

374. AIMES FRUITIERS.

effilés, flexibles, souvent épineux ; à feuilles oblongues portées sur des pétioles **marginés** ; fleurs lavées de rouge en dehors ; fruit **ovale-oblong**, lisse ou rugueux, à vésicules concaves ; pulpe abondamment remplie d'un jus acide et savoureux.

4° *Cédratiers*. Diffèrent (les Limoniers par leurs rameaux plus courts, plus roides ; par des fruits plus gros, plus verruqueux, et surtout par une chair plus épaisse, plus ferme, très bonne à **confire** ; leur pulpe et leur jus sont moins abondants.

5° *Limetiers*. Port et feuilles du **Limonier** ; fleurs blanches, petites, d'une odeur moins pénétrante ; fruit d'un jaune pile, ovale arrondi, mamelonné ; vésicules (le l'écorce planes ou légèrement concaves, pulpe douceâtre, fade ou légèrement amère.

Lumies. Diffèrent des **Limetiers** par leurs fleurs teintes de violâtre en dehors.

7° *Pamplemousses*. De moyenne taille ; rameaux gros, obtus, glabres ou pubescents ; feuilles fort grandes, à pétiole largement ailé ; fleurs très grandes, souvent à 4 pétales ; fruit très gros, arrondi ou **pyriforme**, à écorce lisse, jaune pile, à vésicules planes ou convexes selon que le jus intérieur est plus ou moins doux, pulpe verdâtre, peu abondante.

M. **Poiteau**, le premier, a remarqué que les *Oranges* ont les vésicules d'huile essentielle (le leur écorce d'autant plus convexes que le jus de la pulpe est plus sucré ; les *Limes*, qui ont le jus fade, ont les vésicules planes ; les *Bigarades*, qui ont le jus acide et amer, ont les vésicules concaves.

C. — FRUITS EN BAIES.

VIGNE, *rias vin fera*. Les notions qui vont être exposées sur la Vigne s'appliquent aux espèces ou variétés dont le fruit est recherché pour le service de la table, et non à celles cultivées en grand pour faire du vin.

Un sol léger et profond est celui qui convient le mieux pour avoir du Raisin excellent. Dans un sol plus humide, peu profond, la Vigne languit ; dans un sol plus consistant ses productions sont trop fortes, trop aqueuses, et son fruit a moins de qualité. Il faut encore à la Vigne, sous le climat de Paris, une exposition chaude, afin que le Raisin mûrisse complétement, et ce n'est guère que le long d'un mur, *au midi* ou *au levant*, qu'il trouve la chaleur nécessaire à sa parfaite maturation. De toutes les méthodes pour tailler la Vigne, la palisser, **Pé- tendre** contre un mur, nous ne parlerons que de celle pratiquée à **Thomery**, près de Fontainebleau ; elle nous semble préférable à toutes les autres par sa situ-

plicité; quant à ses résultats, tout le monde les connaît ; on sait que le plus beau et le meilleur Raisin qui se mange à Paris arrive de Thomery, sous le nom de *Chasselas de Fontainebleau*. Ce n'est ni à la position ni à la nature du terrain que les habitants de ce pays doivent leur beau Raisin. **Thomery** n'est pas très heureusement exposé, et son terrain ne semble pas offrir toutes les qualités désirables. Il faut donc convenir que la manière dont ces habiles cultivateurs choisissent leur Vigne contribue beaucoup à donner des qualités supérieures à leurs produits. Nous savons, en effet, qu'ils sont très soigneux dans le choix des variétés, et qu'ils les épurent continuellement en prenant le plant sur les pieds de la meilleure qualité, et qu'ils opèrent, à l'égard de la Vigne, à la manière des maraîchers soigneux pour le choix de leurs porte-graines.

Les murs sur lesquels on palisse la Vigne à **Thomery** ont à peu près 2^m.50 de hauteur, et sont terminés par un chaperon saillant de 0^m.25 à 0^m.28; ce chaperon garantit la Vigne de la gelée, de la violence des pluies, et empêche le cordon supérieur de pousser avec trop de force. Les murs sont garnis de treillages dont les montants sont espacés à 0^m.6 l'un de l'autre et les lattes horizontales seulement à 0^m.25. La première rangée de celles-ci est à 0^m.16 de terre. Voici comment on procède à la plantation de la Vigne.

La plaie-bande qui règne le long du mur contre lequel on veut établir une treille est défoncée, ameublie et fumée sur une largeur de 1^m.60 au moins et sur 0^m.4 ou 0^m.50 de profondeur. Si le terrain est humide, on donne à la plate-bande une inclinaison suffisante pour éloigner les eaux de la muraille. Le défoncement fait, on ouvre parallèlement, à 1m.60 du mur, une tranchée large de 0^m.65 et profonde de 0^m.25 à 0^m.28; puis on prépare la quantité de marcottes (ou de crossettes dont on a besoin ; après en avoir ôté les ergots, les vrilles, etc. Ces crossettes se couchent en travers dans le fond de

(1) C'est par un raisonnement mal fondé que les habitants de **Thomery** plantent leurs Vignes à 1^m.60 du mur. Ils ignorent que les racines (le leurs couchages, qui sont à peu de distance du mur, nuisent à celles qui en sont à 1^m, 1^m.30 et 1^m.60, et que ces dernières deviennent inutiles et meurent.

cette tranchée, la tête tournée vers le mur, à la distance de $0^m.55$ l'une de l'autre; quand elles sont recouvertes de $0^m.10$ à $0^m.14$ de terre, on les plombe un peu à l'aide du pied, tandis qu'on relève l'extrémité dirigée du côté du mur pour lui donner à peu près une direction verticale; la tranchée se remplit ensuite jusqu'aux deux tiers seulement; le reste de la terre se répand sur la plate-bande. En général, on se trouve bien de répandre dans la tranchée une couche de fumier de $0^m.08$ d'épaisseur, qui sert à maintenir là une certaine fraîcheur des crossettes et à empêcher la terre de se dessécher, de durcir et de se fendre. En mars, on coupe chaque plant à 2 yeux au-dessus de la terre; on sarcle, on bine, et on arrose pendant l'été si la chaleur l'exige ou si la sécheresse se prolonge; car il faut qu'une bouture de Vigne soit toujours dans une douce humidité pour produire des racines; on attache les pousses à un échalas, en favorisant leur développement par tous les moyens connus. Au printemps suivant, on supprime, par la taille, les pousses faibles en ne conservant que la plus belle sur chaque pied, pour la coucher à son tour vers la muraille, comme dans l'opération de l'année précédente, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'enfin elle atteigne le pied du mur et qu'elle puisse s'y appliquer. Comme, chaque fois qu'on couche une nouvelle polisse, il faut la rabattre sur du bois assez fort et garni de bons yeux, on met ordinairement trois ans avant d'atteindre le mur; mais on recueille toujours quelques grappes ordinairement fort belles en attendant ce résultat fixe, celui du palissage.

Maintenant il s'agit de former les cordons. Si le mur a en hauteur $2^m.50$, on établit cinq cordons; le premier à $0^m.16$ de terre, et les quatre autres à $0m.50$ l'un de l'autre, sur les traverses du treillage disposées d'avance à cet effet. Le cep, destiné à former le cordon le plus bas, se taille juste à la hauteur du cordon, s'il a un oeil double à cet endroit; autrement il importe de le tailler sur l'oeil immédiatement placé au-dessus de l'endroit marqué; on favorise en même temps le développement de l'oeil situé à peu près au-dessous; ces deux yeux doivent former les deux branches à l'aide desquelles on formera les deux bras du cep, l'un à

droite et l'autre à gauche; à l'époque de la maturité du bois, si la branche supérieure s'élève un peu **au-dessus** du treillage contre lequel il faut la **coucher**, on la ploie doucement de manière à l'appliquer exactement sur le treillage ; si l'autre branche, au contraire, a pris naissance un peu trop bas, on la dirige verticalement jusqu'au niveau *de* l'autre, et là on la ploie aussi sur le treillage du côté **opposé**, de façon que les deux branches soient parfaitement opposées ou placées sur la même ligne et qu'elles paraissent sortir du même point.

Le second cordon, situé à **0^m.65** de terre, ne peut pas être formé aussitôt que le premier ; le troisième le sera encore plus tard, et ainsi de suite. Quelle que soit, du reste, la hauteur à laquelle parviendra le cep pour former le cordon, il convient de ne l'allonger que de **0^m.35** à **0^m.40** chaque année, et *de* lui conserver les bourgeons latéraux qui se taillent en coursons, afin de le faire grossir et produire du Raisin ; mais, dès que le cordon a atteint la hauteur requise et que ses deux bras ont reçu la première taille, il convient de supprimer scrupuleusement les coursons qui pourraient exister sur toute sa longueur.

Nous supposons tous les ceps arrivés à la hauteur assignée à chacun, et leurs deux dernières branches étendues horizontalement à droite et à gauche pour former les deux bras du cordon ; voici comment on doit tailler ces deux branches jusqu'à ce qu'elles aient chacune **1 m. 30** *de* longueur, pour ne plus s'allonger ; on taille, la première année, de manière à obtenir trois bourgeons placés à la distance de **0^m.10** à **0^m.16** l'un de l'autre ; deux de ces bourgeons sont convertis en coursons à la taille suivante ; le troisième, au contraire, ou le plus éloigné, est destiné à prolonger le bras ou cordon. On a soin pendant l'été d'attacher verticalement sur le treillage les pousses destinées à faire des coursons et d'étendre horizontalement celui destiné à allonger le cordon. A la seconde taille les deux coursons sont rabattus à deux yeux, et la branche terminale est encore taillée de manière à produire trois bourgeons éloignés de **0^m.10** à **0^m.16** l'un de l'autre; deux de ces bourgeons sont palissés **verticalement**, et le troisième est étendu horizontalement, comme l'année précédente, et ainsi de suite jusqu'à ce

que chaque bras ait la longueur de $1^m.30$; arrivée à ce point, la pousse terminale se taille elle-même en courson. Chaque bras doit avoir huit coursons placés du côté supérieur; on obtient ce résultat par la suppression complète des yeux placés à la face inférieure du cordon. (Voir les *Gravures du Bon Jardinier*.) Quand le cinquième cep sera aussi parvenu à avoir ses 2 coursons, longs de $1^m.30$ chacun, on aura, sur une surface de $2^m.50$ carrés, 80 coursons qui, taillés à deux yeux, donneront chacun deux branches; chaque branche produira à son tour au moins deux grappes d'excellent Raisin, soit 320 grappes sur une surface de $2^m.50$ carrés.

On sait que les yeux du bas des bourgeons dans la Vigne sont très rapprochés et très petits, il y en a au moins six sur une longueur de $0^m.005$; quand on taille le bourgeon sur une trop grande longueur, c'est—à dire à $0^m.030$ ou $0^m.055$, ces petits yeux s'éteignent et ne poussent pas; mais, si on taille au-dessus, ils se développent parfaitement et donnent de très belles grappes. Les jardiniers habiles ne l'ignorent pas; ils taillent toujours les coursons à $0^m.002$, et quelquefois moins; c'est pourquoi ces sortes de branches ne s'allongent jamais entre leurs mains. Ceux qui ne connaissent point l'organisation de la Vigne ne conçoivent pas comment un courson, qui donne des grappes depuis vingt ans, n'a pas encore $0^m.03$ de long.

Le sécateur est beaucoup plus commode que la serpette pour tailler ainsi les coursons au-dessous de $0^m.002$ de longueur.

Si après la taille on voit plus de deux bourgeons se développer sur un courson, on supprime le surplus, quand même les sarments porteraient des grappes; deux bourgeons, garnis chacun de deux belles grappes, valent mieux qu'un plus grand nombre muni de grappes de médiocre grosseur. Comme les jeunes bourgeons se décollent aisément, il faut se garder, lorsqu'on les palisse pour la première fois, de chercher à les contraindre à prendre du premier coup une direction trop opposée à celle qu'ils affectaient naturellement. On ne doit chercher à les placer très verticalement que lorsque le grain est formé; jusque-là, on se borne à supprimer les vrilles et les rameaux dépourvus de grappes, à ôter, à pincer

l'extrémité de ceux qui, après la floraison, paraissent vouloir trop grandir. I I est bon cependant que les bourgeons s'allongent jusqu'au cordon situé au-dessus d'eux, **mais** aucun ne doit le dépasser ; on supprime avec soin **toutes** les pousses qui s'élèvent au delà.

Quand le Raisin est près d'atteindre sa grosseur, il est avantageux de l'asperger ou de l'arroser au moyen d'une pompe à main ; cette opération attendrit la peau et fait grossir le grain, que l'on découvre peu à peu, avec précaution, en enlevant quelques feuilles, pour l'exposer au soleil, lui faire prendre de la couleur et augmenter ainsi sa qualité ; si on se propose de conserver du **Raisin** sur la treille jusqu'aux fortes gelées, on l'enferme dans des sacs de papier ou de crin, huit ou dix jours avant sa maturité ; c'est aussi **le** moyen de le mettre à l'abri des mouches et des oiseaux.

Nous admirons, comme bien d'autres, des cordons de Vigne de Go". et **70^m**, de longueur, et nous reconnaissons qu'il y a, en effet, des parties de mur qui ne peuvent être couvertes que par des cordons dont le pied se trouve fort éloigné ; mais nous rappellerons cependant qu'un cordon qui a dépassé une certaine longueur ne donne de belles grappes qu'à son extrémité ; les coursons du centre ne produisent que des grappillons, et meurent peu à peu d'inanition. Cet inconvénient a sans doute frappé les habitants de **Thomery**, et c'est d'après un excellent calcul qu'ils ont fixé la longueur de leurs cordons de Vigne à **1^m.50** ; il en résulte que la sève est également répartie entre tous les coursons, et que toutes les grappes sont belles et bien nourries. En effet, quoique les cordons n'aient à Thomery que **2^m.50** d'étendue, ils ne poussent pas démesurément, car les ceps, plantés à **0^m.65** l'un de l'autre, se disputent la nourriture ; le chaperon, qui fait une saillie de **0^m.25** à **0^m.28** au-dessus du mur, contribue aussi à **modérer** la végétation ; de sorte que la Vigne se trouve parfaitement équilibrée dans chacune de ses parties.

La Vigne plantée en contre-espallier, en tonnelle, peut se traiter absolument de la même manière.

Quoique les habitants de Thomery ne plantent jamais que des crossettes non enracinées à **1^m.60** du mur pour former leurs belles treilles, l'usage de planter des

velées à 0^m.65 du mur n'en est pas moins général et fort avantageux. Ces marcottes, *couchages* ou *provins*, se font en abaissant le milieu d'un sarment dans une fosse naviculaire et en le recouvrant de terre; on marcotte aussi dans un pot à (leur, dans un panier, pour rendre la reprise et la translation plus faciles; mais ces détails sont à peu près superflus pour la Vigne, qui forme des racines avec une grande facilité.

Le climat de Paris n'est pas propre à la multiplication de la Vigne par semis, puisque nous sommes obligés d'attendre 7 ou 8 ans pour en connaître le résultat. La marcotte, la bouture et la **greffe** sont les moyens de multiplication les plus usités parmi nous. On pratique dans les jardins trois sortes de greffes sur la Vigne: 1^o la greffe *herbacée*, avec et sur des rameaux poussants; 2^o la greffe *en fente* sur du bois d'une ou de plusieurs années; 3^o la greffe *en navette* (voir les *Gravures du Bon Jardinier*).

Avortement des grains, coulure. La coulure a lieu sur les Vignes en espalier comme sur les Vignes de nos vignobles. Les causes sont indépendantes de notre volonté; des pluies intempestives, des changements subits de température, paraissent en être les principales causes. (**Voy.** *Principes généraux*, page 211.) L'incision annulaire, proposée comme remède à ce fléau, est **complètement** abandonnée **de** nos jours. Son efficacité incontestable, jusqu'à ce jour, est de faire grossir le Raisin et de le faire mûrir une huitaine de jours plus tôt. Mais la difficulté d'opérer sur des sarments encore herbacés s'oppose à l'emploi *de* ce moyen.

Voici les variétés de Raisin cultivées dans les jardins pour la table et pour l'office.

RAISIN Chasselas de Fontainebleau. Grande grappe peu serrée, à gros grain, d'un jaune **verdâtre** ou doré, excellent. Ses variétés sont: *Chasselas violet*, peu sapide, mais agréable à voir.

R. *Chasselas rouge*, fruit de bonne qualité, se colorant dès qu'il est noué.

R. *Chasselas rose* ou royal rosé, excellent.

R. *Chasselas hâtif*.

R. *Chasselas de Montauban*, moins productif, baie moins grosse que le commun, mais plus ferme, plus ambrée, d'un suc plus doux et relevé.

R. *Chasselas rle Montauban à grains transparents*, grappes allongées; grains moins gros, plus fermes, plus ambrés et d'un sac plus agréable que les fruits du Chasselas commun.

RAISIN *Chasselas doré, Bar-sur-Aube, Raisin de Champagne.* Grande grappe ; gros Raisin rond, jaune d'ambre, fondant, doux, sucré, très bon. Le placer au levant.

R. *Chasselas Ciouta, Raisin d'Autriche,* feuilles laciniées ; grappes et grains plus petits ; bon. Sous-variété à feuilles de *Persil*. Variétés peu estimées.

B. *Chasselas gros Coulard,* grains très-gros, blancs, ronds, peu serrés. Le placer en espalier au levant ou au midi. Mi-sept.

R. *Chasselas musqué,* feuilles milices, retournées en volute et de couleur terne; fruit très-agréable, moins musqué que celui du muscat blanc.

R. *Corinthe blanc.* Petite grappe allongée, très garnie de fort petits grains ronds, jaunes, succulents, sucrés sans pepins. Variété excellente.

R. *Corinthe rose.* Bonne variété de raisin de dessert. Peu fertile,

R. *Cornichon blanc.* Peu de grains, très longs, renflés par le milieu, blancs, doux, sucrés, très bons ; mûrit rarement. — *Cornichon violet;* mûrit encore plus rarement. On met ces beaux raisins au midi. Ils sont de qualité secondaire.

R. *Frankenthal noir de Hambourg.* Grappes très belles et bien fournies de gros grains serrés, noirs, ronds ou un peu oblongs, non croquants. Cette variété se force très bien. En espalier au midi. Mûrit en septembre.

R. *Gromier du Cantal.* Grappes belles, nombreuses ; Raisin d'un beau rouge, très bon quand il est bien mûr. On l'a beaucoup vanté dans ces dernières années. Il doit être cultivé en espalier à bonne exposition.

R. *Madeleine blanche, Morillon blanc hâtif.* Forte grappe, beau grain, goût agréable.

R. *Muscat d'Alexandrie, de Rome, Passe-longue musquée.* Peu de grains, ovales, jaunes, musqués et très bons; ne mûrit qu'à une exposition très chaude. L'un des meilleurs Raisins de table. Les muscats se taillent plus longs que les autres, et se mettent au midi, en treilles, mieux dans les angles de deux murs exposés au levant et au midi. On éclaircit les grappes pour aider la maturité, qui n'est parfaite qu'autant qu'elles ne sont élevées au-dessus du sol que de 0^m.70 à 1^m.30.

R. *Muscat blanc ou de Frontignan.* Grosse grappe très longue, conique ; grains très serrés, croquants ; peau blanche; eau sucrée et musquée. Doit être cultivé en espalier.

R. *Muscat de la mi-août, Muscat-nain.* Le plus hâtif des Muscats; pour espalier au midi; grains petits, noirs, ronds. Troisième qualité. Variété délicate. Mûrit en septembre.

R. *Muscat rouge.* Grains moins serrés, moins gros, rouge vif, musqué, moins bon ; mûrit mieux que le blanc. Le violet et le noir sont moins bons.

R. *Panse jaune, Raisin des Dames, Chasselas d'Alger, Chasselas Napoléon.* Grains très gros, peu serrés, ellipsoïdes et d'une très belle couleur jaune. On doit le greffer sur le Muscat blanc. Ce Raisin orne admirablement bien une table. Ses grappes ont un magnifique aspect. Il mûrit en septembre.

R. *précoce, Madeleine noire, Morillon hâtif, Ischia.* Petite grappe; très petit grain violet noir, très précoce. Placer au midi.

R. *Précoce de Courtillier.* La plus remarquable des variétés de raisin précoce cultivées sous le climat de Paris. Belles grappes jaune ambré; grains gros, très sucrés, légèrement musqués. Cé-

page très productif, se multipliant facilement de boutures faites en pleine terre et qui donnent du fruit dès leur seconde année. Mûrit au commencement d'août.

RAISIN Saint-Pierre. Gros et très beau fruit, grains ronds, roux, serrés, croquants, excellents. **Allier.**)

P. Verdot. Le meilleur et le plus sucré des Raisins (le dessert; niais, comme il vient du Bordelais, il lui faut des années très chaudes pour mûrir sous le climat de Paris. Grappes courtes. Raisin moyen, de couleur vermeille, de goût délicat. Toujours en treille, et dans les meilleures expositions. Près d'une serre chaude, on peut y en faire passer quelques branches qui fleurissent de bonne heure; le soleil de juillet et d'août achève d'en mûrir les grains.

R. Verjus, Bourdelas, Bordelais; en **Languedoc, Aggras.** Très vigoureuse; grosse grappe, bien garnie de fort gros grains oblongs, jaune **pâle**, noirs ou rouges, suivant la variété, pleins d'une eau agréable dans leur maturité. Le Verjus se taille long; comme on ne le mange guère et qu'il ne s'emploie pas mûr, on le place ordinairement au couchant et même au nord.

Beaucoup d'autres Raisins de table pourraient être introduits dans nos jardins, oit à l'aide d'une culture soignée ils arrivent à mûrir et à donner d'excellents fruits. En voici quelques-uns :

RAISIN Barbaroux. Raisin d'une rare beauté, mais Inférieur en qualité au Chasselas.

R. Gros Damas.

R. Malvoisie blanche de Lasseraz (midi).

R. Malvoisie de la Drôme. L'un des meilleurs Raisins de table.

R. Malvoisie (grosse) de Madère ou à **gros grains** (midi).

IL Malvoisie rosa d'Italie ou **rouge.**

R. Marocain noir. Raisin très beau et excellent.

GROSEILLIER ORDINAIRE, Ribes rubrum. Arbrisseau d'Europe à fruits rouges; on en fait des palissades, des haies, etc.; et on peut **même** l'élever en tige de t^m.30 à 1^m.60 en quenouille. Ce Groseillier a produit une variété à **fruits blancs, Ribes album, d'un** suc beaucoup plus doux. Outre ces Groseilliers, on cultive les variétés suivantes :

GROSEILLE blanche de Hollande. Fruits d'excellente qualité, transparents et aussi gros que ceux de la Cerise.

G. Cerise ou à gros fruits. Grappes courtes, peu fournies; fruits gros, rouge clair, ramassés à l'extrémité de la grappe; variété vigoureuse et trapue.

G. à fruits roses. Variété fort jolie; fruits couleur de chair.

G. Gondouin à fruits blancs. Variété plus précoce et plus productive que la *blanche ordinaire*; grains un peu petits et acides.

G. Gondouin à fruits rouges. Variété tardive; grappes très longues; fruits moins gros que ceux du Groseillier commun, mais très nombreux; bois vigoureux.

G. hâtive de Bertin. Variété très précoce obtenue par M. Ber-

tin; grappes bien garnies; fruits rouge foncé, très transparents et très doux.

GROSEILLE *Queen Victoria*. Grappes taches, mais remarquables par leur longueur; fruits rouge ordinaire, gros et de bonne qualité.

G. rouge de Hollande. Grappes serrées et longues; fruits délicieux, rouge clair, très gros; variété vigoureuse et très productive; elle est la plus tardive de toutes.

G. Versaillaise. Très belle et bonne variété obtenue par M. Bertin; fruits nombreux et très gros, rouge clair; grappes fournies, longues et réunies par paquets.

GROSEILLIER A FRUIT NOIR, CASSIS, POIVRIER, R. nigrum. Plus grand dans toutes ses dimensions et aromatique dans toutes ses parties. Les fruits, en grappes, gros et noirs, sont employés à faire des ratafias. On en connaît trois variétés: à feuilles panachées; à feuilles d'érable; à fruits bruns. Cette dernière variété permet de faire une liqueur ambrée très parfumée.

GROSEILLIER ÉPINEUX OU A MAQUEREAU, R. Uva crisper. Tiges plus courtes, plus nombreuses et couvertes de forts aiguillons qui le rendent très propre à former des haies impénétrables; feuilles plus petites; fruits ordinairement solitaires, atteignant, dans quelques variétés, le volume d'un oeuf de pigeon. On en connaît aujourd'hui de verts, de jaunes, de rouges, de blancs, de violets, etc. Voici les noms des principales variétés du *G. épineux*. La plupart sont originaires de l'Angleterre ou des États-Unis, qui nous renvoient ainsi des fruits d'Europe perfectionnés chez eux.

GROSEILLES LISSES.

GROSEILLE *grosse verte ronde*.

G. grosse verte longue.

G. grosse rouge clair.

G. grosse ambrée.

G. très grosse jaune.

GROSEILLES HÉRISSEES.

G. à fruits ambrés.

GROSEILLE à couleur de chair, longs.

G. à couleur de chair, ronds.

G. grosse jaune.

G. grosse ronde, couleur olive, fruit tardif, le plus gros et le meilleur.

G. verte blanche.

Il existe beaucoup d'autres variétés lisses ou hérissées. Tous ces fruits ont une peau épaisse, un suc abondant plus ou moins sucré. Avant leur complète maturité, on les employait fréquemment au lieu de verjus pour assaisonner les *maquereaux*. En Angleterre, les *G. à maquereau*, entrent comme confitures dans la composition des tartes, etc.

Les Groseilliers, en général, se contentent de tout terrain et de toute exposition. Cependant les fruits sont plus gros et plus doux dans une terre douce, sableuse et fraîche. Leur culture est facile. En février, on retranche les bois morts ou trop vieux, ou rabat les branches suivant leur force et leur âge. On propage les Groseilliers de semences et de boutures, en automne ou en février, ou bien de marcottes et d'éclats des vieux pieds. Ils

demandent à être replantés tous les cinq ans; sans cette opération, ces arbrisseaux, qui tendent toujours à sortir de terre, maigrissent et dégènèrent.

ÉPINE-VINETTE, **VINETI** n, *Berberis vulgaris*. Arbuste indigène, qui forme un buisson de la hauteur de 2° à 2^m.50. Fruit rouge, aigret, recherché pour les cordons; on préfère la variété à *fruits sans pepins*, qui se multiplie de marcottes; les fruits verts se confisent au vinaigre. **L'Épine-Vinette** peut servir à former des haies impénétrables. Outre l'espèce ordinaire, on cultive les variétés à *gros fruit*, à *fruit blanc*, à *fruit doux*, très remarquable par ses qualités, à *fruit violet* et à *feuilles pourpres*. Ces arbrisseaux sont robustes et n'exigent que peu de soins; cependant ils végètent mieux quand ils sont bien cultivés. On les multiplie de graines, de rejetons, de boutures et de marcottes. Celles-ci sont 2 ans à s'enraciner, et doivent être séparées en automne, époque à laquelle il est préférable **d'éclater** et de replanter les rejetons. On tire du bois et des racines de **L'Épine-Vinette** une couleur jaune assez belle et solide.

FRAMBOISIER, *Rubus Idæus*. Arbuste indigène, traçant, à tiges bisannuelles.

On distingue le Framboisier commun ou des bois à *fruits jaunes du Chili*; sa variété à *fruits blancs* ou *jaunes*; celui à *gros fruits blancs*; celui à *fruits couleur de chair*, celui à *fruit rouge*, allongé, très gros, appelé *F. Gambon*; celui des deux saisons à *fruits rouges*, vulgairement appelé *Framboisier des Alpes*; enfin celui des quatre saisons à *gros fruits rouges*. Ces deux dernières variétés donnent des fruits jusqu'aux gelées,

On trouve actuellement dans les jardins une très grosse Framboise rouge, sous le nom de *Falstaff*, d'origine écossaise, et la *F. Belle de Fontenay*, aussi à fruits rouges et remontants.

Le Framboisier, effritant la terre et nuisant aux autres plantes, doit être cultivé à part et changé de place au plus tard tous les 4 ou 5 ans, afin de conserver à son fruit tout son volume. Il peut cependant occuper plus longtemps la même place, au moyen (l'engrais qu'on lui donne à l'automne. Il n'est pas difficile sur le terrain, quoiqu'il préfère un sol frais et une exposition demi-ombragée. On le multiplie par dragons, qu'on plante depuis novembre jusqu'en mars.

En février, on retranche les brins morts qui ont donné fruit ; on taille les nouveaux à 0^m.70 ou *afin* de les faire ramifier ; enfin on laboure.

FIGUIER, *Ficus Carica*. Arbre cultivé en grand dans le Levant et dans le midi de la France, où il s'élève à la hauteur de plus de 8m, et oh son fruit forme un objet de commerce considérable. Mais aux environs de Paris, là oh il n'est pas protégé par une haute muraille, il ne s'élève guère qu'à 2^m.50 ou 3m; il est même utile de ne le laisser s'élever qu'à 1^m.50 ou 2m, *afin* que la cueillette soit plus facile, et qu'on puisse mieux le garantir des gelées. On en cultive un grand nombre de variétés sur le littoral de la Méditerranée ; à Paris, nous n'en cultivons que cinq avec plus ou moins de succès, et selon les années plus ou moins chaudes. Ce sont :

Ficus Blanche ronde, de deux saisons. C'est la meilleure et la plus multipliée aux environs de Paris ; elle enrichit nos marchés depuis la fin de juin jusqu'au commencement d'août.

F. grosse rouge de Bordeaux. Fruit rond, peau rouge, chair rose. Excellent.

F. Jaune angélique. Médiocre, jaune et ponctuée de vert, chair rose, très fertile.

F. Madeleine, Blanche longue. Un peu plus grosse et plus difficile sur l'exposition ; elle est aussi moins abondante.

F. rouge longue de Provence. Médiocre, très longue. d'un rouge brun, chair fauve rougeâtre.

F. Violette. Moy **enne, violette** en dehors et en dedans; préférée à la blanche, par quelques personnes, lorsqu'elle est bien mûre.

Tous les Figuiers tendent à donner deux récoltes par an, l'une en juillet, l'autre en septembre et octobre ; mais la seconde arrive très rarement à maturité sous le climat de Paris; l'horticulteur possède néanmoins quelques variétés dont la seconde récolte réussit mieux que la première. On plante le Figuier dans un sol sablonneux, doux, à l'exposition du midi, **protégé** par un mur, un édifice ou une montagne. Il pousse du pied beaucoup de rejetons qui servent à le multiplier ; on les enlève avec un talon pinson moins enraciné; on les met **lout** de suite en place s'ils sont assez forts, ou en pépinière s'ils sont trop faibles. Si l'on n'a pas besoin de plant, il convient de supprimer de **même** les rejetons, du moins en grande partie, parce qu'ils nuisent aux deux ou trois tiges fructifères qui composent ordinairement chaque touffe! on se contente de conserver t ou 2 brins pour

remplacer les tiges épuisées ou brisées. Les pépiniéristes cultivent le Figuier *en mère*, et ils en marcottent les branches chaque année; il réussit aussi de bouture.

Cet arbre vit des siècles, sinon par son tronc, du moins par ses racines, qui jouissent de la propriété de repousser de nouvelles tiges quand on coupe les anciennes.

Sa culture se réduit à tenir la terre propre autour du tronc, à l'arroser dans les grandes chaleurs, s'il en a besoin ; à le nettoyer de son bois mort, à supprimer les branches faibles, parce qu'elles ne donnent pas de fruit, à pincer les plus fortes, afin de les faire ramifier et pour empêcher qu'elles ne s'allongent trop. Le pincement de juin s'opère en vue de *hâter* la maturité des fruits d'été ; mais il diminue la récolte d'automne.

Les cultivateurs d'Argenteuil sont dans l'habitude de supprimer le bouton à bois qui se trouve placé auprès d'une Figue naissante, pour que celle-ci profite de la *sève* qu'il aurait puisée, et ils pincent en juin le bourgeon terminal pour *hâter* la maturité des figues; deux opérations qu'on devrait pratiquer dans tous les jardins. Un usage plus répandu est *celui-ci* : quand les Figues ont atteint plus des deux tiers de leur grosseur, on accélère leur maturité en enfonçant de *0^m.007* à *0^m* dans leur *œil*, l'extrémité d'un poinçon ou d'une grosse épingle *trempeé dans* de l'huile d'olive. Cette opération a pour résultat d'introd *uire de* l'air dans le fruit et de *bâter* ainsi la conversion de la fécule en sucre; les fruits *piqués* par les insectes mûrissent, par cette raison, plus tôt que les autres. Nous n'avons pas réussi à faire grossir les Figues, comme les Pêches, au moyen de la plaie annulaire.

On peut greffer *le Figuier* en flûte; mais on *emploie* rarement la greffe sur cet arbre, parce qu'il prend *facilement* de marcotte, de bouture, et qu'il pousse toujours beaucoup de drageons du pied.

Quand on a beaucoup *de* Figuiers, il est bon d'en choisir un certain nombre pour leur faire porter *des* Figues d'automne. Voici comment on doit s'y prendre : à l'époque *où* les Figues d'été sont de la grosseur du bout du doigt, on les détache, et on cautérise les plaies avec de la chaux ou du plâtre en poudre, afin que le lait ne s'écoule pas. La branche s'allonge davantage, et alors les Figues *d'automne* apparaissent plus tôt; du

moment où on en voit 6 ou 8 sur une branche, on la pince ; les Figues en profitent, grossissent plus vite, et ont le temps de **mûrir** avant les gelées.

A l'approche des grands froids, on rassemble en faisceaux toutes les branches des Figuiers, et on les lie fortement avec de l'osier; ensuite on recouvre ces faisceaux de **0^m.06** de litière ou de paille neuve qu'on lie également avec de l'osier, et au sommet desquels on place un capuchon de paille afin d'éloigner les eaux. Au potager de Versailles, où les Figuiers sont cultivés en touffes de **0^m.50** à 2m, on couche toutes les tiges jusqu'à terre, on les réunit en faisceaux (V. les *Gravures du Bon jor-dinier*) qu'on tient couchés au moyen de forts crochets enfoncés en terre, et on enveloppe chaque faisceau avec de la paille, dont on augmente l'épaisseur à mesure que la gelée augmente elle-même; c'est le meilleur et le plus simple moyen de conservation; mais il faut que les tiges des Figuiers ne soient jamais très-grosses, et qu'elles ne s'élèvent pas au delà de **1^m.50** à 2m, conditions qu'il est aisé d'obtenir. En avril, on ôte cette couverture, on donne la liberté aux branches, et on attend que les gelées ne soient plus à craindre pour faire le nettoyage dont nous avons parlé. A Argenteuil, on cultive le Figuier en plein champ; mais, comme il faudrait trop de paille pour **protger** la quantité considérable de pieds cultivés ainsi, on les préserve de la gelée de cette manière: quand la saison d'hiver est arrivée, on enlève toutes les feuilles des rameaux ; on pratique des rigoles autour des pieds dans la direction des branches, que le cultivateur abaisse et qu'il fixe dans les rigoles au moyen de quelques crochets fichés dans le sol; il les recouvre ensuite de **0^m.14** à **0^m.16** de terre et butte les parties qui n'ont pu être ainsi enterrées; les Figuiers restent sans danger dans cette situation, jusqu'à la fin de mars, où on les rend à l'air et à la lumière.

Malgré tant de soins, les tiges du Figuier gèlent cependant encore à Paris au moins une fois tous les **12** ou **15** ans, et c'est peut-être ce qui a déterminé quelques personnes à le cultiver en caisse qu'on rentre l'hiver dans l'orangerie; mais cette méthode, fort bonne pour **protéger** les branches, ne donne que de petits fruits peu savoureux, car l'arbre n'a pas assez de noue-

riture, quoiqu'on y supplée autant que possible par des arrosements copieux et fréquents.

On force le Figuier **très-facilement**, en introduisant ses branches sous un châssis chauffé par **du fumier, ou** en le levant en motte et le replantant dans une serre chaude.

Quand on établit une plantation de Figuiers en pleine terre, il convient de mettre les plantes en quinconce, à **4^m** de distance l'une de l'autre.

Le Figuier a pour ennemi une sorte de kermès ou psylle qui, lorsqu'il est abondant, arrête la végétation, dessèche les branches, et empêche le développement des fruits. On le détruit en frottant les rameaux infestés avec une brosse rude, trempée dans des eaux amères ou alcalines.

Les Figues fraîches sont agréables et rafraîchissantes; elles nourrissent peu dans cet état ; mais, sèches, elles sont très-nutritives et font partie habituelle de **la nourriture** des populations de la région méditerranéenne.

MURIER, *Morus nigra*. De l'Asie Mineure. Arbre de 8 à 10^m, presque toujours relégué dans le nord de la France dans un coin de basse-cour, oit il trouve ordinairement à la fois un terrain mêlé de décombres qui lui convient, et un abri contre les vents du nord. Ses grandes feuilles dorment une ombre épaisse; ses fruits noirs, recherchés avec avidité par la volaille, se mangent depuis juillet jusqu'en septembre. On ne taille le Mûrier que pour le rajeunir et lorsqu'il cesse de produire des fruits mangeables; on se borne pour l'ordinaire à le débarrasser du bois mort qui encombre le centre de sa vaste tête.

MURIER ROUGE, *M. rubra*. De l'Amérique sept. Arbre de 15^m; ses feuilles plus grandes sont rudes **au** toucher; son fruit, d'un rouge très-foncé, est fort bon. Ces Mûriers se propagent de semences, ou de marcottes et de boutures laites en été ou en automne. On peut aussi les greffer sur franc ou sur le *Mûrier blanc* (.11. *alba*); le fruit de ce dernier n'est pas mangeable pour l'homme; mais il convient beaucoup aux volailles. Tout le monde connaît l'emploi des feuilles de **M.** blanc pour la nourriture des vers à soie. La nature de cet ouvrage ne nous permet pas de nous étendre sur la culture **en** grand **du** Mûrier cependant nous croyons

utile de donner ici la liste des principales variétés cultivées comme plantes industrielles.

Mûrier blanc.		Mûrier d'Italie.
- à feuille luisante.		- Lou de Chine.
- Moretti.		- multicaule.
- hybride.		- intermedia.
- (le Tartarie.)		- Gasparin.

On peut ajouter à cette liste les M. à bois tordu, — de Constantinople, — à nervures, etc.

D. — FRUITS EN CHATONS.

CHATAIGNIER COMMUN, *Castanea vesca*. Arbre de première grandeur, à racines pivotantes, indigène du midi de l'Europe. Une terre légère, siliceuse, profonde, lui convient; il ne réussit pas clans un sol gras et frais, ni dans les terres calcaires. On fait choix pour les semis des plus belles châtaignes, qu'on met stratifier; on les garantit de la gelée. En février et mars, on les plante dans une terre bien ameublie, mais non fumée, à 0^m.50 de distance et à 0^m.08 de profondeur, dans des rayons espacés de 0^m.80 et dirigés du nord au midi. On donne un léger labour l'hiver suivant et on bine l'été d'après. Au second hiver, on laboure, et on continue ces soins jusqu'à ce que les plants aient acquis environ 0^m.15 de circonférence. Si on sème en place, on donne un labour profond dès le printemps; on réitère ce labour au mois d'octobre, on sème alors les châtaignes eu les enfonçant à 0^m.08. Cette méthode est préférable au semis à la volée. Il est également avantageux de semer en automne si l'on n'a rien à craindre des mulots et des rats; dans le cas contraire, il est préférable de faire stratifier les châtaignes, et de les semer au printemps, mais sans pincer le pivot; l'arbre devient plus grand et plus vigoureux.

Quand le Châtaignier de pépinière a atteint la grosseur convenable, on le lève, on le met en place, et on rabat les branches latérales. Il est bon de butter un peu le jeune plant pour le garantir de l'action du vent, de l'entourer d'épines s'il est exposé aux bestiaux, et de jeter, au printemps suivant, un peu de paille ou de Fougère autour du pied pour y conserver l'humidité. La seconde année on greffe en flûte ou en écusson à œil

poussant. On détruit les brindilles; on retranche quelques-unes des branches les plus vigoureuses lorsque l'arbre est jeune, surtout si ces dernières sont trop serrées ou trop nombreuses; mais quand l'arbre est sur le retour, on conserve sur les branches horizontales quelques *gourmandes* pour remplacer les *autres*. Lorsque l'arbre perd par **vélus** té **l'extrémité** de ses branches, on les coupe toutes à 1^m du tronc, et l'année suivante il produit de forts scions, qui en 3 ou 4 ans donnent de nouveaux fruits peu abondants, mais **très-gros**.

On doit espacer les Châtaigniers de 15 à 20^m, de manière que les branches ne recouvrent pas telles (l'un individu voisin qui, dans cette situation, ne donnent que des fruits de médiocre qualité.

Ou distingue les Châtaignes en deux races: la **Châtai-gne** proprement **dite** et *le Marron*. Ce dernier est plus rond, plus gros, et remplit seul la coque épineuse; dans la Châtaigne, *au contraire*, les fruits sont le plus ordinairement au nombre de trois dans l'enveloppe commune, oh elles se pressent mutuellement; de là leur forme anguleuse ou aplatie. Voici les variétés les plus communes :

CHATAIGNE *des bois*. Elle est petite et a peu de saveur.

C. *ordinaire*. Un peu plus grosse et meilleure que la précédente.

C. **pourtalonne**. Fruits beaux, bons et nombreux.

C. *printanière jaune* **hâtive**. Elle n'a d'autre mérite que d'être précoce.

C. *verte du Limousin*. Grosse, de bon goût et se conservant longtemps.

C. **exalade**. La meilleure. L'arbre produit beaucoup et s'épuise promptement.

Le Marron de Lyon, d'Aubray, d'Agen, du Lue. Le plus gros de tous. très-renommé. Dans le **département** de la Corrèze, on cultive de préférence les variétés nommées la **Hâtive noire**, la **Hâtive rousse**, la **Hâtive de mai**, les **Liminaux**, les **Huminaux roux**, la **Mastronne** et la *Car rive*.

On attend, pour faire la récolte des Châtaignes, que leur coque hérissée se détache naturellement de l'arbre; des femmes, armées d'une petite masse de bois. brisent les *hérissons* et mettent les Châtaignes dans un panier qu'elles vont vider dans un sac. On place les Châtaignes sous un hangar ouvert, oh elles achèvent de mûrir et d'acquérir leur qualité, et on **peut les** conserver

ainsi un ou deux mois. On les expose quelquefois 7 ou 8 jours au soleil, sur des claies **qu'on rentre** après le coucher **du** soleil et qu'on place dans un lieu sec. Dans les canions **où** les habitants font des Châtaignes leur principale nourriture, on les dessèche au moyen de fours spéciaux. Un beau Châtaignier porte de 50 à 60 kilogr. de Châtaignes dans le Midi. Les Marrons de Lyon proviennent des vallées des Cévennes et du département du Var ; Lyon est le lieu d'entrepôt. Le bois du Châtaignier est employé pour la charpente et la menuiserie. Il dure très-longtemps dans l'eau. On en fait des cerceaux et du treillage.

NOYER CULTIVÉ, *Juglans regia*. D'Asie. Arbre **très-élevé** et très-beau. Ses fruits diffèrent considérablement de goût et de qualité, suivant l'époque de maturité. Le Noyer fleurit en avril ou en mai. Le mot *Juglans* est une contraction de *Jovis glans*, gland de Jupiter.

NOYER COMMUN. Le plus productif; fruits ovales-arrondis; amande fournissant beaucoup d'huile.

N. A COQUE TENDRE OU NOYER MÉSANGE. Ainsi nommé parce que sa coque est si tendre que la *mésange* la perce, dit-on, pour en manger l'amande. Fruits plus allongés, bien pleins, préférables à ceux de l'espèce précédente; ils fournissent beaucoup d'huile.

N. FERTILE, *Juglans præparturions*. Nouvelle variété très-précieuse; mise dans le commerce en 1837; elle fructifie à l'âge de **2** **DUS** et se reproduit de semis. Sa noix est bonne à manger.

N. A GRAPPE. Fruits disposés 15 à 20 ou plus ensemble, en une sorte de grappe.

N. A GROS FRUIT, **N. d bijoux**, *J. maxima*. De peu de rapport; Noix très grosses, arrondies; il faut les manger fraîches; gardées, elles diminuent de **moitié**. On les appelle **noix de jauge**. Elles donnent peu d'huile. Les bijoutiers l'emploient pour fabriquer de petits nécessaires, des boîtes dans lesquelles on loge une paire de gants, ou différents petits instruments de broderie ou de couture réservés aux femmes.

N. A GROS FRUITS LONGS. L'amande remplit complètement une coque à parois très-minces. Son fruit ne le cède en bonté qu'à celui de la *N. mésange*, mais l'arbre produit beaucoup plus.

N. A NOIX ANGULEUSE. Amende très-bonne, mais enfoncée dans une coque épaisse, de laquelle il est **très-difficile** de la tirer. Elle fournit abondamment une huile (l'excellente qualité. Cet arbre, le **plus** grand et le plus vigoureux de son espèce, est cultivé pour son bois, dont on apprécie depuis longtemps les précieuses qualités.

N. TARDIF, **N. DE SAINT-JEAN**, *J. serotina*, **II. P.** Race précieuse dans les cantons où les gelées sont tardives, parce qu'elle ne fleurit qu'à la fin de juin. L'amande donne assez d'huile; On la mange en cerneaux sur la fin de septembre.

Le Noyer se cultive pour son bois, son fruit et l'huile qu'on en tire. La culture doit varier un peu, relativement à la destination qu'on veut lui donner. Si on tient plus à la qualité du bois, on retarde la **fructification** en élevant la tige par la suppression de quelques branches.

Le Noyer se plaît dans un terrain **argilo-sableux**, et même pierreux, pourvu qu'il y ait assez d'humidité. Ce terrain convient aussi à la qualité de l'huile. On sème, s'il est possible, en place, afin de ne pas endommager le pivot, qui pénètre à travers les fissures des rochers, et pour obtenir des tiges plus hautes, plus droites, et des arbres moins sensibles aux gelées. Nous donnons la préférence au n° 5 si l'on désire un très-bel arbre ; et, attendu la difficulté de séparer l'amande de sa coque, nous préférons les n^{os} 1, 2 et 6, si on tient à l'huile. Si, au contraire, on veut manger les Noix, soit en cerneaux, soit parvenues à leur maturité, il convient de greffer les n^{os} 2, 3 et 6. Ce dernier a l'avantage de fournir des cerneaux plus tard.

Dans le cas où l'on ne grefferait pas les races plus délicates, on prend les Noix du Noyer commun, ou mieux les Noix anguleuses, qui donnent des arbres plus vigoureux et plus grands. On les stratifie en les mettant dans un endroit frais et à l'abri *des* gelées. On les sème au printemps pour les préserver des rats. Dans les semis en place, on a le soin de placer 2 Noix à 0^m.08 l'une à côté de l'autre, à 0^m 06 de profondeur, dans une terre bien défoncée et ameublie sans fumier. Veut-on les semer en rayons, on laisse dans ce cas 0^m.50 à 0^m.55 d'intervalle entre chaque noix et 0^m.70 entre les rayons. On accorde au jeune plant les soins ordinaires aux plantes élevées en pépinière. Après la chute des feuilles, dans les terres légères, et après les gelées, dans les terres plus fortes et humides, on lève **un** plant entre deux, ce qui établit une distance de **1^m** dans les rayons. On examine avec attention les sujets qui doivent rester, et on remplace ceux qui manquent ou qui sont mal venus. Comme on peut, à l'aide de quelque précaution, lever les plants en motte, il n'y a rien à retrancher après cette opération. Quelques pépiniéristes cernent les sujets la 2^e ou 3^e année de la plantation. Cette opération se fait *en* enfonçant verticalement en

terre tout le fer d'une bêche, et en décrivant ainsi un cercle qui coupe toutes les racines à la longueur de 0^m.40 à 0^m.50; les plaies se cicatrisent pendant l'automne, il se forme beaucoup de chevelu. L'arbre pousse, il est vrai, moins vigoureusement l'année suivante, mais sa reprise est assurée plus tard quand on le transplante. Les années suivantes, on donne de légers labours et on taille en crochet.

Lorsque les sujets ont 0^m.10 à 0^m.12 de circonférence et 1m.50 à 2^m de hauteur, on peut les greffer en flûte, en fente, en écusson à œil poussant, ou en anneau. Cette dernière greffe se fait en enlevant, dans le moment de la plus grande sève, un anneau d'écorce muni d'un œil; on en enveloppe le sujet. (V. les *Gravures du Bon Jardinier*). On conçoit que, pour placer cette greffe, il faut la fendre d'un côté afin de pouvoir ouvrir l'anneau et lui faire embrasser le sujet. Lorsqu'elle est adaptée de manière que les écorces se joignent bien en haut et en bas, on recouvre d'onguent de Saint-Fiacre ou de cire à greffer, et l'on ne fait aucune ligature. Si l'on greffait en fente, il faudrait tailler la greffe et la placer comme celle de la Vigne. On peut greffer aussi le Noyer en écusson; mais cette greffe est sujette à se décoller lorsque l'arbre est en place et isolé; on y remédie en pinçant l'extrémité du jet, ou mieux en liant contre le sujet un petit tuteur qui le dépasse de 0^m.30, et contre lequel on attache le jet de la greffe. Si l'on greffait les sujets plus jeunes, cette opération nuirait au développement de ces arbres comme à celui de tous les autres, mais ils fructifieraient plus tôt. L'année suivante, les Noyers peuvent être mis en place dans une terre défoncée de 0^m.80 à 1^m. On rabat la greffe à 5 ou 6 yeux, après la plantation, si elle est faite au printemps; mais, si elle a eu lieu entre les deux sèves, on attend que les fortes gelées soient passées pour tailler les branches. On greffe de vieux Noyers étêtés l'année précédente pour leur faire pousser de beaux scions sur lesquels on pose les greffes.

Comme ces arbres atteignent de grandes dimensions, on ne les plante ni sur la lisière ni au milieu d'un champ, dans lequel le Noyer étend très loin ses racines.

qui effritent et épuisent. la terre; son ombrage fatigue, dit-on, les autres végétaux, et l'eau qui s'écoule des feuilles nuit aux plantes sur lesquelles elle tombe. ■ aime le grand air et réussit mal en massifs. On ne peut donc l'employer qu'isolé ou en avenue.

■ Le Noyer, d'après M. de Gasparin, fournit à peu près la moitié de l'huile qui est consommée en France, plus de trois fois la quantité de celle qu'on y récolte de l'Olivier, et les trois quarts de celle que donnent les grailles oléagineuses; mais on ne plante presque plus de Noyers, on en arrache chaque année un grand nombre, et ils finiront par disparaître de tous les terrains susceptibles d'autres cultures. Quelles sont les causes de l'éloignement de nos cultivateurs pour ce bel arbre, le véritable roi de la végétation de nos climats? Ici, comme pour l'Olivier, comme pour le Châtaignier, c'est la décadence de l'esprit de famille, la rapidité de la transmission du sol, passant de main en main, et qui rend viagères toutes les entreprises qui se rapportaient autrefois à des générations entières; c'est le peu de fixité des positions, qui fait entrevoir aux pères pour leurs enfants une autre destinée que la leur; c'est l'empressement de jouir du fruit de ses travaux, la répugnance pour les travaux à long terme qui éloigne les nouvelles générations de ces créations dont elles ne doivent pas recueillir les fruits. Ce n'est qu'à vingt ans que le Noyer commence à donner un produit passable, et à soixante qu'il atteint le maximum de ses récoltes; quelle énorme période pour nous, qui ne sommes plus que voyageurs, sur une terre oit nos ancêtres semblaient prendre racine comme leurs arbres! Mais au moins conservons-nous les Noyers qui ont été plantés par nos prédécesseurs? Savons-nous calculer que leur produit dépasse celui de la plupart de nos cultures annuelles? La grande valeur de leur bois est devenue une tentation que nous ne savons pas surmonter. Vingt beaux Noyers, sur un hectare de terre, représentent mie valeur de 3,000 fr., souvent supérieure à celle de la terre ; la perspective de toucher une telle somme, l'espoir trop souvent trompé d'obtenir une riche production de la culture des plantes annuelles, fait oublier que le revenu d'une telle plantation peut aller à 500 fr.

et porte à sacrifier ces arbres séculaires qui ne seront pas remplacés. C'est cette avidité qui dégarnit nos vallées de bois, qui, à ces cultures d'arbres qui n'exigeaient pas de labours profonds, substitue partout des défrichements que les orages ravinent en entraînant les terres dans les torrents; c'est elle qui, y substituant la main de l'homme à celle de la nature, les rend de plus en plus inhabitables. Les progrès de la dévastation sont rapides dans nos hautes vallées dauphinoises, qui finiront par être changées en désert si une main ferme n'arrête ces funestes effets de déboisements. Le seul terrain qui reste au Noyer, celui où il résiste encore à ces influences funestes, consiste dans les éboulements de montagnes, les flancs pierreux des vallées sillonnées par des torrents à déjection, où ses racines trouvent un vaste cube de matières friables à parcourir, où la fraîcheur de la terre est constante, et dont la superficie rocailleuse ne pourrait faire espérer aucun succès des cultures **annuelles.**»

Quand cet arbre est sur le retour, on voit l'extrémité des branches supérieures se dessécher; c'est à cette époque que le propriétaire doit l'abattre, s'il ne veut pas que son bois se détériore; mais, si on met plus de valeur au fruit, on ravale les branches à **0^m.70** à **1^m** du tronc; les nouveaux scions forment une nouvelle tête. Le Noyer forme naturellement sa tête et n'a besoin que d'être débarrassé du bois mort et des branches rompues. On ne retranche le bois vivant qu'autant qu'il pousse des branches mal placées ou trop vigoureuses.

Le temps de la récolte des Noix est indiqué par la rupture du brou. On la fait avec des gaules, parce que le fruit est placé à l'extrémité des branches. Il faut frapper légèrement pour ne pas effeuiller l'arbre, et pour ne pas blesser les boutons à fruit et à bois. On porte la récolte dans des lieux secs et aérés; on l'étend sur **0^m.06** à **0^m.08** d'épaisseur, et on la remue chaque jour jusqu'à ce que les Noix soient desséchées et que le brou s'en sépare. Ensuite on les dépose dans un endroit sec et tempéré; on peut les conserver ainsi un an sans qu'elles rancissent.

Les noix vertes se mangent en cerneaux; parvenues à leur maturité, on en retire une huile qui peut remplacer l'huile d'olive; on **brûle** ou on emploie l'huile de noix à divers usages dans les arts lorsqu'elle s'épaissit et

qu'elle a pris à l'air la qualité des huiles grasses. Le brou et les racines donnent une teinture brune assez solide.

NOISETIER, COUDRIER, *Corylus*. Arbrisseaux et moyens arbres indigènes et étrangers, dont le jeune bois, souple et fort élastique, sert particulièrement à faire des cerceaux. Le fruit du NOISETIER **DES BOIS** est abandonné aux enfants à cause de sa petitesse ; mais on cultive dans les jardins du Midi, pour l'usage de la table, le **NOISETIER A FRANC**, *Corylus tubulosa*, **WILLD.**, dont le fruit allongé est très-estimé avant sa parfaite maturité ; cette espèce a produit deux variétés l'une à amande recouverte d'une pellicule blanche, l'autre à pellicule rouge.

N. **AVELINIER**, *C. Avellana*. Celui-ci a le fruit plus gros et moins allongé ; il a aussi quelques variétés, *rouge ronde*, à coque demi-dure, et *rouge de Provence*, à coque tendre. Les Avelines du commerce nous arrivent en grande partie de l'Espagne.

N. **A GRAPPES**, *C. racemosa*, variété encore assez rare, dont le fruit est gros et très-bon. Les fruits des *C. Americana*, *rostrata* et *comma* ne peuvent se comparer aux Avelines d'Espagne ; aussi ces trois espèces ne figurent dans nos jardins que comme arbres d'agrément.

Les noisettes mûrissent et tombent en août et septembre. On les recueille comme les noix et on les conserve de même ; elles contiennent une huile beaucoup plus précieuse. Le Noisetier se multiplie de graines, de marcottes et de drageons ; il aime l'exposition du nord, et ne demande pour ainsi dire aucune culture. On le débarrasse du voisinage trop immédiat des arbres de grande dimension.—On cultive encore dans les jardins plusieurs variétés de Noisetiers : les unes à feuilles panachées, les autres à feuilles pourpre.

PISTACHIER CULTIVÉ, *Listacia vera*. De Syrie. Arbre de plus de 6 m. naturalisé dans le midi de la France. En mai, fleurs mâles et femelles en grappes, mais les sexes placés sur des individus différents, ce qui nous oblige à cultiver les deux pour obtenir des fruits. Le fruit, d'un vert cramoisi, lavé (le rouge, contient une amande verdâtre, entourée d'une pellicule violette, d'une saveur agréable. La pistache est recherchée par les confiseurs et pour l'olive. Terre franche légère, sous la

II de Paris, au midi, en espalier contre un mur. i plie. de marcottes, ou de semis sur couche chaude châssis; repiquage en pots pour rentrer pendant 4 ans dans l'orangerie, oit on les tient sèchement.

Pendant un grand nombre d'années, on a vu, dit-on, aux pépinières du Roule et du Luxembourg des Pistachiers en espalier rapporter de bons fruits; si le fait est exact, on doit s'étonner que ces exemples n'aient pas été imités. Pour acclimater le Pistachier, il faudrait ne le multiplier que de graines récoltées dans les pépinières que nous venons d'indiquer. II se trouverait sans doute beaucoup d'individus mâles parmi les pieds qu'on obtiendrait; mais, quand on les aurait reconnus à la fleur, on transformerait, par la greffe, tous les pieds mâles superflus ou inutiles en pieds femelles. Si on formait un espalier de Pistachiers, il conviendrait de les espacer à 4^m au moins les uns des autres, et de placer un individu mâle entre trois ou quatre femelles; ou, ce qui vaudrait encore mieux, de greffer une branche mâle au milieu des branches de chaque individu femelle. Thouïn assure que le Pistachier franc gèle à 6 degrés, mais que, greffé sur le Térébinthe, il en supportait 10 sans souffrir.

Le commerce de Paris distingue plusieurs variétés de Pistaches; les plus estimées des confiseurs et des limonadiers sort les Pistaches de Tunis, petites, à chair verte et fine. La Pistache de Sicile, moins délicate, s'emploie pour les charcutiers. Les Pistachiers indigènes et cultivés dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône fournissent très-peu de produits à la consommation.

E. — FRUITIER.

On appelle fruitier ou fruiterie un local dans lequel on dépose ou conserve les fruits. Ce local, pour réunir les meilleures conditions, doit être situé au rez-de-chaussée, placé à 0^m.70 à 1^m au-dessous du sol, très-sec, exposé au nord et impénétrable à la gelée. Le point le plus important pour la longue et parfaite conservation des fruits, c'est que la température soit peu variable et se maintienne un peu au-dessus du point de congélation; que l'air y soit plus sec qu'humide; qu'il soit exempt de courant; que l'air ne s'y renouvelle que lorsqu'on le juge

nécessaire pour enlever seulement l'humidité surah(da n te dégagée par les fruits eux-mêmes, et **qu'enfin** lumière **n'y** pénètre que bien affaiblie. Si on peut fa lambrisser et grossièrement parqueter le local , il n en vaudra que mieux. Ou établira ensuite tout autour de la salle des tablettes larges de **0^m.50** à **0^m.70**, bordées en avant d'une petite tringle de bois haute de **0^m.035**, pour empêcher les fruits de tomber, et on couvrira ces tablettes d'un lit de paille neuve, fort menue, **très sèche**, exempte d'odeur, et la plus fine qu'on pourra trouver. Si le fruitier a une assez grande largeur, on placera au milieu mie table longue, portant des éta-gères également bordées de tringles, qu'on couvrira de paille sèche et fine, ainsi que les tablettes.

L'époque de la maturité des fruits est extrêmement variable ; il en est qui, à l'époque de la cueillette générale, sont à peu près mûrs; il en est d'autres, au contraire, dont la maturation se fera attendre encore t , 2, 3 ou 4 mois; d'autres enfin qui n'ont pas besoin de mûrir **complètement**, mais qu'on trouve fort bous, cuits ou crus, lorsqu'ils sont parvenus à un certain état de maturité. On cueille à part chaque sorte de fruit; on a **même** soin de ne pas mêler les fruits récoltés sur espalier avec ceux des arbres de plein vent, quoique de même espèce, parce que ceux d'espalier mûrissent plus tôt. A mesure qu'on les cueille, **on** les pose doucement dans des paniers, et on les porte dans une pièce bien aérée, où on les étend pour les faire **ressuyer**. Cinq ou six jours après, quand l'humidité de leur peau est entièrement évaporée, ou les porte dans le fruitier et ou les range sur les tablettes, espèce par espèce, à côté les uns des autres, en les posant sur **l'œil** autant que possible. Si le temps est beau, **on** pourra laisser le fruitier ouvert pendant quatre ou cinq jours après le rangement, **afin** d'en chasser l'humidité; on le ferme ensuite hermétiquement. **Non-seulement** il est nécessaire de jeter un coup d'oeil sur toutes les tablettes quand on va chercher des fruits pour la table, niais il faut encore s'assujettir à visiter en entier le fruitier deux fois par **semaine**, afin de retirer les fruits tachés, dont la présence ou le contact détériore les autres.

Des auteurs, recommandables d'ailleurs, conseillent

d'établir le fruitier au premier ou au second étage, de donner souvent de l'air et de la lumière; nous avons reconnu que les fruits se gardent moins longtemps par ce procédé, soit à cause de la grande transpiration qu'ils éprouvent, soit par suite (de la variation de température à laquelle ils sont soumis).

Les Raisins se placent sur des tablettes garnies de paille comme les poires et les pointues, mais ils se conservent avec moins de facilité. On les suspend aussi par la queue à des cerceaux attachés au plancher, ou bien on les attache par l'extrémité de la grappe opposée à la queue afin que les grains s'éloignent les uns des autres et ne se pourrissent pas mutuellement. Quelques personnes se trouvent bien de déposer le Raisin dans des tiroirs ou dans des caisses, et séparés par des lits de sciure de bois fine, sans odeur et bien sèche, ou entre des couches de balle d'avoine ou de son. De quelque manière qu'on s'y prenne, le Raisin exige une grande surveillance à cause de l'abondance de ses sucs et de la finesse de ses enveloppes. Quoiqu'il en soit cependant, il faut se lier de couper avec des ciseaux la queue des grains gâtés, afin qu'ils ne fassent pas pourrir leurs voisins.

Toutes les fois qu'on en aura la possibilité, on se trouvera bien d'avoir un local particulier pour les Raisins, parce que la grande humidité qui s'en échappe nuit à la durée des autres fruits.

Les fruits d'un jardin ne sont pas tous dignes d'être transportés à la fruiterie. Il y en a de petits, de pierreux, de mal faits, de blessés ou de tachés, susceptibles de pourrir promptement si on ne les employait de suite. Ces fruits s'utilisent dans les ménages pour faire des confitures, etc. Il y a mille moyens de tirer parti des Pommes et des Poires de qualité inférieure, surtout abondantes, ainsi que des Prunes et des fruits rouges, qu'on laisse perdre trop ordinairement, faute de les convertir en confitures aussi saines qu'agréables.

TROISIÈME PARTIE.

PLANTES POTAGÈRES.

Nous avons conservé dans *ce chapitre* l'ordre alphabétique **comme le plus commode** pour les recherches, en reconnaissant **toutefois la supériorité**, à plusieurs égards, du classement par familles. Pour ne pas priver les lecteurs qui incitent de l'intérêt à ces rapprochements en les butant de l'avantage qu'ils pourraient y trouver, nous donnons ici le tableau, distribué par familles, de toutes les espèces potagères dont nous avons à parler dans *ce chapitre*.

Tableau des Plantes potagères du BON JARDINIER, classées par familles.

<i>Champignons.</i>	<i>Chénopodées.</i>	<i>Convolvulacées.</i>
Truffe.	Arroche.	Patate.
Aga ric, Champignon cultivé.	Bette ou Poirée.	<i>Campanulacées.</i>
<i>Cypéracées.</i>	Datera ve.	Raiponce.
Souchet comestibl.	Epi na rd.	<i>Composées.</i>
<i>Graminées.</i>	Quinoa.	Chicorée frisée.
Maïs.	<i>Amarantacées.</i>	— Scarole.
<i>Liliacées.</i>	Amarant. de Chine. I	— sa uvage.
Ail.	<i>Plantaginées.</i>	Laitue.
Ciboule.	Plantain Corne de cerf.	— romaine.
Civette.	<i>Labiées.</i>	— vivace.
— d'Orient.	Basilic.	Picridie.
Echa lote.	Marjolaine.	Pissenlit.
Oignon.	Menthe.	Salsifis.
Poireau.	Sa riette.	Scolyme.
Rocamboles.	Thym.	Scorsonère.
Asperge.	<i>Solanées.</i>	Artichaut.
<i>Dioscorées.</i>	Aubergine.	Cardon.
Ignamede la Chine.	Coqueret.	Spilante.
<i>Broméliacées.</i>	Morelle.	Estragon.
Ananas.	Piment.	Topinambour.
Polygonées.	Pomme de terre.	<i>Valérianées.</i>
Oseille.	Tomate.	Mâche.
Rhubarbe.	Borraginées.	<i>Ombellifères.</i>
Baselle.	Bourrache.	Angélique.
		A rra cacha.
		Carotte.

Céleri.	Capparidées.	Concombre.
Cerfeuil.	Câprier.	Courge.
— musqué.	<i>Oxalidées.</i>	Giraumon.
Chervis.		Melon.
Fenouil.	Tropéolées.	Pastèque.
Panais.	Capucine.	Potiron.
Perce-pierre.		OEnothérées.
Persil.		OEnothère.
<i>Renonculacées.</i>	<i>Malvacées.</i>	<i>Rosacées.</i>
Nigelle.	Gombo.	Fraisier.
	Portulacées.	Pimprenelle.
<i>Crucifères.</i>	Claitone.	<i>Papilionacées.</i>
Chou.	Pourpier.	Arachide.
— marin, Crambé.	Mesembryanthémées	Chenillette, Limaçon.
Cresson alénois.	Tétragone.	Dolique.
— de fontaine.		Fève.
— vivace.	Haloragées.	Gesse.
Moutarde.	Macre. Châtaignes	Haricot.
Navel.	d'eau.	— d'Espagne.
Pe-tsaï.	<i>Cucurbitacées.</i>	— de Lima.
Radis.	Benincasa.	Lentille.
Raifort.	Bonnet d'électeur.	Pois.
Rave.		— chiche.
Roquette.		
Sennebière.		

§ 2. — Description des plantes potagères.

AIL ORDINAIRE. *Allium sativum*, L. (Liliacées.) De la Sicile; vivace. Plante cultivée pour ses bulbe (nommées têtes ou gousses), à odeur et saveur très-fortes; on en fait une grande consommation, surtout dans le Midi. En février et mars, on plante les caïeux à 0^m.16 de distance, en planche ou mieux en bordure; on plante aussi en octobre, pour avoir de premiers produits au printemps. Au commencement de juin, on fait un noeud avec les feuilles et la tige, pour en arrêter la sévie au profit des bulbes; lorsque les fanes sont desséchées, on arrache l'ail, qu'on laisse quelque temps se ressuyer au soleil, puis on le lie par bottes et on le suspend dans un endroit sec. Il y a avantage à planter les caïeux aussitôt qu'ils sont mûrs. L'ail ne produit presque jamais de graines, du moins dans le nord de la France; et, comme celles-ci ne donneraient, la première aimée, que des bulbilles propres à la plantation, ce mode de multiplication n'est point usité. L'ail aime une

terre un peu forte, mais saine; si elle était trop humide, il serait exposé à *y graisser*. Le fumier de cheval lui convient mieux que tout autre. Depuis quelques années on cultive dans la plaine des Vertus, avec la variété commune, une seconde variété qui se distingue par la nuance de ses tuniques extérieures et par sa plus grande précocité. On la nomme *Ail rose* ou *Ail hâtif*.

Aie. D'ESPAGNE OU **ROCAMBOLE**, A. *Scorodoprasum*. Diffère de la précédente par sa tige, qui porte à son sommet des bulbilles servant à la reproduction; mais ce moyen est plus lent que l'emploi des caïeux. Elle est cultivée par les Génois, qui en importent de grandes quantités en Provence, sous le nom *d'Ail rouge*.

A. D'ORIENT, A. A *mpeloprasum*. Plante voisine du Poireau, produisant une bulbe qui se divise en caïeux plus gros que ceux de l'Ail ordinaire, dont ils ont l'odeur et la saveur, mais à un bien moindre degré; ils pourraient peut-être le remplacer dans les usages culinaires.

ANANAS. *Bromelia Ananas*. (Broméliacées.) De l'Amérique méridionale. Plante à racines fibreuses, qui ne forme sa tige qu'à l'époque de sa floraison, ce qui, dans la culture d'Europe, n'arrive guère qu'à la 3^e année; jusque-là l'Ananas n'offre que des feuilles radicales, divergentes, roides, longues de 0^m.35 à larges de 0^m.06 à 0^m.08, couvertes d'une poudre glauque, garnies ou non garnies sur les bords d'épines plus ou moins courbées. Du centre des feuilles s'élève une tige grosse et succulente, droite, très-simple, de 0^m.35 à 0^m.70, terminée par un faisceau de petites feuilles apicales couronne, au-dessous de laquelle se développent des fleurs bleuâtres sessiles, formant un épi que surmonte la couronne. Lorsque les fleurs sont fanées, les ovaires, tous soudés ensemble, grossissent, deviennent charnus, et forment le seul fruit ovale ou conique, taillé à facettes comme une pomme de Pin, haut de 0^m.10 à 0^m.32, selon les variétés, d'une couleur ordinairement jaunâtre ou violette à la maturité, répandant alors l'odeur la plus suave, et contenant dans sa chair ferme, fondante et blanchâtre, une eau sucrée,

agréablement acidulée, dans laquelle on retrouve la saveur de la Fraise, de la Framboise, de la Pêche et de nos meilleurs fruits.

On possède aujourd'hui 5G espèces ou variétés d'Ananas, mais toutes ne sont pas également bonnes. Voici la liste des variétés les plus estimées, de celles que cultive M. GONTIER, horticulteur à Montrouge, près de Paris :

Ananas Cayenne à feuilles épineuses.

A. *Cayenne à feuilles lisses.* Fruit pyramidal, très-gros et très-bon. On l'appelle *Mai pouri* à Cayenne, parce que dans ce pays on nomme ainsi la plus grosse espèce de chaque genre.

A. *Charlotte Rothschild.*

A. *comte de Paris.* Port du commun, mais fruit beaucoup plus gros et d'une culture plus facile.

A. *de la Martinique ou commun;* le plus recherché par les confiseurs.

A. *duchesse (l'Orléans).* Fruit en pain de sucre.

A. *En ville.* Fruit en pain de sucre, très-gros.

A. *En ville Pelvillain.* Gros fruit pyramidal.

A. *Enville Gontier.* Gros fruit cylindrique.

A. *Enville princesse royale.* Gros fruit pyramidal à grains saillants.

A. *Havane doux.* A feuilles lisses.

A. *Havane.* Très-gros fruit en pain de sucre.

A. *Jamaïque noir.*

A. *Jamaïque violet.* Remarquable par la couleur de ses feuilles et de son fruit, celui-ci atteint souvent 0^m.30 de hauteur.

A. *Jamaïque à feuilles lisses.* Obtenu de graines du précédent; fruit pyramidal, bronzé, très-gros.

A. *Java à feuilles rayées.*

A. *Malabar.* Gros fruit cylindrique.

A. *Mont-Serrat.* L'un des plus gros fruits.

A. *Otaïti.* Gros fruit rond.

A. *Otaïti gros cœur.* Gros fruit à chair jaune.

A. *pain de sucre brun.*

A. *pain de sucre brun à feuilles rayées.*

A. *poli blanc.* Fruit pyramidal.

A. *poli blanc, Pommerel.* Gros fruit cylindrique.

A. *princesse de Russie.*

A. *providence.* Très-gros fruit.

A. *reine Barbade.* Gros fruit mi-sphérique.

A. *reine Pomaré.* Port de l'Enville, gros fruit de la forme et saveur de l'A. commun.

A. *reine des Français.* Feuilles lisses et gros fruit.

A. *Saint-Domingue.* Fruit en pain de sucre.

A. *Trinité.* Gros fruit pyramidal.

Culture de l'Ananas.

Depuis son introduction en France jusqu'en t 799

l'Ananas n'avait été cultivé que dans les jardins **royaux** et chez quelques grands seigneurs; sa culture, imparfaite et **entourée** de mystères, ne faisait que de Lien faibles progrès : elle a **même** été oubliée pendant la Révolution et l'Empire; mais un ancien jardinier du château de Choisy-le-Roi **du** temps de Louis **XVI**, **Barthelemy** Edi, en avait gardé la tradition. Quand, sous le règne de Louis XVIII, il fut appelé an potager du château de Versailles pour diriger les cultures forcées, il initia dans la culture des Ananas des élèves qui bientôt surpassèrent leur maître. L'introduction du thermosiphon dans les cultures donna de nouvelles idées, et de **1830** à **1840** la culture de l'Ananas s'est tellement perfectionnée, qu'elle paraît parvenue **aujourd'hui** à son apogée. Voici par quels procédés on parvient à obtenir plus promptement qu'autrefois des Ananas **d'une** grande beauté.

Il y a des Ananas qui se **mettent** à fruit plus tôt que **d'autres**; ainsi l'A na rias commun et ses variétés, la *Providence* et l'*Enville*, sont les plus précoces; ensuite le Cayenne et ses variétés; puis, au nombre des plus tardifs, l'Ananas **Otaïti** et l'Ananas de la Jamaïque. De toutes les terres, celle de bruyère convient le mieux à l'Ananas dans la culture tout artificielle que nous **sommes** obligés de lui donner; il aime la **chaleur** et l'humidité; la température de **30°** et celle qui lui **convient** le mieux, soit sous les châssis, soit en serre. Tant qu'il est à cette température, il faut amplement l'arroser au pied, et souvent sur les feuilles, excepté dans les grands froids et quand son fruit commence à **mûrir**.

Quoiqu'on puisse planter ou bouturer des oeillets on des couronnes en tout temps, c'est aux mois de septembre et (l'octobre qu'on plante avec le plus (le succès. Pour cela, on monte à cet effet une couche de fumier neuf **mêlé** de vieux fumier **ou** une couche de feuilles; afin que la chaleur, plus modérée, dure plus longtemps, on charge cette couche de **0^m.20** de terre de bruyère, et on y pose des coffres et leurs châssis. Quand cette terre **est** échauffée, on prend des oeillets sur les vieilles plantes, on les dénude à la base en leur ôtant quelques feuilles, on approprie l'extrémité de la plaie avec la serpette; après les avoir laissés se ressuyer un jour ou

deux, on les plante en échiquier dans la terre de la couche, à environ 0^m.20 l'un de l'autre, et on replace les châssis. Il n'est pas nécessaire d'ombrier en cette saison, mais il est nécessaire de faire de suite autour de la couche un bon réchaud aussi haut que le bord supérieur des coffres.

Les *œillets* d'Ananas s'enracinent en peu de temps ; mais, en cette saison et pendant l'hiver, leurs feuilles ne devant pas s'allonger beaucoup, il faut, en les plantant, veiller à ce que leur sommet se trouve à 0^m.15 ou 0^m.20 du verre ; car toutes les plantes prospèrent mieux lorsqu'elles sont près du verre que lorsqu'elles en sont éloignées.

Dès novembre on remanie et on mélange du fumier neuf à celui du réchaud, et on répète la même opération une fois par mois jusqu'en mars, pour maintenir une bonne température dans le coffre, où doit être placé un thermomètre qu'on laissera descendre le moins possible au-dessous de 18°. La nuit, on couvre les châssis en proportion du froid, on les découvre le jour si le soleil vient à se montrer. Au reste, l'Ananas peut rester sans danger quinze jours et plus dans l'obscurité.

En mars on fait une nouvelle couche comme la première, et on y transpose les œillets avec leurs racines, à 0^m.60 au moins en tout sens ; car ils doivent, cette seconde année, acquérir de grandes dimensions ; on les entoure de coffres plus hauts, que l'on élève encore à mesure que les plantes grandissent, et l'on dispose autour de la couche, comme la première fois, un réchaud neuf que l'on remanie jusqu'à ce que le soleil soit assez chaud pour soutenir l'intérieur des coffres à la température convenable. L'Ananas aime beaucoup l'eau répandue en pluie sur ses feuilles et la chaleur en même temps ; il ne faut pas craindre de le mouiller quand il fait chaud. On donne de l'air en levant les châssis par derrière pendant le jour, et on les maintient pendant la nuit à une température de 23 à 25. centigrades.

En octobre, les plantes sont faites ou en roseaux. Alors on fait une troisième couche, chargée cette fois de tannée neuve ou vieille mélangée. Les plantes faites ont de longues racines qu'il ne serait pas aisé de placer sur

une nouvelle couche; mais, l'Ananas **poussant** promptement de nouvelles racines quand on l'a privé des anciennes, on coupe la plante au collet, on lui ôte quelques feuilles près de la plaie, on la replante en terre de **bruyère** dans un pot large de **0^m.20** environ, et on plonge le pot dans la tannée de la nouvelle couche, dont la température ne doit pas dépasser de **30" à 32°**. Quand tous les Ananas sont ainsi traités et replantés dans les coffres sur la couche, on place les châssis et on entoure le tout d'un réchaud comme précédemment. Il est bon, à cette troisième plantation, de ne pas donner d'air, et d'ombrer si le soleil luit. **En** trois semaines les plantes ont fait de nouvelles racines; on dit alors qu'elles sont reprises. On peut les laisser sous châssis tout l'hiver en les soignant comme précédemment, ou les planter en serre de décembre en mars, si l'on est pressé de les voir fructifier.

Les serres à Ananas ne doivent pas être trop *élevées*; moins (le deux fois la hauteur d'une plante en fruit suffirait; mais la nécessité **de** donner une certaine **pente** au verre fait que, si le devant n'a que la hauteur voulue, le derrière en a beaucoup plus. D'ailleurs, cette dernière hauteur est utile au bien du service et de l'inspection.

Pour la *culture en pleine terre*, on établit dans la serre, à environ **0m.50** au-dessus du sol, un plancher sur lequel on répand **0^m.25** de terre de **bruyère**, et sous lequel on fait circuler le tuyau **d'un** thermosiphon pour échauffer la terre qu'il supporte. Quand la serre et la terre sont échauffées au degré convenable, on dépose les Ananas et on les plante en motte et en échiquier dans cette terre, à **0^m.60** de distance. Ils fleurissent de mars en mai, suivant l'époque de leur plantation en serre, et leur fruit mûrit en juillet, septembre, octobre et **novembre**.

Par cette méthode, on peut obtenir aujourd'hui des Ananas **mûrs** et fort gros en 18 ou 22 mois. Si, pendant le premier été, les plantes manquent d'eau, elles montent plus promptement, mais leurs fruits restent plus petits. Quand on a une longue serre et beaucoup de plantes faites, on divise la serre en deux compartiments par une cloison vitrée; on plante les plus fortes dans le pre-

mier et les plus petites dans le second; enfin, il est possible d'amener également les Ananas à fruit sous **châssis** on **sous** bêche.

Quelquefois on plante les oeillets en pot, on les repote en saison convenable, à mesure qu'ils grandissent et qu'ils mûrissent leurs fruits en pot ; dans ce cas, le fruit n'est jamais aussi gros que les Ananas élevés en pleine terre. Nous répétons que la culture de l'Ananas, tout artificielle sous notre climat, demande de la pratique et de l'expérience.

Multiplication de l'Ananas.

On avait pensé que l'Ananas ne donnait pas de graines dans nos **cultures** ; mais on a trouvé certaines variétés qui en produisent plus ou moins; on sème ces graines pour en obtenir des variétés nouvelles parmi lesquelles il peut s'en rencontrer de préférables aux anciennes. Une plante provenant de graine donne ordinairement son fruit la **4^e** ou **5^e** année. L'Ananas se multiplie généralement de boutures faites avec sa couronne ou avec les oeillets du bas de sa tige.

Insectes nuisibles à l'Ananas.

La culture de l'Ananas est souvent contrariée par un petit insecte du genre cochenille, vulgairement appelé *pou*. Les moyens proposés pour s'en garantir sont peu efficaces quand il est nombreux, parce qu'il se place de préférence au bas des feuilles intérieures, où il est difficile de l'atteindre. On conseille de l'écraser avec un petit bâton aplati, de le brosser (ce qui est presque toujours impossible) avec une brosse mouillée, tous procédés fort longs et d'un succès douteux; mais nous croyons pouvoir recommander comme moyen efficace une décoction d'eau de Tabac, ou mieux encore **une** légère lessive de potasse ou de savon noir. Depuis longtemps on savait que l'huile tue les insectes; mais on savait aussi qu'elle tue les plantes, et personne n'osait s'en servir. Cependant quelques cultivateurs distingués ont essayé d'employer l'huile d'Olive à petite

dose, et ils ont réussi. Voici comment on opère. **Après** avoir ôté le plus gros des ordures et. des débris des insectes attachés aux feuilles, on prend de l'huile d'Olive fine au bout d'un petit pinceau qu'on passe sur tous les endroits **où** l'on soupçonne qu'il y a des insectes ou des œufs; une heure ou deux après on lave les plantes à grande eau, et on les met sécher renversées ou couchées au grand air, le talon exposé au soleil.

ANGÉLIQUE, *Angelica Archangelica*, L. (Ombellifères.) Trisannuelle ; indigène. On connaît l'emploi *des* tiges et des côtes ou pétioles de cette plante confites au sucre; quelques peuples (In Nord, au rapport de **Bosc**, les mangent aussi comme légume, crues ou cuites, avec la viande ou le poisson; enfin, les graines entrent dans la composition de plusieurs **liqueurs** de table. L'**Angélique** demande un terrain substantiel, frais ou même humide, et bien amendé. On sème eu été, immédiatement après la maturité de la graine, quelquefois en mars; elle doit être fort légèrement **recouverte**, terreautée, puis arrosée **assidûment** jusqu'à sa levée, et même après, au besoin. Le plant, qu'on laisse devenir vigoureux sur place, est replanté à demeure en septembre ou au printemps, selon sa force, à environ **0^m.65** eu tous sens. On l'entretient par de légers binages, et, en cas de sécheresse, par des arrosements suivis. Les tiges sont bonnes à couper de mai en juin suivant. La plante monte ordinairement à graine à sa troisième année; si quelques pieds montent dès le second été, on coupe la tige au-dessus de la première **gaine**, ce qui prolonge leur produit d'une année.

ARACHIDE. (Voir aux plantes économiques.)

ARRACACHA. *A. esculenta*, DC. *Conium Arracacha*, Hook. (Ombellifères.) Racine alimentaire **cultivée** dans quelques parties de la Colombie, que l'on assure comparable à la Pomme de terre par l'excellence de ses qualités. Les essais faits jusqu'ici pour sa culture et sa naturalisation en Europe out pour ainsi dire tous échoué. Toutefois nous pensons que les nouvelles tentatives devraient être faites dans cette vue. — On **trouvera** dans les éditions 1852 à 1857 quelques détails

sur le mode de végétation de cette plante, et les principaux essais faits pour son introduction.

ARROCHE DES JARDINS, *Bonne-Dame*, *Belle-Dame*, *A tripler hortensis*, L. (Chénopodées.) Annuelle; de Tartarie. Elle sert principalement à adoucir l'acidité et la couleur trop verte de l'Oseille ; on la mange aussi seule, en Épinards. Elle monte promptement en graine, et, quoiqu'elle se ressème souvent d'elle-même, il est bon, pour n'en point manquer, de faire plusieurs sentis successifs depuis mars jusqu'en septembre. Tout terrain lui convient. On en distingue 3 variétés 1^a blonde, la rouge et la très-rouge.

ARTICHAUT, *Cynara* L. (Composées.) Vivace; de Barbarie et du Midi de l'Europe. Ses variétés les plus remarquables sont : le GROS VERT ou de le meilleur, le plus cultivé et le plus estimé à Paris;

A. GROS CAMUS DE 4E1 AGNE, peu cultivé aux environs de Paris, tête large, plus aplatie que le précédent, d'un vert plus pâle; un peu plus précoce, mais moins charnu;

A. DE PROVENCE, à tête allongée, moins charnu, mais plus hâtif que les précédents : cette variété est très-sensible à la gelée et ne convient qu'au midi de la France, où elle est très estimée;

Le VIOLET, hâtif, peu gros, excellent à la poivrade, moins bon cuit. Les Artichauts, ayant de grosses et longues racines, demandent une terre profonde, fraîche et fertile. Les variétés cultivées se reproduisent rarement franches de grailles ; c'est par *oeillets* qu'on les multiplie. Vers le 15 avril, ou quand les anciens pieds ont des feuilles d'environ 0^m.20 à 0^m.30, on les déchausse jusqu'à la naissance de leurs pousses nouvelles, de manière à mettre celles—ci à découvert; on en trouve ordinairement de 6 à 12 sur chaque pied ; on fait choix des 2 ou 3 plus belles pour les conserver sur la souche, et on éclate toutes les autres le plus près possible de la racine, afin de les enlever avec leur talon. Ces jeunes tiges enlevées s'appellent *oeillets*. On choisit les plus forts et ceux qui ont un bon talon d'où doivent sortir de nouvelles racines; on nettoie et on arase ce talon avec la serpette s'il y a des lambeaux . et on

raccourcit les feuilles à la longueur de 0^m.16. Avant de lever ces œilletons, ou a dû labourer profondément, bien ameublir et fumer le terrain où on doit les planter, car s'il est bon que la plaie du talon ait le temps de se sécher un peu avant qu'on la reinette en terre, il ne faut pas que les feuilles se fanent trop. Ce qu'on ne peut planter de suite se met en jauge à l'ombre ou dans la serre à légumes, on le plant se maintient en bon état pendant plusieurs jours. L'Artichaut se plante en échiquier, de 0^m.80 à 1^m de distance, selon la bonté du terrain; l'usage est de mettre deux œilletons à 0^m.12 l'un de l'autre pour former une touffe. Pour avoir de très gros fruits, on supprime quelquefois le plus faible œilleton après la reprise; plus souvent on laisse les deux. On plante au plantoir, à 0^m.08 de profondeur, en ménageant un petit bassin autour du pied, et on arrose de suite pour attacher le plant à la terre. Si le temps est sec, on continue d'arroser tous les deux jours jusqu'à ce que les plantes poussent bien; après quoi on donne un binage pour ameublir la terre. Si la mouillure et les binages ne manquent pas, une grande partie du plant donnera du fruit à l'automne. Il faut couper le plus près possible des racines les tiges montées, à mesure qu'elles sont dégarnies de leurs fruits. A la veille des gelées on coupe les plus grandes feuilles à 0^m.30 (le terre, puis on rainasse et amoncelle celle-ci autour des plantes, sans couvrir le cœur : cela s'appelle *butter*. Quand la gelée commence, on couvre chaque touffe avec des feuilles sèches ou de la litière, que l'on ôte dans les temps doux, pour éviter la pourriture, et que l'on remet quand le froid reprend. Vers la fin de mars, ou quand la gelée ne paraît plus à craindre, on enlève la couverture et l'on donne un bon labour en détruisant les buttes de chaque pied; en avril, quand les feuilles ont 0^m.20 à 0^m.30, on œilletonne comme nous avons dit plus haut, pour ne laisser que les 2 ou 3 plus beaux œilletons sur chaque pied.

Quelque soin que l'on prenne pour la conservation des plants, les hivers très-rigoureux les détruisent quelquefois. On peut obvier à ces accidents, en arrachant avant les fortes gelées un certain nombre de pieds qu'on plante dans une cave bien saine, un cellier ou autre local que l'on puisse défendre de la gelée.

PLANTES POTAGÈRES.

La graine fournit, dans tous les cas, un moyen de suppléer aux plants détruits par l'hiver. Lorsqu'il s'agit d'élever des Artichauts de cette manière, on sème en **fé-
vrier** ou en mars, sur couche tiède et sous châssis, soit en pots, soit en plein terreau, pour mettre en place quand les intempéries ne laissent plus rien à redouter; ou bien on sème en place, fin d'avril ou commencement de mai, en planches, à la distance requise pour les œil-letons. On met 2 à 3 graines par fossette, pour ne laisser ensuite qu'un plant. Ce semis doit **être** ter-reaturé.

Un plant d'Artichauts n'est **guère** en bon rapport que pendant **4** ans; il faut donc en faire un nouveau la **3^e** année pour remplacer l'ancien.

Si l'on a beaucoup de **pommes** d'Artichauts quand **les** gelées **arrivent**, on coupe les tiges de toute leur **lon-
gueur** et on les plante dans la serre à légumes; les pom-
mes s'y conservent longtemps; on peut même y plan-
ter des pieds d'Artichauts entiers, chargés de leurs fruits,
en supprimant la plus grande partie des feuilles; les fruits
continueront de grossir et seront d'une ressource pré-
cieuse pendant l'hiver.

Les pousses d'un vieux plant que l'on veut détruire
peuvent être, à la fin de l'été, empaillées et blanchies
comme des Cardons et servir au même usage.

En Italie, on tire de l'Artichaut, outre ses têtes, un
produit tout nouveau **pour** nous, et sur lequel M. **Andot**
a publié la note suivante: J'ai vu en plusieurs lieux
faire un usage particulier des tiges de l'Artichaut. On
courbe la plante à **angle** droit, en rassemblant les pé-
tioles, et l'on butte de manière à faire blanchir; il en
résulte une *bosse* qui donne son nom italien *gobbo*
(bossu) à cette partie. I.e **Gobbo** se sert cru et se mange
avec du sel; il est tendre; nos cuisiniers en tireraient
sans doute un bon parti. C'est en automne et en hiver
que j'en ai vu; ils remplaçaient avec avantage les

■

ASPERGE, *Asparagus officinalis*. L. (Liliacées.)
Excellent légume indigène dans plusieurs parties de la
France. Sa racine, nommée **griff** ou **patte**, est vivace
et produit chaque année de **nou-
velles** Liges qui **péris-
sent** à la fin de l'été. On en distingue 2 variétés pria-

principales : la verte ou commune, et la grosse-violette dite de Hollande, dont l'extrémité est violette ou rougeâtre. Plusieurs lieux renommés pour la beauté de leurs Asperges ont donné leur nom à celles qu'ils produisent : on cite celles de Gand, de Rlarchiennes, Im, de Besançon, de Vendôme, de Pologne, etc. Toutes rentrent, à bien peu près, dans la variété hollandaise; celle d'Ull est un peu plus violette et plus précoce.

L'Asperge se multiplie de graines. On sème quelque fois en place; plus ordinairement on l'élève en pépinière, pour établir les carrés avec des griffes toutes venues.

Semis d'Asperges en pépinière.

Une planche de terre légère, sablonneuse si on le peut, niais très-saine, ayant été bien préparée et au besoin amendée, on sème en octobre, ou de la mi-février à la fin de mai, soit à la volée, soit mieux, en rayons espacés de 0^m.20 à 0^m.25; on enterre de 0^m.05; si la terre est un peu forte et de nature à se battre à la surface, il est bon de terreauter par-dessus. En cas de sécheresse, soit avant, soit après la levée, on arrose et, du reste, on débarrasse le plant des mauvaises herbes par les sarclages et les binages. Ce plant est bon à employer après sa 1^{re} année; c'est l'âge auquel on doit le préférer; toutefois l'usage est de le laisser deux ans en pépinière; dans ce cas, on lui continue les mêmes soins pendant la seconde année.

Préparation des carrés et plantation des Asperges.

L'opération importante est d'établir le plant à de-

(1) M. Loisel a publié sur la culture de l'Asperge un Traité complet et précis en I vol. in-12. — La méthode qu'il propose paraît être excellente, bien que nous pensions qu'on peut obtenir de fort belles Asperges sans les soins minutieux qu'il indique. Elle diffère, du reste, fort peu de celle que nous donnons ci-dessus. Il insiste seulement sur l'emploi du plant d'un an et sur les soins particuliers qui doivent être donnés à l'élève du plant. Ces soins consistent principalement dans deux éclaircissements successifs, dans lesquels on a soin de choisir de préférence les griffes dont les divisions sont grosses, assez courtes et peu nombreuses: ce sont celles qui donnent les plus grosses Asperges. — Cet ouvrage fait partie de la Bibliothèque du Jardinier.

meure. Les méthodes pour cela sont et doivent être très-diverses, selon la nature des terrains. Tantôt on creuse des fosses de 0^m.66 à 1^m et plus, dont on enlève toute la terre, que l'on remplace par des engrais et d'autre terre meilleure, en mettant dans le fond (lorsque le sol est humide) un premier lit de plâtras, de gros sable, de Bruyère, de Genêt, de ramilles d'arbres, etc.; d'autres fois on enlève une certaine épaisseur de la terre du carré, pour y substituer des engrais ou des terres amendées; ailleurs, ce sont seulement des tranchées de 20 à 0^m.40 de profondeur, dont on amende le fond en y enterrant du fumier à la bêche; ailleurs encore, on se borne à fumer fortement et on laboure à fond le terrain tout entier, ou seulement les planches destinées à recevoir les plants, et l'on plante ou l'on sème à plat.

La disposition et l'espacement des plants ne sont pas moins variables; tantôt on réunit dans une fosse ou une planche (qui a depuis 0^m.80 jusqu'à 1^m.60 de largeur) 2, 3 ou 4 rangs d'Asperges; dans ce cas, les planches sont séparées par des sentiers qui deviennent ados lorsqu'on y dépose les terres de la fouille; tantôt on plante par lignes isolées et équidistantes depuis 0^m.50 jusqu'à 1^m.60. Dans le système des fosses, les uns font des ados, les autres n'en veulent pas et transportent hors du carré les terres de la fouille.

Ou ne peut dire qu'une de ces méthodes soit absolument et toujours préférable aux autres; car on obtient par toutes, appliquées convenablement et bien exécutées, des Asperges très-belles et des plants de longue durée. Nous dirons seulement que nous regardons comme défectueuse la pratique des ados élevés, qui interceptent l'air et le soleil, et rendent le service et la culture des fosses très-incommodes.

Voici, du reste, les principes généraux auxquels on doit s'attacher pour bien opérer. L'Asperge craignant l'humidité stagnante à sa racine, il faut l'en préserver; c'est ce qui a fait imaginer, pour les terrains humides.

(1) Cette distance, adoptée généralement dans les cultures des environs de Paris, permet (l'utiliser (l'une manière complète, par d'autres cultures, le terrain ne sépare les lignes.

les rosses profondes avec assainissement du fond, et, par un procédé contraire, la plantation à la surface et même sur des planches **exhaussées**. Cette racine atteint jusqu'à $0^m.70$ et plus de longueur quand elle trouve une terre à son gré; il faut **donc** pour cela lui donner un sol rapporté ou remué profondément. Les terres sablonneuses, perméables, douces, sont celles qui lui conviennent le mieux; si **donc** la couche inférieure du sol est aride, maigre, tenace, il y a **nécessité** de la remplacer par un meilleur fond. Les tourbes et gazons consommés, les vases et **curures** de mares et de fossés, les terreau% de couche, servent avec avantage dans ces remplacements. L'Asperge demande beaucoup de nourriture et d'engrais; il faut, quelque mode que l'on adopte, amender richement la terre **lui destine**. Les fosses se recors **blent** jusqu'à $0^m.20$ ou $0^m.15$ du **niveau** du sol, et le dernier lit de ce **recomblement** doit consister en $0^m.15$ environ de la terre la meilleure et la plus douce possible, dans laquelle on plante les griffes.

La **réunion** par fosses ou planches de 2 ou 3 rangs de griffes (on n'en doit mettre **4** que pour les **planches** destinées à être forcées sous **châssis**) (voir plus bas) a l'avantage de rendre les soins de la culture, du **rechargeage** annuel, etc., plus faciles; la disposition par **rangs** isolés procurephis d'air et de nourriture aux plantes. La distance **énéralement** observée pour la plantation est de $0^m.40$ à $0^m.50$ en tous sens, pour la grosse espèce; la commune peut être un peu plus **rapprochée**. Dans une fosse de $1^m.30$ on peut placer trois rangs à $0m.40$ ou $0^m.45$, ce qui laisse $0^m.20$ à $0^m.25$ de bord de chaque côté, et, au moyen de la plantation en échiquier, donne aux plants un espacement uniforme de $0^m.50$. Pour deux rangs, les fosses doivent **avoir** au moins $0^m.80$, mieux 1^m de large. Si l'on veut déposer eu ados les terres de la fouille, et que celle-ci ait $0^m.70$ ou plus de profondeur, il faut laisser une plus grande largeur pour l'ados que pour la fosse, $1m.60$, par exemple, pour une fosse de $1^m.30$; niais nous croyons que l'on devrait renoncer à cette disposition, et transporter ailleurs les terres ou tout au plus déposer sur les intervalles le premier fer de bêche, ce qui permettrait de ne leur donner (pie $0^m.70$ à 1^m de largeur. Si ce sont des planches et non des fosses, il

suffit de laisser entre elles des sentiers de 0m, 70 ou même de 0m.50. Quelques dimensions respectives que l'on observe, tout doit être dressé au cordeau et à la toise, et les planches marquées aux quatre coins par de bons piquets.

Les fosses ou les planches préparées, il s'agit de la plantation. Elle se fait communément de mars à la mi-avril ; il faut arracher les grilles avec précaution, pour ne pas rompre l'extrémité de leurs racines, qui sont très-cassantes, et avoir soin de les laisser à l'air le moins possible. Le cordeau étant placé ou les lignes tracées, on marque sur la longueur de celles-ci, à la distance arrêtée, la place de chaque plant par un petit monticule de terre prise sur et autour de cette place même. On établit la grille sur ce monticule, en arrangeant les racines avec soin le long de ses flancs; puis on recouvre de 0m.06 à 0m.08 de terre. La plantation faite, le mieux est de terreauter chaque planche. Les soins consistent ensuite à arroser au besoin, biner et sarcler, pour détruire les mauvaises herbes. Sur la fin d'octobre ou en novembre, on coupe et on enlève les tiges sèches, et on recharge de 0m.03 à 0m.06 de terre ou de terreau ; mais ordinairement cela se fait en mars, après un léger binage. On continue les mêmes soins pendant les 3 premières années. A la 3e pousse, on peut couper quelques-unes des plus belles Asperges, mais il vaut mieux attendre l'année suivante, où elles seront en plein produit. A partir de là, les soins consistent dans les binages, sarclages et arrosements en été, et, de plus, en une façon d'automne et une de printemps chaque année. Celle d'automne ne consiste, pour les uns, que dans l'enlèvement des tiges sèches et le nettoyage des planches; d'autres, au contraire, rechargent de suite, ou à la fin de décembre, de plusieurs centimètres de terre, de terreau, ou même de court fumier. La façon de printemps consiste en un léger labour ou crochetage à la fourche, donné avec précaution pour ne pas endommager les bourgeons ; après quoi on recharge, si on ne l'a pas fait à l'automne. Dans tous les cas, une fumure tous les 2 ou 3 ans, avec du fumier court, au commencement ou à la fin de l'hiver, est essentielle pour entretenir l'abondance et la beauté des produits. L'épaisseur des rechargements annuels est

très-différente selon la qualité d'Asperges que l'on préfère. En Hollande et ailleurs, On les veut blanches avec le bouton seul violet; pour cela il faut qu'après la façon du printemps les plantes soient recouvertes d'au moins $0^m.16$ de terre; dans ce cas aussi on est obligé, soit aussitôt après la récolte, soit à rentrée de l'hiver, de les décharger d'une partie de cette terre; on la jette sur les sentiers, et après l'hiver on la remet sur la planche; si c'est l'année de la fu mure, on met celle-ci d'abord et l'on rejette la terre par-dessus. On la répand bien unie, et, après ces opérations, on tire toujours au râteau, **pour** que la surface des planches ou des fosses reste bien égale.

Si, au lieu de planter un carré, on voulait l'établir par semis sur place, la préparation serait la même; puis à chaque distance déterminée on ferait, au lieu de butte, une petite fossette dans laquelle on sèmerait, à $0^m.03$ l'une de l'autre, 3 ou 4 graines que l'on couvrirait de $0^m.03$ de terreau. Après la levée, quand le plant est bien assuré, on ne laisse que le plus beau pied. Les soins sont ensuite les mêmes; mais il faut attendre une année de plus pour obtenir des produits.

A Argenteuil et à Épinay, près Paris, où on cultive l'Asperge en plein champ, on prépare des fosses de $0^m.60$ de large, séparées entre elles par des ados de $0^m.30$. Dans ces fosses, on plante les asperges à $0^m.50$, de façon qu'elles alternent entre elles; les ados sont utilisés, pendant la belle saison, par des cultures de pommes de terre, de pois, de haricots, etc. La seconde année de la plantation, on bine et on fume en chargeant, pendant l'automne, les fosses de $0^m.05$ à $0^m.06$ d'engrais bien consommé, ou mieux de gadoues, qu'un recouvre de $0^m.03$ à $0^m.06$ de terre prise sur les ados.

En mars de la troisième année, on butte les asperges, en formant sur chaque touffe un monticule de terre qu'on emprunte aux ados, en prenant de chaque côté de ces ados un tiers de la terre qui les compose, de façon qu'il n'en reste qu'un tiers disponible pour les cultures intercalaires. Ces buttes sont élevées de $0^m.25$ environ. Pour s'assurer qu'elles ont été établies au-dessus du plant même de l'Asperge, on a dit couper, à l'automne précédent, les tiges feuillues, en

laissant un tronçon de 0^m.20 à 0^m.25, qu'on enlève lorsque le buttage est terminé. D'août à octobre de cette troisième année, il faut rabattre les buttes et ramener en deux fois la terre sur l'ados, en enlevant chaque fois une partie de la butte. En mars de la quatrième année, on fait un premier buttage élevé de 0^m.20, que l'on complète au commencement d'avril en l'élevant à 0^m.35. Pendant la cueille, si un léger binage est nécessaire, on gratte la surface des buttes ; en juillet, on les rabat en ramenant la terre sur les ados ne laissant que quelques centimètres (le terre au-dessus de la griffe. On continue cette opération chaque année en donnant, s'il y a lieu, des fumures tous les deux ou trois ans. Les avantages de cette méthode sont : 1° de hâter la production de l'Asperge en découvrant les racines à la fin de l'automne, pour les faire profiter de la chaleur du soleil au printemps; 2° (le donner à l'Asperge une terre très-friable et très accessible aux influences atmosphériques ; 3° de fournir successivement à la plante la terre nécessaire pour qu'elle acquière tout son développement sans que sa végétation soit retardée; 4° d'exciter une végétation rapide qui rend l'Asperge tendre et savoureuse; 5° enfin, de faciliter considérablement l'opération de la cueille.

Les Asperges d'hiver ou de primeur s'obtiennent, au moyen de couches ou de châssis, par divers procédés; voici les deux plus usités par les jardiniers de Paris:

Chauffage des Asperges sur place.

On dispose des planches de 1m.30 de large, entre lesquelles on laisse des sentiers de 0^m.65. On défonce et l'on amende mieux encore que pour une plantation ordinaire, et on garnit les planches de 4 rangs de plants à 0^m.30, ce qui laisse 0^m.15 de bord de chaque côté, les griffes de 0^m.24 à 0^m.27 sur le rang. On soigne et cultive ce plant pendant 3 ans. La quatrième année, lorsqu'on veut chauffer, ce qui a lieu de décembre en mars, selon qu'on veut avancer les produits, on creuse et on enlève la terre des sentiers à 0^m.50 ou 0^m.55, et on la remplace par du fumier chaud, bien foulé. En creusant, on recharge les planches de 0^m.08 à 0^m.10 avec une partie de la terre des sentiers,

très-différente selon la qualité d'Asperges que l'on préfère. En Hollande et ailleurs, on les veut blanches avec le bouton seul violet.; pour cela il faut qu'après la façon du printemps les plantes soient recouvertes d'au moins 0^m.16 de terre; dans ce cas aussi on est obligé, soit aussitôt après la récolte, soit à l'entrée de de les décharger d'une partie de cette terre; on la jette sur les sentiers, et après l'hiver on la remet sur la planche; si c'est l'année de la fumure, on met celle-ci d'abord et l'on rejette la terre par-dessus. On la répand bien unie, et, après ces opérations, on tire toujours au râteau, pour que la surface des planches ou des fosses reste bien égale.

Si, au lieu de planter un carré, on voulait l'établir par semis sur place, la préparation serait la même; puis à chaque distance déterminée on ferait, au lieu de butte, une petite fossette dans laquelle on sèmerait, à 0^m.03 l'une de l'autre, 3 ou 4 grailles que l'on couvrirait de 0^m.03 de terreau. Après la levée, quand le plant est bien assuré, on ne laisse que le plus beau pied. Les soins sont ensuite les mêmes; mais il faut attendre une année de plus pour obtenir des produits.

A Argenteuil et à Épinay, près Paris, où on cultive l'Asperge en plein champ, on prépare des fosses de 0^m.60 de large, séparées entre elles par des ados de 1 m.30. Dans ces fosses, on plante les asperges à 0^m.50, de façon qu'elles alternent entre elles; les ados sont utilisés, pendant la belle saison, par des cultures (le poulines de terre, de pois, de haricots, etc. La seconde année de la plantation, on bine et on fume en chargeant, pendant l'automne, les fosses de 0^m.05 à 0^m.06 d'engrais bien consommé, ou mieux de gadoues, qu'on recouvre de 0^m.03 à 0^m.06 de terre prise sur les ados.

En mars de la troisième année, on butte les asperges, en formant sur chaque touffe un monticule de terre qu'on emprunte aux ados, en prenant de chaque côté de ces ados un tiers de la terre qui les compose, de façon qu'il n'en reste qu'un tiers disponible pour les cultures intercalaires. Ces buttes sont élevées de 0m.25 environ. Pour s'assurer qu'elles ont été établies au-dessus du plant même de l'Asperge, on a dû couper, à l'automne précédent, les tiges feuillues, en

PLANTES POTAGÈRES.

laissant un tronçon de $0^m.20$ à $0^m.25$, qu'on enlève lorsque le buttage est terminé. D'août à octobre de cette troisième année, il faut rabattre les buttes et ramener en deux fois la terre sur l'ados, en enlevant chaque fois une partie de la butte. En mars de la quatrième année, on fait un premier buttage élevé de $0^m.20$, que l'on complète au commencement d'avril en l'élevant à $0^m.35$. Pendant la cueille, si un léger binage est nécessaire, on gratte la surface des buttes; en juillet, on les rabat en ramenant la terre sur les ados ne laissant que quelques centimètres de terre au-dessus de la griffe. On continue cette opération chaque année en donnant, s'il y a lieu, des fumures tous les deux ou trois ans. Les avantages de cette méthode sont : 1° de hâter la production de l'Asperge en découvrant les racines à la fin de l'automne, pour les faire profiter de la chaleur du soleil au printemps; 2° de donner à l'Asperge une terre très-friable et très accessible aux influences atmosphériques; 3° de fournir successivement à la plante la terre nécessaire pour qu'elle acquière tout son développement sans que sa végétation soit retardée; d'exciter une végétation rapide qui rend l'Asperge tendre et savoureuse; 5° enfin, de faciliter considérablement l'opération de la cueille.

Les Asperges d'hiver ou de primeur s'obtiennent, au moyen de conclues ou de châssis, par divers procédés; voici les deux plus usités par les jardiniers de Paris:

Chauffage des Asperges sur place.

On dispose des planches de $1^m.30$ de large, entre lesquelles on laisse des sentiers de $0^m.65$. Ou défonce et l'on amende mieux encore que pour une plantation ordinaire, et on garnit les planches de 4. rangs de plants à $0^m.30$, ce qui laisse $0^m.15$ de bord de chaque côté, les griffes de $0^m.24$ à $0^m.27$ sur le rang. On soigne et cultive ce plant pendant 3 ans. La quatrième année, lorsqu'on veut chauffer, ce qui a lieu de décembre en mars, selon qu'on veut avancer les produits, on creuse et on enlève la terre des sentiers à $0^m.50$ ou $0m.55$, et on la remplace par du fumier chaud, bien foulé. En creusant, on recharge les planches de $0^m.08$ à $0^m.10$ avec une partie de la terre des sentiers,

afin que les Asperges aient plus de longueur ; on place sur les planches des coffres de châssis qu'on emplit aussi de fumier chaud ; ensuite on place les panneaux sur le tout. Une douzaine de jours après, on lève un peu de fumier du châssis pour voir si les Asperges commencent à pousser ; quand elles polissent , on ôte le fumier de l'intérieur du châssis, et on les coupe à mesure qu'elles atteignent la longueur convenable. Il est bon que le verre des panneaux ne soit qu'à 0^m. 16 de terre. On entretient la chaleur en renouvelant et remaniant le fumier, et en couvrant avec des paillassons la nuit et par le mauvais temps. En avril, on ôte les châssis, on enlève le fumier des sentiers, et l'on remet la terre qui en avait été tirée. On laisse le plant se reposer un an ; la seconde année, on peut le chauffer de nouveau, et on agit de même tant que le produit sera satisfaisant. Les Asperges ainsi obtenues sont appelées *A. blanches* par les jardiniers de Paris, parce qu'elles ont peu de couleur, ils appellent *A. vertes* celles obtenues par le procédé suivant.

Culture forcée des Asperges sur couches chaudes.

De novembre en mars, on fait successivement des couches larges de 1^m. 30, hautes de 0^m. 60, que l'on charge de 0^m. 03 à 0^m. 04 de terreau ou de terre douce; on place dessus les châssis, que l'on couvre de paillassons pour accélérer la chaleur. Quand elle est au point convenable, on prend des griffes d'Asperges de 3 ou 4 ans, ou d'anciennes grilles d'un plant veut détruire; on raccourcit les racines pour les rendre égales, et longues seulement de 0^m. 20 à 0^m. 25; on les place debout, près à près, de manière qu'elles se soutiennent mutuellement et que les têtes soient à la même hauteur; on fait couler entre elles, avec la main, assez de terreau pour les garnir sans recouvrir l'œil ; cela fait, on remet les panneaux.

AUBERGINE, voir MÉLONGÈNE.

BASELLE, *Basella*, L. (*Basellées*.) Plante bisannuelle , mais que, dans la culture potagère, on traite comme annuelle. Les feuilles de deux espèces sont employées comme aliment dans les Indes et à la Chine; ce sont la *rouge* et la *blanche*, ou Épinard rouge et blanc

du Malabar, toutes deux à tiges grimpantes. On sème, en mars, sur couche chaude et sous **châssis**; lorsqu'on n'a plus à craindre de froid, on repique en pleine terre et contre un mur treillagé, exposé au midi, ou les grailles **mûrissent** bien. On prépare leurs feuilles comme les Épinards. Les baies fournissent un suc d'un très-beau pourpre, mais dont on n'a pas encore tiré parti.

Une variété très-belle, supérieure à celles que nous possédions, s'est trouvée parmi les graines apportées de Chine, en t 8 39, par le capitaine Geoffroy. Ses feuilles, grandes comme **celles (le la Laitue**, rondes, un peu en coquille, sont. **très-épaisses** et charnues. Fort lente à mon ter, elle ne graille pas en pleine terre à Paris. La Ba. selle étant un très-bon Épinard d'été, la beauté de **cette variété** nouvelle engagera peut-être, dans le midi de la France surtout, à essayer sa culture.

BASILIC COMMUN, *Ocimum Basilicum*, L. (Labiées.) Des Indes. Plante annuelle, aromatique, employée connue assaisonnement. On emploie les variétés **sui- vantes**: *Grand-Vert*, *Grand-Violet*, *Fin-Vert*, *Fin-Violet*, et le *Basilic à feuilles de Laitue*. Semer sur couche en mars et replanter en mai, à une exposition chaude.

BATATE, voir PATATE.

BEN NCASA *cernera*. (Cucurbitacées.) De la Chine. Cf **tte** plante, longtemps tombée dans l'oubli, mérite **d.** reprendre faveur. C'est **un légume** délicat, **très-ana- lo,** **ue** au Concombre, mais préféré à ce dernier par beau- coup de personnes à cause de sa chair plus légère et de sa saveur moins prononcée. Sa culture est des plus fa **iles** et tout à fait semblable à celle des Courges de pleine terre, son produit **très-abondant**, et ses fruits couverts d'une écorce résistante et qui présente à sa surface un enduit cireux, peuvent être conservés plu- sieurs mois au fruitier; ces qualités en **font** une plante digne à tous égards d'être réintroduite dans nos **po- tagers**. **Il** eu existe au moins deux variétés, l'une à fruits ronds, de la grosseur d'un melon moyen. l'au- tre de forme oblongue **ou** cylindrique, un peu plus **gro- e.**

BETTERAVE, *Beta vulgaris*, L. (Chénopodées.)

Bisannuelle; de l'Europe **mérid.** Ses principales **variétés** potagères sont :

BETTERAVE **GROSSE ROUGE ORDINAIRE**, à racine allongée de forme presque e) **linéaire**, le collet sou **ven**t hors de terre. C est la plus cultivée; elle est rustique et d'une réussite facile;

H. PETITE ROUGE DE **CASTELNAUDARY**, beaucoup moindre dans toutes ses parties que la **précédente**; racine fusiforme, tout à fait enterrée; chair **rouge râtre foncé**, **line**, **serrée**, renommée pour son excellente qualité ;

B. ÉCORCE OU CRAPAUDINE, sous-variété de la précédente, plus grosse, **mieux** faite, moins racineuse, à chair aussi colorée, remarquable par son écorce chagrinée et comme écailleuse;

B. ROUGE **FONCÉ** DE WHITE, plus grosse, à chair d'un rouge intense, à écorce très-lisse et comme plombée;

B. ROUGE RONDE, peau rouge très foncé, un peu rugueuse; précoce, racine arrondie, tournant promptement ;

B. DE BASSANO, forme aplatie comme celle des Turneps, peau rouge clair ; chair blanche, veinée de rose, très estimée dans le nord de **l'Italie** : c'est une des meilleures pour la table ;

B. JAUNE ORDINAIRE, allongée, grosse, très-sucrée. hors de terre;

B. JAUNE DE CASTELNAUDARY, petite, très-enterrée, fine de chair et de qualité.

B. JAUNE GLOBE, racine très grosse, presque sphérique, sortant à moitié hors de terre; peau jaune dans la partie souterraine; chair blanche marquée de **zones** orange, serrée et. sucrée. Convient pour la table, bien qu'elle soit généralement cultivée comme fourrage.

Toutes se cultivent de **même** ; après avoir bien ameubli la terre par un ou deux labours profonds, on sème, à la volée ou en rayons, depuis la **mi-mars** jusqu'en **mai**; on éclaircit, suivant la qualité du sol et le volume de l'espèce, de manière que les plants soient à **0^m.30** ou **0^m.50** les uns des autres ; on sarcle et l'on donne plusieurs binages. On peut aussi semer en pépinière pour mettre en place lorsque la racine a atteint la grosseur du doigt , en ayant soin que l'extrémité ne soit

pas repliée au fond du trou. Les Betteraves **préferent** une terre douce, profonde, fumée de l'année précédente; si l'on est forcé de donner de l'engrais au moment de semer, on ne doit employer que des fumiers consommés. On récolte en novembre; on met les racines dans une case ou une serre sèche, à l'abri de la gelée, après avoir coupé les feuilles et les avoir laissées se ressuyer. (**V. CAROTTE**, p 423.) Pour récolter de la graine, on replante, en mars, des racines choisies et bien conservées. Cette graille se conserve pendant 4 ou 5 ans.

POUR RACHE, *Borrago ceciwilis*, L. (**Borragi** nées.) Indigène, annuelle, à feuilles étalées; on emploie ses jolies **fleurs** bleues pour orner les salades, avec les fleurs de capucines et d'autres fournitures. Semis en place, clair, au printemps ou à l'automne. Quand une **fois** on en a introduit un pied dans un potager, elle s'y multiplie toute seule par ses graines.

CAPRIER. (**Voir** aux Plantes d'**'ornement, 2'** partie.)

CAPUCINE, *Tropaeolum*, L. (Tropéolées.) Du Pérou. LA GRANDE, et sa variété à fleur brune (*T. majus*), ainsi que la PETITE et sa variété (*T. minus*), sont cultivées pour parer les salades. Les boutons de fleurs à peine formés, et les graines prises encore vertes, se confisent au vinaigre et remplacent les C à pres. On préfère, pour cet usage, la petite espèce, qui peut se passer d'appui et fleurit plus abondamment.

CAPUCINE **TUBÉREUSE**, *tuberosum*. Cette espèce, de l'Amérique du Sud, y est usitée comme plante alimentaire. Introduite depuis quelques années en Angleterre, puis en France, cite a produit des tubercules assez abondants, gros comme de petites Poires, de jolie apparence, mais dont la saveur particulière et peu **agréable** ne nous paraît pas promettre un bon légume. Nous continuons de la mentionner, à cause de l'intérêt qu'elle a inspiré d'abord, et parce qu'elle sera probablement encore l'objet de quelques essais.

CARDON, *Cynara Cardunculus*, L. (Composées.) Bisannuel, de Barbarie. — Variétés :

C. ne TOURS, épineux, à côtes pleines et épaisses.

C. D'ESPAGNE, sans épines, côtes creuses ou demi-creuses.

C. PLEIN INERME, presque aussi beau et aussi plein

que celui de Tours, mais n'ayant que des piquants faibles on même nuls.

CARDON A CÔTES **ROUGES**, belle variété à côte très large, très pleine et à feuille douce, plus récente que les autres dans la culture, et dont nous devons la connaissance à M. (le La Cour-Gouffé, directeur du jardin botanique de Marseille.

C. Puvis, remarquable entre tous par son volume et la largeur de ses côtes; épines faibles et quelquefois nulles; côtes demi-pleines. Cette variété, très-estimée à Pourg et à Lyon, nous a été communiquée par le savant agronome dont nous lui avons donné le nom. On préfère en général le C. de Tours, malgré ses épines, à celui d'Espagne, celui-ci, outre la qualité moins tendre et moins charnue de ses côtes, étant plus sujet à monter ; les autres **variétés** sans épines méritent d'être propagées; elles devraient remplacer dans la culture le C. de Tours, dont les piquants sont très-dangereux et blessent quelquefois cruellement.

Les diverses variétés se sèment en avril sur **couche**, en petits pots, ou en **mai** en pleine terre. Ce dernier semis, **le plus usité**, se fait dans des trous ou poquets remplis de terreau consommé, espacés d'environ 1m en tous sens, **où** l'on place 2 ou 3 graines pour ne laisser dans la suite qu'un seul pied. Pour le cas de destruction (l'une partie des plants par les vers blancs ou les courtilières, il est bon de faire un semis supplémentaire en petits pots, dont les plants, s'il y a lieu à regarnir, sont déposés et mis en place en motte. Ces plantes doivent être conduites comme les Artichauts, mais **plus** fréquemment arrosées. **On** les blanchit lorsqu'elles sont devenues assez fortes; pour cela. on rapproche les feuilles, souvent longues de 2^m; on les retient avec de l'osier ou des liens de paille, qui valent mieux; puis on **dispo-e** par-dessus une couverture de paille sèche et longue, qu'on attache avec des liens; enfin, on rapproche la terre en butte autour de la plante, pour maintenir le bas de la couverture. Ainsi caché et serré pendant 3 semaines, le Cardon blanchit, et ses côtes s'attendrissent ; laissé plus longtemps dans cet état, il **pourrait**; **il** ne faut donc empailler que successivement, et selon les besoins de la consommation. Avant les fortes **gelées** on arrache en motte par un temps

sec, et on replante près à près, dans une cave ou dans la serre à légumes, ceux que l'on destine à la provision d'hiver et que l'on a d'A lier huit ou quinze jours à l'avance, ils achèvent de blanchir étant rentrés, et peuvent se garder jusqu'en mars si le local est sain. Pour la récolte de la graine, qui se conserve 5 à 6 ans, on s'abstient de blanchir quelques pieds, que l'on conserve pendant l'hiver en les buttant et les couvrant comme les Artichauts.

CAROTTE, *Daucus Carota*, L. (Ombellifères.)
Plante bisannuelle, indigène. Les variétés principales de la carotte sont :

CAROTTE **BLANCHE LONGUE ORDINAIRE.**

C. **BLANCHE TRANSPARENTE**, sous-variété de celle-ci, obtenue en 1819 par M. Barthel, de Mulhouse.

C. **DEMI LONGUE.**

C. **JAUNE LONGUE OU D'ACHICOURT.**

C. **JAUNE COURTE**, variété obtenue dans nos semis.

C. **VIOLETTE?**, Ires estimée en Amérique.

C. **ROUGE D'ALTRINGHAM.**

C. **ROUGE PALE DE FLANDRE.**

C. **ROUGE COURTE NATIVE**, dite de Hollande, et ses sous-variétés.

C. **ROUGE LONGUE.**

C. **ROUGE TRÈS COURTE**, employée principalement pour forcer.

C. Rom: A **COLLET VERT**, chair et peau orange.

C. **BLANCHE DE BRETEUIL**, très-grosse et en toupie.

C. **BLANCHE DES VOSGES**, recommandée par M. de Dombasle.

C. **BLANCHE A COLLET VERT**, remarquable par la grosseur et la longueur de ses racines, presque cylindriques, dont le collet s'élève au-dessus du sol.

Ces 4 dernières appartiennent plus particulièrement à la gramie culture; mais, comme elles sont aussi bonnes que la plupart des précédentes et qu'elles peuvent rendre (le grands services dans les ménages de ferme, nous continuons à les citer parmi les plantes potagères.

Les Carottes rouges ont en général le goût plus relevé que les jaunes et les blanches; cette couleur leur donne, en beaucoup de lieux, de l'avantage pour la vente, et les cuisiniers les préfèrent pour les coulis et divers autres emplois.

La Carotte rouge coure de hollande, recommandable par sa grande précocité et sa bonne qualité, est celle que l'on doit employer de préférence pour les sentis d'autourne et pour ceux du premier printemps. Les maraîchers de Paris l'ont presque tous adoptée, et ont en quelque sorte fait une sous-variété plus grosse, un peu moins courte, plus avantageuse pour la vente. Employée

121 PLANTES POTAGÈRES.

jeune et à demi formée, la Carotte courte est très-délicate en ragoûts, surtout lorsqu'elle est accommodée à la crème. La jaune est douce et d'excellente qualité, surtout celle d'**Achicourt**, près Arras, qui est peut-être la meilleure de toutes. Les blanches sont estimées pour leur douceur et parce qu'elles sont en général de longue garde; celle de **l'reteil** est remarquable sous ce rapport aussi bien que par sa grosseur; elle est. demi - courte et prend souvent une couleur citrine. La blanche à collet vert est fort longue, fort grosse, si tendre qu'elle se casse souvent à l'arrachage, et, d'ailleurs, de bonne qualité. La violette, dont l'intérieur est ordinairement jaune, est très-sucrée et acquiert un volume considérable; mais elle se conserve difficilement en hiver et est sujette à monter si on la sème de bonne heure.

Quoique nous venions d'indiquer, autant que possible, les qualités des diverses Carottes, il est cependant vrai de dire que la nature du terrain influe sur ce point autant et peut-être plus que la variété. Un sable gras et profond ou une terre franche douce est le sol qui convient le mieux à cette racine; il ne lui faut point d'engrais nouveau ; nue fumure donnée l'année précédente, ou au plus tard à l'automne précédent, est de beaucoup préférable à celle qui serait plus récente. Les semis peuvent être commencés dès février, à une exposition abritée; on les continue ensuite en mars, avril, mai et juin ; on en fait d'autres en septembre, particulièrement de Carotte hâtive, pour passer l'hiver en place et fournir des racines nouvelles au printemps et au commencement de l'été. La terre doit être préparée par de bons et profonds labours. Le semis se fait ordinairement à la volée, quelquefois par lignes espacées de **0^m.15** à **0^m.20**; on recouvre **au** râteau ou en hersant légèrement avec les dents d'une fourche de fer; dans les terres fortes il vaut mieux recouvrir par un terreautage. Les Carottes demandent, après leur levée et pendant leur jeunesse, des soins assidus de sarclage; lorsqu'elles commencent à prendre de la force, on les éclaircit, et on continue de le faire, à mesure de leur développement. Au milieu de l'été, celles que l'on arrache ainsi sont **bonnes** à employer; la **provi-**
sion doit se prendre successivement dans les planches par le moyen d'éclaircissements, jusqu'à ce que les racines

destinées pour l'hiver se trouvent espacées de 0^m.12 0^m.15. Les Carottes sont exposées dans leur jeunesse aux ravages des limaces et de l'araignée; on se délivre des premières par les moyens indiqués p. 280; quant à l'araignée, c'est par des bassinages répétés chaque jour, et de préférence avec une infusion de suie, que l'on parvient à l'écarter du semis. Lorsqu'il y a des manques, on regarnit par le repiquage; on lève du plant dans les endroits trop épais; on enfonce en terre un morceau de bois aplati et aminci à son extrémité; puis, en le soulevant, on enlève le plant doucement, de manière à ne pas casser l'extrémité des racines; la plantation doit être faite avec les soins qu'on met aux repiquages délicats, particulièrement avec celui de ne pas recourber la racine au fond du trou. On arrose ensuite, et on continue, si la saison l'exige, jusqu'à parfaite reprise.

A Paris, ois l'on veut avoir et oh l'on a de tout en toute saison, les maraîchers sèment la Carotte sur couche et sous châssis. Ils en font une première saison en novembre, une autre en février; communément ils y mêlent des Radis, de l'Épinard, des Laitues, etc., qui s'enlèvent d'abord, et les Carottes restent. Celles-ci se vendent fort petites, depuis la lin de mars jusqu'en mai; elles ont peu de saveur, mais sont fort tendres et douces; c'est une primeur très-appréciée. La *C. très-courte ou grelot* est principalement employée pour ces semis.

La Carotte résiste assez bien aux geles même un peu rigoureuses; dans les terres saines particulièrement, on laisse des planches entières sur place, et on les couvre de litière ou de quelque autre abri si le froid devient. vif. Toutefois la pratique la plus sûre est d'en faire la récolte et de les rentrer au commencement de l'hiver; c'est, selon la température, en novembre ou en décembre. La fourche à dents plates est l'instrument le meilleur pour l'arrachage des racines. On coupe les feuilles au niveau du collet; on place ensuite les racines par lits, avec du sable, dans la serre aux légumes, dans une cave ou autre lieu abrité, les têtes en dehors et affleurant la couche de sable; il est bon d'aérer la serre dans les temps doux. En hiver et surtout à la fin de cette saison, les racines poussent, de leur collet, des jets et des feuilles qui finiraient par les épuiser; il faut alors recommencer la coupe

du collet au-dessous de ces pousses et refaire le tas comme il l'était. précédemment; ce soin prolonge la conservation.

A la récolte, on réserve **comme** porte-graines les racines les plus belles et les plus franches; pour celles-ci, on coupe les feuilles un peu **au-dessus** du collet, puis on les ensable à part; mais le **mieux** est de les hiverner dehors, **enjaugées** avec soin et près à près, les recouvrant, lors des froids, de grande litière **que** l'on ôte toutes les fois que le temps le permet. Si l'hiver est doux, on les relève une ou deux fois, on les laisse un peu faner et on les replace ensuite, ce qui retarde la production des chevelus. En février-mars on met ces racines en place, à **0^m.65** de distance. La graine se conserve 3 ou 4 ans; les semis faits avec celle de l'année sont sujets à monter, et, sous ce rapport, la graine de 2 ans est préférable.

CAROTTE SAUVAGE. On trouve partout en France, surtout dans les terrains calcaires et marneux, une C. sauvage que les botanistes regardent comme le type de celle des jardins. Elle n'en diffère point, en *effet*, par ses caractères essentiels; mais sa racine est dure, petite, souvent fourchue ou ramifiée. J'ai essayé de la cultiver, afin d'étudier la question de l'amélioration des plantes sauvages et de leur transformation en plantes alimentaires. An moyen de semis tardifs et du choix successif des **individus**, j'ai obtenu, en trois généra lions, un développement considérable de la racine; quelques-unes sont arrivées *au vol* tune des plus grosses Carottes de jardin, dont elles ont absolument l'apparence, **mais** avec quelque différence dans la qualité; leur chair est un peu plus compacte, leur saveur plus douce; elles ont été trouvées supérieures aux anciennes variétés par la plupart des personnes qui les ont **goûtées**. Les deux premiers **sis** n'ont donné que des racines **Ida nches** ou d'un jaune pâle; dans les **généra** tiens suivantes il s'en est produit de rouges, et de **lie-de** vin, et, soit **pour** la couleur, soit pour la forme, j'ai vil successivement sortir de cette souche presque **toutes** nos anciennes variétés. Mais, si ces **produits** rentrent à peu près dans les variétés que nous **possédions** déjà, ils offrent un *exemple évident* de la possibilité de changer les qualités **naturelles** **dis** plantes sauvages. (On trouvera à ce sujet des détails plus étendus **dans** l'édit. de 1838 du *Bon Jard.*, p. xv j.)

CAROTTE MARITIME. Nous avons répété nos expériences sur une plante pie nous avons reçue sous le nom de *D. maritimus*, mais qui nous a paru n'être qu'une variété de la *C. sauvage*; traitée comme celle-ci, elle nous a donné, dès la seconde génération, des racines grosses et charnues.

CÉLERI CULTIVÉ, *Apium graveolens*, L. (Ombellifères.) Indigène, bisannuel. Les principales variétés sont :

CÉLERI COURT RATIF, dont le cœur est extrêmement fourni, les côtes très pèines et blanchissant promptement. Les maraichers de Paris estiment beaucoup cette dernière variété, et lui ont donné improprement le nom de *C. turc*, qui appartenait depuis longtemps à une ancienne race du *C. plein blanc*.

C. CREUX.

C. GROS VIOLET ne TOURS, remarquable par l'épaisseur de ses côtes, la grosseur de son pied et le volume de la plante, plus considérable que dans la plupart des autres.

C. NAIN FRISE, tris tendre et cassant.

C. PETIT ou C. A COUPER, dont les feuilles s'emploient comme fourniture de salade.

C. PLEIN BLANC.

C. RAVE, dont la racine grosse et charnue se mange cuite.

C. RAVE D'ERFURT, sous variété remarquable par sa précocité, et la netteté de lut racine, très supérieure au précédent.

Pour avoir des Céleris à différentes époques, on sème depuis janvier jusqu'en juin. De janvier en mars, on sème sur couche et sous cloche ou châssis; la graine doit être très-légèrement recouverte et fréquemment bassinée. On repique sur couche et avec le même abri, pour ne mettre en pleine terre que vers le commencement d'avril. Les semis suivants se font en pleine terre (ceux d'avril à une exposition abritée); on les éclaireit soigneusement, les plants devant être mis en dace sans repiquage, et au ont dès lors besoin de s'en forcer sulli-samment sur leur premier terrain. Celui ur lequel on replante doit être bêché profondément, bien amendé, et plutôt humide ou frais que sec. On y dispose le Céleri en quinconce, dans des rayons éloignés de 0^m.20 à 0^m.25; chaque pied, arrosé sur-le-champ pont- la reprise, doit être mouillé tons les deux ou trois jours s'il ne pleut pas; ces arrosements doivent être continués assidûment, cette plante aimant beaucoup l'eau. Lorsque le Céleri est assez fort, on le fait blanchir en le liant de trois Lens, par un temps sec, et en garnissant la planche de paille sèche, de manière à ne laisser voir que l'extrémité des

à Neuilly, et, plus tard, M. Vives, auquel M. Jacques a transmis sa première souche améliorée, ont amené par la culture cette racine au volume d'une petite carotte de Hollande, et, Lien que toutes n'atteignent pas cette dimension, la plante, par le peu de développement de ses feuilles radicales, pouvant **croître très-dru**, le produit est plus considérable qu'on ne pourrait le penser. Dans une terre de **potager** ordinaire, nous récoltons communément un kilogramme et demi de racines par mètre **superficiel**. La culture consiste à semer de septembre à décembre un terre douce et bien dressée (point trop dru, car l'éclaircissage est à peu près impossible), et à tenir le terrain propre par *des sarclages attentifs*. La graine ne lève qu'au printemps. La récolte se fait en juillet ; on reconnaît que le moment en est arrivé à ce que le feuillage de la plante change de couleur et **s'éteint**. Les racines se conservent dans un lieu sec et obscur, comme les pommes de terre, sans autre soin que de les remuer *de temps en temps* pour les empêcher de pousser. Les racines destinées à produire des graines doivent être **replantées au printemps**, ou peut-être mieux à l'automne, à distance assez grande, car elles produisent des tiges **très-fortes** et tout à fait disproportionnées avec le faible développement de la plante dans sa première année. La graine mûrit en **août** ; semée en automne, elle lève le printemps suivant, tandis que les semis du printemps ne lèvent que l'année d'après, à moins que la **graine** n'ait été stratifiée pendant l'hiver dans du sable légèrement humide, dans lequel elle éprouve un premier mouvement de **germination**.

CERFEUIL DE PRESCOTT. De Sibérie et de la **Russie** orientale. Voisin du précédent, et, comme lui, cultivé pour sa racine, qui forme un bon légume. Cette racine est allongée ou **ovale**, d'un gris blond, farineuse et d'une saveur aromatique qui rappelle celle du **Chervis** ; elle paraît plus délicate que celle du Cerfeuil bulbeux et par conséquent préférable à cette dernière.

On mange les racines du *Cerfeuil de Prescott* de toutes les manières dont on prépare les pommes de terre et les **salsifis** ; on peut s'en **servir** aussi pour remplacer les marrons et farcir les volailles.

La **meilleure** époque pour les semis **est** la fin du mois d'avril : on répand la graine en terre bien raffermie, et on piétine avec soin quand les jeunes plantes sont levées. Les racines seront arrachées **loi** **sq**ue le **feuil-**
lage sera **complètement** desséché, c'est-à-dire **vers** la **fi.** **d'aôùt**, et placées dans un lieu plutôt sec qu'humide, où elles se conservent jusqu'en mars.

CHAMPIGNON **CULTIVÉ**, *Agaricus Matis*, L. (**Cryp-**
logames.)

La **classe** des Champignons est **très-nom.** **breuse**, et **p'u-**
sieurs espèces peuvent se manger ; irais il est **très-facile**
de s'y tromper, et les **méprises**, toujours dangereuses,
sont souvent mortelles; le Champignon le moins nuisible se digère difficilement. Quant au Champignon commun, on en fait naître artificiellement sur couches de diverses manières. Nous allons indiquer la méthode la plus usitée à Paris. Les deux opérations **neces-**
saires à distinguer sont : la préparation du **fumier**
destiné à former les meules; **2º** la formation et la conduite (le ces meules. La préparation du fumier **est** une chose fort essentielle, et dont le succès **depend**
ment ; c'est le plus souvent à l'ignorance de **cette** particularité qu'est dît le peu de réussite des tentatives que l'on fait pour se procurer des **Champignons**.

Préparation du fumier pour les meules à **Champignons**.

En tonte saison, mieux au printemps et eu aut mne, le succès étant plus certain alors, on prend **bon**
fumier de cheval, en quantité **pro** **portio** **niée** ait nombre de meules que l'on veut établir; celui des chevaux de trait ou de travail est **préférable** à celui des chevaux de luxe, qui est **ordinaire** **nt** trop pailleux et n'est pas assez assoupli par le **piétine-**
ment. On choisit un terrain uni et sain ; à **des**
incursions de la volaille, sur lequel on **dis** **osn** **le**
fumier eu toisé ou plancher, de longueur et lai gent-
facultatives, et de **1^m.20** d'épaisseur, le **faisant** exactement
passer à la **fourche** pour en retirer la gram paille qui ne
serait pas imbibée d'urine, les corps étrangers et le foin,
sur lesquels le blanc de Champignon ne peut prospérer.
On marche bien sur ce tas, qui doit être uni comme un

toisé de moellons; si c'est en été et que le temps soit très-sec et chaud, on mouille abondamment ; dans le cas contraire, on n'arrose pas du tout, le fumier ne devant être ni sec, ni trop humecté. Au bout de 8 à 10 jours, lorsqu'il a fermenté vivement, ce que l'on reconnaît à la couleur blanche qu'il prend à l'intérieur et qui se manifeste même à sa surface, tout le tas est remanié et reconstruit sur le même terrain, avec l'attention de mettre dans l'intérieur le fumier qui était sur les côtés et à la superficie, ainsi que les portions qui auraient éprouvé moins de fermentation que les autres. On a encore soin de retirer les immondices que l'on trouverait.

Le tas établi, on le laisse reposer encore 8 à 10 jours, au bout desquels il prend presque autant de chaleur que la première fois. On le remanie alors une seconde fois de la même manière, et au bout de 5 à 6 jours le fumier a ordinairement acquis le degré de douceur nécessaire pour être employé. C'est ce qu'il est difficile, mais essentiel de reconnaître ; c'est aussi pourquoi il faut de la pratique; car de ce point précis dépend, en grande partie, le succès de la meule. Si ce fumier a une couleur bru nôtre, qu'il soit bien lié et moelleux, que, pressé dans la main, il ne rende point d'eau, mais qu'il y laisse une onctuosité douce et grasse, et qu'enfin il ne sente plus le fumier, on peut le juger bon. S'il est sec et peu lié, ou gâcheux et mouillé, il n'est pas au point convenable. Dans le premier cas, on peut, en l'humectant modérément, l'y ramener; dans le second, une surabondance d'humidité l'aura probablement gâté; il y a peu de succès à espérer, et le plus sûr est de recommencer !

(1) Une des causes d'insuccès les plus fréquentes pour les propriétaires qui veulent essayer de la culture des champignons nous a paru être la petite quantité sur laquelle ils doivent opérer la préparation du fumier. On conçoit qu'il est beaucoup plus difficile d'obtenir une fermentation régulière sur un tas très-petit et livrant accès de tous côtés aux influences diurnes que de le faire sur des masses beaucoup plus considérables, comme cela a lieu chez les maraîchers de Paris. Nous croyons donc pouvoir leur conseiller de ne pas craindre de se servir, pour la préparation de leur fumier, d'une quantité plus forte que celle qu'ils destinent à la formation des couches à champignons, la portion non employée pouvant être destinée à ses usages ordinaires, sans avoir subi de détérioration appréciable dans ses qualités fertilisantes.

Formation et conduite des meules à Champignons.

Te fumier étant amené à son juste point, il s'agit d'établir la meule. Au printemps et en été, son emplacement sera à l'ombre ; en automne et au commencement de l'hiver, au midi; mieux, en toute saison, dans une cave ou autre lieu abrité, bien clos et obscur, parce que les Champignons cultivés dehors ont à redouter en été l'influence des orages, en hiver celle des gelées. On donne à la meule 0 .55 à 0 .65 de largeur à sa base, et on l'élève à la même hauteur, en la rétrécissant de manière qu'elle se termine en dos d'âne. On bat doucement les côtés avec une pelle pour la régulariser et la consolider; puis on la peigne, c'est-à-dire qu'avec les doigts ou la fourche on ratisse légèrement, du haut en bas, la surface de chaque côté, pour l'approprier et retirer les pailles qui dépassent. On arrange alors par-dessus une couverture en grande litière, appelée *chemise*, et on laisse la meule dans cet état pendant quelques jours, h bassinant de temps à autre, si c'est en été. Cette couverture n'est utile que pour les meules élevées dehors, ou dans les lieux abrités où la lumière a accès ; celles établies dans des emplacements tout à fait obscurs n'en ont pas besoin.

Après quelques jours, la meule étant parvenue à un degré modéré de chaleur (30 à 32 C.), ce dont on juge au moyen des sondes placées dedans, comme on le pratique ordinairement pour les couches, il faut larder ou garnir de blanc. On a pour cela de bon blanc de Champignon ; on nomme ainsi des galettes *de* fumier imprégnées de ces filaments blanchâtres et feutrés qui constituent la plante du Champignon, et qui ont la propriété de revivre après avoir été conservés à sec pendant plusieurs années dans un grenier. Celui dont on estime la réussite plus certaine, et que l'on appelle *blanc vierge*, vient de meules qui n'ont pas porté fruit ou de couches établies dans des tranchées et recouvertes de terre que l'on construit dans la seule vue de la production du blanc. On trouve aussi quelquefois de bon blanc quand on défait les couches à Melons ou autres ; on les reconnaît à l'état un peu sec du fumier, et aux filaments

blanchâtres dont il est rempli. Avec la main, on fait dans les flancs de la meule de petites ouvertures dirigées obliquement de bas en haut, larges de 3 doigts, profondes d'autant; on introduit dans chacune un morceau de blanc de Champignon de même dimension, sur lequel on a soin de rabattre et de bien appliquer le fumier que l'on avait relevé pour l'introduire. Les ouvertures se font régulièrement à 0^m.33 l'une de l'autre, sur deux lignes, dont la première règne à 0^m.10 de la base, et la seconde à 0^m.14 ou 0^m.16 au-dessus de la première, les lardons de l'une alternant avec ceux de l'autre, en échiquier.

Cela fait, on remet la couverture sur la meule; au bout de quelques jours, on visite pour voir si le blanc a pris, ce qui se reconnaît à ce que les filaments blancs du lardon gagnent, en s'étendant, le fumier de la meule; dans le cas contraire, on retire avec soin les lardons qui auraient noirci, et on en place immédiatement de nouveaux dans des ouvertures pratiquées à côté des anciennes à moins que la meule n'ait pris trop de chaleur; alors il faut la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle soit revenue au degré convenable. Si le blanc est bien attaché, on attend 6 ou 8 jours qu'il ait pénétré jusqu'au sommet de la meule, après quoi on la tasse fortement avec les mains avant de la *gopter*. Cette opération consiste à recouvrir toute la surface d'une couche d'environ 0^m.01 de terre tamisée très-fin, que l'on y applique en l'appuyant légèrement avec le dos de la pelle. Une terre de décombres ou de démolitions, et salpêtrée s'il est possible, est la meilleure. On remet encore la couverture aussitôt cette opération faite, et on arrose légèrement par dessus, si la saison l'exige. La chemise ne doit jamais être enlevée, en quelque saison que ce soit, son utilité s'étendant à toute la durée de la meule. Pour faire la récolte, on découvre à mesure devant soi; la cueille faite, on remet un peu de terre tamisée à la place d'où l'on vient de détacher les Champignons, et l'on recouvre de suite. Dans les années sèches, il est souvent utile d'arroser légèrement par-dessous la chemise après la cueille. L'inverse a lieu dans les années humides, où l'on est quelquefois obligé de remplacer par une nouvelle chemise sèche celle qui est trop détrempée par les pluies. Le produit d'une meule dure ordinairement

a à 3 mois; dans une cave, il peut se prolonger 4 à 5 mois.

CHENILLETTE, *Scorpiurus*, L. (Papilionacées.) On admet dans les jardins, par curiosité, plusieurs espèces appartenant aux genres *Scorpiurus* et *Medicago*. Ce sont de petites plantes annuelles, indigènes, dont les fruits hérissés, écaillés, sillonnés, imitent des chenilles, des vers, des limaçons; comme ils sont très-innocents, on les met dans les fournitures de salade, pour surprendre les personnes qui ne les connaissent pas. On déchire les fruits pour en extraire les graines, que l'on sème en place, en avril ou mai, en terre légère de préférence, les plantes espacées à environ om.30 les unes des autres.

CHÉRVIS, CHERUI, CHIROUIS, GIROLES; *Sium sisarum*; L. (Ombellifères.) De la Chine, vivace; racines charnues et très-sucrées qui se mangent comme les Scorsionères. On peut les multiplier par semis ou par pieds éclatés. D'après une observation intéressante, que je dois à M. Sacc, les plantes depuis longtemps multipliées par éclats sont moins sujettes à présenter une mèche centrale ligneuse. Semis au printemps ou en septembre, en terre douce, fraîche et profonde, bassiner souvent; biner, sarcler et arroser fréquemment; en novembre et tout l'hiver, à mesure du besoin, on fait la récolte des racines.

CHICORÉE SAUVAGE, *Cichorium Intybus*, L. (Composées.) Indigène et vivace. Sa feuille naissante fournit une salade analogue à celle de la *petite Laitue*, un peu amère, mais très-saine et fort estimée à Paris. On peut en avoir toute l'année au moyen de semis successifs, en pleine terre ou sur couche, selon la saison. Ils se font fort épais et ne demandent que des **arrosements**. On sème aussi la Chicorée sauvage en bordure ou en planche, par rayons, pour couper ses feuilles en été à plusieurs reprises. Hachées en lanières étroites et assaisonnées comme de la salade, quelques heures avant le repas, elles sont un excellent accompagnement pour le boeuf et les autres viandes. Enfin cette plante fournit la salade blanche d'hiver appelée *Barbe de capucin*. Les semis destinés à cet usage se font un peu clair, d'avril en mai. En nov. ou déc., on établit dans une cave une ou plusieurs couches de terre légère et sablonneuse, ou

de fumier bien consommé, de 0m.06 à 0m.08 d'épaisseur, sur 0m.65 de largeur. On y couche, la tête en dehors, des racines de Chicorée semée dans l'année, et l'on recouvre d'un lit de même terre et de même épaisseur, sur lequel on place un nouveau rang de racines qu'on recouvre de même, et ainsi de suite. La température égale et douce de la cave, et le défaut de lumière, ne tardent pas à faire pousser des feuilles étiolées et sans couleur, que l'on récolte à mesure qu'elles sont suffisamment développées. On n'ouille, au besoin, si l'on a employé de la terre trop sèche. Aux environs de Paris, on emploie une méthode plus expéditive: on fait, dans des caves ou celliers, des couches de bon fumier chaud, sur lesquelles on place debout les racines de chicorée, liées par paquets; on les arrose de temps en temps, de manière à les maintenir fraîches. Une autre manière de faire blanchir la Chicorée sauvage, sans la déplanter, consiste à la semer en planches, par lignes distantes de 0m.16 à 0.20, 011 même en plein, à la volée. En fév., on la recouvre de 0m.10 à 0m.12 de terre ou d'une épaisseur double de feuilles. Trois semaines ou un mois après, suivant la température, elle pousse en jets, et on la coupe entre deux terres dès qu'elle pointe; de cette façon elle est blanche et fort tendre. On cultive une variété à feuilles panachées et une autre dite à CAFÉ, dont les racines, charnues comme des Carottes, servent à faire le *café-chicorée*; leurs feuilles sont également bonnes en salade.

CHICORÉE SAUVAGE AMÉLIORÉE. Une variété que l'on pourrait appeler pommée a été obtenue, au moyen du choix successif des individus, par M. Jacquin. Elle est fort remarquable en ce que, au lieu d'une touffe composée de quelques feuilles écartées, elle forme une sorte de pomme, consistant en plusieurs jets pressés les uns contre les autres, et dont le coeur est fourni et rempli de manière que la masse ressemble assez à une Scarole.

Cette variété sera une amélioration intéressante à la salade blanche d'hiver (Barbe de capucin), que fournissait la C. sauvage. On sème en pépinière, de mars à la mi-juin, et on transplante à 0m.40 de distance.

Cette variété étant à large feuille pourra également devenir utile dans la grande culture ; mais ce qu'elle offre

de plus intéressant, à mon avis, est le fait même de l'amélioration sensible d'une plante qui, bien que cultivée, était encore presque à l'état sauvage. C'est une preuve nouvelle à l'appui des vues et des faits du même genre que j'ai souvent exposés dans le *Bon Jardinier*.

CHICORÉE SAUVAGE AMÉLIORÉE PANACHÉE, variété de la précédente, à feuilles mouchetées de rouge, donnant une très-jolie salade d'hiver, lorsqu'elle est blanchie à la manière de la Barbe de capucin.

C. **BLANCHE** ou FRISÉE, C. *Endivia*, L. Des Indes et annuelle. Elle a deux races principales : 1^o la C. frisée; C. E. *crispa*; 2^o la Scarole, C. E. *latifolia*.

Les variétés les plus estimées de la première sont :

C. DE MEAUX, autrefois presque la seule cultivée ; elle l'est moins aujourd'hui, parce qu'elle se garnit assez lentement et qu'elle est sujette à monter lorsqu'on la sème avant le mois de juin; elle est cependant encore estimée pour les semis qui ont lieu depuis cette époque.

C. D'ÉTÉ ou D'ITALIE, se garnissant plus promptement et plus pleinement que celle de Meaux ; excellente pour les premières saisons, et même fréquemment employée pour l'automne.

C. CORNE-DE-CERF ou ROUENNAISE, à feuilles vert foncé, finement découpées, à découpures plus unies et moins crépues que dans les précédentes. Les jardiniers de Rouen la préfèrent aux autres; le coeur est bien fourni, jaune et tendre.

C. MOUSSE, variété de la précédente, à feuilles extrêmement fines et frisées, obtenue en 1847 par M. **Jacquin**.

C. TOUJOURS BLANCHE, blonde, demi-pleine, appropriée surtout au climat du midi.

La SCAROLE présente pour principales variétés : la RONDE, plus prompte à se faire, et qui, dans sa perfection, a le coeur très-fourni et presque pommé; la BLONDE ou à feuille de Laitue, jaunâtre en naissant; c'est une belle et bonne race, mais un peu plus délicate que les autres et plus sujette à se tacher et à se détériorer par l'humidité.

La culture des C. *frisées* et des *Scaroles* étant analogue, nous les réunirons dans un seul article.

Les semis de Chicorée commencent dès janvier, sur couche et sous châssis, pour les cultures de primeur, et

se continuent sous cloche, puis en plein air, jusqu'à la fin de juillet. Les premiers en pleine terre ont lieu dans le commencement d'avril, on les fait ordinairement sur un ados exposé au midi ; plus tard, c'est sur une plate-bande de terre douce et légère, ou allégée par du terreau; on bassine, on sarcle, on éclaircit au besoin, de façon à obtenir du plant vigoureux ; quand il est d'une force suffisante (et il vaut mieux trop que trop peu, car, s'il est très-tendre, il est aussi sujet à fondre), on le met en place, en quinconce, à environ 0^m.32 sur tous les sens. Il est utile de pailler préalablement les planches; le paillis favorise la végétation et entretient l'effet des arrosements, qui doivent être assidus, pour la reprise du plant d'abord, et ensuite pour obtenir une Chicorée plus tendre et plus douce. Les plantes étant suffisamment garnies, on lie chacune d'un lien de paille pour faire blanchir le coeur, ce qui demande 12 à 15 jours; on ne doit lier que par un temps sec, et ensuite n'arroser qu'au pied de la plante avec le goulot de l'arrosoir. Lorsque de bonne heure en automne le temps annonce de petites gelées, il est à propos de couvrir ses planches de paillassons; il arrive souvent qu'après quelques jours de gelées blanches, suffisantes pour détruire ces plantes, le temps se radoucit pour plusieurs semaines; alors on jouit pendant longtemps des Chicorées ainsi préservées. A la dernière saison, lorsque l'on risquerait trop de les laisser dehors, on rentre dans la serre à légumes et l'on enterre à moitié, près à près, ce qui reste de ces salades; elles achèvent de s'y faire, et l'on en prolonge ainsi la durée quelquefois jusqu'en janvier. Lorsque les gelées arrivent et que l'on a des Chicorées toutes venues, mais qui n'ont été ni liées ni blanchies, on peut les arracher en motte et les renverser sur le terrain la tête contre terre; elles peuvent rester ainsi une huitaine de jours en supportant quelques degrés de froid; pendant ce temps le coeur blanchit; après quoi on les rentre ainsi dans la serre.

Les dernières plantations en planche pour ces Chicorées d'hiver se font jusqu'au 20 septembre; on en fait même jusqu'à la fin de ce mois, sur plate-bande au midi un peu en ados, et les plantes plus rapprochées (à 0.2 environ), que l'on couvre de litière ou de paillassons pendant la gelée, en découvrant et recouvrant au besoin. Cela

fait de petites Chicorées qui donnent en hiver, et jusqu'en mars, mais plutôt propres à cuire qu'à mettre en salade.

Pour les primeurs forcées, on sème à grande chaleur, sous châssis, en janvier et février, sur le terreau de la couche, que l'on bat ensuite fortement pour appuyer la graine; les uns ne recouvrent pas du tout, d'autres cachent la graine sous une couche très-mince de terreau fin; quelques autres enfin attendent la germination avant de répandre le terreau. Dans tous les cas, on regarde le semis à grande chaleur comme le seul moyen d'obtenir du plant qui ne monte pas. Quinze à vingt jours après la levée, on replante sur d'autres couches, également sous châssis, ou à défaut sous cloches. Ces secondes couches doivent être maintenues à un degré de chaleur ordinaire, c'est-à-dire moindre que pour le semis. On donne de l'air lorsque le temps le permet. Quand les plantes sont suffisamment pleines, on les lie comme dans la culture de pleine terre. On vend à Paris, dès le mois de mars, en avril et pendant tout le printemps, des Chicorées parfaitement blanches et bonnes, obtenues par cette culture artificielle. Une autre méthode consiste à semer dès octobre sur ados de terreau, ou mieux sur couche tiède, et à traiter le plant de la même manière que celui de la *Laitue petite-crêpe* (voir cet article), avec cette différence, que celui de Chicorée demande de l'air et veut être préservé le plus possible de l'humidité. Enfin il existe une troisième méthode de culture à froid, pratiquée depuis plusieurs années avec succès, et dont voici l'exposé. On sème du 10 au 15 septembre sous châssis ou cloches; environ 3 semaines après, on repique également sous verre; puis, en novembre ou décembre, on replante près à près sous châssis. Ces trois opérations doivent toujours être faites à froid. Il ne faut pas que les plantes s'endurcissent à l'air; pour cela on les laisse constamment sous verre. On les préserve des froids au moyen de litière et de paillasons. Les Chicorées obtenues ainsi sont fort petites, mais blanches et très-bonnes. La Chicorée d'Italie est exclusivement propre à ces semis de primeur et à tous ceux du printemps jusqu'en juin; ensuite on peut employer ou celle-là, ou la Chicorée de Meaux, qui, pour la dernière saison, a l'avantage de résister mieux au froid et à l'hu-

midité. La graine se conserve pendant 5 à 6 ans; la vieille est préférée, ses produits étant moins sujets à monter.

CHOU, *Brassica oleracea*, L. (Crucifères.) Bisannuel, trisannuel (presque vivace dans quelques variétés) et indigène. On en distingue plusieurs races principales savoir :

1° les *C. cabus* ou *pommés*, à feuilles lisses et ordinairement glauques ;

2° les *C. de Milan*, *pommés*, à feuilles cloquées et généralement d'un vert foncé;

3° les *C. verts* ou *sans tête*, qui peuvent **durer** 3 ans et plus ;

4. les *C. à racine* ou *tige charnue*;

5° enfin les *Choux-fleurs* et les *Brocolis*.

I. C. POMMÉ OU CABUS. Ses sous-variétés principales suivant l'ordre de leur précocité , sont :

C. D'YORK. Pomme petite, allongée ; très-précoce et très-estimé. Il a quelques sous-variétés, telles que le *C. nain hâtif*, plus bas de pied, à pomme un peu plus courte, plus précoce de quelques jours; le *C. Cabbage*, voisin pour la précocité du *C. nain hâtif*, à pomme plus allongée; le *gros C. d'York*, dont la tête prend plus de volume et se forme un peu moins vite.

CHOU HÂTIF EN PAIN DE SUCRE. Feuilles d'un vert un peu blond, capuchonnées; pomme allongée et quelquefois en cône renversé, tendre et très-bonne.

C. COEUR—DE—BOEUF. Deux sous-variétés : le *petit* et le *gros*. Le petit forme sa pomme presque aussitôt que le *gros C. d'York*. Ils sont bons et fort cultivés.

C. GROS CABUS BLANC, ou C. POMMÉ. Il offre le plus grand nombre de variétés. Voici les meilleures et les plus généralement connues :

C. de Saint-Denis ou *C. blanc de Bonneuil*; pied très-court, feuille très-glauque, pomme grosse, ordinairement aplatie, quelquefois ronde.

C. cabus d'Alsace, *deuxième saison*; pied un peu élevé, feuilles détachées, arrondies, un peu **capuchonnées** ; tête grosse, arrondie, quelquefois plate. Un des plus prompts à former sa tête parmi les gros *C. pommés*.

C. conique de Poméranie. Pomme régulièrement conique, excessivement pleine et dure jusqu'à son sommet, assez souvent surmontée par l'extrémité des feuilles réunies en **une** espèce de cornet. Cette variété , très-

remarquable et fort bonne, nous a été communiquée par M. C. Beauvais.

Chou pointu de Winnigstadt, voisin du précédent, mais plus petit et plus trapu. Excellent.

Gros C. d'Allemagne, d'Alsace ou *C. quintal*. Tige courte, très-grosse; feuilles larges, un peu festonnées, d'un vert plus clair que dans les espèces précédentes; pomme énorme dans les terrains riches et frais.

C. de Schweinfurth, aussi gros mais moins compact que le précédent. Il l'emporte beaucoup sur lui en qualité et en précocité.

C. de Hollande à pied court, de moyenne grosseur, hâtif parmi les gros C. cabus; très-bonne race.

C. Joannet, voisin du précédent, mais plus hâtif et à pomme plus arrondie; variété excellente, fort répandue dans les provinces de l'ouest.

C. Joannet tardif, variété du chou Joannet, plus tardive, à pomme grosse, très bon.

Gros C. cabus de Hollande, ou *C. cauve*, intermédiaire pour les caractères entre le Saint-Denis et le C. quintal.

C. bacalan, feuille vert foncé, un peu ondulée sur les bords; pomme forte et se formant promptement; très-estimé dans les environs de Bordeaux et tout le sud-ouest.

C. de Vaugirard ou pommé d'hiver. Variété intéressante, surtout par l'époque tardive de sa maturité qui arrive à la fin de l'hiver, lorsque les autres Choux cabus sont épuisés ou devenus impropres à la consommation. Côtes et nervures blanches et fortement **prononcées**; pomme moyenne, ronde ou aplatie, souvent un peu teinte de rouge *en dessus*.

C. vert glacé, de l'Amér. sept. à feuilles d'un vert vif et comme vernies; un de ceux qui résistent le mieux à l'hiver; sa pomme est peu pleine; c'est en quelque sorte un intermédiaire entre les Choux cabus et les Choux verts.

C. POMMÉ ROUGE. On en distingue deux races principales: le *gros* et le *petit*, dit *C. noir de Utrecht*. L'un et l'autre sont très-estimés dans le Nord; on les mange même en salade; leur pomme, coupée en petites lanières et confite au vinaigre à la manière des Cornichons, est

excellente. Le C. rouge est regardé comme très-pectoral et fréquemment employé comme tel en médecine.

Tous les gros C. cabus servent à faire la *choucroute* (*SauerKraut*) lorsque leurs pommes sont pleines et serrées.

On sème les Choux cabus en diverses saisons; pour le C. *d'York* et les autres petites espèces hâtives, les derniers jours d'août et les premiers de septembre sont l'époque adoptée à Paris. Les plants se mettent en place en octobre et novembre; parfois on les repique en pépinière pour les hiverner et ne les planter à demeure qu'en fév. ou mars, ce qui est convenable pour les terrains forts ou humides. Dans certaines années extrêmement douces, il arrive que les plants montent avant ou pendant l'hiver; on tâche d'y obvier en les relevant, les laissant un peu faner et les replantant à la même place. Si, cependant, par ce motif ou tout autre, il y avait lieu de les remplacer, on sèmerait en févr. ou au commencement de mars, sur couche ou sur une plate-bande, bien terreautée, au midi, avec abri de cloches ou de châssis; ces plants se mettraient en place de la fin de mars en avril. Parfois on fait de ces semis de Chou *d'York* après l'hiver pour s'en procurer une succession, ce Chou, à raison de sa prompte pomaison, étant plus doux que la plupart des autres. Rigoureusement on pourrait le semer, lui et ses analogues, pendant tout le printemps et jusqu'en juin, *mais ce n'est point l'usage*; les Milans sont préférés pour cette saison.

Les gros Choux cabus se sèment : 1° à la fin de juillet et dans le courant d'août; généralement du 15 à la fin de ce mois, rarement jusqu'au 7 ou 8 sept.; ces semis d'août sont la saison principale; 2° en févr., sur couche, ce qui n'a guère lieu que quand on est forcé de remplacer les plants d'automne détruits par la rigueur de l'hiver; 3° fin du même mois et commencement de mars, sur plate-bande terreautée, au midi; 4° courant de mars et jusqu'en avril, en pleine terre, avec terreautage.

Le *chou de Poméranie*, par exception aux autres Choux cabus, ne nous a bien réussi que de mars en mai. Celui de *Vaugirard* a aussi sa saison exclusive, qui est la fin de juin, pour mettre en place du 8 au 15 août.

Les plants des semis d'août se replantent en pépinière d'octobre à novembre; leur mise en place a lieu ou

avant l'hiver, de la mi-novembre en décembre, ou en février et mars. Ces différences dans les époques et le traitement tiennent à la nature des terrains ; dans un sol sec ou sain et se comportant bien à l'hivernage, il est avantageux de planter avant l'hiver; dans un terrain froid, humide et gelable , il vaut mieux ne mettre en place qu'en février ou mars. Les plants du printemps sont ordinairement mis en place sans repiquage, lorsqu'ils ont la force nécessaire, c'est-à-dire environ six semaines après leur levée.

Les produits se succèdent dans l'ordre de précocité des espèces et de succession des plantations. Les Choux d'York mis en place en octobre commencent à pommer à la fin d'avril, et surtout en mai ; dans le même mois arrivent le *pain de sucre* et le *cœur-de-bœuf* qui sont remplacés en juillet et août par les *gros cabus* des semis d'automne, auxquels succèdent jusqu'en décembre et au delà ceux des semis du printemps ; puis, à la fin de l'hiver, le Chou de Vaugirard. Pour le retarder, on lui ménage les arrosements à l'automne. Quelquefois même, si, lors de sa pomaison, la saison très-douce le fait avancer trop, on incise la tige jusqu'à moitié de son épaisseur, immédiatement au-dessous de la pomme.

Les Choux en général, et surtout les gros Choux pommes, veulent une bonne terre, un peu consistante et bien fumée ; lorsqu'elle est naturellement fraîche, ils deviennent plus beaux et plus gros. Pour les semis, la terre doit être plutôt légère que forte, bien ameublie, un peu ombragée, ce qui est essentiel pour les semis de printemps et d'été. Il faut, si le temps est sec, les bassiner régulièrement, les visiter pour détruire les insectes qui pourraient les attaquer, et particulièrement le tiquet ou puce de terre, qui leur est quelquefois très-nuisible; le meilleur moyen de les écarter est de semer le matin, à la rosée, de la cendre sur le jeune plant. Lorsqu'on replante, on visite le pied au point de départ des racines ; si l'on y aperçoit une tumeur, on en coupe la moitié et on détruit le ver qui l'occasionne, et qui arrêterait le développement de la plante ; on arrose chaque pied au moment de la plantation et on continue les arrosements tant que la saison l'exige.

II. Gnou DE MILAN ou **POMMÉ-FRISÉ**. Ses têtes sont

moins serrées, en général plus tendres et moins sujettes *au* goût de musc que celles des Choux cabus blancs. Les principales variétés sont :

Chou Milan très-hâtif d'Ulm, à tige un peu haute. prompt à pommer, peu gros, excellent.

C. Milan court ou nain, très-trapu, vert très-foncé, assez *hâtif* à pommer, tendre et très-bon.

C. Pancalier de Touraine, bas de pied, vert très-foncé comme le précédent, :nais à côtes plus fortes.

C. Pancalier hâtif, *C. Joulin*, très hâtif, pomme petite, pied court.

C. Milan ordinaire ou *gros C. Milan*, plus fort de pomme que les précédents.

C. Milan à tête longue, à pomme pointue, peu grosse, mais tendre et excellente.

C. Milan doré, à feuille vert blond, devenant tout à fait jaune en hiver; sa pomme est peu serrée et fort tendre.

C. Milan des Vertus, ou *gros C. pommé frisé d'Allemagne*, le plus gros de ceux de sa race, et comparable sous ce rapport aux plus beaux Choux cabus, dont il se rapproche par sa manière de pommer, et en ce qu'il est moins cloqué que les autres *Milans* et parfois très-glauque; il exige, plus que les petites variétés, une terre bonne et bien engraisée. La race cultivée aux Vertus a été très-modifiée depuis quelques années; celle que nos maraîchers possèdent actuellement, tout en conservant ses fortes dimensions, est beaucoup plus prompte à pommer que l'ancienne.

C. de Milan de Norvège très glauque, moins cloqué que le *Milan ordinaire*, résiste bien à l'hiver et peut remplacer le *Chou de Vaugirard*;

Nous devons encore placer ici, comme appartenant plus aux Milans qu'à aucune autre race : 1° le *C. de Bruxelles*, *C. à jets*, *C. rosette*, à tige de 0^m.70 à 1^m, *produisant* à l'aisselle des feuilles de petites pommes frisées, tendres et fort estimées, que l'on cueille à mesure qu'elles grossissent. Par des semis successifs, de la mi-avril à la mi-juin, on jouit de cet excellent légume depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, car il résiste aux fortes gelées mieux qu'aucun des *Milans*, bien que plusieurs de ceux-ci soient fort rustiques, surtout, lorsqu'ils ne sont qu'à demi pommés.

2° Le *Chou de Russie*. Variété singulière, qui nous a été adressée par M. Perkins, de Boston. Il a les feuilles découpées jusqu'à la côte, en lanières étroites et irrégulières, mais qui conservent la roideur particulière aux feuilles des Choux de Milan, ce qui contraste avec l'élégance de leurs découpures. Au sommet de la tige, haute d'environ 0^m.30, elles se réunissent en une pomme arrondie, de moyenne grosseur, très-tendre et d'excellente qualité.

Les Choux Milans pourraient être semés, comme les Cabus, en août et septembre ; mais l'usage est de les semer au printemps, de la fin de février à mai. La distance, pour les petites et moyennes variétés, est de 0^m.50 à 0^m.65, et de 0^m.80 à 1m, pour les grosses. Les premiers semés des variétés **hâtives** viennent en juin ; les derniers pomment au commencement de l'hiver et se conservent jusqu'en mars. On peut laisser dehors ceux à demi faits, surtout les Pancaliers et Milans ordinaires ; la gelée attendrit le coeur sans les détruire, à moins qu'elle ne soit extraordinaire. Un moyen usité dans quelques cantons pour prolonger la jouissance des Choux Milans pommes et des Choux cabus de l'arrière-saison est de les coucher, sans les arroser, avant les fortes gelées ; pour cela on enlève un peu de terre du côté du nord, on incline le Chou de ce côté, et on met la terre que l'on a enlevée de l'autre sur les racines'.

III. **CHOUX** VERTS ou NON POMMÉS. On réunit sous ce nom plusieurs variétés qui ne forment point de pommes,

(1) Si une gelée modérée attendrit et rend meilleurs les Choux de Milan, elle nuit aux Choux cabus ; si elle devient intense et de longue durée, elle les endommage ou les détruit. est donc prudent de mettre au moins une partie de la récolte à l'abri des fortes gelées. Les uns arrachent les Choux et les replantent près à près, dans un cellier, dans une cave sèche ; d'autres font, dans le jardin, une fosse large de 1^m.30 à 1^m.70, longue en raison du besoin, et plantent les Choux près à près dans le fond de cette fosse ; quand les gelées arrivent, ils mettent des gaulettes en travers de la fosse et étendent dessus de la paille ou des paillassons. Enfin, d'autres arrachent leurs Choux, font une jauge dans le carré même, et les replantent la tête en bas, en ayant soin que la tête soit recouverte de 0m.08 à de terre. Quand il gèle, on couvre une partie de la terre avec de la paille ou du fumier, afin de pouvoir prendre des Choux pour la consommation journalière. Ce dernier moyen réussit mieux en terre sableuse et sèche qu'en terre compacte et **humide**. (Note de M. Poiteau.)

mais qui, à cela près, diffèrent parfois beaucoup entre elles; car on trouve dans cette série des Choux à tige très-élevée et d'autres absolument nains; quelques-uns ont des feuilles longues et entières, d'autres des feuilles finement découpées. La couleur, malgré le nom de Choux verts, ne varie pas moins; il en est de rouges, de violets, de panachés, etc. Ils ont de commun la propriété de résister mieux au froid que la plupart des autres. Plusieurs sont d'un grand emploi pour la nourriture du bétail, en même temps que, comme plantes potagères, ils sont une des principales ressources des ménages de campagne, en hiver particulièrement, lorsque la gelée a attendri leurs feuilles. On mange aussi, au printemps, les pousses nouvelles d'une partie de ces espèces, avant le développement des fleurs: c'est ce qu'on nomme *Brocolis-asperges*.

Les variétés principales des Choux verts sont :

Chou cavalier, grand C. à vache, C. en arbre, qui s'élève à 2^m et plus, sur une seule tige ; ses feuilles sont grandes, unies ou faiblement cloquées, très-bonnes à manger, et encore plus employées pour la nourriture des bestiaux.

C. moellier, sous-variété du précédent, dont la tige augmente en grosseur depuis le milieu jusqu'au haut ; il nous a été envoyé par M. **Robineau**, de la Flèche.

C. moellier à tige rouge, tige violette, plus grosse que dans la race ordinaire, résiste mieux à l'hiver. très belle variété.

C. de Lannilis blond, belle variété, fort estimée en Bretagne, et qui nous a été communiquée par M. de La Boëssière.

C. caulet de Flandre, qui ne diffère du Chou cavalier que par la couleur rouge des pétioles et des tiges.

C. vert branchu du Poitou, moins élevé que le cavalier, mais formant une touffe considérable et très-productive.

C. vivace de Daubenton, distingué du précédent par ses ramifications inférieures, qui s'allongent et s'inclinent jusqu'à terre, où elles s'enracinent quelquefois naturellement.

C. à faucher, sans tige, émettant de sa souche des

feuilles nombreuses, divisées dans leur partie inférieure, assez semblables à celles du Colza.

Grand Chou frisé vert du Nord.

C. frangé ou *frisé d'Écosse.*

C. grand frisé rouge et les *frisés nains*, vert et rouge, résistent mieux au froid que les autres, et sont en outre des plantes d'ornement par leur port et la découpe élégante de leurs feuilles. Il en est de même de la variété *panachée* et de celle *à feuilles prolifères*, trouvée dans nos semis, et fort curieuse par les productions foliacées implantées sur les nervures de ses feuilles; elle a une sous-variété *panachée*.

On peut réunir à cette section :

C. Palmier, ainsi nommé à cause de ses feuilles longues, étroites, cloquées, vert foncé, réunies au sommet d'une tige élevée ; il est tout à fait remarquable par son port et l'élégante disposition de ses feuilles. Il en est de même du :

C. frisé de Naples, à tige basse et renflée, à feuilles planes au milieu et frangées sur le bord. Tous deux viennent d'Italie; ils sont délicats et passent difficilement l'hiver. Le Chou Palmier devrait peut-être se classer parmi les Milans, et celui de Naples à côté des Choux-raves.

C. à grosse côte, dont on possède une variété à *bord frangé*, cultivée par les jardiniers de Paris sous le nom de *C. fraisé*, est un excellent légume d'hiver, intermédiaire entre les Choux cabus et les Choux verts.

La plupart des Choux verts peuvent durer accidentellement 3 ans et plus ; mais on ne doit, en général, en attendre de bons produits que jusques et y compris leur seconde année, après laquelle ils fleurissent et montent en graine. Il en est de même du Chou vivace de Daubenton, quoique son nom semble indiquer le contraire.

Tous les Choux verts sont d'une culture facile; on **pourrait** les semer pendant le printemps, l'été et l'automne ; mais les époques **généralement** adoptées sont : ° de mars en mai, pour obtenir leur produit en hiver et à l'entrée du printemps ; 2° en **juillet et** août, pour les produits d'été. Le *C. à grosse côte* se sème de la mi-mai à la fin de juin,

pour planter en juill. et août. Distance de 0^m.80 à 1^m pour les grandes espèces, et 0m•65 pour les autres.

IV. CHOU A RACINE OU TIGE CHARNUE.

C.-RAVE OU DE SIAM. On le distingue par sa tige renflée au-dessus de terre, et qui forme une boule sur le sommet et les côtés de laquelle les feuilles sont implantées. Le Chou-Rave, à moitié grosseur, est un bon légume quand on l'a beaucoup arrosé. Son goût participe du Chou et du Navet. Ses variétés sont le *blanc* et le *violet*. Nous avons reçu d'Allemagne deux sous-variétés de ces derniers, remarquables par leur finesse et leur précocité. Ce sont : le *blanc hâtif* et le *violet hâtif* de Vienne. Semer en mai et juin, et le nain hâtif jusqu'en juill. Les Choux-Raves résistent à des gelées assez fortes; dans les lieux où l'hiver est rigoureux, on les dépouille de leurs feuilles, et on les conserve comme les autres racines. Les feuilles et les boules ou pommes peuvent servir à nourrir les bestiaux.

C.-RAVE à feuille découpée. Remarquable par la découpe légère et élégante de ses feuilles, qui en fait une véritable plante d'ornement. Nous l'avons reçue d'Allemagne, sous le nom de *C.-Rave à feuilles d'Artichaut*; plusieurs individus, en effet, laciniés moins profondément que les autres, représentent assez bien la feuille d'Artichaut, mais ils sont moins élégants que ceux dont la découpe est plus complète. La pomme est aussi bonne, quoique plus petite, que dans le Chou-Rave nain hâtif, duquel cette variété paraît être sortie.

C.-NAVET, C.-TURNEP, C. DE LAPONIE. Celui-ci produit en terre une racine charnue, comme un gros navet oblong, qui a la saveur du C. -Rave. Il a 3 variétés : *C.-Navet ordinaire*, *C.-Navet blanc* et *C.-Navet blanc à collet rouge*; ce dernier a les côtes et les nervures teintées de rouge. Ils résistent aux plus grands froids, et on ne les arrache qu'au besoin. Même cuit. que le *C.-Rave*; mais on peut se dispenser de les transplanter, auquel cas on sème clair, de la mi-mai à la fin de juin.

CHOU RUTABAGA, CHOU-NAVET JAUNE, NAVET DE SUÈDE, assez semblable au précédent, mais à racine beaucoup plus arrondie, jaunâtre, plus nette, d'un **développement** plus prompt ; il est préférable comme légume.

Semer en **place**, aussi clair que pour les gros Navets, de la mi-mai à la mi-juillet. On peut aussi le transplanter. Presque aussi rustique que le Chou-Navet, il peut être laissé dehors l'hiver.

Pour se procurer de bonne graine de Chou, on choisit, pour leur faire passer l'hiver, des individus bien francs d'espèce, et l'on isole les diverses variétés. S'il s'agit de C. pommés ou d'autres espèces délicates, on abrite au moyen de litière et de paillassons. Lorsqu'au printemps les pommes ne s'ouvrent pas pour laisser monter la tige, on les fend légèrement en quatre pour faciliter sa sortie. Si le dessus des pommes est gâté par la gelée, ce qui souvent a lieu, on l'enlève de manière à ne conserver que la partie vive. Quelques jardiniers coupent à l'automne la tête des Choux pommés, et conservent les trognons pour graine, en les abritant ; d'autres, après avoir coupé la pomme, prennent les rejets qui viennent sur la couronne autour de la coupe, et les replantent pour porte-graines. La graine de Chou se conserve 5 à 6 ans.

V. **CHOUX-FLEURS** et **BROCO**

CHOU-FLEUR. *B. botrytis*, **Desf.** Le Chou-fleur est regardé comme faisant une race à part, quoiqu'il vienne, sans doute, originairement du Chou vert. On compte 3 variétés principales : le *tendre* ou *Salomon*, le *demi-dur* et le *dur*. Elles n'offrent pas de caractères extérieurs qui les distinguent nettement l'une de l'autre, mais elles diffèrent sensiblement par leurs qualités. Le tendre fait ordinairement une plante moins forte ; sa feuille est plus unie, plus droite, moins large que celle des autres. Sa pomme, plus prompte à se faire, est moins compacte et moins serrée ; elle se divise assez promptement. Le dur a communément la tige grosse et courte, la feuille grande, plus repliée et ondulée que celle du tendre ; il marque beaucoup plus tard sa pomme, qui est plus serrée, plus pesante, et se maintient plus longtemps. Le demi-dur participe de l'un et de l'autre par son apparence et par ses qualités. A ces trois races, qui sont celles qui figurent habituellement sur le marché de Paris, il faut ajouter le *Chou-fleur de Saint-Brieuc*, plus tardif et plus rustique que les précédents, bonne variété qui forme l'objet d'un commerce important dans le département des Côtes-du-

Nord. Les Choux-fleurs renommés de *Malte*, de *Chypre*, de *Hollande*, d'*Angleterre*, etc., offrent encore moins de caractères distinctifs que les précédents, et rentrent dans l'une de ces 3 sortes. Le Chou-fleur, quel qu'il soit, demande une bonne terre douce, bien fumée, beaucoup d'eau ; une température humide plutôt qu'un air très-sec et chaud ; aussi réussit-il plus facilement au printemps et en automne qu'en été. Le Chou-fleur dur, surtout, ne peut s'accommoder de cette saison, particulièrement dans les terres d'une nature brûlante. On peut cependant avec des engrais et de l'eau se procurer des Choux-fleurs à peu près toute l'année; les maraîchers de Paris en fournissent les marchés pendant 9 et 10 mois. Nous allons indiquer les semis des diverses saisons et les soins particuliers qu'ils exigent.

§ I. — *Chou-fleur semé à l'automne pour le printemps.*

Du 5 septembre à la fin du mois, on sème en plein air, sur le terreau d'une vieille couche ou sur une planche de jardin terreautée; 15 à 20 jours après la levée, on dispose au pied d'un mur, au midi, un ados très-peu incliné, de largeur à recevoir 1, 2 ou 3 rangs de cloches; on le charge de 0^m.08 à 0^m.10 de terreau, et on y repique le plant à raison de 20 à 25 par cloche ; un moindre nombre est mieux, si l'on a de la place et des cloches. On ne pose celles-ci que quand vient le froid, d'abord le soir seulement, donnant de l'air tous les jours autant que le temps le permet. Si la saison est très-douce et que le plant avance trop, on l'arrache, on laboure légèrement l'ados, et on repique de suite à la même place. Quand les gelées deviennent un peu fortes, on jette de la litière sur les cloches; dans les froids rigoureux, on les en entoure et couvre entièrement, et on y ajoute au besoin des paillassons. On donne de l'air dans le jour, quand il fait beau. Enfin, il s'agit, d'une part, d'empêcher le plant de geler; de l'autre, de le fortifier autant que possible en le nourrissant d'air, sans quoi il s'étiolerait et périrait. Ce plant ainsi hiverné se met en place, à la distance de 0^m.65, en mars, un peu plus tôt ou plus tard, selon qu'il est robuste et que la saison le permet; il pro-

duit vers la fin de mai, en juin, et quelquefois jusqu'en juillet. Le Chou-fleur dur et le demi-dur conviennent pour ces semis. A défaut de cloches, on peut faire passer l'hiver à son plant dans des encaissements formés de litière sèche, maintenue par des piquets ayant la même inclinaison que l'ados, de sorte que celui-ci soit renfermé dans une espèce de petit mur de fumier sec, de 0^m.14 à 0^m.16. Des perches transversales, portées par les piquets, reçoivent des paillassons, que l'on redouble dans les grands froids et que l'on ôte par le beau temps.

Pour obtenir des semis d'automne des Choux-fleurs en avril et mai, on les modifie de la manière suivante : on sème du 25 août *au* 5 septembre ; on hiverne son plant de préférence sous châssis, et on repique à 0^m.10 de distance. Au commencement de février, on dresse, *dans* une tranchée de 0^m.50, une couche sourde de moitié feuilles sèches et moitié fumier, par lits *alternatifs*, que l'on monte *jusqu'à* 0^m.38, et que l'on charge de 0^m.25 à 0^m.30 de terre et terreau mêlés par moitié. Dix à douze jours après, on y plante les Choux-fleurs à la distance de 0^m.54, et l'on met une cloche sur chacun ; on peut encore mettre sous chaque cloche quatre Laitues-crêpes à graine noire, qui seront bonnes à manger en mars. On garnit l'entre-deux des cloches de litière sèche jusqu'au sommet, et l'on met double paillason par-dessus s'il gèle trop fort. Pendant le jour, on ôte les paillassons; après la reprise, on donne de l'air graduellement sous les cloches, jusqu'en mars, où on les ôte tout à fait. Ces Choux-fleurs donnent dès avril.

§ II. — Chou-fleur semé l'hiver pour le printemps et l'été.

A la fin de janvier, mieux du 10 au 15 février, semez très-clair sur couche chaude et sous cloche ou sous châssis; 3 semaines après, repiquez sur une autre couche, sous cloche ou avec abri de paillassons. A la fin de mars ou en avril, le plant sera mis en place en pleine terre et produira en juin et juillet.

Du 1 au 15 mars, pareil semis sur couche, abrité sous cloche ou sous paillassons. Le plant peut être repiqué comme le précédent, mais on peut aussi le laisser 3 à 4 semaines sur place, pourvu qu'on lui donne

beaucoup d'air et qu'il ait été semé clair. Alors on le met immédiatement en place en avril ; il donne en juillet. Le Chou-fleur demi-dur convient le mieux pour les deux saisons; on peut aussi employer le **tendre**, surtout pour le semis de mars.

De la **mi-avril** à la mi-mai , on sème à plusieurs reprises, en plein air, du Chou-fleur tendre, que l'on met en place sans repiquage. Il donne de juillet en septembre. C'est la saison la plus ingrate, celle où les Choux-fleurs réussissent le moins, surtout quand il fait sec et chaud. Le tendre convient le mieux ici, particulièrement au semis d'avril , et comme il ne tient pas longtemps la pomme, il faut semer peu à la fois. Pour les semis de mai, on préfère le demi-dur, que les maraîchers de Paris emploient, à peu d'exceptions près, exclusivement aux deux autres, pour toutes les saisons.

§ III. — Chou-fleur semé l'été pour l'automne.

Du 10 au 15 juin, et même jusqu'au 25 dans les terrains légers et hâtifs, on sème sur plate-bande terreautée, à l'ombre ; puis on met en place, sans avoir repiqué, en juillet. Cette culture est fort simple, et se réduit à celle des Choux communs ; mais elle ne réussit pas toujours bien, ce qui tient souvent au défaut **d'arrosements** suffisants. Il faut, en effet, que les Choux-fleurs de cette saison soient entretenus à l'eau durant presque tout le temps de leur végétation et surtout dans les premiers mois. Ils donnent **dépuis** la fin d'août jusqu'en octobre et novembre. Les derniers semés se conservent l'hiver. Pour cela on les coupe à **0^m.08** au-dessous de la pomme, on les dégarnit de toutes leurs grandes feuilles, et on raccourcit les intérieures qui avoisinent la pomme au niveau de celle-ci. On les place sur des tablettes, ou mieux on les suspend au plancher, dans un cellier sain ou une cave; on les visite souvent et l'on enlève avec soin les feuilles qui se gâtent. Traités ainsi, ils se conservent souvent jusqu'en avril. Le Chou-fleur demi-dur convient le mieux pour le dernier *semis* ; on y emploie souvent le Chou-fleur dur, mais il réussit mal si les **arrosements** sont **négligés, et** se trouve

quelquefois trop tardif. Passé le 15 juin, on est presque sûr qu'il ne pommera pas.

Quelquefois une partie des Choux-fleurs d'automne n'a pas pommé quand les gelées surviennent; alors on les dépouille de la plus grande partie de leurs feuilles extérieures, et on les plante près à près, avec leur motte, dans une cave ou un cellier; ou bien on ouvre une tranchée de 0m.70 de profondeur et de la largeur d'un coffre de châssis; on la remplit de débris de couche, et on les y plante fort serrés; on place les châssis; on met à l'entour un réchaud de fumier neuf, que l'on entretient tant que cela est nécessaire. Les Choux-fleurs ainsi traités ne sont pas gros, mais on en jouit quelquefois jusqu'en mars.

On réserve comme porte-graines des Choux-fleurs semés en automne et hivernés sous châssis, à tige forte et trapue, à pomme ferme, nette, blanche, serrée, qui ne dépasse aucune feuille intérieure.

CHOU BROCOLI. *B. b. cymosa.* Il ne diffère du Chou-fleur que par ses feuilles ondulées, par ses dimensions plus grandes, et par ses couleurs. Les variétés principales sont : le *blanc*, le *violet* et le *violet nain hâtif* ou *Chou-fleur noir de Sicile*, tous les 3 pommés; il y en a aussi de rouges, de jaunâtres, de verts, les uns pommés, les autres sans pomme, et se divisant en jets nombreux. On préfère le violet et le blanc. On sème les Brocolis en mai et juin; on les cultive comme les Choux-fleurs d'automne, mais on les espace à 0^m.80. A l'approche des froids, on les garantit en faisant au pied, du côté du nord, une fosse étroite, où l'on couche la tige en l'inclinant à plusieurs reprises; on la couvre de terre en ne laissant passer que la tête; ou on enlève le Brocoli en motte et on l'enfonce debout, jusqu'à la naissance des feuilles, dans un trou fait à côté. Si le froid descend à 6° ou 7°, on couvre de grande litière, et on donne de l'air quand le temps le permet. Ainsi traités, ils sont bons à la fin de l'hiver et au commencement du printemps. Le *blanc* donne une pomme semblable à celle du Chou-fleur, mais de meilleure qualité. Le *violet nain*, semé en mai ou juin, pousse dès l'automne suivant; pour l'obtenir après l'hiver, comme les autres, il faudrait ne semer qu'en juillet. On peut aussi l'élever sur cou-

che et sous cloche en février et mars ; il pousse alors au milieu de l'été. Une distance de 65^o suffit pour cette variété. Nous avons reçu d'Angleterre, sous le nom de *C. B. Mammouth*, une race particulière de *Brocoli blanc*; sa pomme atteint un volume aussi considérable que celle des plus gros Choux-fleurs, mais cette race est très tardive, et, pour cette raison, exposée à souffrir de la sécheresse dans notre climat.

CHOU CHINOIS ou **PÉ-TSAÏ**. *B. Chinensis*, L. Les plantes potagères de la Chine ont été jusqu'ici peu connues et peu essayées en Europe; aussi l'introduction du Pé-tsaï a excité un intérêt d'autant plus vif que ce légume passe pour le meilleur et le plus cultivé de ce pays'. Nous le devons aux Pères des Missions étrangères et particulièrement au zèle des abbés Voisin et Tesson.

Le Pé-tsaï appartient au genre *Brassica*, où il constitue une espèce distincte, intermédiaire entre le Chou et le Navet, que Linné a désignée sous le nom de *B. Chinensis*. Sa feuille est beaucoup moins épaisse que celle de nos Choux d'Europe, un peu cloquée, d'un vert clair tirant sur le blond, la côte ou nervure principale est élargie et très-blanche dans sa partie inférieure. L'aspect de la plante développée est plutôt celui d'une large Romaine évasée que d'un Chou.

Linné a indiqué le Pé-tsaï comme bisannuel; mais sa végétation ici, jusqu'à présent, a été celle d'une plante annuelle. Son accroissement est si prompt et sa disposition à monter telle, que des semis faits au milieu de l'été montent et quelquefois mûrissent leur graine dans la même saison. C'est là une des grandes difficultés pour l'obtenir bien pommé.

Il ne faut pas, toutefois, considérer le Pé-tsaï sous ce seul rapport, et n'y voir qu'une plante dont le mérite consiste essentiellement dans sa faculté de pommer; dans les contrées méridionales de la Chine, où il ne pousse pas, son emploi est cependant fort étendu; semé en septembre, il fournit, jusqu'aux grandes gelées, un her-

(1) Le Pé-tsaï avait été introduit plusieurs fois en Europe, et on le possédait dans quelques jardins botaniques, notamment au Muséum ; mais il n'y existait qu'à titre d'espèce botanique; c'est l'importation dont nous venons de parler qui en fait une plante potagère.

bage qui peut se préparer, soit en plantes entières, comme la Laitue, soit haché, comme les Epinards, et constitue un légume très-recommandable.

En raison de la promptitude de sa croissance, le Pé-tsaï peut être semé pendant une grande partie de l'année ; il réussit mieux cependant à la fin de l'été et en automne qu'au printemps. On peut ou le semer en place ou le **transplan** ter. Son traitement, **dans** ce dernier cas, a la plus grande analogie avec celui des salades. La distance entre les plantes doit être d'environ 0m.50.

Le semis en place est également fort simple. On peut le comparer à celui des Navets si on le fait **en planche** et à la volée, à celui de la Poirée blonde ou des Epinards si on le fait en rigole, avec cette différence que la graine doit être beaucoup moins recouverte. Dans les semis en place on éclaircit pour la consommation dès que les plants ont une force suffisante, et on continue successivement jusqu'à ce que la planche soit épuisée ou montée. Si, au contraire, après plusieurs éclaircissements, on voyait les pieds conservés disposés à pommer, on les laisserait s'achever sur place.

Le **Pé-tsaï** n'est pas très-sensible au froid ; j'en ai hiberné du plant qui a supporté des gelées de 2 à 3 degrés sans souffrir. Si l'on en avait, cependant, de tout venus et propres à la consommation, à l'entrée de l'hiver, il serait prudent de les couvrir de paillasons pendant les gelées ou de les rentrer dans la serre aux légumes.

PAK-CHOÏ. Autre légume chinois, analogue au **Pé-tsaï**, mais plus remarquable par son apparence. Il faisait partie de la collection rapportée de Chine par le capitaine Geoffroy, et dont j'ai donné l'historique dans l'édition de 1841.

Le Pak-choï appartient aussi au genre **Brassica** ; je ne sais s'il peut être séparé botaniquement du premier. S'il n'en est qu'une variété, elle est fort tranchée. Son aspect est à peu près celui d'une Carde-poirée dont les côtes seraient arrondies, longues, grosses et très-blanches, se terminant par des feuilles ovales, très-lisses, et d'un vert foncé. Toutes les parties de la plante sont tendres, et leur saveur est, comme dans le **Pé-tsaï**, celle du Chou très-adouci. Sous le rapport de la végétation et de la culture l'analogie est également fort grande.

456 PLANTES POTAGÈRES.

Les essais sont encore trop peu avancés pour que je puisse donner à cet égard des indications précises. Ce qui est certain, c'est que le Pak-choï bien développé est un très-beau et assez bon légume ; si l'on peut corriger sa grande disposition à monter, il deviendra probablement une acquisition intéressante.

CHOU MARIN, OU CRAMBÉ MARITIME (*Crambe maritima*, L.) (Crucifères.) Excellent légume, indigène, très-cultivé en Angleterre, et digne de l'être également en France. C'est une plante voisine des Choux, mais dont la racine vivace reproduit chaque année des feuilles et des tiges nouvelles ; ces pousses annuelles, blanchies, au moment de leur premier développement, par des moyens que nous indiquerons, constituent son produit. Une terre saine et profonde est celle que préfère ce Chou ; des engrais salins lui conviendraient sans doute beaucoup, la plante croissant naturellement dans les sables maritimes. Elle se multiplie de semence ou par boutures de racines ; le semis se fait en place ou en pépinière ; ce dernier moyen est celui qu'une longue expérience me fait préférer. Quelques jardiniers sèment sur couche tiède et sous châssis ou sous cloches, ou en très-petits pots, dans chacun desquels ils mettent 4 ou 5 graines, ou à même le terreau ; ce moyen est bon, mais on peut aussi élever son plant en pleine terre. En mars, avril, mai ou juin, on ouvre des rigoles espacées de 0^m.32, on y répand un peu dru la graine, dont une partie est souvent inféconde ; on recouvre de 0^m.03 de terreau et l'on arrose, d'abord jusqu'à la levée et ensuite pendant la jeunesse du plant, qui est au moins aussi sujet que celui des Choux à être attaqué par la puce ou tiquet ; on tâche de l'en préserver par le **cen-**
drage à la rosée et après les bassinages. Si le plant a levé trop épais, on éclaircit de façon qu'il reste espacé de 0^m.15 (celui que l'on enlève peut être repiqué ailleurs). Pendant l'été, on donne les sarclages et **bi-**
nages nécessaires. En novembre, on ôte toutes les feuilles, qui sont alors mortes ou dépérissantes, et l'on recouvre les rigoles de 0^m.03 à 0^m.06 de terreau. En février ou mars suivant, on relève le plant pour le mettre en place ; une ou plusieurs planches ayant été bien **défoncées** et amendées, on y trace à 0^m.65 l'un de l'autre des **rangs**

sur lesquels on plante les Crambés à 0^m.50. On entretient cette plantation par des binages et quelques arrosements au besoin. A l'automne on enlève, comme l'année précédente, tous les débris des feuilles, et l'on couvre chaque plante, ou mieux toute la planche, de quelques doigts de terreau. Ordinairement, à la pousse suivante, c'est-à-dire 2 ans après le semis, tout ou partie est bon à faire blanchir. Voici comment on y procède : en février ou dans les premiers jours de mars, on place sur chaque plante un pot de jardin renversé, exactement bouché ; on l'appuie en le tournant, pour que le bord porte également partout; on le reborde même d'un petit bourrelet de terre, de façon que l'air ni la lumière n'y puissent pénétrer. En Angleterre, on a pour cet usage des pots à couvercle, bien plus commodes que ceux d'une seule pièce, surtout lorsqu'il s'agit de chauffer à l'aide de fumier (*voir* plus bas). En France, M. Mabire, qui cultive le Chou marin avec succès, emploie des boîtes en bois blanc, de forme pyramidale, de 0m.30 à 0^m.40 de côté à la base, de 0^m.18 à 0^m.20 à l'extrémité supérieure, et pourvues d'un couvercle mobile. A défaut de pots ou de boîtes, on peut simplement butter, soit avec la terre même de la planche ou du sentier, soit avec du terreau, du gros gravier, ou de la cendre de charbon de terre, formant au-dessus de chaque plante une butte en forme de taupinière. Par l'un ou l'autre moyen, la pousse, privée de lumière, est forcée de blanchir. Lorsqu'elle a atteint 0^m.10 à 0^m.15, on la coupe à quelques millimètres au-dessous du collet pour en faire usage.

A la suite de cette opération il se développe en couronne sur le collet un assez grand nombre de bourgeons, dont on éborgne la plupart en ne laissant que les 3 ou 4 plus forts. Si l'on ne devait pas, comme il est indiqué ici, faire blanchir la plante la 2^e année, il faudrait, l'automne précédent, **couper** la racine au-dessous du bourgeon terminal. Le même soin est à observer pour les plantations en produit, lorsque par une circonstance ou une autre on ne doit pas récolter dessus ; il faut dans ce cas retrancher entièrement le collet de la racine à 0 01 au-dessous de son extrémité supérieure. De cette façon on évite que les racines s'allongent hors du sol, et surtout on met obstacle à la production des bourgeons à fleur qui

épuisent la plante sans avantage pour le produit. Une plantation de Crambé bien conduite ne doit jamais présenter de rameaux à fleur.

Si on voulait semer en place, on préparerait son terrain comme nous venons de le dire, mais à chaque distance on mettrait 5 à 6 graines, réparties dans un petit espace circulaire de 0^m.08 de diamètre. Ces fossettes doivent être bien terreautées et arrosées assidûment. Quand les jeunes plantes sont assurées contre le tiquet, on ne laisse que la plus forte. Quelquefois cependant on en conserve 2 et jusqu'à 3 réunies en un groupe; dans ce cas, il faut avoir espacé les fossettes à 0^m.65 et mettre à chacune un plus grand nombre de graines. Ensuite même traitement que pour une plantation; mais ce n'est qu'à la 3^e pousse, c'est-à-dire deux ans après le semis, que l'on fait blanchir.

Lorsqu'on possède des pieds de Crambé déjà forts, on peut facilement les multiplier par bouturer de racines; celles-ci sont longues, épaisses et charnues; chaque tronçon de 0^m.06 à 0^m.08, planté en février ou mars avec quelque soin, devient dans l'année une plante de bonne force. Il convient, dans ce cas, de réunir ces boutures 2 par 2 à chaque place, afin de former une touffe plus forte. Il est assez important que la coupe supérieure de ces racines soit faite droite, afin que les jets s'y implantent perpendiculairement; la coupe inférieure, au contraire, doit être oblique. Au moment où les racines commencent à végéter, il convient d'éborgner une grande partie des yeux qui se développent et de ne laisser que 2 ou 3 des plus beaux à chaque racine.

A mesure que l'on a récolté les pieds de Crambé, on les découvre pour leur laisser faire, à l'air libre, une nouvelle pousse, qui préparera d'autres bourgeons pour l'année suivante. La plante, dans les terrains qui lui conviennent, vit et produit pendant de longues années; mais en général on peut compter sur 5 à 6 ans de durée. On la prolongerait par les engrais, et en ne récoltant que de deux années l'une; mais, dans ce cas, il faudrait avoir double plantation pour alterner.

(1) A Paris, on trouve, dans le commerce, du plant de Chou marin tout venu et bon à mettre en place. La maison **Vilmorin-Andrieux** en élève annuellement pour cet usage.

Ce qui précède se rapporte au traitement à froid. On obtient ainsi le Chou marin dans sa saison naturelle, c'est-à-dire en mars et avril, avant l'Asperge, et aussitôt que le Brocoli ; mais il est facile de hâter cette jouissance et de se la procurer au milieu de l'hiver. Pour cela, il faut placer les pots ou butter les plantes en novembre, décembre ou janvier, puis couvrir entièrement la planche de 0^m.40 à 0^m.50 de fumier long, dont la chaleur fait développer en quelques semaines les pousses du Crambé. On peut aussi forcer sous châssis comme pour l'Asperge *chauffée sur place* (voir cet article). Seulement, si l'on destine une planche à cet usage, les plants doivent être un peu plus rapprochés que pour la culture ordinaire, et l'on met 3 rangs dans une planche de 1^m.30 de large. Les châssis peuvent aussi servir à faire blanchir à froid, en calfeutrant bien tous les joints et en couvrant les panneaux de plusieurs épaisseurs de paillasons pour intercepter la lumière, ou en substituant des planches ou panneaux pleins aux panneaux vitrés. Enfin, les moyens d'élever, de faire blanchir ou de forcer le Crambé, sont susceptibles de beaucoup de modifications. J'ai indiqué les procédés les plus usités, chacun pourra chercher à les améliorer. Ce légume s'emploie **bouilli**, puis assaisonné au beurre ou à la sauce blanche, comme le Chou-fleur, l'Asperge, etc. Sa saveur participe à la fois de celles de l'Asperge et du Brocoli. Si on le coupe un peu trop développé, il est sujet à un léger goût d'amertume qu'on lui enlève facilement en le faisant bouillir un instant dans une première eau ; du reste, il cuit facilement et ne demande que quelques minutes à l'eau bouillante, lorsqu'il est fraîchement coupé.

CIBOULE COMMUNE. *Allium fistulosum*, L. (**Lilia-cées.**) Plante vivace, mais traitée dans la culture comme bisannuelle. On la multiplie de graine qui se sème de préférence en terre légère et substantielle : 1^o en février et mars pour replanter en avril et mai, deux plantes ensemble à 0^m.16 de distance entre les touffes ; 2. du 15 à la fin de juillet. On cultive de la même manière la *C. blanche hâtive*, qui se traite aussi comme vivace, en lui laissant former de grosses touffes que l'on éclate pour les besoins ; elle dure longtemps. Leurs graines se conser-

vent pendant 9 et 3 ans, si on les garde dans leurs capsules. On cultive en outre dans les jardins la C. VIVACE, dite *Ciboule de Saint-Jacques*, dont il existe plusieurs variétés ; on la multiplie par les caïeux que l'on éclate et que l'on plante de préférence en bordure, au printemps ou à l'automne.

CIBOULETTE, CIVETTE, APPÉTIT; A. *schcenoprasum*, L. Indigène, vivace. Se multiplie par ses caïeux, que l'on sépare en mars pour les mettre en planche, ou plus ordinairement en bordure; elle aime une bonne terre, une exposition chaude et quelques arrosements en été.

CITROUILLE, voyez COURGE.

CLAYTONE PERFOLIÉE, *Claytonia perfoliata*, Willd. (Portulacées.) De Cuba. Plante annuelle, de 0^m.33, que l'on peut couper plusieurs fois l'été et employer comme les Épinards et l'Oseille, ou en place du Pourpier. On sème au printemps à bonne exposition, en terre douce terreautée, en plein ou en rayons, mais clair, parce qu'elle se ramifie beaucoup dès la base.

CONCOMBRE. *Cucumis sativus* L. (Cucurbitacées.) Plante annuelle, originaire des Indes. LE C. CULTIVÉ offre plusieurs variétés : le blanc long; le blanc hâtif; le gros blanc de Bonneuil; le hâtif de Hollande, d'abord blanc, et qui jaunit promptement ; propre au châssis; le jaune long; le vert petit à confire, appelé Cornichon; le vert long, particulièrement estimé en Angleterre, où on en cultive plusieurs variétés, dont le Concombre *Picke's defiance* nous paraît être la plus remarquable.

Le CONCOMBRE DE RUSSIE, fort petit, presque rond, et venant par bouquets est le plus hâtif de tous.

C. SERPENT, *C. flexuosus*, L. Fruit très curieux, devant son surnom à sa forme allongée et flexueuse. On en fait des Cornichons.

On sème le Concombre : sur les couches à Melon de décembre au commencement de mars, et on le replante, à mesure que le plant est en état, sur de nouvelles couches ; en place, sur couche sourde, en mars ; 3° (le la mi-avril au commencement de mai , en pleine

terre et en place, dans des trous remplis de fumier recouvert de terreau. En avril, mai et juin, le *Cornichon* ne se sème guère qu'en place. Les Concombres de premier (première époque ci-dessus) ne peuvent s'élever que sous châssis, et l'on doit les semer en pots pour faciliter la transplantation ; 15 jours après la levée , on les repique sur une nouvelle couche dans d'autres pots ; 15 autres jours après, ils sont mis en place sur une autre couche sous châssis. C'est le hâtif, blanc ou jaune, qui convient pour cette culture. La taille consiste à pincer au-dessus du second oeil, peu après le premier repiquage en pots, ensuite à pincer successivement les branches à 3 ou 4 noeuds, et à ôter une partie des feuilles les plus grandes, à mesure qu'elles vieillissent. Dans les semis en place, même taille, sauf que l'on pince à 5 ou 6 yeux, et que l'on n'ôte pas de feuilles. Tous les Concombres aiment la chaleur et l'eau. On se procure les graines en laissant des fruits de choix sur le pied jusqu'à ce qu'ils pourrissent ; elles se conservent 6 à 8 ans.

COQUERET COMESTIBLE, ALKÉKENGÉ JAUNE DOUCE; *Physalis pubescens*, L. ; *P. edulis*, Bot. Mag. (Solanées.) De l'Amér. mér. Vivace en serre, annuel dans la culture potagère. Il forme d'assez fortes touffes de 0^m.70 à 1^m et donne en abondance des fruits juteux, jaune orange, de la grosseur d'une Cerise, enveloppés dans le calice ; leur saveur légèrement acide les fait rechercher dans les pays méridionaux. On sème en mars sur couche et sous cloche ou châssis, pour mettre en place, à bonne exposition, en mai. On cultive de même les *P. Barbadosis* et *Peruviana*.

CORNE-DE-CERF (PLANTAIN), *Plantago Coronopus*, L. (Plantaginées.) Annuelle et indigène; ses feuilles s'emploient comme nourriture dans les salades. Sa graine, très menue, se sème en place, en mars, dans une terre légère. Les feuilles, cueillies à mesure dis besoin, se renouvellent longtemps, mais ne sont tendres qu'au moyen d'arrosements assidus.

COURGE, *Cucurbita*, L. (Cucurbi tacées I.) Les plantes

(1) Les différentes sortes de Courges cultivées peuvent être rapportées à un petit nombre d'espèces primitives qui, par des

de cette famille, originaires des pays chauds, aiment la chaleur et l'humidité. On met leurs graines germer sur couche et sous cloche, en mars, dans des pots remplis de terreau ; puis, après avoir habitué les plants à l'air, on les dépose pour les placer à bonne exposition, de la fin d'avril à la mi-mai, en pleine terre, si le sol est sain et bien amendé, ou dans de petites fosses de 0^m.40 à 0m,50 de large sur 0m.32 de profondeur, que l'on remplit de fumier et de quelques centimètres de terreau par-dessus. On peut aussi semer en place, en pleine terre ou dans des fosses semblables, de la fin d'avril à la mi-mai, 2 ou 3 graines, pour ne laisser ensuite que le pied le plus fort, qu'on arrose souvent. La plupart des espèces de Courges sont abandonnées à leur développement naturel et ne reçoivent aucune espèce de taille; mais beaucoup de jardiniers *y* soumettent le *Potiron*. Ordinairement on coupe la 1^{re} tige au-dessus du 2^e ou 3^e oeil, pour qu'il produise autant de bras. Lorsque le fruit est noué, on arrête la branche qui le porte à 2 ou 3 yeux au-dessus. On laisse souvent deux fruits, rarement trois, sur un même pied ; si on veut obtenir de très gros Potirons, on n'en laisse qu'un.

variations successives, ont produit le nombre immense de formes que l'on rencontre dans ce genre de plantes. Dans un travail botanique récent (*Annales des Sciences naturelles*, t. VI, p. 5), M. Naudin, aide-naturaliste au Muséum et un de nos anciens collaborateurs, a admirablement débrouillé ce chaos. Il classe toutes les variétés de Courges sous trois types ou espèces botaniques de la manière suivante :

PREMIÈRE ESPÈCE.— *Cucurbita maxima*, caractérisée par son pédoncule renflé, strié, cylindrique ; par ses feuilles aussi larges que longues, à lobes arrondis et sans découpures proprement dites. Elle comprend : tous les Potirons, la C. de l'Ohio, celle de Valparaiso, le Giraumon turban, etc.

DEUXIÈME ESPÈCE.— *C. pepo*, caractérisée par son pédoncule présentant cinq fortes cannelures, ses feuilles découpées assez profondément, ses poils très rudes, presque épineux. Elle comprend : la Citrouille de Touraine, le Courgeron de Genève, les Courges sucrière du Brésil, à la moëlle, des Patagons, d'Italie, de Barbarie, blanche non coureuse, cou tors, etc., tous les **Pâtissons** et les Coloquinelles ou fausses Coloquintes.

TROISIÈME ESPÈCE.— *C. moschata*, caractérisée par son pédoncule faiblement cannelé et très élargi vers le fruit ; feuilles à lobes profonds ; poils nombreux, mais doux. Elle ne comprend, parmi les espèces mentionnées dans cet ouvrage, que la Courge de Barbarie et la Courge pleine de Naples ou Porte-Manteau.

Quelques jardiniers sont dans l'usage d'enterrer les bras principaux sur une grande partie de leur longueur; il part des racines adventives à l'aisselle des feuilles, et le fruit grossit en raison de ce surcroît de sève. Parmi les espèces et variétés cultivées, nous citerons les suivantes :

POTIRON. *C. maxima*, L. Des Indes. Il couvre un grand espace par ses longues tiges rampantes et ses larges feuilles. (*Voir* la taille ci-dessus.) Fruits souvent énormes, très pesants, à écorce ordinairement unie, quelquefois verruqueuse ou brodée. Les principales variétés sont le *jaune gros*, le *vert* et le *blanc*.

P. D'ESPAGNE. Variété du Potiron propagée par M. Gondouin. Elle charge beaucoup; ses fruits, très aplatis et de moyenne grosseur, ont l'écorce lisse, très dure, et ordinairement verte. Leur chair, très peu aqueuse, se distingue par son moelleux et sa saveur. Beaucoup meilleur que le précédent.

C. DE CHYPRE, fruit moyen, arrondi, un peu appointi vers le sommet, panaché de diverses couleurs; chair verdâtre, peu épaisse.

GIRAUMON TURBAN. D'après M. Naudin c'est une variété très caractérisée et très constante du Potiron, et dans laquelle on distingue plusieurs sous-variétés. Fruit moyeu, jaune ou verdâtre, à couronne vert foncé. Sa chair est plus ferme et plus sucrée que celle du Potiron ordinaire.

COURGE MUSQUÉE. *C. moschata*. Espèce très distincte de la précédente. Sa variété la plus commune est la **MELONÉE** ou **MUSQUÉE** de Marseille, estimée en Provence, mais ne mûrissant pas toujours bien sous le climat de Paris.

COURGE DE BARBARIE. Variété de la Courge musquée. Fruit allongé, marbré par côtes ou bandes de jaune et de noir.

C. PLEINE DE NAPLES OU PORTE-MANTEAU. Autre variété de la Courge musquée, beaucoup plus grosse que la Courge de Barbarie. Fruit long de 0^m.50 à 0^m.60, gros, presque entièrement plein, cylindrique ou légèrement courbé. Sa chair est rouge et très odorante. Cette variété remarquable nous a été commuai-

quée par M. Jacques; elle est cultivée dans plusieurs jardins. Comme la plupart des Courges musquées, elle **mûrit** difficilement à Paris.

C. DES PATAGONS. Variété de la Citrouille commune (*C. Pepo*). Fruit très allongé, remarquable par sa teinte d'un vert noir et par la cannelure régulière et profonde dont il est sillonné sur sa longueur, la surface étant relevée de côtes étroites, nombreuses et symétriquement rangées. Chair peu épaisse, jaune et filandreuse.

COURGE DE VALPARAISO. Elle appartient à l'espèce du Potiron. Fruit jaune nankin, brodé, de moyenne grosseur. Chair rougeâtre, très sucrée. C'est peut-être la plus délicate des Courges qui se mangent à leur entier développement.

C. SUCRIÈRE Du BRÉSIL. Excellente variété du *C. Pepo*, qui nous a été donnée en 1839 par M. **Quétel**, de Caen. Elle se rapproche de la *C.* à la moelle par la forme et le volume du fruit, qui est cependant un peu plus gros et d'une teinte plus rousse. Chair jaune et excessivement sucrée; nous ne connaissons que la *C. de Valparaiso* qui puisse lui être comparée sous ce rapport.

C. DE L OHIO, reçue d'Angleterre en 1845. C'est encore une forme particulière du Potiron. Ses fruits sont moyens (leur poids ne dépasse pas 3 à 4 kilogr.), d'une couleur orange rosé et lisses. La chair est d'une cuisson facile, douce, sucrée et très farineuse. Elle paraît devoir cette qualité à une proportion de fécule plus considérable que dans aucune des autres Courges que j'ai pu lui comparer sous ce rapport.

Les fruits des cinq variétés qui suivent doivent être mangés avant d'avoir atteint toute leur grosseur :

COUCOURZELLE , C. D'ITALIE. Elle appartient, comme toutes les suivantes, à l'espèce du *C. Pepo*. Tige couchée, très courte; feuilles à 5 lobes allongés. On mange les jeunes fruits dès qu'ils sont défleuris; ils ont alors 0 **.10** à 0 **.14** de long sur 0m.03 à 0^m.06 de diamètre. Le fruit mûr, long de 0^m.40 à 0^m.50 sur 0^m.14 à 0 **.16** de diamètre, est j a une, rayé de bandes vertes; il est moins bon qu'un Potiron ordinaire.

C. BLANCHE NON COUREUSE, qualités analogues à celles ci-dessus.

COURGERON DE GENÈVE. Cette espèce a aussi l'avantage de ne pas courir ; elle est très productive; ses fruits sont de la grosseur de la tête, presque ronds, d'un vert tacheté de jaune, d'ailleurs très médiocres.

COURGE A LA MOELLE. Fruit ovale, souvent à côtes, plein, long de **0^m.14** à **0^m.22**, jaune très pâle; chair douce, fondante, succulente jusqu'à l'époque de la maturité des graines. Les Anglais font une grande consommation de ce légume, qu'ils désignent sous le nom de moelle végétale (*vegetable marrow*).

COURUE CROCHUE. Variété américaine, ou du moins fort cultivée et estimée aux Etats-Unis, où on la désigne sous le nom de *crook-neck* (cou tors). Fruit petit, jaune, un peu verruqueux, allongé, courbé en deux, presque à angle droit, vers le tiers de sa longueur. Cette Courge est très féconde et propre à manger jeune, car sa chair se sèche quand le fruit a acquis tout son développement.

PATISSON, BONNET D'ÉLECTEUR OU ARTICHAUT DE JÉRUSALEM; un des meilleurs fruits de ce genre ; il a *le mérite* de ne pas *courir* comme la plupart des autres, mais de croître en touffes arrondies et presque ou tout à fait dressées. Il en existe plusieurs variétés, qui sont le *blanc*, le *jaune*, l'*orange*, le *vert* et le *panaché*, vert et blanc.

Tous les fruits de Courges, Melons et Potirons, cueillis petits et encore très tendres, sont excellents cuits et assaisonnés comme les Concombres ; c'est à tort que presque partout en France on laisse perdre ceux que l'on supprime à la taille, au lieu de les employer ainsi ; ils fourniraient un premier et très-bon produit, que, dans quelques pays, en Angleterre, par exemple, on préfère à celui plus considérable des fruits tout venus. Les Courges, Citrouilles et Potirons mûrs se placent dans un lieu sec et tempéré; ils se conservent pendant 3 ou 4 mois quelques espèces même beaucoup plus longtemps.

Outre les espèces qui précèdent, on cultive encore d'autres cucurbitacées d'une moindre utilité ou de simple fantaisie, entre autres les GOURDES, souvent employées à faire des vases, ce à quoi elles se prêtent par l'épaisseur et la dureté de leur coque ligneuse. On

en distingue un grand nombre de variétés, dont les plus communes sont : la **GOURDE COUCOURDE**, ou Pèlerine (*C. lagenaria vulgaris*), la G. **POIRE A POWDRE** (*C. l. pyrotheca*), la G. **TROMPETTE** (*C. l. longa*), etc., et les **MÉLOPÉPON ORANGE** et **PYRIFORME** (*Cucurbita-pepo aurantiiformis* et *pyriformis*, Duch.), désignés improprement dans l'usage sous le nom de *coloquintes*, dont il existe plusieurs variétés qui donnent des fruits qu'on garde pour la singularité de leur forme : ils sont mangeables dans la jeunesse.

La graine des courges se conserve 6 à 8 ans; on peut aussi les propager de boutures et par la greffe herbacée.

CRAMBÉ, voyez **CHOU MARIN**.

CRESSON DE FONTAINE, *Sisymbrium nasturtium*, L. (Crucifères.) Plante vivace, indigène, que, dans beaucoup de lieux, on se contente de ramasser sur le bord des ruisseaux où elle croît naturellement. On peut s'en procurer par la culture, en semant au printemps sur le bord des eaux courantes, où il s'étend par ses racines traçantes. A défaut d'eau courante, on remplit à moitié de terre des baquets placés auprès des puits ; on y sème de la graine ou on y plante des racines et on couvre d'eau qu'on renouvelle de temps en temps pour l'empêcher de se corrompre I.

CRESSON DES PRÉS, *Cardamine pratensis*, L. Vivace. Indigène. Il faut semer au printemps dans une terre humide. — Variété à fleurs doubles très jolie. Mêmes propriétés et usages que le *C. de fontaine*.

C. DE TERRE, C. VIVACE. *Sisymbrium, Erysimum præcox*, Smith. Cette espèce indigène a des rapports avec le **C. DE FONTAINE** et peut le remplacer. Dans une terre franche, légère et humide, semer au printemps, en lignes, plus clair que le *C. alénois*.

C. ALÉNOIS, PASSERAGE CULTIVÉ, *Lepidium sativum*, L.; *Thlaspi sativum*, Desf. Annuel, de Perse. Cette plante a reçu le nom de *Cresson* à cause de sa saveur piquante et un peu âcre. Elle dure peu et monte promp-

(1) Les Annales de la Société centrale d'horticulture, t. XVII, p. 77, contiennent un mémoire intéressant de M. Héricart de Thury sur les cressonnières artificielles de M. Chardon, de Pontoise.

tement à graine, ce qui oblige de semer tous les 15 jours, et à l'ombre en été. Trois variétés outre l'ordinaire, savoir : le *frisé*, le *C. à larges feuilles* et le *doré*.

CHRYSANTHÈME DES JARDINS, *Chrysanthemum coronarium*. Cette plante, cultivée en Europe pour la décoration des jardins, est potagère en Chine. Elle faisait partie des graines de cette nature rapportées par le capitaine Geoffroy. Sa saveur nous a paru désagréable, et le défaut d'indications sur le mode de son emploi ne nous permet pas d'en proposer la culture. Nous consignons le fait comme un renseignement de plus sur les plantes potagères des Chinois.

DENT-DE-LION, **PISSENLIT**, *Taraxacum dens leonis*. (Composées.) Presque partout le Pissenlit se mange et est regardé comme une bonne salade, lorsqu'à la fin de l'hiver le cœur est rempli et à demi blanchi. On le recueille alors, pour cet usage, dans les prés et les pâtures, mais on pourrait l'obtenir beaucoup plus développé et meilleur en le cultivant. C'est ce qu'a fait avec succès M. Ponsard, de Châlons-sur-Marne. Voici la note qu'il m'a adressée à ce sujet en 1839. « Un article du *Journal d'Agriculture pratique*, écrit par M. Vilmorin, dans lequel il traite de la possibilité d'obtenir de nouveaux légumes à l'aide de plantes sauvages, me fait lui communiquer les observations suivantes. Voulant remplacer la Chicorée sauvage, Barbe de capucin, par quelque chose de moins amer et beaucoup plus savoureux, j'ai choisi le *P. dent de lion*; je l'ai semé sur une terre bien amendée. Au mois d'octobre, je l'ai recouvert de 0^m.15 de sable gras; à quinze jours de là, j'ai commencé à obtenir des Pissenlits perçant à travers la couche de sable. J'ai fait recueillir pour les besoins l'extrémité de la planche, en rejetant devant soi le sable, qui augmentait d'épaisseur chaque jour par ce fait; j'ai eu ainsi une récolte successive d'une plante fort bonne et remplaçant admirablement la Chicorée ordinaire. »

M. Duplessis, à Chartrette, près de Melun, cultive aussi le Pissenlit. Il récolte ses graines sur les individus les plus étoffés; il a bien voulu m'en donner, et j'en ai obtenu des plantes très belles, mais toujours excessive-

ment découpées. Il faudrait arriver à élargir la feuille, de manière à en faire quelque chose d'analogue, sinon à la Scarole, au moins à la Chicorée sauvage de M. **Jacqu**. Mais le point à observer, même avant celui-là, dans le choix des porte-graines, c'est qu'ils aient le coeur bien fourni. Le Pissenlit peut être semé en place ou replanté; ce dernier procédé me paraît préférable. L'époque du semis est au printemps ; on pourrait probablement la prolonger pendant tout l'été.

DOLIQUE. (Voir à la suite des **Haricots.**)

ÉCHALOTE, *Allium Ascalonicum*, L. (Liliacées.) De Palestine. On la multiplie par la plantation de ses bulbes, en choisissant de préférence les petits, moins profitables dans le ménage, et dont le plant est au moins aussi bon que celui des gros. Il faut une bonne terre douce et saine, fumée de l'année **précédente**, l'**Echalote** craignant la fumure fraîche, de même que la terre trop humide. On plante en bordure ou en planche, presque à fleur de terre, à **0^m.10** de distance, en février mieux qu'en mars, quelquefois en octobre ou novembre pour avoir de nouvelles Échalotes dès le mois de juin. De juillet en août, lorsque la feuille est éteinte, on les arrache, et, après les avoir laissées sécher quelques jours sur le terrain, on les porte au grenier. Elles doivent être tenues pendant l'hiver au sec et à l'abri du froid. On cultive aussi une **GROSSE ÉCHALOTE**, moins usuelle que l'espèce commune et sujette à dégénérer ; elle se plante à **0^m.22**. Même culture.

ÉCHALOTE DE JERSEY. Variété ou espèce nouvelle fort distincte de l'**Echalote** ordinaire par plusieurs caractères, notamment par la couleur très glauque de ses feuilles ou tuyaux. Elle est plus précoce, ce qui lui donne un mérite réel, balancé, il est vrai, par sa moindre conservation. Cette race paraît répandue dans le Nord ; selon M. Lawson, elle est connue en Écosse sous le nom d'**Echalote** de Russie. Sa culture est la même que celle de l'espèce ordinaire. L'**Echalote de Jersey** est la seule qui donne ordinairement des graines. Celles-ci, semées au printemps, produisent dans la même année des bulbes de bonne grosseur, ce qui offre de l'avantage pour les contrées lointaines, dans la saison où l'on ne pourrait expédier des bulbes.

GROSSE E. D'ALENÇON, autre variété, dont nous ignorons le nom précis, et qui nous a été communiquée par M. Houtton de La **Billardière**, d'Alençon. Elle a le caractère de feuille de la précédente, mais ses bulbes, plus lents à se faire, acquièrent beaucoup plus de volume ; c'est la plus grosse que nous connaissions, mais aussi la plus prompte à pousser.

ENOTHÈRE BISANNUELLE, ONAGRE, JAMBON DES JARDINIERS, *Oenothera biennis*, L. (*Oenotherées.*) De l'Amérique du Nord, mais naturalisée en Europe. Cette plante, indiquée comme potagère, est à peu près inconnue en France sous ce rapport, mais on en fait cas et on la cultive dans plusieurs parties de l'Allemagne. Voici quelques détails que nous devons à M. Lippold, traducteur en allemand du *Bon Jardinier*. On sème en avril, très clair, dans une terre bien ameublie ; le jeune plant ayant poussé quelques feuilles, on le replante, en planches fumées dès l'automne précédent, en quinconce, de 0^m.30 à 0^m.50 de distance. Durant l'été, on sarcle et on arrose au besoin ; à l'automne on arrache les racines pour les conserver dans la cave ou dans une serre aux légumes, après avoir coupé les feuilles, à l'exception de celles du **cœur** ; ou bien on les laisse sur place pour les prendre à mesure du besoin, la plante ne redoutant pas le froid. Elles se mangent cuites, ou coupées par tranches et mises en salade, ou apprêtées à la sauce blanche comme les Salsifis ; on en fait aussi usage dans la soupe. Ce légume est recommandé par quelques médecins pour les estomacs faibles ; il est facile à digérer en même temps que nourrissant. On n'en fait usage que jusqu'au mois **d'avril**, les racines devenant alors dures et fibreuses.

ÉPINARD, *Spinacia oleracea*, L. (*Chénopodées.*) Annuel. De l'Asie **septentr.** Ses principales variétés sont :

E. GRAINES ÉPINEUSES, *E. commun* et celui d'**Angleterre**, à feuilles plus larges et épaisses.

E. GRAINES LISSES OU SANS PIQUANTS, l'**É. de Hollande** ou *E. rond* ; **É. de Flandre**, à très larges feuilles, la plus belle et la plus productive de toutes les variétés ; l'**a. d'Esquermes** ou *à feuille de Laitue*, très large, épais, vert foncé, la plante s'étendant en une

touffe arrondie qui a l'aspect d'une Scarole. L'Épinard blond à feuilles d'Oseille, à feuilles presque entière: un peu cloquées, rappelant celles de l'Oseille et recommandable pour sa lenteur à monter. Pour avoir des Épinards eu tous temps, il faut seller tous les depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'octobre, en rayons espacés de 0^m.16, dans une terre bien fumée et bien ameublie, un peu fraîche ou arrosée. On choisit une situation ombragée pour les semis d'été, dont on jouit pas longtemps, parce que la chaleur fait monter très vite l'Épinard. Plusieurs jardiniers préfèrent pour cette saison celui à graine piquante, moins sujet à blanchir (effet produit par les chaleurs très vives qui éteignent la feuille). D'autres l'estiment aussi pour l'hiver comme résistant mieux au froid: cependant on préfère en général, et avec raison, les variétés à graine ronde. Les Épinards qui paraissent gelés, étant trempés dans l'eau froide et ressuyés à l'air libre, reprennent leur premier aspect. On garde pour graine une plante des premiers semis du printemps, ou mieux des semis d'automne; on arrache les individus initiés dès que leurs fleurs sont passées. Les graines se conservent 2 ou 3 ans.

ÉPINARD D'AUSTRALIE (*Chenopodium auricomum*). Ce n'est que pour mémoire que nous parlons de ce légume presque aussitôt oublié qu'introduit, quoiqu'on l'ait beaucoup vanté dans ces dernières années. Ce légume n'est cependant pas sans mérite, mais son produit en feuilles est trop faible pour soutenir la comparaison avec nos anciens Épinards. Ce qu'on lui a surtout reproché est de ne pas mûrir ses graines sous le climat du nord de la France. Avant de le condamner définitivement, il conviendrait de le soumettre à diverses expérimentations, comme celles qu'on a fait subir à d'autres plantes qui se sont graduellement améliorées. Peut-être deviendrait-il un légume de quelque valeur dans le midi, où, par suite de la chaleur et de la sécheresse du climat, l'Épinard ordinaire monte trop rapidement à graine. Il est vraisemblable que l'Épinard d'Australie y mûrirait ses graines, et que les semis en feraient sortir des variétés plus étoffées que celle qu'on a jusqu'ici cultivée.

ESTRAGON, *Artemisia Dracunculus*, L. (Compo-

sées). Plante vivace, aromatique, de Sibérie, qu'on multiplie par l'éclat des pieds, en avril et mai. On met les plants à 0^m.30 de distance l'un de l'autre, dans une terre bien labourée. Il est bon (le couper, à l'entrée de l'hiver, les tiges et *de couvrir* les souches de terreau, et marne de litière par-dessus, en cas de fortes gelées, la plante y étant un peu sensible.

FENOUIL, *Anethum Fœniculum*, L. (Ombellifères.) Indigène, dans les terres sèches et chaudes du Midi. Ses graines, employées dans les ratafias, tombent et se sèment d'elles-mêmes si on ne les cueille pas avant leur complète maturité. Dans les jardins, l'époque du semis est en mars, en terre légère. **F. D'ITALIE.** On cultive en Italie, et particulièrement dans la Marche d'Ancone, une autre variété, peut-être une espèce de Fenouil qui s'emploie comme légume. Voici les détails qu'a bien voulu nous communiquer RI. il. **Maupoil**, de Polo, qui a traduit en italien le *Bon Jardinier*.

Le Fenouil se sème ordinairement en février (en mars à Paris), et ensuite successivement; il préfère les terres; franches légères et les sablonneuses, pourvu qu'elles soient bien amendées; il peut se semer à la volée ou en pépinière, et alors on le replante à environ 0^m.20 de distance, en lui donnant les binages et sarclages nécessaires; les **arrosements**, qui ne doivent point être négligés, le font croître promptement et grossir sa **tige**, qui est la partie que l'on mange. On en consomme une grande quantité en Italie; il se mange cru, comme les Artichauts à la poivrade, généralement sans assaisonnement; il est très bon pour garniture de **ragoûts**, soit de volaille, soit de grosse viande, à la sauce blanche, au jus, au gratin ou macaroni. Pour ces trois dernières manières, on le fait cuire à l'eau auparavant; pour l'apprêter au gratin ou macaroni, on prend une casserole dans le fond de laquelle on met du beurre; ensuite un **li** de Fenouil déjà cuit et égoutté, coupé par quartiers; on le sale et poivre légèrement; on saupoudre avec du fromage de Parme gratté et de petits morceaux de **beurre**, et on continue jusqu'à ce que la casserole soit pleine. On fait cuire à feu modéré, **couvrant** la casserole ou tourtière de son couvercle, sur lequel on doit mettre de la braise.

M. Audot a recueilli, dans un voyage eu Italie, de nouveaux renseignements que nous donnons comme complément de ce qui précède. A Naples, surtout dans les Etats Romains, et plus loin **encore**, du côté de Venise, on fait un usage si général du Fenouil, que l'on ne peut faire un pas dans les villes ou traverser un village sans en rencontrer; nulle table **où** il n'en soit servi, **et** cela, depuis janvier jusqu'en juin.

La plante a une racine peu vol **umineuse, d'où** sortent des pétioles comme ceux du Céleri, mais qui forment une agglomération plus arrondie, c'est-à-dire que la partie qui blanchit est plus courte; cette partie, fort tendre, assez savoureuse, plus douce que celle du Céleri, en diffère de manière à composer un mets nouveau pour ceux qui ne sont habitués qu'à ce dernier. Son plan ou coupe horizontale est un ovale de **0^m.10** à **0^m.13** sur **0^m.05** à **0^m.08**.

A Rome, on sème le Fenouil en tout temps. Quand on le sème en août, ce qui est le plus habituel, on le repique en octobre, et il est bon à manger dès décembre et janvier; on le chausse à mesure qu'il pousse.

FÈVE DE MARAIS. *Faba major*, **H. P.** (Papilionacées.) Annuelle, de Perse. On sème du commencement de février à la fin d'avril, et même plus tard dans les terrains frais, non exposés au grand soleil. Pour en avoir de bonne heure, on sème en décembre et janvier dans des planches ou plates-bandes exposées au midi. Les semis se font en rayons ou en touffes; on forme ces dernières en mettant 3 ou 4 **feves** dans des trous faits à la houe et espacés d'environ **0^m.30**. Les rayons se font à la même distance. On bine les fèves ordinairement deux fois; à la seconde on les rehausse, ce qui augmente leur force et leur produit. La fleur est très recherchée des abeilles; lorsqu'elle est entièrement passée, on pince le bout des branches et de la tige pour arrêter la séve et la porter à l'avantage du fruit. Beaucoup de personnes aiment à consommer la Fève très jeune et à peu près au quart de sa grosseur; quand elle a été récoltée ainsi, on peut, en coupant les tiges tout de suite, espérer, si la saison est favorable, une seconde récolte, produite par les nouvelles branches qui repousseront du pied. Les tiges coupées sont très bonnes pour les vaches. Les Fèves,

surtout si on les garde dans leurs cosses, conservent leur faculté germinative au delà de 5 ans. Les principales variétés sont : la **GROSSE F. ORDINAIRE**; la F. **DE WINDSOR**, très grosse aussi, de forme arrondie; la **PETITE**, dite **JULIENNE**, la **NAINE**, hâtive, propre à cultiver sous châssis; la **NAINE ROUGE**, nouvelle variété, la plus hâtive et la plus naine de toutes, la F. **VIOLETTE**, qui a une variété à *fleurs pourpres* très jolies; la **F. VERTE**, dont le fruit, mûr et sec, reste *vert*; elle nous vient de la Chine, est très productive, mais donne plus tard que quelques autres; la F. **A LONGUE COSSE**, hâtive, dont les longues cosses contiennent plus de graines, et peuvent lui mériter la préférence.

FRAISIER, *Fragaria*, L. (Rosacées.) Plantes vivaces, à tiges courtes, sous-ligneuses, peu difficiles sur le choix du terrain et demandant peu de chaleur pour venir à parfaite maturité. C'est le fruit qui, sous notre climat, mûrit le premier; c'est aussi celui qui donne le plus longtemps.

Nous conserverons les classes depuis longtemps adoptées dans le **VON JARDINIER** par M. Poiteau. Ces six classes, assez distinctes, se reconnaissent à leur port, à leur couleur, à la grandeur, à la structure de leurs fleurs, à la grosseur et aux qualités de leurs fruits. Toutes aiment une terre douce, chaude, substantielle sans être forte, et riche d'engrais bien consommés; les 3^e, 4^e et 5^e races végètent parfaitement dans une terre plus forte et plus fraîche, mais leur fruit y est sans saveur et en moindre quantité. La Fraîse préfère l'eau que le jardinier lui donne à celle des pluies et à l'humidité naturelle du sol.

Les Fraisiers ont été décrits avec un soin remarquable par Duchesne; son travail, publié dans l'*Encyclopédie méthodique*, est encore à présent celui qui peut être consulté avec le plus de fruit sur ce sujet.

Première section. — Les communs, composés par le *Fragaria vesca*, Lin., et ses nombreuses variétés. Feuillage blond, petit ou de moyenne grandeur; fleurs petites; fruits ronds ou oblongs, très parfumés.

FRAISE DES BOIS. Fruit petit, rond ou allongé; le meilleur de tous quand il a crû au soleil. Longtemps on

n'a cultivé que ce Fraisier, dont on allait chercher le plant dans les bois. A la fin du siècle dernier, cette pratique était encore en usage. Depuis l'introduction dans les jardins du *F. de Montreuil* et du *F. des Alpes*, le Fraisier des bois a été presque entièrement abandonné ; cependant depuis quelques années, les jardiniers de Fontenay-aux-Roses et de Bagnolet cultivent, sous le nom de *F. petite hâtive*, une variété du Fraisier des bois qui a pour eux beaucoup d'intérêt, Elle ne remonte pas ; mais son produit devance de dix jours celui de la Quatre-Saisons. — Le-*F. des bois* a une variété à fruit blanc.

F, FUISSON, ou F. DES BOIS SANS FILETS. Variété fort ancienne du Fraisier des bois ; on l'employait pour faire des bordures. Elle a été remplacée pour cet usage par le Gaillon ou Fraisier des Alpes sans filets.

F. DE MONTRÉUIL. La plus grosse et la plus productive des variétés nées du Fraisier des bois. Bien qu'elle soit moins cultivée depuis l'importation du Fraisier des Alpes et des variétés anglaises, elle mérite, par la beauté de ses fruits et sa fertilité remarquable, de figurer dans les potagers d'amateurs. Il est bon d'en élever le plant dans l'endroit le plus sec et le plus sableux du jardin, et de faire au contraire sa plantation dans un terrain frais et riche. Jusque vers 1810, des centaines d'hectares étaient employés aux environs de la *Ville-Dubois* et de *Saulx-les-Chartreux* à élever le plant de ce Fraisier, qui était ensuite cultivé près de Montreuil, Aunay, *Chatenay*, etc. La Fraise des Alpes, l'Ananas et la Fraise Princesse royale, plus productives, mais moins bonnes qu'elle, ont fait délaisser cette vieille favorite de nos ancêtres, qui pendant un siècle et demi, avait eu une si grande importance dans la culture des environs de Paris. — Les anciennes éditions du *Bon Jardinier* signalent une variété à fruit blanc que nous ne possédons plus.

FRAISIER DES ALPES . DES QUATRE-SAISONS, ou de *Tous les mois*. Peut tenir lieu de tous les autres ; fruit presque aussi bon que celui du Fraisier des bois, plus gros, allongé ; donne depuis avril jusqu'aux gelées en pleine terre, et pendant l'hiver sous châssis ou en serre chaude ; sujet à dégénérer en fruit rond, mais se

régénérant par le semis, qui est la meilleure manière de le renouveler. Plusieurs variétés intéressantes sont nées du Fraisier des Alpes, : celle à fruit blanc, la *Brune ou Noire de Gilbert* à fruit très coloré, la *Quatre-Saisons Meudonnais* à feuillage cloqué, qui est. celle dont le produit se prolonge le plus aux environs de Paris.

F. DES ALPES SACS FILETS OU DE GAILLON. Trouvé vers 1820 par M. Le Baube, à , dans un semis de *F. des Alpes*; fleurit et donne des fruits toute l'année comme celui des Alpes, mais n'a pas de coulants, ce qui le rend propre aux bordures. Il faut le renouveler souvent, parce que, quand ses touffes sont-grosses, leur milieu s'étouffe et ne produit plus rics. — Variété à fruit blanc, communiquée par M. de Vindé, excellente et très productive; on l'a vue se reproduire franche de graines; on l'a vue aussi se reproduire avec des coulants et des fruits rouges. Les *Gallium* donnent plus en seconde saison et à l'automne qu'au printemps.

F. A UNE FEUILLE, F. DE VERSAILLES. Obtenu en par Duchesne, de graines du Fraisier des bois; la plupart de ses feuilles sont simples, parfois il en montre de trifoliées; les premières fleurs ont souvent 10 ou 15 pétales; fruit allongé régulier ou difforme, rouge et sapide connue ceux du Fraisier des bois.

Deuxième section. — Les Étoilés. Cette section comprend le *Fragaria Majaufea*, de Duch., ou *F. hagenbachiana*, de Koch, et le *F. Collina*, d'Ehrhart. Feuillage petit, vert sombre ou bleuâtre; hampe grêle; fleur petite, calice rabattu sur le fruit et y formant une étoile; fruit rond, petit, diversement coloré et de diverses saveurs, faisant un petit bruit lorsqu'on le détache; d'où leur autre nom, les *Craquelins*. Ces Fraisiers mériteraient d'être plus cultivés qu'ils ne le sont; ils viennent bien et presque sans soins dans les terrains crayeux où les variétés du *F. vesca* végètent mal.

Le Fraisier vineux de Champagne et le Fraisier de *Bargemont* sont seuls cultivés; on pourrait leur joindre le Fraisier Brugnon (le Suède et le beau Fraisier de Sara tai', deux variétés très productives du *Fragaria*

Troisième section. — Les Capronniers. *F. elatior*. Feuillage vert blond, grand, velu; hampes droites, fortes;

fleurs moyennes, hermaphrodites ou unisexuées; calice relevé ; fruit gros, arrondi, rouge foncé; saveur particulière, souvent musquée.

Les Caprons acquièrent, dans certaines terres, un parfum et une qualité remarquables; dans d'autres, au contraire, les fruits atteignent rarement toute leur grosseur et avortent en partie.

Quatrième section. — *Les Écarlates*, formés du *Fragaria Virginiana*, *Duch.* et *Grayana* Feuillage très grand, vert bleuâtre ; fleurs petites et moyennes ; hermaphrodites; fruit petit et moyen, écarlate; plus hâtif que dans les autres races en général et ordinairement moins soutenu par la tige ; calice rabattu sur le fruit; graines enfoncées dans de grandes alvéoles.

FRAISIER ÉCARLATE DE VIRGINIE, *Mich.* Feuillage élevé, folioles étroites, fleurs petites, hampes très courtes; fruit petit, rond, graines très enfoncées; le plus précoce de tous; fin de mai jusqu'à la fin de juin ; varie beaucoup en qualité.

F. *ROSEBERRY.* Fruits moyens, arrondis, très nombreux, précoces, portés sur vie courtes hampes, cachés par les feuilles. La plante fleurit souvent une seconde fois.

F. BLACK PRINCE DE *CUTHILL.* Fruit rouge foncé; chair fine, ferme, de bonne qualité ; produit successif pendant un mois à six semaines. Cette Fraise, très recommandable, a encore le mérite de donner dès la première année de sa plantation.

F. *ÉCARLATE AMÉRICAINE.* Variété remarquable, très productive ; tiges hautes et fermes; fruit oblong, rouge foncé; chair rose; une des meilleures de la section; tardive.

Cinquième section. — *Les Ananas*, auxquelles M. le comte de *Lambertye* propose de donner le nom de *F. Américaines*. Feuillage très grand; folioles plus larges que dans les *Écarlates*; fleurs très grandes, hermaphrodites; calice rabattu sur le fruit, qui est gros, arrondi ou allongé, rouge, rose ou blanc, très succulent, variable dans son parfum.

FRAISE ANANAS, Fruit gros, arrondi, écarlate très vif; graines peu nombreuses placées dans des alvéoles pro-

fondes ; ce qui distingue surtout l'Ananas, ce sont ses pédoncules, qui grossissent et s'épaississent en massue à mesure que le fruit grossit.

F. DE BATH. Hampes et (leurs courtes; fruit gros, variable dans sa forme, mais toujours lavé de rose sur un fond blanc; il reste même tout à fait blanc dans l'ombre; chair succulente, peu parfumée.

F. **BARNE'S** LARGE WHITE. Analogue à la précédente; tiges fines, pédoncules grêles; fruit rond, très gros, blanc de cire, avec les graines roses ; chair ferme, pleine, assez parfumée; productive, très tardive, donnant dès la première année de plantation.

F. DE LA CAROLINE. Fruit rond , rouge cocciné ou écarlate, très succulent, blanc ou rosé intérieurement, sapide; très fertile. C'est de tous les Fraisiers celui dont le fruit a le plus de poids.

F. **KEEN'S SEEDLING**. Fruit rond, rouge très foncé, à chair rouge et très parfumée. Variété très productive et l'une des meilleures parmi les Fraisiers anglais; c'est une des plus estimées pour forcer ; elle donne souvent à l'automne *des* secondes fleurs qui, dans les années favorables, produisent quelques fruits qui arrivent à maturité.

F. sut **HARRY**. Ce Fraisier, très semblable au *F. Keen's seedling*, mérite de lui être préféré pour la culture forcée. Ses fruits sont plus gros, plus savoureux, il est aussi beaucoup plus productif; nous ne lui connaissons qu'un défaut, celui de s'épuiser trop vite.

F. **SWAINSTONE'S SEEDLING**. Plante forte, feuillage ovale, arrondi. **Hampe** velue, plus haute que les feuilles; fruit gros, ovale ou cordiforme, d'un rouge écarlate , graines peu enfoncées; chair blanche, contenant beaucoup d'eau sucrée, sapide, fort bonne.— M. Jacquin aîné a remarqué qu'en 1846 cette plante remontait dans ses cultures, et qu'à la fin de septembre elle offrait une seconde récolte assez abondante. Nous avons fait la même observation à l'automne 1854.

FRAISE DEPTFORD PINE. Fruit conique, rouge clair; chair blanche, pleine; très productive et une des meilleures Fraisiers hâtives.

F. **PRINCESSE ROYALE.** Fruit conique, allongé, très coloré, à chair très pleine; variété vigoureuse, très productive, mûrissant bien tous ses fruits. Cette Fraise, malgré sa saveur peu relevée, tend à remplacer la plupart des autres dans la culture pour le marché de Paris, à cause de l'extrême beauté et de l'abondance de ses produits; la plante est très vigoureuse et se force aisément. Obtenue en 1844 par M. Pelvilain.

F. **COMTE DE PARIS.** Obtenue dans le même semis que la précédente variété. Elle en diffère par son feuillage plus rond, ses hampes moins longues, son fruit plus rond et plus coloré. Ces deux Fraises passent pour les plus avantageuses à chauffer.

F. **VICOMTESSE HÉRICART DE THURY.** Fraisier robuste et productif, presque aussi précoce que la *Princesse royale*; fruits moins beaux mais plus savoureux. Chaque année sa culture pour la halle s'étend davantage dans les champs des environs de Paris.

F. **VICTORIA (TROLLOPE).** Fruit gros, rond, rouge vif, comme transparent; chair blanche, légère; se force très-bien. Saveur exquise dans certains terrains. Son produit a une longue durée. Réussit bien à l'ombre et commence à être cultivé en grand pour le marché dans les champs des environs de Paris.

F. **ÉLISA MYATT.** De moyenne saison ; plus grosse que la précédente et reconnaissable à l'étranglement que présente le fruit à son insertion. Ce Fraisier n'a pas beaucoup de fruits à la fois, mais il les donne en succession pendant près de 2 mois. C'est la meilleure variété pour faire des conserves et des confitures.

F. **BRITISH QUEEN.** Très gros fruit turbiné, très parfumé ; chair blanche, se creusant un peu.

F. **DUCHESSE DE TRÉVISE.** Fruits énormes, allongés, avec un étranglement prononcé à la base, rouge clair, à graines saillantes; chair blanche, fine, juteuse; saveur de Melon ; peu productif.

F. **DOWNTON.** Plante très forte ; feuillage blond et comme cloqué , d'un aspect particulier ; tiges nombreuses, liantes et bien soutenues au-dessus des feuilles; fruits gros , oblongs, d'un rouge très foncé, à chair ferme et très **parfumée**, tardifs.

FRAISE ELTON. Très beau fruit allongé, très coloré, à chair rouge foncé, très juteuse et parfumée, mais un peu acide; elle est très productive, et, en somme, une des variétés qui méritent le plus d'être cultivées. Moyenne saison.

F. **PROLIFIC MYATT**. Fruit gros, allongé, aplati, rouge vif à bout blanc; chair blanc rosé, creuse; légèrement acidulée, assez juteuse, à goût relevé; tardif.

Sixième section. — *Les Chiliens*. Feuillage soyeux, moins élevé que celui de la race précédente. Fleurs grandes, unisexuées ou hermaphrodites. Les fruits se redressent pour mûrir, tandis que tous les précédents s'inclinent dans la maturité.

F. **DU CHILI**. Fleurs unisexuées, femelles; fruit gros comme un petit oeuf de poule, redressé, lavé de vermillon plus ou moins vif sur un fond blanc jaunâtre, souvent monstrueux; peu savoureux sous le climat de Paris. Cette espèce demande une exposition chaude en pente vers le midi, une bonne terre de potager bien ameublie, où l'eau ne séjourne pas; la terre de bruyère lui convient aussi beaucoup; pour en obtenir des fruits, on conseille de la planter auprès des Fraisiers Caroline, Ananas ou Caprons dont on aura retardé la floraison, car on ne lui connaît pas d'individu mâle. Le Fraisier du Chili prospère à merveille à Brest depuis 1712, oit il fut apporté de la Conception par un officier du génie nommé *Frezier*.

F. **QUEEN VICTORIA**. Magnifique; elle se rapporte à la *F. du Chili*. Fruit gros, rouge foncé, vernissé; graine très saillante; chair légère, parfumée.

F. **SUPERBE DE WILMOT**. Cette variété paraît tenir le milieu, pour le port, entre le *Chili* et l'*Ananas*; elle est remarquable par la beauté et la grosseur de ses fruits, qui atteignent, suivant M. Wilmot, jusqu'à 0^m.22 de circonférence; l'auteur d'un très bon article sur les Fraisiers, inséré dans le 6^e vol., 2^e part., des *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres, dit en avoir mesuré de 0^m.18. Les plus gros que nous ayons vus ne dépassaient guère 0^m.15.

Les grosses Fraises ne donnant qu'une saison, il importe d'en cultiver plusieurs variétés dont les époques de maturité se succèdent; leur durée totale peut être

d'environ deux mois, que l'on peut diviser en quatre quinzaines de la multiplication suivante :

1^{re} Quinzaine.
Black prince de Cuthill.
Keen's seedling.
 Princesse royale.
Depl fort pine.
 2^e Quinzaine.
 Comte de Paris.
Elisa Myatt.
 Caroline.
 Ananas. — F. de Bath.
Swainstone's seedling.

3^e Quinzaine.
F. Elton.
Prolific
Downton.
 Duchesse de Trévisé.
Wilmol's superb.
Queen Victoria.
 4^e Quinzaine.
British Queen.
Barne's large white.
 F. du Chili.

1. Multiplication des Fraisiers par graines.

Il n'y a guère que la Fraise des bois et la **Quatre-saisons** qui se reproduisent franches par leurs graines; les autres varient par le semis, les Ananas et les Ecarlates surtout. Il est bon de semer dès que les graines sont mûres, à la fin de **juin**. On choisit les plus belles **Fraises**, qu'on laisse bien mûrir; on les écrase dans l'eau, et au moyen de plusieurs lavages, on extrait les graines qu'on fait seulement un peu ressayer, et qu'on mêle avec de la terre très-fine et sèche. On laboure et on ameublit d'avance un petit coin de terre **légère**, douce, extrêmement divisée, après l'avoir terreatée et bien égalisée au râteau, on la mouille avec un arrosoir à pomme, (le manière à ne pas la battre; on sème de suite sur cette terre humide la graine le plus également possible; **ensuite** on tamise sur le tout **0^m,00** t du terreau le plus fin ou de terre de bruyère. Il faut faire ce semis dans l'endroit le plus chaud du jardin, l'abriter du soleil et du grand vent par des paillassons, et le bassiner souvent afin de ne pas laisser sécher la superficie de la terre avant que la graine soit levée. En semant au nord ou à l'ombre on craindrait moins la sécheresse, mais la terre serait trop froide et la germination irait moins vite. Quinze jours après le plant lèvera ou sera levé, et on pourra le repiquer en place ou en pépinière à l'âge de six semaines ou deux mois. On peut conserver la graine jusqu'au printemps suivant pour semer sur couche ou en pleine terre; dans ce cas, au moment de la récolte; on la fait sécher complètement.

Multiplication des Fraisiers par coulants.

Tous les Fraisiers, excepté le *F. buisson* et le *F. Gail-**lon***, produisent des filets ou des coulants qui s'allongent au loin sur la terre, et qui, de distance en distance, sont garnis de noeuds; il n'y a jamais que la moitié de ces noeuds ou yeux placés alternativement qui se développent en nouvelles plantes. Quand on n'a pas besoin de plant, on détruit, ou plutôt on ne laisse pas pousser ces coulants, parce qu'ils affaiblissent les pieds mères et nuisent à la récolte; quand on en a besoin, on leur donne l'essor en août et sept.; le plant qu'ils produisent est bon à lever et mettre en place en octobre.

Multiplication des Fraisiers par éclats.

On divise les gros pieds en séparant les **œilletons** qui les composent, de manière que chaque éclat conserve quelques racines pour **faciliter la reprise**; ce mode ne s'applique qu'aux Fraisiers sans filets.

2. De la plantation des Fraisiers.

On les plante en planches ou en bordure, dans une terre bien ameublie, divisée par un labour et amendée avec du fumier en terreau; les fruits seront d'autant meilleurs et plus hâtifs que la terre sera plus douce, plus chaude, et l'exposition plus au midi. Si on plante en bordure, on pourra espacer les pieds à **0^m.30** ou **0^m.35** pour les espèces des deux premières **ra**ces, et à **0^m.40** pour celles des quatre autres; si on plante en planches, ce sera toujours en quinconce. La largeur des **planches** est subordonnée au goût et aux localités, mais les plus commodes sont celles qui contiennent 4 lignes espacées de **0^m.32**, et dont chaque pied de Fraisier est éloigné de **0^m.40** de son voisin, pour les deux premières races; pour les quatre dernières il faudra mettre un intervalle de **0^m.50**. Cette opération se fait en sept. et oct., en mars *et* avril. La première récolte, assez abondante sur la plantation d'automne, est faible ou nulle sur celle du printemps, excepté avec la *Quatre-saisons*. Il est utile de pailler la planche avant de planter, car ensuite il est long et difficile de bien faire cette **opéra-**tion**** indispensable. On donne immédiatement une

bonne mouillure pour attacher le plant à terre. Dans la plantation d'automne on perd inévitablement, pendant l'hiver, quelques pieds qu'il faut remplacer au printemps. Les soins de la première campagne sont des sarclages, des binages, des mouillures à propos, et la suppression des coulants. Au printemps de la 2^e année, après avoir ôté les feuilles mortes et les coulants, on donne un léger **labour**, on terreaute et on paille par-dessus; l'entretien consiste, comme précédemment, à biner, sarcler, mouiller, et à supprimer les coulants au moins jusqu'en août. Après cette époque, on laisse les coulants se multiplier, si on en a besoin pour faire un nouveau plant en octobre, car la plupart des Fraisiers ne rapportent abondamment que dans leur 2. et 3^e année; il faut les renouveler au bout de ce temps.

Avec un nouveau plant tous les deux ans, on est sûr d'avoir toujours abondamment de belles et bonnes Fraises. Si on ne pouvait ou ne voulait pas renouveler ses Fraisiers tous les trois ans, il faudrait les rechauffer de temps en temps, c'est-à-dire apporter quelques centimètres de bonne terre autour des pieds; cette précaution leur ferait pousser au-dessus des anciennes de nouvelles racines qui entretiendraient leur vigueur et leur fertilité.

Pour obtenir des fruits en mars et avril et même plus tôt, on se sert maintenant du *thermosiphon*^o. Les Fraisiers, mis en pots quelque temps à l'avance pour cet usage, sont rangés, au nombre de 40 environ par panneau, dans un châssis assez peu profond, pour que les plantes se trouvent seulement à quelques centimètres du verre. On emploie principalement, pour ces premières primeurs, la *F. des Quatre-saisons* de semis, et, parmi les grosses, les *F. Princesse royale* et *Comte de Paris*. Les Fraisiers plantés au printemps sont ceux qui fournissent en juillet le meilleur plant pour chauffer. A cette époque, quand les filets garnissent bien la planche, on terreaute légèrement, puis on arrose; au bout (le 4 à 5 jours les filets sont enracinés; on les replante de suite; il est important de le faire pendant que les racines sont encore blanches et n'ont que 0^m.02 environ (le longueur; plus tard, la reprise serait difficile à cause de la saison. Ces

(1) Voir page 184.

plantes sont relevées et mises en pot, fin de septembre ou commencement d'octobre, et tenues dehors à l'abri d'un excès d'humidité jusqu'au moment de les rentrer sous **châssis**, ce qui se fait en janvier ou février, selon l'époque où l'on veut obtenir les fruits.

Le ver blanc est friand des racines de Fraisier; on s'aperçoit qu'il les mange quand leurs feuilles se fanent sans raison apparente; alors on se hâte de fouiller au pied et de tuer le ver. Si le Fraisier n'est pas trop **endommagé**, on le replante et on le mouille tout de suite.

GESSE CULTIVÉE, LENTILLE D'ESPAGNE; *Lathyrus sativus*, L. (Papilionacées.) Cette Légumineuse annuelle et indigène appartient **essentiellement** à la grande culture. Cependant quelques personnes l'admettent dans les potagers et font usage de ses semences encore vertes comme des petits Pois; mûres, elles sont bonnes en purée. Semer en mars et avril, comme les Pois.

GESSE TUBÉREUSE, *Lathyrus tuberosus*, L. Plante indigène, vivace par sa racine munie de tubercules arrondis, profondément enfoncés en terre. Dans plusieurs localités on mange ces tubercules, dont la chair blanche contient une fécule abondante, et dont la saveur approche de celle de la châtaigne.

GIRAUMON, voir COURGE.

GOMBAUD, GOMBO, KETMIE COMESTIBLE; *Hibiscus esculentus*, L. (Malvacées.) Plante annuelle, de l'Amérique, (le 0^m.65 à 1^m.30, cultivée pour ses capsules, dont on fait, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, un ragoût liquide et visqueux très recherché par les créoles; à Paris, il faut semer sur couche en février, transplanter également sur couche jusqu'en mai, époque où on la met à demeure sur une couche neuve, dans un châssis élevé, ou sur une coteière bien abritée, en terre légère, bien fumée; il lui faut beaucoup d'eau dès que les chaleurs sont déterminées. Dans le midi de la France, le Gombaud se cultive facilement, et ses graines y mûrissent chaque année. On les a proposées, à diverses reprises, comme succédané du **Café**; c'est un des moins mauvais de tous ceux que l'on a préconisés.

ARICOT, PHASEOLE; *Phaseolus*, L. (Papilionacées.) De l'Inde. Annuel. La culture et les différences de climat ont fait naître un nombre prodigieux de variétés de cet

excellent légume ; nous n'en désignerons qu'un petit nombre des meilleures, lesquelles, à l'exception du H. D'ESPAGNE, *P. coccineus*, et des H. DE LIMA et DE SIÉVA, qui se rapportent au *P. lunatus*, sont regardées comme appartenant à l'espèce du H. COMMUN, *P. vulgaris*.

Les divers Haricots, considérés sous le rapport de leur culture et de leur emploi, présentent des différences assez grandes, auxquelles on doit avoir égard dans le choix des espèces. Ainsi les uns sont à rames: leur tige grimpante a besoin, pour se soutenir, de rames de 1 m.50 à 3 ; d'autres sont nains; plusieurs tiennent le milieu entre ces deux dimensions. Les uns sont particulièrement propres à manger en grain, les autres à consommer en petites cosses vertes (Haricots verts) ; une troisième sorte , que l'on nomme *mange-tout* ou *sans parchemin* (cette dernière expression s'applique à la cosse et non au grain), peut être mangée cosse et grain ensemble, presque jusqu'au point de maturité. Une de ces qualités n'exclut pas toujours les autres. Par exemple, le *Suisse rouge*, un des cueilleurs Haricots verts, est aussi fort bon sec, et la plupart. des *mange-tout* sont très estimés en grain. En faisant connaître quelques-unes des meilleures variétés, on indiquera leurs qualités sous ces divers rapports.

I. Haricots à rames

Haricot de Soissons. Graine blanche, plate, grosse. Ce Haricot, le plus estimé en sec à Paris, est le blanc commun plat, cultivé presque partout ; mais il acquiert à Soissons une finesse de goût et de peau qui le rend supérieur à ceux de même espèce récoltés dans la plupart des autres terrains.

H. *sabre.* Graine blanche, comprimée, souvent un peu arquée, de moyenne grosseur. Cette variété, peut. être la meilleure de toutes, produit considérablement.

(I) M. De Candolle, dans son *Prodromes*, a classé sous un certain nombre d'espèces h plupart des Haricots confondra autrefois sous le nom de *P. vulgaris*. Nous n'avons pas suivi ce classement, quoique fondé sur des caractères botaniques; il n'aurait pu s'accorder avec les divisions établies jusqu'ici, et qui se rapportent principalement aux différences dans les qualités économiques et dans la culture.

Ses cosses sont d'une longueur et d'une **largeur extraordinaires**; jeunes, elles font d'excellents Haricots verts; parvenues à presque toute leur grosseur, elles sont encore tendres et charnues, et peuvent être consommées en cet état, soit fraîches, étant cassées par morceaux, soit en hiver, après avoir été coupées en lanières et confites au sel; enfin le grain, nouveau ou sec, est égal, sinon supérieur à celui du Haricot de Soissons. Il monte très haut, et il lui faut de grandes et fortes rames.

Haricot gigantesque, grain blanc, long, un peu cylindrique, de grosseur moyenne.

H. *Lafayette*, signalé par M. E. Lefèvre en 1844. Analogue au précédent par sa grande taille, ses cosses longues disposées par **trochets**, et son produit considérable; il est comme lui à demi sans parchemin. Graine fauve clair marbré, de très bonne qualité.

H. **prédome**, **prudhomme**, **prodommet**. Graine d'un blanc gris, ovale, petite. C'est un mange-tout par excellence. Sa cosse, absolument sans parchemin, est encore bonne presque sèche. Le grain, sec, est estimé.

H. *Prague* ou *Pois rouge*. Grain rond, rongé violet, tardif, mais très productif dans les automnes favorables et quand il est ramé très haut, ce qui lui est nécessaire. Il est sans parchemin, et fort bon comme tel. Le grain, sec, a la peau un peu épaisse; mais il est très farineux, d'une pâte sèche, analogue à celle de la Châtaigne et d'une bonne saveur.

H. *Prague bicolor*. Mêmes qualités que le précédent; grain un peu plus gros; excellent.

11. *Prague jaspé*; excellent, très répandu aux environs de Paris.

II. *Prague marbré nain*, sous-variété naine du précédent, dont elle conserve toutes les bonnes qualités.

H. *d'Alger*. Bonne variété cultivée depuis longtemps en Lorraine; elle a été reproduite les années dernières sous le nom de *H. beurre, cire* ¹, etc. Elle se rapporte au *Prague* par la forme arrondie de son grain, qui est entièrement noir, et par sa cosse, tout à fait sans parchemin; excellent mange-tout qui **diffère** des autres *Prague* par sa précocité.

(1) Voyez *Revue hortieole*, 1849, page 5.

Haricot beurre à grain blanc. Mêmes qualités que celui à grain noir ; cosse blanche, tout à fait **transparente**. Il en existe une sous-variété naine.

11. *Sophie.* Variété semblable *au Prague*, mais dont les grains sont blancs et un peu plus gros. Son meilleur emploi nous paraît être connue mange-tout, **c'est-à-dire** en cosses grosses; sec, nous l'avons trouvé médiocre et aqueux, avec la peau dure. Peut-être est-il meilleur dans d'autres terrains.

II. *Riz.* Cette petite variété plaît par la finesse de son grain blanc, oblong et très menu. Il charge beaucoup; il est bon en vert et surtout en grains frais écosés. Quelques personnes le trouvent excellent sec; il ne nous a jamais semblé tel, différence qui tient sans doute à celle des terrains.

III. *de Lima, P. lunatus.* Grain très gros, épais, d'un blanc sale ; **cosse** large, courte, rude, chagrinée connue celle du Haricot d'Espagne. Cette espèce, remarquable par son énorme produit et la qualité farineuse de son grain, est un peu délicate et tardive pour le climat de Paris, où l'on n'obtient la maturité d'une partie des **gousses** qu'en l'avancant sur couche dans de petits pots pour le planter ensuite en **mai**, un à la touffe; on le **mange** écosé et en vert. Il rame très haut, et pourrait devenir précieux pour le midi de la France. **Nous** en avons reçu d'Amérique, sous le nom. de **Steva**, une variété un **peu** plus petite et moins tardive.

III. *d'Espagne ou écarlate (P. coccineus).* Cette **espèce**, distincte du Haricot commun, a deux variétés. Celle à *fleur écarlate* n'est guère cultivée que comme plante d'agrément, quoique son grain soit bon à manger. Celle à *lieur blanche* sert aux deux usages, mais elle est préférée comme plante alimentaire; quelques personnes l'estiment à raison de sa qualité farineuse, quoiqu'elle ait la peau un peu épaisse. Une 3^e **variété**, à *fleur bicolore*, est fort jolie, mais ne paraît pas posséder, **sous** les rapports économiques, de qualités qui doivent la faire préférer à ses analogues.

II. *Haricots nains ou sans rames.*

Haricot nain hâtif de Hollande. De quinze jours plus **hâtif** que le flageolet ordinaire et plus convenable

pour le **châssis**; cosse longue, étroite, excellente en vert; fève blanche, petite, un peu comprimée.

Haricot flageolet ou nain de Laon. Graine blanche, étroite, languette, un peu cylindrique. Cette variété, une des plus estimées, est peut-être la plus répandue aux environs de Paris. Elle est très naine, très **hâtive**, propre aux **châssis**, fort employée pour faire des Haricots verts, et assez borine commue Haricots secs.

H. flageolet jaune, très belles gousses pour cueillir en vert; grain jaune fauve, allonge, cylindrique; très précoce.

II. *de Soissons nain*, **gros-pied**. Grains et cosses analogues à ceux du Soissons; presque aussi **hâtif** que le précédent, très bon en grain frais écosé et sec. On cultive **dans** plusieurs lieux, sous le nom de *gros—pied*, des variétés différentes de celle-ci.

H. nain blanc sans parchemin, très ramifié et fécond.

II. *sabre nain*. Cette variété fait une touffe très grosse et très ramifiée; les cosses sont fort longues et très larges. La graine est blanche, aplatie, assez petite. Ce Haricot est, ainsi que le Sabre à rame, très bon en vert, sans parchemin jusqu'aux trois quarts de sa grosseur, et, (le plus, excellent en sec. Les terrains humides leur conviennent **moins** qu'à d'autres, leurs longues cosses, attachées très bas, traînant à terre, et quelquefois y pourrissant. A ce défaut près, ils sont excellents et très féconds. 11 n'en faut mettre que 2 ou 3 à la touffe.

H. d'figer nain à grain noir. Variété du haricot d'Alger franchement naine et à grain un peu plus petit. Elle **est** aussi **hâtive** que le haricot beurre blanc nain; mais elle paraît un peu plus productive. Commue toutes les variétés de haricot beurre, sa cosse, de couleur beurre frais, est sans parchemin et peut être consommée jusqu'au **moment** où **les graines** sont arrivées à maturité.

11. *su-sse*. Il a plusieurs variétés; les **principales** sont le *blanc*, le *rouge*, le *gris*, le *gris de Bagnolet*, le *plein de la Flèche*, cultivé surtout dans le 'Maine, et le *ventre-de-biche*; elles ont du rapport entre elles par leurs qualités et par la **forme** allongée de leurs grains. Elles sont **excellentes** en Haricots verts, et c'est là leur principal emploi. Le Suisse gris surtout et le Bagnolet

se sèment en grande quantité aux environs de Paris pour l'usage, soit pour être mangés frais ou séchés et **conser**vés pour l'hiver; le Bagnolet a sur le gris l'avantage d'être hâtif et, de ne pas **filer**, ce à quoi les Suisses sont sujets ; celui de la Flèche possède la même qualité; ses cosses étroites et très pleines se succèdent pendant longtemps. Le Suisse blanc, le rongé et le ventre de biche sont fort bons secs; ce dernier est meilleur en purée qu'avec sa peau. Une autre variété du Haricot Suisse, désignée sous le nom de *H. solitaire*, est remarquable par la force de sa touffe, tellement ramifiée qu'elle forme un véritable buisson ; aussi, en bonne terre, n'en doit-on semer qu'un par trou. Il est nain, très productif, assez bon en vert, meilleur en grains soit frais, soit sec; celui-ci est d'un rouge violet marbré de blanc, un peu plus court que dans le Suisse rouge.

Haricot noir de Belgique. Introduit vers 1839 par M. **Vibert**, et. absolument nain. C'est le plus précoce que nous connaissions; ses cosses, quoique d'une nuance **un peu** pâle, sont très lionnes en vert. Cette réunion de qualités le fera probablement placer, au moins dans les jardins particuliers, à côté des Haricots de primeur les plus estimés.

II. *flageolet rouge*; nain, très productif; grain rouge allongé ; plante forte, cosse longue, arrondie, étroite; très bon en vert.

II. *rouge d'Orléans*. Particulièrement estimé pour manger sec, en étuvée; grain rouge, aplati et petit.

II. *nain jaune du Canada*. Le plus nain et un des plus hâtifs, sans parchemin, et par conséquent bon en vert et en cosse grosse. Le grain, presque rond, d'un jaune pâle, avec un petit cercle brunâtre autour de l'ombilic, est fort bon sec.

III. *de la Chine*. Variété très productive, excellente fraîche écoscée et sèche. Le grain est assez gros, arrondi, soufre pâle.

HL *haricots doliques*.

Haricot (folique). A la suite des Haricots, nous devons parler d'un genre voisin, celui des doliques, qui fournit, dans les pays chauds surtout, plusieurs espèces et variétés cultivées pour la nourriture *de l'homme*.

L'espèce la plus répandue en Europe est le *D. à onolet* ou à œil noir, *D. unguiculatus*, nommé en Provence *Mongette* et *Bannette*. Il est estimé et d'un bon produit, mais il mûrit difficilement sous le climat de Paris. Celui d'Égypte ou *Lablab*, qui se cultive en Égypte, n'est pas moins difficile. C'est comme plante d'ornement qu'il est admis dans nos jardins. Enfin, il est une 3^e espèce nommée *D. à longue gousse*, *H. asperge*, *D. sesquipedalis*, que la longueur extraordinaire de ses cosses étroites, charnues et bonnes en vert, fait admettre dans les jardins, où, au pied des murs, à une exposition chaude, elle mûrit mieux que les précédentes.

La culture des Haricots est facile et trop connue pour demander de longs détails. Cette plante aime beaucoup l'engrais consommé. Une terre douce, légère, un peu fraîche, est celle qui lui convient le mieux. Dans les terrains argileux et compactes, il faut plus de façons, plus d'engrais, semer plus tard et recouvrir peu la sèment. Dans les terrains légers (aux environs de Paris), on commence le 20 avril des semis d'espèces hâtives, mais la grande saison est la première quinzaine de mai. Les semis pour Haricots verts se continuent pendant juillet; on peut même les pousser jusque vers le 10 d'août, en faisant ces derniers sur plates-bandes abritées. Pour les semis de juin et juillet, les Suisses et surtout le flageolet et le nain hâtif de Hollande sont les espèces préférées aux environs de Paris.

Dans les terres légères, on sème par touffes, pour ombrager les pieds et conserver plus d'humidité. Dans les terres fortes, on doit semer en ligne, grain à grain, 0^m.08 environ de distance, avec un intervalle de 0^m.30 à 0^m.40 entre les lignes. Si l'on sème par touffes, on ne doit mettre que 5 à 6 grains dans chaque trou, à moins que le froid ou l'humidité du sol et de l'atmosphère ne fasse craindre la destruction d'une partie, le trop grand nombre de pieds réunis nuisant à la récolte. On donne au moins 2 binages, et au second on rehausse légèrement; il faut éviter de travailler les Haricots lorsque les feuilles sont mouillées, ce qui exposerait celles-ci à rouiller.

Les sentis tardifs sont exposés à être détruits par les petites gelées (l'automne, au moment où ils entrent eu

produit ; on doit, pour éviter cet, accident, les garantir avec des paillassons ou des **châssis**, comme nous l'avons dit pour 'es Chicorées tardives.

Les **Haricots** verts étant un légume très sain et très estimé , on **che** die à en prolonger la jouissance en en faisant sécher et confire comme provision d'hiver. Ceux de septembre conviennent surtout à cet usage; mais, avec du fumier et des châssis, on peut se procurer des **Haricots** verts nouveaux pendant une **par**tie de l'hiver et tout 'le printemps, jusqu'à la venue de ceux de pleine terre. A Paris, c'est une des cultures de primeur les plus importantes; les premiers sentis se font vers la mi-janvier et se continuent jusqu'à la fin de mars. On sème sur couche chaude, sous châssis, et le plant tout jeune est repiqué sur des couches d'une moindre chaleur, par **touffes** composées de 3 à 4 plantes et espacées de om.30. On entretient la chaleur par des réchauds; **on** donne de l'air progressivement, à mesure que le plant **s'enforceit**, niais surtout à l'époque de la fleur.

Quand on peut disposer d'un thermosiphon, la réussite est plus facile et plus **sûre**¹. Voici dans ce cas la manière d'opérer, telle qu'elle est pratiquée par M. Contier, l'un

(1) L'usage du thermosiphon, quoiqu'il exige une mise de fonds assez considérable, procure en définitive **une** économie notable clans la culture des primeurs **de** première saison.

Dans l'ancien chauffage au **lumier**, la source de chaleur fournissant **peu**, et se trouvant placée dans une position relativement inférieure, n'échauffait l'air dans lequel végétaient les plantes qu'au travers de la couche de terre dans laquelle étaient plongées leurs racines. L'on était ainsi obligé, pour empêcher que l'air contenu dans les carres ne descendit à une température nuisible au progrès des plantes, de tenir les châssis couverts de paillassons une grande partie de la journée. Avec le thermosiphon, au contraire, le foyer de chaleur placé plus haut peut **échauffer** l'air qui environne les plantes, tout en laissant les racines à une température qui, bien que douce, est inférieure à celle à laquelle sont soumises les tiges. Ces conditions se rapprochent bien plus de celles ordinaires de la végétation au printemps et permettent de faire profiter les plantes de toute la lumière qu'il est possible de leur donner, en levant tes paillassons dès le petit jour et en ne les rabiotant **qu'à** la nuit. On comprend, du reste, que le principe **fonda**mental de cette culture peut s'appliquer, **avec** de légères modifications, à toutes les plantes que l'on a coutume d'y soumettre, comme Fraisiers, l'ois, etc., sans que nous ayons besoin de répéter la description de ce procédé à l'article de chacune d'elles.

des horticulteurs les plus distingués de notre époque, Les châssis ou bâches employés pour les primeurs chauffées ont ordinairement 1^m.30 de large sur une longueur indéterminée. Les planches qui forment le coffre ont 0^m.50 par derrière et 0^m.35 par devant, ce qui donne 0^m.15 de pente. Les tuyaux du thermosiphon circulent le long de la planche du devant.

On commence par établir au fond de la bêche une couche de fumier peu épaisse; on la recharge de terre ordinaire, de manière que la surface soit à 0^m.40 ou 0^m.33 du verre; on rapporte ensuite par-dessus la terre environ une bottée de terreau par chaque panneau de châssis. Le semis se fait en rigoles tracées en travers de la bêche directement au-dessous du milieu des lignes de verre. Elles doivent être assez profondes pour qu'en les rabattant les plantes se trouvent butées jusqu'aux cotylédons. Chaque rigole reçoit quatre touffes composées de 5 ou 6 grains sernés sur un espace grand comme la paume de la main. Dès que les plantes prennent la première feuille après les cotylédons, on butte en rabattant les Lords des rigoles. Quand elles prennent leur troisième ou quatrième feuille, on leur met des tuteurs destinés à empêcher qu'elles ne soient couchées par les arrosements.

Il est important que les carreaux soient toujours tenus parfaitement clairs pour que les plantes puissent profiter de toute la lumière qu'il sera possible de leur donner. On commence à chauffer le thermosiphon dès le moment de la levée, il est surtout destiné à entretenir la chaleur de l'air pendant le jour, temps où les paillassons sont relevés. Quand les froids ne sont pas trop intenses, il suffit d'une chauffe le matin et d'une le soir, quelque temps avant le moment de recouvrir. Les paillassons et le fumier, tant de la couche que des réchauds, suffisent pour entretenir la chaleur pendant la nuit.

On arrose abondamment, la chaleur du thermosiphon permettant toujours de chasser l'humidité surabondante. M. Gontier met quelquefois jusqu'à un arrosoir d'eau par panneau (le châssis pour des plantes en fleur.

Quand on fait des réchauds avec du fumier de chevaux mangeant beaucoup d'avoine, comme chevaux (le diligence, de peste, etc., fumiers qui sont les meil-

leurs pour cet usage cri ce qu'ils donnent beaucoup de chaleur, il faut, tant qu'ils sont neufs ou qu'ils viennent d'être remaniés, mastiquer avec soin les planches du châssis, et éviter que les paillassons posés en couverture ne s'avancent sur le réchaud, comme on les pose ordinairement, parce qu'on a remarqué que ces fumiers, au moment de leur plus grande fermentation, dégagent des vapeurs qui sont mortelles pour les plantes quand elles s'introduisent dans le châssis.

La variété que l'on cultive de préférence pour chauffer est le Haricot *nain de Hollande*. L'époque du semis varie selon celle où l'on veut obtenir ce produit ; il faut compter, pour l'hiver, deux mois et demi à trois mois entre le moment du semis et celui de la récolte en Haricots verts. Un peu plus tard, six semaines suffisent ; le produit se prolonge ordinairement pendant près d'un mois.

La culture de primeur peut se prolonger jusqu'en avril, avec la modification suivante, que nous indique le *Journal d'Agriculture pratique*. On sème en pépinière, sur couche, en avril ; si le temps est défavorable, on laisse languir les plants, en les tenant presque secs et constamment couverts ; s'il devient favorable, on achève en un jour ou deux leur végétation, et on les met aussitôt en place, en pleine terre.

La semence des Haricots, conservée au sec et surtout dans la gousse, est bonne plusieurs années.

IGNAME DE LA CHINE, *Dioscorea Batatas*, Due; II. k. *ponica*, Dort., non Thumb. Parmi les plantes qui ont été proposées pour remplacer la Pomme de terre, nous n'en avons pas encore reçu qui nous paraissent avoir autant de chances de réussite que celle-ci. Sa saveur franchement féculente, et dépourvue des arrière-goûts douceâtres, acides ou épicés, que présentaient la plupart des plantes récemment proposées, la facilité de sa culture et de sa

enfin sa conservation facile et assurée, doivent, à ce qu'il nous semble, lui valoir dès à présent une place dans les jardins potagers. C'est là qu'elle pourra être jugée, et c'est de là qu'elle pourra s'étendre à la grande culture.

Sa culture paraît devoir être facile et des plus simples. M. Decaisne a décrit (*Revue horticole*, 1854, p. 243 et 443) les procédés usités en Chine; celui qui nous a réussi

jusqu'ici consiste à mettre les tubercules coupés par fragments moyens, et de préférence les têtes de tubercules, en végétation, sur couche, dans de petits pots, au mois d'avril, et de mettre les plants en place, en terre douce et riche, dès que les gelées ne sont plus à craindre. Cette plante a une tendance à plonger ses racines verticalement dans le sol, qui bit que le contournement qu'elles peuvent éprouver dans le pot ne leur est pas préjudiciable comme à la Patate.

Nous pensons même que la culture dans de grands pots enterrés pourrait être, comme pour la Patate, employée avec succès dans quelques cas, notamment lorsqu'un sol profondément perméable la dispose à plonger ses racines à plus d'un mètre de profondeur.

La plante nous a paru aimer les arrosements, au moins si nous en jugeons par la stagnation de sa végétation pendant les sécheresses. Son feuillage et ses tiges, peu développés par rapport au volume des racines, nous font penser qu'elle pourra être plantée assez serré (de 8 à 10 plants par mètre superficiel). A cet espacement, des plantes arrosées nous ont donné environ un demi-kilogramme de produit en moyenne. Les tiges, lorsqu'elles ne sont pas ramées, rampent sur le sol et s'enchevêtrent les unes dans les autres. Des rames courtes et droites nous paraissent devoir être employées pour faciliter le nettoyage du terrain, que le feuillage maigre de l'Igname ne protège pas contre l'invasion des mauvaises herbes. Quant au produit, un premier essai a paru donner un petit avantage aux plantes non ramées.

La récolte se fait le plus tard possible, le grossissement des tubercules ayant lieu surtout à l'automne. La conservation ne demande aucun soin. La partie supérieure et amincie des tubercules peut être conservée pour la reproduction, et la portion inférieure et charnue livrée à la consommation après qu'on l'aura laissée se ressuyer quelques jours, pour lui faire perdre l'excès d'eau de végétation.

Le procédé de culture que nous venons d'indiquer s'applique aux plantes déjà en produit et donne une récolte dans l'année même. Si l'on veut multiplier rapidement la plante, le bouturage des tiges en fournit un moyen facile. Pour cela, vers le mois de juillet, on coupe les tiges en autant de morceaux qu'elles portent de feuilles, et on

place ces petites boutures près à près (sous cloche à froid) dans de la terre de bruyère ou une terre sablonneuse et légère, de manière que le bourgeon qui se trouve à la base de chaque feuille soit enterré d'un demi-centimètre. La feuille, à moins que son étendue ne soit tout à fait disproportionnée au bout de tige qui l'accompagne, doit être laissée entière. Au bout de cinq à six semaines, les boutures sont enracinées, et présentent à Faiselle de chaque feuille un petit tubercule gros comme une petite noisette. Ces *grenons* grossissent peu dans le reste de la saison ; on les laisse *s'aouïter* en cessant les *arrosements*, et ils fournissent au printemps suivant des plants aussi forts que ceux provenant de fragments de racines. Par ce procédé, chaque plante peut fournir plusieurs centaines de sujets.

On peut aussi faire les boutures tout à fait à l'air libre dans une portion un peu abritée du jardin. Dans ce cas, il vaut mieux ne pas couper les tiges par tronçons, mais les enterrer horizontalement presque à fleur de terre, de façon que le limbe des feuilles s'étale sur la surface. Il faut que la surface du sol soit tenue constamment fraîche par des *basinages* fréquents

Depuis l'épo pie (1855) où a été écrit le commencement de cet article, les essais sur l'Igname de Chine ont été nombreux et variés. Cependant l'application de cette plante à l'agriculture n'est point encore nu fait accompli. Dans son état actuel, elle peut au plus être classée comme un bon légume de deuxième ordre; mais la facilité de sa conservation et de sa multiplication sont des qualités qui doivent la faire rechercher, même dans son état actuel. D'un autre côté, la production de la graille que l'on récolte maintenant en Algérie et même à Paris nous permet d'espérer les modifications et les améliorations que le semis finit toujours par amener dans les plantes que l'on soumet à ce moyen de propagation.

J'ai rapporté, dans le *Bon Jardinier* pour l'année 1858, chapitre, NOUVEAUTÉS, quelques essais sur les produits que l'on peut obtenir de l'Igname de Chine; je ne citerai ici qu'un de ces essais, parce qu'il me paraît assez encourageant comme tentative de culture agricole de cette plante.

Une plantation faite, en 1858, de très petits tubercules on de forts grenons provenant de boutures et dont le poids moyen égalait à peine 2 à 5 grammes, dans un terrain sableux et léger, de fertilité moyenne, a donné une récolte composée

de racines pesant en moyenne 50 à 40 grammes, et dont le poids total, rapporté à l'hectare, produirait un chiffre de 20 à 25,000 kilogrammes. L'espacement avait été de 0^m.12 entre rangs et 0'.08 à 0^m.12 environ sur le rang.

J'avais cru qu'on pouvait presque indéfiniment serrer la plantation de l'igname de Chine, dans la vue d'augmenter le produit compté par surface; mais, après avoir assisté à l'arrachage des deux lots dont je viens de parler, j'arrive à la conviction que là, comme en toutes choses, il y a une limite qu'il ne faut pas franchir. Cette limite serait, pour des plantes que l'on destine à venir à toute grosseur, 0^m.30 sur tous sens, et, pour une plantation faite en plein champ avec de très petites semences et dont on n'attendrait pas de grosses racines, 0^m.12 à 0^m.15 sur 0-.20. Peut-être ces dernières conditions de plantation très drue seraient-elles un moyen d'arriver à un emploi agricole de la plante, parce que ces petites racines ne s'allongent guère au delà de 0-.20 à 0-.25; on éviterait ainsi la grande difficulté d'arrachage que j'avais signalée dans mes premiers comptes rendus, et qui est très réelle quand il s'agit de plantes à toute venue.

Enfin, comme plante potagère, les mérites de l'igname de Chine sont : culture très facile, produit passablement abondant, conservation ne demandant aucun soin, saveur assez agréable on, pour mieux dire, à peu près nulle, ce qui est le caractère distinctif des substances essentiellement alimentaires.

LAITUE, *Lactuca saliva*. L. (Composées.) D'Asie. Deux variétés principales ont donné naissance à 2 divisions : les L. POMMÉES, *L. capitata*, et les L. ROMAINES ou CHICONS, *L. longæ*. La première a une forme arrondie, la forme de la seconde est plus allongée; son coeur se développe plus aisément ; sa saveur est beaucoup plus douce. Les variétés sont innombrables; nous indiquerons les plus estimées.

I. LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS.

L. COTTE ou GAU. Petite, fort blonde; feuilles plissées et cloquées; elle pousse vite et monte de même. Cette espèce sert surtout pour les plantations sur couche, sous cloches et sous châssis ; cependant on la fait aussi sur terre au printemps. (raine blanche; 2 sous-variétés à graine noire, aussi hâtives, et tenant mieux la pointue,

Ses **panachures** sont, du reste, aussi fines et aussi vives que celles de la précédente.

Romaine à feuilles d'Artichaut. Ses feuilles, grandes et longues, fortement découpées, ont quelque **ressemblance** avec celles de l'Artichaut, ce qui lui a fait donner son nom. Elle forme une touffe volumineuse, fort tendre et d'une excellente saveur, surtout lorsqu'elle a été liée. C'est comme salade tardive qu'elle a été recommandée par l'Œ. de Dombasle, qui a **éprouvé qu'elle** conserve toute sa qualité fort tard en automne, lorsque les autres Romaines, par l'effet **des** premiers froids, sont devenues **âcres** et peu mangeables. Celles destinées à donner à l'arrière-saison doivent être semées en juin et juillet.

La culture des Laitues pommées convient en tout aux Laitues romaines. Celles-ci doivent être liées pour que leur tête s'emplisse mieux. On peut, à la rigueur, se dispenser de ce soin pour les trois variétés maraîchères, qui se coiffent naturellement ; mais on les aura mieux pommées en les liant. La *panachée*, charmante salade, très tendre, monte promptement en été ; il faut donc semer, peu à la fois, tous les 15 à 20 jours. Les espèces d'hiver se sèment et se traitent comme la *L. passion*. Les maraîchers de Paris emploient pour la culture d'hiver la *Romaine verte maraîchère*, de la même manière que la *L. crépe* et la *gotte* ; seulement, après l'avoir repiquée, ils la laissent en pépinière jusqu'au commencement de janvier, et font alors la première plantation sur couche tiède et sous cloche, donnant de l'air plus souvent et plus que pour la *L. Botte*. Le reste du même plant, auquel on donne de temps en temps de l'air pour l'endurcir, sert de la mi-janvier à la mi-février, à planter sur plate-bande terreautée au pied des murs du midi, avec un paillis de fumier court sur le terrain. Ces plantations procurent de la Romaine mangeable depuis février jusqu'en avril ; alors viennent celles d'hiver, qui, à leur tour, sont remplacées par les premières semées au printemps. On se procure de la graine bonne et pure en choisissant les plus belles Laitues de chaque variété, qu'on tient éloignées les unes des autres, pour éviter le mélange des poussières fécondantes ; elle se conserve quatre ans et plus.

Laitue Chou ou Batavia brune. Feuilles d'un vert très brun ; pomme au moins aussi grosse que celle de la *Batavia*. Espèce superbe, mais un peu dure, et meilleure cuite que crue. Graine blanche.

L. Chou de Naples. Variété remarquable ; feuilles d'un vert vif, roide, formant une pomme très forte et ronde rappelant l'aspect d'une pomme de Chou. Graine blanche.

L. turque. Feuilles grandes, presque unies, d'un vert terne ; **pomme** très grosse et ferme, une des plus belles et des meilleures Laitues d'été.

L. impériale ne **diffère** de la Turque que par sa graine, qui est blanche.

L. grosse brune paresseuse, grosse grise des maraîchers de Paris. Feuilles d'un **vert** gris, marquées çà et là de quelques taches d'un brun pâle, grandes, arrondies, un peu cloquées. Pomme très grosse et régulière, un peu teinte de rouge sur le sommet, très lente à se faire, et cependant d'une moindre durée que plusieurs des précédentes. Graine noire.

L. palatine, rousse, petite brune. Variété très répandue sous divers noms; feuilles presque unies, fortement teintées de rouge ; pomme moyenne, mais très ferme. Nullement difficile sur le terrain ni sur la saison, et la plus convenable pour les derniers semis de l'été. Graine noire.

*L. sanguine ou flagellée, à **graine** blanche.* Variété agréable par la moucheture rouge (le ses feuilles, et d'ailleurs tendre et fort bonne. Elle monte facilement dans les chaleurs et convient mieux pour le printemps et l'automne.

*L. sanguine à **graine** noire;* tenant beaucoup mieux la pomme en été, plus fortement fouettée de rouge.

3. LAITUES D'HIVER.

L. PASSION, OU DE LA PASSION, ainsi nommée parce **qu'elle** pousse vers la semaine sainte; plus verte que **blonde**, parsemée de quelques **faibles** taches **rougeâtres**. Sa **pomme** n'est ni belle ni tendre, mais elle a cela de commun avec toutes les **Laitues d'hiver**, dont le principal mérite consiste dans leur rusticité. Elle a une

sous-variété toute mouchetée de rouge qui ne lui est pas préférable. Graine blanche.

Laitue morine. Un peu plus verte que la *Passion*, moins étendue en feuilles, mais au moins aussi grosse en pomme, elle tient plus longtemps. Graine blanche.

L. petite crêpe ou *petite noire*. Cette espèce ne se cultive pas de même que les deux précédentes, bien qu'elle appartienne aux Laitues d'hiver. Elle est petite et pomme peu ; s'élève très bien sous cloche en hiver, sans qu'on soit obligé de lui donner de l'air, et n'est même propre qu'à cet usage. Graine noire.

4. LAITUES A COUPER.

Toutes les Laitues, particulièrement celles dont le plant est blond, sont propres à faire de la *L. à couper*; mais on préfère pour cet usage de petites espèces hâtives, telles que les *crêpes*, la *Sotie*, etc. Deux autres méritent une mention particulière, parce qu'on peut les couper plus fortes que les précédentes. Ce sont la *L. Chicorée*, dont les feuilles crépues imitent une petite Chicorée jaune, et la *L. Épinard*, découpée à peu près comme la feuille de Chêne. Cette dernière repousse et peut être coupée plusieurs fois. Nous avons reçu, en 1836, de Lebrument, sous le nom de *L. Chicorée anglaise*, une 3^e variété du même genre, fort bonne, et qui mérite d'être admise dans la culture. Elle est blonde, très ondulée sur les bords, mais non pas crépue comme la Laitue chicorée.

Culture des Laitues.

Les Laitues du printemps se sèment en mars sur une petite couche, ou sur terreau à un bon abri, et elles se replantent en avril ; ou bien on sème clair, en place, en février et mars, parmi l'Oignon, les Carottes, les Salsifis. Cette dernière méthode, très usitée, n'est pas sans inconvénient ; cependant on peut la pratiquer en semant très clair et en n'employant que de petites espèces.

Celles d'été se sèment des mêmes manières précédentes et à la même époque, pour que leur produit succède celui des hâtives; mais leurs semis, au lieu de se borner

au premier printemps, se prolongent jusqu'en **juillet**. Passé le mois de mars, on élève le plant en pleine terre. La transplantation ne demande d'autre attention que de ne pas trop plomber la terre autour des racines, surtout si elle est forte. Une terre franche, légère et substantielle, est celle qui convient le mieux ; des arrosements fréquents sont le moyen d'obtenir la Laitue tendre et douce. Il est très utile, dans les terres sèches surtout, *de pailler* les planches avant de planter.

Les Laitues d'hiver se sèment depuis la mi-août jusque vers le 30 septembre. On replante à la fin d'octobre sur les plates-bandes du midi, au pied des murs, et on préserve des fortes gelées et des neiges en couvrant de grande litière ou de paillassons, qu'on ôte dès que le temps le permet. Il est bon d'en faire deux semis à une quinzaine de distance; quelquefois les premières semées avancent trop et sont sujettes à périr.

On a de la Laitue tout l'hiver avec la *petite crêpe*, en la traitant de la manière suivante. Au commencement d'octobre, on sème sur **un** ados de terreau et sous cloche; dès que les deux premières feuilles après les séminales commencent à paraître, on repique sur un autre ados de terreau, à **0ⁿ.04** ou **0^m.06** de distance. On élève ce repiquage sous cloche sans lui donner d'air. Vers la fin de novembre, on dresse avec du vieux fumier (les petites couches qui ne puissent prendre qu'une chaleur modérée, que l'on entretient avec des réchauds. On met en place le plant le plus fort, sur ces couches, à raison de 5 par cloche. On abrite la couche des froids, de la neige et des grandes pluies, en garnissant bien les **cloches** de litière et de paillassons, que l'on ôte dans le milieu du jour si le temps le permet, mais sans donner d'air. Cette plantation produit à la fin de décembre ou *au* commencement de janvier. Le plant, resté sur l'ados lors de la première plantation, et sur lequel on a dû remettre les cloches, sert à en faire une **2^e**, une **3^e**, et même une **4^e** semblables, à **12** ou **15** jours d'intervalle. **On** a ainsi une succession de petites Laitues poulinées jusqu'à la fin de février.

La **Gotte** peut **être** traitée de même quant au semis et *au* repiquage; mais elle ne se met en place que de la fin de décembre à la mi-février, et on lui donne de l'air

quand elle est aux trois quarts faite et prête à pouliner. Elle produit pendant tout le mois de mars et le commencement d'avril. On en peut mettre aussi en place sous **châssis** ; elle y fait très bien , au contraire de la petite crêpe, qui ne réussit qu'étouffée sous les cloches.

La Laitue à couper se sème sur les couches de janvier, février et mars, sous châssis ou sous cloches; puis sur terre en avril et plus tard. Il est facile d'en avoir toute l'année au moyen de semis successifs.

5. LAITUES ROMAINES **ou** CHICONS.

Romaine blonde maraîchère. Très bonne, pomman sans être liée ; la plus cultivée à Paris.

R. verte maraîchère. Employée pour primeur et pour pleine terre, se coiffant très bien d'elle-même.

R. grise maraîchère. Plus grosse et possédant la même propriété.

R. verte d'hiver. Voisine des maraîchères, mais résistant mieux au froid,

R. royale verte, supérieure encore à la précédente.

R. rouge d'hiver. La plus rustique et supportant le mieux les gelées.

R. monstrueuse. Belle race, feuille rougeâtre, donne souvent plusieurs têtes.

R. de la Madeleine. Très estimée à Mont-de-Marsan, d'où elle nous est venue; blonde, légèrement lavée de rouge; pomme grosse, tendre, lente à monter.

Alphange blonde, à graille noire. Très grosse et à feuilles épaisses, élargies et blondes.

Alphange à graine blanche. Plus verte; toutes deux fortes plantes, tendres, montant difficilement.

IL blonde de Brunoy. Très grosse, blonde, tenant moins bien la pomme que **l'alphange**, dont elle se rapproche. Toutes deux ont besoin d'être liées.

R. panachée ou sanguine. Charmante salade, très tendre, à graine blanche et à graine noire.

R. panachée améliorée. De 8 h 10 jours **plus** tardive, h pomme plus grosse, plus ferme, se **coiffant** naturellement comme celle des Romaines maraîchères.

surtout celle nommée GOTTE LENTE A MONTER, qui, même en été, ne monte que difficilement.

Laitue à bord rouge, ou *cordon rouge*; petite, quoique plus forte que la précédente; feuilles d'un vert blond un peu huilé, le dessus de la pomme teint de rouge; prompte à se faire, mais tenant peu; très bonne pour le printemps. passe bien aussi l'hiver. Graine blanche.

L. *Dauphine*. Feuilles assez lisses, d'un vert un peu blond, tant soit peu rouge sur la pomme; celle-ci d'une bonne grosseur, **hâtive**, tenant assez bien au printemps, seule saison qui lui convienne. Graine noire.

2. LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ.

L. DE VERSAILLES. Ample, à feuilles minces, bosselées, blond **blanchâtre**; pointue grosse, un peu haute; bien fournie sans être dure. Excellente pour l'été, assez prompte à pommer, montant difficilement. Graine blanche.

L. *hilare de Simpson*. Variété américaine remarquablement tendre et cassante, à peu près de la même saison que celle de Versailles, tuais elle monte plus vite.

L. *blonde paresseuse*, *Blonde d'été* ou *jaune d'été*. Très blonde; feuilles unies, surtout sur la pomme, qui est très bien faite, serrée, un peu plate, d'une belle grosseur; elle se maintient parfaitement en été. Graine blanche.

L. *blonde de Berlin* ou *royale à graine noire*, très voisine de la précédente; la dernière est un peu plus verte. *Blonde trapue*. Feuilles étalées, très travaillées et plissées; pomme élargie, un peu écrasée, très serrée; elle monte fort difficilement. Graine blanche.

L. *Batavia blonde* ou *de Silésie*. Très grosse; feuilles ondulées sur les bords, d'un vert un peu doré, teint de rouge. Elle est sujette à prendre de l'amertume si elle souffre de la sécheresse, et sa pomme est rarement très pleine. C'est une des meilleures Laitues quand elle réussit bien, et aucune ne la surpasse en volume. Graine blanche.

L. *de Malte*. Belle variété de la précédente, vert pâle, uni, tête aplatie, fort tendre; graine blanche.

LAITUE VIVACE, *L. perennis*, L. Cette plante n'est pas cultivée jusqu'ici dans les jardins, mais elle peut l'être avec avantage; dans plusieurs parties de la France, où elle croît naturellement, on en fait habituellement usage, et on la regarde comme un bon légume. En avril et mai, les pousses nouvelles, que l'on coupe à plusieurs centimètres au-dessous du sol, fournissent une excellente salade; les feuilles plus développées sont très bonnes cuites et apprêtées à la manière de la Chicorée; enfin, dans les ménages de ferme, on les emploie quelquefois, parvenues à toute leur croissance, pour faire la soupe au salé en place de Choux, et fournir ainsi le plat fondamental de la journée. Si quelques amateurs voulaient essayer de la cultiver, ce que j'ai commencé à faire de mon côté, voici les indications que je puis leur fournir, d'après mes observations. La Laitue vivace croît surtout, et je pense même exclusivement, dans les terrains calcaires et très secs. Les pousses blanches et tendres du printemps se récoltent principalement dans les Avoines, et doivent provenir de racines coupées ou enterrées profondément par la charrue; on devra donc probablement imiter ce procédé pour obtenir de la salade blanche, ou la faire pousser en cave comme la Barbe de Capucin, si elle veut s'y prêter. Si on voulait l'essayer en petite salade verte, il faudrait semer épais et en rayons connue la Chicorée sauvage, tandis que, pour avoir des plantes à cuire, il conviendra au contraire de semer clair ou de replanter à environ 0^m.25. Le nom vulgaire de cette plante, dans l'arrondissement de Montargis, est *Egreville*; à Bourges, où l'on en mange aussi beaucoup et où elle se vend sur les marchés, on la nomme *Chevrille*; il est probable qu'ailleurs on en fait également usage sous d'autres noms.

LENTILLE COMMUNE, GROSSE LENTILLE, L. BLONDE : *Ervum lens*, L. (Papilionacées.) Du midi de la France. Très cultivée aux environs de Paris, soit dans les jardins, soit en plein champ, où on la sème en touffes ou en l'ayons et plus rarement à la volée. Elle se plaît et produit davantage dans les terrains secs et sablonneux; elle donne beaucoup d'herbe et peu de semences dans les terrains gras. On s'ente en mai et au commencement d'avril. Pour que sa graine soit de meil-

leur qualité et plus belle, on ne la bat qu'à mesure qu'on en a besoin, soit pour la manger, soit pour la semer; de cette manière, elle est encore très bonne la seconde année. Une variété dite L. A LA REINE, L. ROUGE, E. I. *minor*, donne une graine beaucoup plus petite, rousse, bombée, plus estimée dans certains cantons. Elle est aussi annuelle et indigène. Pose a rappelé que les anciens avaient l'habitude de faire germer les Lentilles avant de les faire cuire, pour développer leur principe sucré.

MÂCHE, BOURSETTE, DOUCETTE, BLANCHETTE; *Valeriana locusta*, L. (Valérianées.) Annuelle; indigène. Petite salade qu'on sème tous les 8 à 10 jours, depuis la mi—août jusqu'à la fin d'octobre, à la volée, dans une terre meuble, douce et fumée de l'année précédente. On recouvre très légèrement avec le râteau, et on arrose si cela devient nécessaire. Les Mâches s'emploient entières, et seulement dans leur jeunesse; en cueillant les plus avancées pour la consommation, le plant se trouvera suffisamment éclairci. On laisse quelques pieds pour graines; celles-ci tombant à mesure qu'elles mûrissent, il faut récolter à plusieurs reprises, en secouant les tiges sur un linge ou un carton; ensuite on les arrache et on les suspend dans un lieu qui ne soit pas trop sec, afin que les graines qui restent puissent achever de mûrir. On cultive une variété sous le nom de *M. ronde*, beaucoup plus étoffée et meilleure que la *commune*. La M. D'ITALIE ou RÉGENCE, *coronata*, est une espèce distincte, à feuilles plus larges, un peu blondes, et fort estimée. Leurs graines se conservent au moins six ans.

MACRE, CHÂTAIGNE D'EAU, TRUFFE D'EAU; *Trapa natans*, L. (Haloragées.) Indigène et annuelle, dans les eaux stagnantes, mais non croupissantes. De juin en août, fleurs blanches, auxquelles succèdent des fruits ayant à peu près la couleur des Châtaignes, mais moins gros, et munis de leurs calices, dont les 4 divisions sont autant (le cornes piquantes. Ces fruits, remplis d'une pulpe blanche assez agréable au goût, se mangent crus, ou cuits dans l'eau ou sous la cendre. On les conserve dans l'eau pendant tout l'hiver. Il suffit, pour multiplier cette plante, d'en jeter les fruits mûrs dans la pièce

d'eau ou l'on veut se la procurer. Ensuite on n'a d'autre peine que celle de la récolte, qu'il faut ne pas trop retarder; autrement les fruits se détachent et vont à fond.

MAIS, *Zea Maïs*, L. (Graminées.) Le Maïs doit trouver place dans le potager, puisque ses jeunes épis encore tendres se confisent en cornichon. Les variétés dites III. *quarantain* et *M. à poulet* sont préférées pour cet usage, par leur précocité, la petitesse de leurs épis et le peu de volume des plantes.

MARJOLAINE, *Origanum majoranoïdes*, (Labiées.) Indigène, vivace. On fait, dans une partie du nord de l'Europe, grand usage de cette plante comme assaisonnement; elle se multiplie facilement d'éclats. Pour l'élever de graine, on sème en mars, en pot ou sur plate-bande de terre très douce; on recouvre très légèrement, et l'on élève ensuite le plant jusqu'à force suffisante pour sa mise en place, qui a lieu au printemps.

MELON, *Cucumis melo* L. (Cucurbitacées.) De l'Asie. La saveur et le parfum de ce fruit l'ont fait de temps immémorial rechercher et propager dans presque toutes les parties du globe; aussi ses variétés se sont-elles multipliées à tel point, qu'aujourd'hui le plus grand nombre d'entre elles sont à peine distinctes, et que tous les jours on voit celles qui ont eu, pendant un certain temps, des caractères un peu prononcés, les perdre et se confondre avec d'autres.

Nous citerons quelques-unes des plus estimées, les divisant, comme nous l'avons fait jusqu'ici, en trois races principales: 1^o celle des *M. communs* ou *brodés*, 2^o celle des *Cantaloups*, 3^o celle des *M. à écorce unie*, mince, et à grandes graines.

VARIÉTÉS DE LA PREMIÈRE RACE.

MELON *MARAÎCHER*, brodé, rond, quelquefois un peu déprimé de l'ombilic au pédoncule, sans côtes et de moyenne grosseur. Chair très épaisse et abondante en eau; saveur médiocre. Tous les Melons de cette race passent pour être plus fiévreux que les autres à l'arrière-saison.

Sucriez de Tours. Plus petit que le précédent; fond vert foncé, moins recouvert par la broderie. Chair rouge, ferme et très sucrée.

Sucrin à chair blanche. Espèce excellente d'une ussité facile, fondante, et à chair très parfumée.

Ananas à chair verte. Des États-Unis, petit, rond, côtes peu brodées; d'une qualité parfaite.

VARIÉTÉS DE LA **SECONDE** RACE.

CANTALOUPE °RANG E. Petit, rond, à côtes; fond vert clair ou brun; chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne. Le plus hâtif des Melons, et conséquemment destiné pour la primeur.

C. Noir des Carnes. Fruit rond, vert noir, sans gales; côtes peu relevées, quoique bien prononcées; chair rouge, vineuse, fondante, excellente. Cette variété, propagée par feu M. **Beville**, quoiqu'un peu forte en bois et en feuilles, fait fort bien sous châssis; elle y est très hâtive.

C. Prescott, le plus cultivé et le plus estimé à Paris. Il y en a de plusieurs nuances, depuis le vert jusqu'à l'argenté, et à côtes plus ou moins galeuses. †

C. petit Prescott, variété du précédent. Fond noir ou brun, un peu aplati aux extrémités, couronné, avec un point saillant au centre de la couronne, à côtes galeuses; hâtif, un des meilleurs pour le châssis.

C. d'Alger. Fruit moyen, arrondi, gales assez nombreuses, vert foncé sur **mm** fond vert cendré; chair rouge; rustique et productif.

Il existe plusieurs autres variétés remarquables, telles que le **gros C. noir de Hollande**; celui (le **Portugal**; le **M. du Mogol**); etc., que les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas de décrire.

VARIÉTÉS DE LA TROISIÈME RACE.

MELON DE MALTE, à **chair blanche**. Hâtif, de moyenne grosseur, de forme allongée; chair fondante et sucrée.

M. de Malte, à **chair rouge**. Très hâtif. Même forme; saveur sucrée et aromatisée.

Muscade des États-Unis. Petit, oblong; fond vert, un peu brodé, chair verte, fondante; excellent.

Melon d'hiver à chair blanche. Très cultivé et estimé en Italie, à Malte et à Marseille, d'où on en envoie à Paris. Écorce lisse; chair blanc verdâtre, un peu cassante, juteuse, d'une saveur fine et assez relevée; il se conserve jusqu'au mois de février.

Melon d'hiver à chair rouge. Analogue au précédent par ses qualités, mais d'une réussite plus facile et d'une moins longue conservation.

M. de Perse ou *d'Odessa*. Vert rayé de jaune; allongé; chair verte, fondante; d'hiver connue les précédents.

Les Melons de cette série sont désignés dans beaucoup de pays sous le nom de *M. d'eau*; mais ce nom a plus spécialement appliqué à la *Pastèque*, dont il est parlé ci-après.

Culture des Melons.

Les premiers semis de melons se font en janvier et février, sur couche et sous châssis ou sous bâche; on y emploie l'une des espèces hâtives, comme le *noir des Carmes*, le *petit Prescott*, le *Prescott*, etc. Si l'on établit une couche uniquement pour ce semis, on ne la fait que pour un seul panneau. Lorsqu'elle a une chaleur convenable, qu'il faut entretenir en renouvelant les réchauds, on enterre dans le terreau de la couche de pots de 0^m.11 de diamètre en dehors; on les remplit de terreau qu'on foule très peu, et on sème une graine dans chaque pot; ou bien on sème à même le terreau, dans de petites rigoles de 0^m.03 de profondeur, où l'on place les graines à 0^m.06 ou 0^m.08 l'une de l'autre; ou enfin on sème dans de petites terrines que l'on enterre dans la couche. Dans tous les cas, la place du semis doit être de préférence au centre de la couche. Aussitôt le semis fait, on pose le châssis qu'on couvre de paillassons pour garantir du froid et accélérer la végétation. Lorsque les graines sont levées, on habitue les petites plantes peu à peu à la lumière, en soulevant les paillassons, pour les ôter ensuite tout à fait, et ne les remettre que pour les nuits et les gelées. On donne un peu d'air dans le moment le plus chaud du jour, en soulevant de 0^m.03 à 0^m.06 les panneaux par derrière. S'ils étaient chargés d'humidité en dedans, on profiterait de ce moment pour les essuyer. On continue ces soins, et surtout celui d'entretenir la chaleur, jusqu'au moment de déplacer les plantes. Pour cela, aussitôt après la levée des graines, on prépare une nouvelle couche semblable à la première, qui, malgré les réchauds, deviendrait bientôt insuffisante. Dès que cette seconde couche est à point.

on y transporte et enterre les pots. Si l'on a semé en plein terreau ou en terrine, la nouvelle couche sert au repiquage; alors, 3 ou 4 jours après qu'elle est montée et recouverte de son châssis, on y enterre des pots de 0^m.10, que l'on emplit de terreau ; quelques jours après, on repique dans chacun un des petits plants de Melons, levés avec précaution, et que l'on enfonce en terre jusqu'aux cotylédons. On établit aussitôt un réchaud jusqu'à la hauteur du coffre, et on continue les soins indiqués plus haut, celui surtout de combattre l'humidité dans l'intérieur (lu châssis, en renouvelant fair dans tous les instants favorables, comme aussi d'entretenir la chaleur, eu remaniant au besoin le réchaud. Quatre ou cinq semaines après cette plantation, le plant doit être mis en place dans une couche préparée à l'avance, un peu inclinée au midi, bombée dans son milieu, chargée de 0^m.16 à 0^m.19 de terre douce coupée par moitié avec du terreau; on la couvre de châssis pour accélérer le développement de la chaleur. Quand la cou-die a jeté son grand feu, on fait deux ou trois trous par panneau, selon la vigueur de l'espèce, et dans chacun on plante, en motte, un plant de Melon que l'on vient de dépoter ; on a soin de l'enterrer jusque auprès des cotylédons; on arrose ensuite légèrement. Presque toujours un réchaud est encore nécessaire pour cette dernière couche, et souvent même on devra le renouveler plus tard une, deux fois ou plus. Dès que le plant bien repris aura poussé sa quatrième feuille au-dessus des cotylédons, on étêtera au-dessus de la seconde feuille. Il arrive quelquefois, lorsque le soleil d'hiver a secondé les soins de la culture, que dès la fin de leur séjour sur la seconde couche les plants ont déjà développé 4 feuilles; le mieux est (le les étêter dès ce temps-là, mais en y prenant 2 ou 3 jours avant celui où on doit les mettre m place, afin que la plaie soit alors cicatrisée. Dans tous les cas, l'étêtement amène le développement des bour-geons placés à l'aisselle des feuilles et fait naître deux ou trois branches obliques, au lieu d'une seule tige verticale. On continue les soins indiqués plus haut, en lonnant plus d'air à mesure que la chaleur augmente. Lorsque les branches mères résultant du premier pincement. ont développé leur seconde feuille, on les pince leur tour au-dessus de celle-ci, ce qui détermine sur

chacune la sortie de deux nouvelles branches, que l'on arrête également à 2 ou 3 yeux, afin d'obtenir un troisième degré de ramification. Rarement on est obligé d'aller au delà; les fleurs mâles ont commencé à paraître ordinairement sur les branches secondaires, et celles du troisième degré amènent presque toujours de la *maille*, c'est-à-dire des fleurs femelles. A mesure qu'une de celles-ci est nouée, on pince la branche qui la porte un **œil** au-dessus du jeune fruit, et l'on commence à supprimer celles qui n'ont que des fleurs mâles. Bientôt après on réduit le nombre des fruits à deux, ou au plus trois sur chaque pied, choisissant les plus vifs, les plus verts, les mieux faits, et supprimant tous les autres. La taille subséquente consiste à retrancher les branches faibles, confuses et surabondantes, à pincer celles qui s'allongent trop pour l'espace du châssis, et à rechercher et détruire tous les fruits qui naissent après coup.

Pendant ce temps on donne le plus d'air possible, ou fait jouir les plantes, autant qu'on le peut, de l'influence directe des rayons solaires. On arrose peu, et l'eau dont on se sert doit être au moins aussi chaude que l'atmosphère.

Une pratique éclairée a fait reconnaître à quelques excellents cultivateurs de Melons, à Paris, entre lesquels je citerai MM. François et Decouflé, que, par une taille encore plus simple, on pouvait obtenir des résultats meilleurs. 'Fout se réduit pour eux, après avoir pincé la tige primitive au-dessus de la 2^e feuille, à laisser se développer les deux bras qui en résultent jusqu'à ce qu'ils aient au moins 6 feuilles, et alors à les tailler, une fois pour toutes, au-dessus du 5^e, du 6^e, ou même du **œil**, laissant croître librement toutes les branches que fait développer cette taille. Elles prennent fruit aussitôt que celles venues de mutilations répétées; les plantes sont plus vigoureuses et les Melons mieux nourris. Le seul soin ensuite, comme dans l'ancienne méthode, est, lorsqu'il y a de bonnes *mailles* (jeunes fruits) assurées, de pincer un œil au-dessus du fruit que l'on veut conserver, de supprimer les autres, et de veiller à cette même suppression pour ceux qui noueront subséquemment. Cette méthode est surtout **excel-**lente pour les Melons de cloche et pour les grosses espèces; mais les habiles jardiniers que je viens de citer l'appliquent également à leurs Melons sous châssis.

Nous avons parlé des semis de la première saison. Ceux de la seconde, ou des Melons de cloche, se font après la mi-mars et pendant tout avril ; on y emploie encore des couches, mais les châssis ne sont plus indispensables, bien qu'ils soient d'une grande commodité pour élever le plant. On sème et l'on repique sur couche, soit à même k terreau, soit en petits pots. De la fin d'avril eu mai, on établit des couches sourdes de 0^m.80 de base, que l'on recharge d'au moins 0^m.16 de terre douce et substantielle, mélangée d'un tiers de terreau. Dès que la couche a pris chaleur, on met en place, en motte, un seul rang par couche, à la distance de 0m.60 à 0^m.80 sur le rang. On donne un peu d'eau à chaque plante à mesure de la plantation, pour bien lier la motte à la terre ; puis on pose les cloches sans donner d'air pendant quelques jours, et on les ombre en jetant sur chacune une poignée de litière ou en étendant des paillassons. Lorsque le plant est repris, on l'accoutume graduellement à l'air et à la lumière. Après la plantation, on étend sur la couche entière un paillis de débris de couches. Les arrosements doivent être fort ménagés, le Melon craignant beaucoup l'excès d'humidité, surtout à son pied ; on ne doit donc donner d'eau que clans les sécheresses, et de préférence par bassinages et sur les flancs de la couche plutôt que sur le milieu.

En mai, on peut semer *en place* sur couche sourde ; on met à chaque place deux ou trois graines que l'on recouvre de terreau , puis on pose une cloche dessus ; on ne laisse ensuite que le pied le plus vigoureux. La taille et la conduite sont les mêmes que pour les Melons plantés. A l'arrière-saison, ou lorsque la température est humide, on met sous les fruits une tuile ou une planchette pour qu'ils ne posent pas sur le sol ; une cloche par-dessus est aussi une bonne précaution.

Dans le Midi, on se contente de jeter un peu de fumier dans une petite fosse qu'on recouvre de terre, et oit l'on met 5 à 6 graines. Quand les plants ont 4 ou 5 feuilles, on conserve les deux plus beaux, et on les abandonne ensuite ; mais l'effet de ce défaut de soins est tel que les Melons sont à peine aussi bons que dans les contrées plus froides. A Honfleur, oh l'on se contente de faire des fosses de 0^m.65 à 0^m.80, que l'on remplit de fumier bien tassé, recouvert de 0^m.25 d'une terre substantielle,

sur laquelle on jette le terreau de la fosse de l'année précédente, on obtient, malgré un climat bien moins favorable, des Melons de 12 à 18 kilogr. Voici la marche que l'on y suit : 15 jours après avoir disposé les couches sourdes, les jardiniers les couvrent avec des verrines. Quand la chaleur est à point, ils y sèment plusieurs graines à 0^m. 10 ou om. 12. Aussitôt que les plantes ont 3 ou 4 feuilles, ils détruisent tous les plants, à l'exception de deux ; ils pincent l'extrémité des tiges, et conservent les cloches jusqu'à ce qu'elles ne puissent plus les contenir. Si le temps est froid, principalement la nuit, et pluvieux, on couvre de paillassons. On sarcle et on bine au besoin. Lorsque les plantes s'étendent, on élève les cloches qu'on soutient par des supports. On ne laisse que deux ou trois fruits; on taille et supprime ainsi qu'on l'a dit plus haut.

Il ne faut pas cultiver trop près les unes des autres les diverses espèces de Melons si on veut les conserver franches, à moins qu'on ne plante à des époques différentes et que la floraison n'ait pas lieu en même temps; il est bon d'étendre cette précaution aux Concombres, peut-être même aux Potirons et aux autres plantes de la famille des Cucurbitacées.

On peut multiplier le Melon de bouture, ainsi que le pratiquait M. Decouffé ; il faisait ses boutures de suite en place, les couvrait d'une cloche, et souvent au bout de huit jours elles étaient reprises; elles ne demandaient plus alors d'autres soins que les pieds provenus de graines.

Pour avoir de bonnes graines, on choisit dans chaque espèce le fruit le plus beau et le plus franc, qu'on laisse sur pied parvenir à la plus grande maturité. Les semences sont alors séparées du jus et des filaments, puis bien ressuyées et séchées ; elles se conservent 7 à 8 ans et quelquefois plus ; on préfère, pour semer, celles de plusieurs années. Les graines des fruits mangés à leur point ordinaire de maturité peuvent aussi servir, quand même elles auraient été lavées.

Les fruits cueillis jeunes (ceux que l'on supprime comme mal formés ou surabondants) peuvent être confits, comme les Cornichons, ou mangés cuits; ils offrent un mets fort délicat, assaisonnés à la manière des jeunes fruits de Courges ou de Concombres. Lorsqu'à l'arrière-

saison les fruits tout venus ne promettent pas d'arriver à leur maturité, on peut également les manger cuits, apprêtés comme les Concombres; ils sont plus doux et peut-être meilleurs que ceux-ci ; nous pouvons du moins l'assurer quant au *sucrin à chair blanche*, que nous avons plusieurs fois essayé de cette manière.

MELON D'EAU, CITROUILLE PASTÈQUE : *Cucurbita citrullus*, L. Feuilles rudes, découpées; fruit ordinairement arrondi, à écorce lisse, verte, marbrée ou **mouchetée**; chair rouge ou blanche, très fondante, sucrée, mais un peu fade; graines noires ou rouges. En sentant de très bonne heure, comme pour les Melons hâtifs, et en repiquant ensuite le plant dans de la bonne terre préparée, sur couche ordinaire ou sourde, et à la meilleure exposition, on peut hâter la maturité du fruit, et s'en procurer la jouissance à l'époque où il est le plus agréable, c'est-à-dire pendant les grandes chaleurs. On taille la Pastèque comme les Melons, et lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on les laisse courir en liberté, sans arrêter ni supprimer aucun des fruits. Il suffit de donner les arrosements nécessaires.

MÉLONGÈNE, MÉRANGÈNE MAYENNE, Au BERGÈNE : *Solanum Melongena*, L. (Solanées.) De l'Amérique **mér.** On sème en février et mars, sur couche et sous cloches ou châssis, pour repiquer ensuite chaque pied en pot séparé, qu'on replace sur couche modérée et qu'on couvre d'une cloche tant que les froids sont à craindre. On peut ensuite dépoter et mettre en place à bonne exposition au pied d'un mur. Telle est la culture ordinaire dans les jardins où l'on n'en fait que quelques pieds; les maraîchers de Paris, qui travaillent pour le marché, sèment l'Aubergine en février, repiquent le plant en pépinière sous châssis, et réitèrent ce **repiquage** deux et trois fois, pour faire multiplier le chevelu. Les semis et ces transplantations se font sur couche très chaude. On met en place en mai. Ordinairement l'Aubergine donne ses fruits en août; mais par la culture maraîchère on les obtient un mois plus tôt. On en distingue plusieurs variétés : la *violette longue*, qui est la plus généralement cultivée ; la *violette ronde* et la *panachée de la Guadeloupe*, à fruit blanc, marbré et fouetté de violet. Une variété à fruit petit, ovale, d'un

blanc luisant, fort semblable à un neuf, se cultive comme plante d'agrément; elle est regardée comme malsaine ou peu saine, ce qui n'empêche que, dans le Midi, on ne la mange, dans l'occasion, aussi bien que la violette. C'est le *M. ovifera*, que trivialement on appelle *Poule Pondeuse* ou *Plante aux œufs*. Ces plantes sont annuelles et un peu épineuses; elles aiment la chaleur et l'eau.

AUBERGINE BLANCHE LONGUE de Chine. Variété provenant de la collection de légumes rapportée de Chine, en 1839, par le capitaine Geoffroy. Son fruit est blanc, cylindrique, allongé, sa chair plus fondante et moins filandreuse que celle des autres variétés; la plante ne paraît pas plus délicate que celles-ci, et nous en avons obtenu, sous le climat de Paris, des fruits qui ont acquis tout leur développement.

Dans le midi de la France, où l'Aubergine est un objet important de culture et de consommation, cette variété a été regardée comme excellente par MM. Audibert, de Tarascon, et M. Reynier, d'Avignon.

MENTHE DES JARDINS, BAUME A SALADE; *Mentha saliva*. (Labiées.) On admet dans les potagers quelques pieds de cette plante indigène, vivace et très traçante. Elle aime un terrain frais, oh quelques drageons ont bientôt garni tout l'espace qu'on veut leur donner.

MORELLE, *Solanum nigrum*, L. (Solanées.) Plante annuelle qui croît naturellement en Europe et en Amérique. Jusqu'ici on l'a considérée comme mauvaise herbe, et on lui a fait la guerre dans les jardins et les lieux cultivés, où on la trouve souvent en abondance; elle pourrait être utilisée en l'employant à la manière des Épinards. Quoique appartenant à la famille des *Solanées*, elle n'est aucunement malfaisante; on en fait un grand usage aux îles de France et de Bourbon et sous le nom de *Brède*, ainsi qu'aux Antilles sous celui de *Laman*. Beaucoup de créoles qui viennent en France la recherchent et la mangent ici, aussi bien que chez eux, sans en éprouver d'inconvénient. Cette plante peut donc offrir au jardinage une ressource pour l'été; elle se multi-

(1) Des graines de *Brède*, que nous avons reçues de l'île Bourbon, nous ont produit une plante en tout semblable à la Morelle sauvage de ce pays-ci, mais beaucoup plus grande, plus vigoureuse et à plus larges feuilles.

plie facilement de graines semées en place et clair, en mars, avril et mai.

MOUTARDE ou SÈNEVÉ, *Sinapis nigra*. (Cruciférées.) Annuelle, indigène. Nous ne parlons ici de cette plante que parce qu'on emploie ses jeunes feuilles en fourniture de salade; pour cela on sème dru, comme le Cresson alénois. —Même usage et même culture que la M. BLANCHE, *S. alba*. Leur graine sert à faire un assaisonnement connu et très usité sur nos tables; mais la culture pour graine appartenant plutôt aux champs qu'aux jardins, nous renvoyons pour elle au chapitre *Grande culture*, page 559.

MOUTARDE DE PÉKIN ¹, *S. Pekinensis*. Introduite de la Chine, en 1837, par les missionnaires, en même temps que le *Pe-tsai*; elle paraît être une des principales plantes potagères de ce pays. D'après un mémoire de M. Livingstone, inséré dans les *Transactions* de la Société horticole Rurale de Londres, elle est d'un grand usage dans les provinces méridionales. On la vend cuite dans les rues de Macao, où, dit M. Livingstone, son odeur est fort désagréable pour les Européens; les Chinois s'en accommodent très bien.

La plante s'élève sur une tige droite et ferme, qui se ramifie bientôt, et porte des feuilles d'une largeur et d'un aspect tout différents de celui de nos Moutardes indigènes. Elle est d'une croissance très prompte. Chaque pied, au moment de monter, présente une niasse de feuilles larges et tendres, mais dont l'emploi comme légume cuit sera probablement du goût de peu de personnes. Les amateurs du Cresson et des plantes analogues pourront, au contraire, s'en accommoder en semant dru, en rayons, pour la manger jeune comme le Cresson alénois. Nous l'avons essayée et nous l'avons trouvée aussi bonne que celui-ci. On doit semer en place, au printemps ou en septembre; on pourrait même semer pendant tout l'été moyennant des arrosements. Si on veut l'obtenir à toute sa venue, il faut par l'éclaircissage espacer les plantes, à 0^m.30 à 0^m.40. La

(1) Dans les éditions de 1840 et 1841, nous avons parlé de cette plante sous le nom de *M. de chine*; plusieurs autres espèces étant venues depuis de ce pays, nous adoptons le nom de *M. de Pékin*, qui la distinguera mieux de ses analogues.

graine, aussi piquante que celle de la Moutarde noire, pourrait être probablement employée au même usage.

MOUTARDE A FEUILLE DE CHOU. Dans la collection **rapportée** de Chine par le capitaine Geoffroy se trouvait une Moutarde différente de la précédente, remarquable par ses feuilles très amples, plissées, ayant du rapport avec celles du Chou. Nous l'avons trouvée très bonne cuite et en Épinards. Elle n'a bien réussi que semée à la fin de juillet; sa culture nous paraît analogue à celle du Pe-tsaï.

MOUTARDE LACINIÉE. Autre espèce ou variété chinoise, même **importation**. Port de la Moutarde de Pékin; feuille bien moins grande, découpée jusqu'à la côte. Elle ne paraît propre qu'à être cultivée connue petite salade, à l'instar du Cresson alénois, ou pour sa graine, qui est abondante et d'une prompte maturité.

NAVET, *Brassica Napzts*, L. (Cru ci **lérées.)** Bisannuel, indigène. Soumis de temps immémorial à la culture, et facilement modifiable dans sa saveur et ses caractères extérieurs par le sol et le climat, le Navet présente un grand nombre de variétés souvent peu déterminées, et dont nous ne citerons que quelques-unes des plus distinctes. On peut les rapporter toutes à deux divisions principales, et à une 3^e intermédiaire : les *N. secs*, à chair fine, serrée et ne se délayant point à la cuisson; les *N. tendres*, dont le nom indique la qualité de chair; et les *demi-tendres*, qui participent des uns et des autres.

Les principaux NAVETS SECS sont :

N. Freneuse, **roussâtre**, petit et demi-long, plus estimé qu'aucun autre, à Paris, pour les ragoûts. (On a introduit depuis quelques années à Freneuse une race de même forme, plus grosse, qui ne vaut pas l'ancienne).

N. de Meaux, blanc, très allongé et en forme de Carotte effilée.

*N. petit Berlin ou **teltau***, le plus petit de tous et n'ayant pas plus de feuilles qu'un radis.

N. jaune long, très bonne espèce que nous avons reçue des États-Unis. Ces variétés ne réussissent en général que dans des terrains sablonneux et doux. Ce sont des Navets par excellence, surtout pour mettre en ragoût. Dans les terres fortes, ils deviennent fibreux, véreux, et valent moins que les espèces plus communes.

Parmi les NAVETS TENDRES, nous citerons les suivants:

NAVET blanc-plat hâtif, et le **rouge-plat hâtif**, dont le principal mérite est la précocité.

N. **rouge-plat hâtif à feuille entière**, et **blanc-plat hâtif à feuille entière**, analogues aux deux pré. **édents**, mais plus fins de forme et plus hâtifs, remarquables par leur feuille longue et presque sans découpure.

N. *de Clair fontaine*, très-long, sortant **presqu'à** moitié de terre.

N. *de Sablons*, demi-rond, blanc, très-bon.

N. *gros long d'Alsace*, analogue au Navet rose du Palatinat, et qui n'en diffère que par la coloration du collet.

N. *Rave du Limousin* et le *Turnep hâtif de Hollande*, qui, bien que cultivés pour les bestiaux, sont très-bons à manger dans la plupart des terrains.

N. *rose du Palatinat*, à collet rose, à chair très tendre et douce.

N. *des Vertus*, oblong, très-blanc, hâtif et de bonne qualité.

Il y en a beaucoup d'autres; en général, les Navets hâtifs, ceux de forme ronde ou qui sortent de terre, appartiennent à cette division. Moins fins de goût que les Navets secs, ils ont l'avantage de réussir mieux dans les terrains qui ne sont pas sablonneux.

Les suivants peuvent être considérés comme **DEMI-TENDRES** :

NAVET boule d'or, très-joli; variété du précédent, à racine sphérique d'un jaune franc, et se formant très-prompement.

N. *gris de Morigny*, de forme obronde.

N. *jaune d'Ecosse*, propagé en Ecosse et en Angleterre, parce qu'il résiste mieux aux gelées que le précédent et que les autres Navets.

N. *jaune de Finlande*, à racine très-fortement déprimée en dessous; très-bon et de très-longue garde;

N. *jaune de Hollande*, de forme ronde, écorce et chair jaunâtres.

N. *jaune de Malle*, petit, rond, très-hâtif, à petite feuille, reçu des États-Unis.

N. *noir d'Alsace*, long, ordinairement très-doux et bon, remarquable par sa facilité à supporter le froid.

On sème les Navets depuis la mi-juin jusqu'à la mi-août. Dans les terres légères, on peut semer les espèces hâtives jusqu'au commencement de septembre, de même que des semis faits en mai ou au commencement de juin réussissent quelquefois bien, si la température est humide et peu chaude. Quelques jardiniers, pour avoir des Navets d'été, risquent des semis dès mars et avril, mais il est rare qu'ils ne montent pas, même en employant de la graine vieille, ce qui est essentiel. Les Navets tendres seuls, notamment celui des Vertus, et les plats hâtifs,

blancs ou rouges, conviennent pour ces premiers semis. On sème sur la terre fraîchement remuée, clair et à la volée, autant que possible par un temps pluvieux ou couvert ; après quoi les soins consistent à sarcler et à éclaircir.

Lorsqu'au printemps les Navets montent en graine, leurs pousses vertes, bouillies et mangées avec la viande ou assaisonnées au beurre, sont un bon légume ; on en fait beaucoup d'usage en Angleterre sous le nom de *tur-niptops*. Blanchies à la cave ou dans une serre à légume, elles sont encore plus tendres et plus douces; elles sont en hiver d'une grande ressource, faciles à se procurer, et ont, sur les autres primeurs, l'avantage que tout le monde peut en jouir, puisqu'elles ne coûtent que la peine de les cueillir, les Navets qui ont fourni ces produits n'étant pas perdus pour cela. Ces jets de Navets ont besoin avant leur cuisson d'être blanchis à une première eau bouillante, pour leur ôter leur amertume naturelle. Les pousses printanières du Colza et de la Navette sont aussi employées comme légume dans quelques pays.

NIGELLE AROMATIQUE ou **QUATRE-ÉPICES**, *Nigella* L. (Renonculacées.) Annuelle, de l'Orient, cultivée pour ses graines, qui servent d'assaisonnement sous le nom de *quatre-épices*. On sème clair et en place, au printemps, dans une terre saine et légère.

OIGNON, *Allium cepa*, L. (Liliacées.) Cette plante, une des plus importantes des racines potagères, est vivace par sa nature, mais traitée dans la culture comme bisannuelle. Ses nombreuses variétés se modifient facilement sous l'influence du sol et du climat. Nous ne citerons qu'un certain nombre des plus estimées ou des plus distinctes :

OIGNON *blanc de Nocera*, très-petit, beaucoup plus hâtif que les suivants, tournant presque aussi promptement qu'un **Radis** et ayant à peine 3 ou 4 petites feuilles. Cette variété a été rapportée d'Italie par M. A. Udot en 1840; nous la croyons identique au petit O. *blanc de Florence*, qui ne s'est jamais maintenu franc sous notre climat ; ces très-petits Oignons, en effet, y tendent sans cesse à grossir et à perdre leur précocité.

O. *blanc gros* et O. *blanc hâtif* connus tous deux par leur douceur et leur bonne qualité ; le dernier est très-estimé pour sa précocité.

O. *bulbifère*, à *rocamboule*, ou O. *d'Égypte*, qui porte sur sa tige des rocamboles ou petites bulbes réunies en tête.

OIGNON d'Espagne, de couleur soufrée, large, d'une saveur douce et à chair tendre.

O. *de Danvers*, belle race américaine très-hâtive, bulbe sphérique, à collet fin, de bonne garde.

O. *de Madère, romain* ou *de Bellegarde*, rouge pâle, ob rond, mais sujet à s'allonger, doux, très-gros; estimé dans le Midi, oit il réussit mieux que dans le Nord.

O. *fusiforme* ou *corne-de-bœuf*, introduit par M. le baron de Friddani; forme analogue à l'O. *Poire*, mais beaucoup plus allongée, les bulbes atteignant jusqu'à 0^m.30 de longueur; du reste, tournant difficilement, sujet à dégénérer, et, au total, plus curieux qu'utile.

O. *globe*, sous-variété du James, remarquable par sa beauté, mais difficile à conserver sous sa forme globuleuse.

O. *lames*, voisin du précédent; couleur plus blonde, forme un peu moins allongée; très-estimé en Angleterre pour sa longue conservation.

O. *jaune* ou *blond des Vertus*, près Paris, et celui *de Cambrai*, excellents, gros et de bonne garde.

O. *patate* ou *sous-terre*, probablement sorti du précédent, ne donnant ni graines ni rocamboles, et se multipliant en terre par ses caïeux.

O. *Poire* ou *piriforme*, rougeâtre, chair un peu grossière, saveur forte, d'excellente garde.

O. *rouge foncé*, large et plat, préféré dans quelques pays à tous les autres.

O. *rouge pille* ou *de Niort*, le plus ordinaire en France, et qui, dans beaucoup de localités, est de très-bonne qualité.

Les deux **Oignons blancs**, surtout le hâtif, sont propres à la consommation du printemps et de l'été; le gros, lorsqu'il n'a été semé qu'au printemps, peut aussi être conservé assez longtemps en hiver. Celui d'Espagne, quoique d'un peu meilleure garde, doit être consommé à l'automne et au commencement de l'hiver, car il monte assez promptement. Les autres sont d'hiver ou de garde.

La culture de l'Oignon présente, selon les terrains et les climats, des variantes nombreuses; on peut distinguer deux méthodes principales sur lesquelles repose presque entièrement la pratique. La *première* et la plus usitée, surtout dans les pays du Nord, est le semis en place. M. le marquis de La **Boëssière** a proposé depuis peu une modification remarquable, qu'il nomme *culture à la baguette*, et dont nous donnerons le détail plus loin. La *seconde* consiste à semer en pépinière, pour établir ensuite ses carrés par la plantation; et le convient dans les terres fortes, et se pratique dans le midi de la France; à Paris, c'est le mode ordinaire pour l'Oignon blanc.

Après avoir rendu compte de ces deux méthodes, nous en indiquerons d'autres moins usitées, mais qu'il peut être utile de connaître.

L'Oignon aime une terre substantielle, plutôt légère que trop forte, amendée de l'année précédente, ou au moins avant l'hiver par le semis du printemps. Si l'on était forcé de mettre l'engrais au moment de semer, il faudrait qu'il fût bien consommé. Le fumier de mouton est regardé comme préférable ; le marc de raisin, soit enfoui, soit répandu sur le semis à la place de terreau, est aussi un excellent amendement. On prépare la terre à l'automne ou au commencement de l'hiver, et on lui donne une seconde façon quinze jours environ avant le semis, afin qu'elle puisse se tasser; les semis faits en terre trop creuse ne réussissent pas; aussi, dans les sols naturellement meubles, on a soin de bien piétiner les planches, ou, dans la culture en grand, de passer le rouleau avant et après le semis. Un are de terrain (2 perches de **22** pieds) emploie **100** à **120** grammes de graine, qu'on répand à la volée, et qu'on enterre légèrement avec le râteau ou avec les dents d'une fourche, ou qu'on recouvre d'une couche mince de terreau. La règle pour Paris était autrefois de semer le premier Oignon à la St-Antoine (17 janvier), et quelques jardiniers la suivent encore; mais l'époque ordinaire est de la mi-février à la mi-mars. Les arrosements au besoin, les sarclages exacts et l'éclaircissage sont les soins que réclame l'Oignon pendant sa végétation. Le plant que l'on éclaircit peut servir à replanter, ou bien on le consomme en Ciboule lorsqu'il est assez fort. Si, à l'automne, l'Oignon reste vert et tarde trop à s'achever, on force les fanes à se coucher en appuyant légèrement dessus le dos d'un râteau, ou par tout autre moyen équivalent, ce qui accélère un peu la maturité. L'Oignon mûr et arraché, on le laisse quelques jours sur le terrain, puis on le rentre par un temps sec. Les détails qui précèdent, communs en grande partie aux différentes méthodes, se rapportent spécialement au *semis en place*.

Culture des Oignons par transplantation.

La culture par transplantation réclame la **même** préparation du terrain que la précédente; mais les semis

destinés à fournir du plant doivent être faits beaucoup plus épais. Dans le Midi, ils ont ordinairement lieu d'août en septembre, et on repique en octobre et **novembre**. C'est aussi de cette manière que l'on traite, à Paris, l'O. *blanc* destiné à la consommation d'été. Cette espèce pourrait être, et est même quelquefois semée au printemps et en place comme les Oignons d'hiver, mais la saison ordinaire est en août et septembre. On replante communément en octobre, plus rarement en mars, quelquefois on se contente de l'éclaircir (après l'hiver) et on le laisse s'achever sur place. On l'abrite contre la neige et le grand froid au moyen d'une légère couverture de litière. Il est bon à consommer dès le mois de mai, à demi-grosceur, et successivement pendant tout l'été.

Culture des Oignons dite à la baguette.

La culture à la baguette, dont nous avons parlé plus haut, appartient aux *semis en place*. Voici en quoi elle consiste : Du 15 juillet au 15 août, on sème en **rayons** tracés le long d'un cordeau, au moyen d'une baguette ronde de 0m.018 à 0^m.020 de diamètre, dans un terrain bien préparé, que l'on piétine, afin de resserrer la terre dans le fond du rayon, et de donner à celui-ci le moins de profondeur possible, la beauté de la plante dépendant surtout, lors de son grand développement, de son affleurement au sol. On met 0^m.22 d'intervalle entre les rayons, afin de pouvoir butter les plants avant les grandes gelées. On sème plutôt dru que clair, parce que l'hiver, s'il est rude, en détruit une partie. On remplit les rayons de terreau ; enfin on arrose pour faire lever, si le temps est sec. Les grandes gelées passées, on abat la terre qui a servi à butter, on éclaircit les rangs, on sarcle en grattant peu profondément la terre avec de petites paraires à main >>

M. de La **Boëssière** regarde cette méthode comme la moins dispendieuse de toutes, malgré les soins qu'elle réclame d'abord. Il prévient qu'une partie des Oignons ainsi obtenus monte au printemps ; mais c'est pour lui, en quelque sorte, un avantage, parce que dans son **ter-**

(1) Ceci est extrait d'une notice adressée par M. de La **Boëssière** à la Société centrale d'Horticulture, et imprimée dans les *Annales* de cette Société.

rain, défavorable à la eu hure de la graine, ces Oignons montés en produisent de plus belle et de plus grosse que ceux replantés dans cette vue. Cette pratique est cependant contraire à ce que l'expérience a démontré pour la **conservation** des espèces potagères. Il est presque certain que des Oignons récoltés ainsi pendant plusieurs générations perdraient leur aptitude à tourner et dégénéraient en Ciboule; tout au plus pourrait-on alterner, récolter une année de cette manière, une année sur des Oignons replantés, comme font en Angleterre quelques habiles cultivateurs pour les Navets. Malgré cette objection, et quoique la méthode de M. de La **Boëssière** ne soit bien applicable qu'à la production des Oignons d'été et d'automne, les idées neuves qu'elle présente lui donnent un véritable intérêt et nous ont engagé à en parler avec détail.

Une autre méthode particulière *de culture* a été indiquée et pratiquée, il y a environ vingt ans, par M. Lebrun et Nouvellon, de **Meung-sur-Loire** (Loiret). Elle consiste à obtenir, la première année, au moyen d'un semis *excessivement épais*, fait en mars ou avril, les plus petits Oignons possibles, du volume à peu près d'une Noisette, qui, l'année suivante, sont employés au lieu de graine ou de plant. Pour obtenir de semblables bulbilles, M. Lebrun semait dans une terre très saine, bonne, mais pas trop ride, et arrosait une seule fois, immédiatement après le semis. Il conservait ses petits Oignons l'hiver sur un plancher bien sain, et, en février suivant, il les plantait par lignes espacées (le 0^m.16 à 0^m.20, les bulbilles de 0^m.08 à ou'. 10 sur la ligne. Il obtenait ainsi des récoltes considérables de gros et beaux Oignons. La difficulté de cette méthode est d'obtenir au point convenable ces *grenons* nécessaires pour la plantation ; dans les étés pluvieux particulièrement, cela est difficile. Quoi qu'il en soit, cette méthode ingénieuse mérite d'être essayée'.

Le moyen d'obtenir d u petit Oignon à confire a du rapport avec la méthode Nouvellon; c'est de semer bien dru (quoique pas au même excès), en terre sèche, et de

(1) **Des** détails plus étendus sur cette méthode, et sur l'Oignon d'Égypte, ont été donnés dans les cahiers de février et mai 1828 des *Annales de la Société d'Horticulture*.

n'arroser que dans le principe. L'Oignon blanc hâtif est le meilleur pour cet usage ; le double-tige y est propre aussi par sa facilité à tourner, mais il est beaucoup plus fort de goût. Toute espèce peut être au besoin traitée de cette façon.

C'est par la plantation, au contraire, qu'on peut se procurer de très gros Oignons ; mais au lieu de ficher le plant comme à l'ordinaire, on le couche à plat dans un rayon très peu profond, la tête en dehors, et excédant un peu le rebord du rayon. On garnit ainsi le rayon de plants mis tête-bêche à 0^m. 15 environ les uns des autres. On recouvre à la main avec de bonne terre douce ; on arrose pour la reprise, et ensuite autant qu'il est besoin ; cette opération demande du plant déjà un peu fort.

L'OIGNON D'ÉGYPTE ou BULBIFÈRE possède, par sa nature, le double avantage que MM. Lebrun et Nouvelle ont cherché à obtenir, celui de la sûreté de la récolte et de l'économie dans la culture. En plantant au printemps les bulbilles que cette espèce produit au haut de sa tige et qu'on a conservées l'hiver, chacune d'elles se transforme, dans l'été, en un Oignon ordinairement fort gros. Il ne s'agit donc que de se procurer les rocamboles ou bulbilles nécessaires pour la plantation, ce qui est facile, puisqu'il suffit de replanter au printemps quelques-uns (les gros Oignons de la récolte précédente ; ils monteront en tige, et chacun d'eux fournira des bulbilles en bon nombre. On ne risque rien (le dépasser la quantité nécessaire, car les plus grosses rocamboles s'emploient à la cuisine, tandis que les moyennes et petites servent pour planter, sauf les trop menues que l'on néglige. De plus, l'oignon même que l'on a mis en terre en reproduit deux ou trois autres de moyenne grosseur, que l'on trouve au pied quand on l'arrache. Ainsi il y a multiplication en terre par les caïeux, et hors de terre par les rocamboles. À côté (de ces qualités, l'O. bulbifère a aussi des défauts : sa chair est grossière, et il pourrit facilement en hiver s'il est exposé à la moindre humidité ; il faut donc le tenir dans un lieu bien sec et froid, ou du moins non chauffé ; il se conserve bien ainsi. Un litre de rocamboles peut fournir à la plantation d'une planche de 12 à 14m. sur 1m.30 (le large, et ce litre est le produit de 6 à 8 Oignons faits que l'on a mis en terre.

Quand ceux-ci sont montés, il est utile de les soutenir par des tuteurs, car les tiges sont facilement versées par le poids des bulbes qu'elles portent. Les Oignons se plantent à 0^m.30 sur tous les sens en février et mars ; les rocamboles, de mars à la mi-avril, à 0^m.15 ou 0^m.20 entre rangs et 0^m.08 à 0^m.12 sur le rang, selon leur grosseur.

L'OIGNON PATATE se plante plutôt après l'hiver, quand on a pu le conserver jusque-là ; autrement (c'est-à-dire s'il pousse), pendant ou même avant l'hiver, à la distance de 0^m.30 à 0^m.40. On le butte à deux reprises, très légèrement la première, davantage la seconde. Lorsqu'il a bien réussi, chaque bulbe planté donne à la récolte une masse d'Oignons et de caïeux. Il lui faut, comme au précédent, une température très sèche, froide, pour se conserver en hiver.

M. Mauduit, à Quimperlé, qui cultive depuis longtemps cette espèce avec succès, nous a indiqué un moyen de conservation; il consiste à couper la tige à 0^m.03 au-dessus du collet, à fendre ce reste en quatre jusqu'à la base, sans attaquer la bulbe, et à laisser sécher ainsi.

Les Oignons destinés pour graine se plantent en février et mars, parfois même l'Oignon blanc avant l'hiver, quand il pousse trop ; on les espace d'environ 0^m.30. La graine est bonne pendant deux ans, rarement trois.

OSEILLE, *Rumex acetosa*, L. (Polygonées.) Vivace et commune dans les prés. On cultive plusieurs variétés, parmi lesquelles nous citerons l'Oseille de Belleville, à feuilles plus larges, moins acide que l'Oseille commune, et généralement cultivée près de Paris. On sème à la volée, en planche ou en bordure, au printemps, et mieux en automne; elle vient assez bien dans toute terre, quoiqu'elle préfère un sol léger et profond, ni trop sec ni trop humide. On est dans l'usage de la couper à ras de terre ; mais les maraîchers préfèrent avec raison la cueillir feuille à feuille, et prendre toujours les extérieures. Les chaleurs de l'été augmentant son acidité, on doit en semer une planche ou une bordure au nord, pour cette saison. On peut aussi la multiplier par l'éclat des pieds ; c'est le moyen presque unique de propager l'espèce que les goûts délicats préfèrent ; nous voulons parler de l'O. VIERGE, *R. montanus*, H. P. Dioïque. Feuilles plus blondes, plus larges et moins acides que

celles de l'Oseille commune. L'individu mâle est propre aux bordures du potager, parce que, ne produisant pas de graines, il ne pullule pas dans les allées comme les autres. Il en existe une belle variété à feuilles très larges, plus vertes, plus lisses, plus hâtive au printemps. Il en est de même de l'**O.** à feuilles cloquées, belle race, encore peu répandue. L'une et l'autre se multiplient d'éclats de pieds pour les conserver franches. Les graines de l'Oseille germent pendant trois ans.

OSEILLE-ÉPINARD. Nom donné à la *Patience des jardins*, R. *Patentia*, L. Depuis longtemps connue pour les vertus médicinales de sa racine, mais qui mérite au moins autant de l'être **comme** bonne espèce potagère. Dans plusieurs parties de la France, les gens de campagne font usage de ses feuilles, et M. De Candolle a cité ce fait et le nom d'*Épinards immortels* qu'on leur donne en Dauphiné. Autrefois cultivée en Angleterre, au rapport de Miller, elle l'est probablement encore aux États-Unis. Sa saveur est plus douce que celle des autres Oseilles; mais son principal mérite vient de son extrême précocité; **elle** est bonne à cueillir 8 à 10 jours plus tôt que les espèces les plus hâtives : c'est un grand avantage à la **fin** de l'hiver, quand on n'a encore aucune verdure nouvelle. D'un autre côté, le volume de la plante, sa voracité, la force et la hauteur des tiges, la facilité avec laquelle les graines se répandent et se ressement, peuvent, présenter des inconvénients dans les petits jardins. Mais ce défaut ne balance pas ses avantages; il suffit de ne laisser monter en tige que deux ou trois pieds qui fournissent abondamment la semence dont on peut avoir besoin.

La *Patience* se multiplie facilement soit de pieds éclatés, soit de graines semées au printemps en place, fort clair, ou en pépinière pour être replantée; elle ne nous a pas paru difficile sur la qualité du terrain. Cette plante pourrait sans doute être utilisée comme fourrage vert précoce. On fait avec les côtes des feuilles d'Oseille une excellente confiture.

OXALIS CRÉNELÉE. *O. crenata*. (Oxalidées.) Plante tubéreuse alimentaire, cultivée au Pérou sous le nom d'**Oca**, et introduite vers 1829 en Angleterre, d'où elle s'est répandue rapidement sur le continent. Elle

produit, étant bien cultivée, une quantité de petits tubercules jaunes atteignant rarement le volume d'un oeuf de poule, mais dont le nombre est quelquefois énorme. On parvient à cette grande multiplication au moyen du buttage, ou plutôt du marcottage continu, comme nous le dirons tout à l'heure. Les tubercules contiennent 10 à 12 pour 100 de fécule; mais ils diffèrent essentiellement par leur qualité de ceux de la Pomme de terre, à laquelle on avait mal à propos comparé l'*Oxalis*; ils sont d'une cuisson facile, et fournissent un aliment sain, léger, assez agréable, d'une saveur peu acide, que l'on peut leur faire cuire aux trois quarts dans une première eau. Les feuilles et les sommités des pousses peuvent remplacer l'Oseille, dont elles ont la saveur; Lima, on les mange aussi en salade.

La culture n'est pas difficile; on peut avancer les tubercules sur couche en mars, pour mettre en place au commencement de mai, ou les planter à demeure vers la mi-avril, ou encore faire sa plantation par boutures, qui reprennent avec une grande facilité. Une terre douce, légère et bien amendée, est la meilleure. La distance entre les plants doit être d'environ 1^m; un seul rang dans une planche de 1^m.30 suffit pour bien garnir le terrain à la fin de la saison. Il faut, selon M. Guesnet, commencer à butter dès que les jets ont (le 0m 08 à 0m.10 de longueur; on butte d'abord au centre, en les écartant, pour les forcer à prendre une direction horizontale; puis, à mesure qu'ils s'allongent, on les recharge modérément de nouvelle terre, et on continue régulièrement jusqu'en septembre, époque où les tubercules commencent à se former. On arrache ceux-ci le plus tard possible, lorsque les tiges ont été détruites par la gelée; ou bien on peut alors couper les fanes et couvrir les touffes de feuilles sèches; les tubercules se conservent et profitent même sous cette couverture, ainsi que l'a éprouvé M. Redouté. Arrachés, ils se gardent très bien pendant l'hiver, tenus en lieu sain et enterrés dans du sable très sec; mais il faut prendre garde aux mulots, qui en sont très avides.

L'*Oxalis* a fleuri, mais n'a pas encore produit de graines; il serait intéressant d'en obtenir, et on doit y viser, car c'est par le semis surtout, et à l'aide des variétés qui en résulteraient, que l'on peut espérer d'ac •

croître le volume des tubercules, ce qui ajouterait beaucoup au mérite et à l'utilité de cette plante. Une variété blanche se produit spontanément dans les plantations ; certains pieds donnent tous des tubercules blancs, bien qu'on n'en ait planté que de jaunes, et se perpétuent sous cette couleur nouvelle. Ce fait, très remarquable sous le rapport physiologique, est sans résultats pour l'amélioration de l'espèce, la variété blanche n'ayant pas plus de mérite, peut-être moins, que la jaune.

L'Oca GOUGE, reçu en 1850, par le Muséum, de M. Bourcier, consul de France à Quito, est aussi une variété de *Oxalis crenata*, dont il diffère par la couleur de son tubercule, dont la peau est d'un rouge carminé vif, et par ses tiges un peu plus grêles, colorées en violet rougeâtre et remarquables par leur extrême flexibilité. Ses tubercules ne nous ont semblé ici ni plus gros ni plus abondants que ceux de l'ancienne variété jaune, bien que, d'après M. Bourcier, l'Oca rouge soit considéré au Pérou comme de beaucoup préférable, comme plante alimentaire, à l'Oca jaune.

O DE DEPPE, *O. Deppei*. Cette espèce, originaire du Brésil, a été essayée aussi comme plante potagère. Elle ne produit pas de tubercules comme la précédente, mais des racines charnues, demi transparentes et semblables à de petits navets. Soumises à la cuisson, elles sont assez tendres et mangeables, mais de peu de saveur. L'essai des feuilles, comme oseille, a mieux réussi; elles ont une saveur douce, cuisent facilement et repoussent très-vite. Une bordure que nous avons destinée à cet usage, et (lui avait été coupée ras terre, était de nouveau couverte, au bout de dix jours, de feuilles et de fleurs. L'Oxalis de Deppe demande une terre riche et bien ameublie ; sa multiplication est facile, la plante produisant au-dessus et au tour des racines charnues, des groupes de petits œilletons tuberculeux qui, plantés au printemps ou même en automne, en terre légère, deviennent autant d'individus nouveaux. L'O. de Deppe était déjà admise dans les collections d'amateurs, pour ses jolies fleurs pourpres, qui se succèdent longtemps.

PANAIS, *Pastinaca saliva*, L. (Ombellifères.) In-

516 PLANTES POTAGÈRES.

digène. Grande plante bisannuelle, à racine longue, simple, sucrée et aromatique; elle donne du goût potage. Même culture que la Carotte. M. Moison, amateur très-distingué, conseille de la semer au mois de février. Il existe, sous le nom de *P. rond* ou de *Metz*, une variété en forme de toupie, plus hâtive et **conv-**
nant mieux pour les terres qui ont peu de fond. Sa graine n'est bonne qu'un an.

PANAIS SAUVAGE, *P. sylvestris*, Mill. M. Ponsard, dont j'ai rapporté les essais sur le Pissenlit, en a lait aussi sur le Panais sauvage, dont la végétation, dit-il, n'est pas arrêtée par le froid. Il l'a semé en août, et de mars en mai suivant, il a obtenu un légume fort bon, qui, accommodé de toutes manières, a été préféré par tout le monde au *P.* cultivé des jardiniers. Cet intéressant essai mérite d'être suivi.

PASTÈQUE, voir MELON D'EAU, page 511.

PATATE DOUCE, BATATE; *Convolvulus Batatas*, L. (Convolvulacées.) De l'Inde et de l'Amérique méridionale. Plante dont la culture est très étendue dans les pays chauds, et qui est pour eux ce qu'est la Pomme de terre pour les pays froids et tempérés. Sa racine, grosse, charnue, farineuse ou moelleuse, selon la variété, est sucrée, **agréable** au goût, et fournit un très bon aliment. Ses tiges rampantes ressemblent, ainsi que ses feuilles, à celles des Liserons, à la famille desquels elle appartient. Les variétés sont fort nombreuses; on n'avait, pendant longtemps, réussi à cultiver avec succès aux environs de Paris que deux d'entre elles, venues de l'Amér. sept., la *rouge longue* et la *jaune longue*, toutes deux à chair onctueuse, et que M. Poiteau assure n'être jamais que farineuses, même dans l'Amérique du Sud. Mais M. V a l-
le t, **de Villeneuve**, a fait, près de Fréjus, de grandes plantations de plusieurs variétés plus grosses et plus productives, avec un succès complet. De ce nombre sont la *rose de Malaga* et la *blanche de elle de France*, cultivées avec avantage par M. Robert, botaniste de la marine à Toulon, et dont il a obtenu, depuis 1834, des fleurs et même des graines. Nous a **ons**, d'un autre côté, reçu de la Guadeloupe, par les soins d'un amateur distingué de ce pays, M. Bernard de **Luchet**, une belle et grosse variété blanche, dite *P. Igname*, qui nous a donné des

roduits extraordinaires en grosseur et en abondance, notamment un tubercule du poids de 4 kilogrammes. Celle-ci également fleuri en 1834, tant chez nous que chez un horticulteur de Rouen, M. Tongard, mais sans fructifier ; en 1831, elle a fleuri et produit de bonnes pommes de terre chez M. Sageret, à Paris, qui a obtenu de nous plusieurs variétés intéressantes, parmi lesquelles nous citerons celle qu'il a nommée *P. ovoïde*, voisine de l'igname, mais beaucoup plus courte, et qui dans le Midi a donné à M. Reynier des produits remarquables.

Une autre variété intéressante est celle dite *P. violette*, qui est plutôt rouge foncé. Introduite en 1836, de la Nouvelle-Orléans, par MM. Gontier et Chevet, elle a pris faveur de suite ; c'est l'une des plus recherchées. Ses tubercules sont gros, allongés, d'une pâte moins fine que ceux de la rouge ancienne, mais d'une meilleure conservation.

A quelque variété que l'on s'attache, la culture de la Patate demande des soins, mais qui ne sont pas tels que l'on ne puisse les pratiquer assez facilement dans les jardins, et même, quant au midi de la France, dans les champs, ainsi que l'a prouvé M. Vallet, et que vient de le démontrer de nouveau, par des exemples remarquables, M. Reynier, alors directeur de la pépinière départementale de Vaucluse. Cette conviction serait fortifiée, au besoin, par les grandes plantations qui ont lieu aux environs de New-York, dont la latitude correspond surtout à celle de Bordeaux.

Quoique nous ne devions nous occuper ici de la culture jardinière, nous indiquerons quelques-unes (les méthodes suivies dans les plantations en grand, plusieurs de leurs procédés étant applicables dans les deux cas. Nous donnerons d'abord, comme la plus simple, celle des environs de New-York, qui nous a été communiquée par nos correspondants MM. Thorburn et C^{ie}.

Dans le courant d'avril ou au commencement de mai, on fait une couche de l'épaisseur de 0m.50 avec du fumier de cheval ; on la couvre de 0m.08 de terre sur laquelle on place ses Patates, que l'on recouvre de 0m.10 de nouvelle terre. Lorsque les jets que produisent les tubercules ont atteint 0m.08 au-dessus du sol, on les dé-

(1) Voir *Bon Jardinier*, 1842, chapitre NOUVEAUTÉS, p. m.

tache avec la main, et on les transpose ; connue. (du plant de Chou) dans une terre douce et riche, à bonne exposition, par rangs ayant 1^m.30 de distance, les plants à 0^m.30 sur le rang. On sarcle jusqu'à ce que les pousses couvrent le sol; après quoi on abandonne la plantation à elle-même. Si la couche est faite de bonne heure en avril, les premiers jets seront bons à planter au commencement de mai; elle donnera une seconde et une troisième provision de jets qui pourront fournir de bonnes Patates, pourvu qu'on ne les emploie pas plus tard que la fin de juin. Quatre litres de Patates plantées de cette manière sur une couche de 1m.30 carrés peuvent donner une succession de jets dont le produit s'élève jusqu'à 17 hectolitres.

Le procédé recommandé par M. **Reynier** consiste à mettre les Patates en végétation à la fin de février, dans un local modérément chauffé, celui même où il les a conservées l'hiver. Il place horizontalement, dans des terrines remplies de terreau, celles qui commencent à végéter; les autres dans des corbeilles garnies de mousse humectée. Du 12 au 15 avril, elles sont couvertes de jets nombreux et allongés. Un peu avant cette époque, on a disposé au pied d'un mur, au midi, des coffres remplis de terreau jusqu'à la hauteur de 0^m.20 à 0^m.22, dont les châssis sont couverts en calicot huilé, que M. **Reynier** préfère aux châssis vitrés. Par une matinée douce, on transporte là les Patates germées, qui sont plantées avec précaution dans le terreau, à 0^m.07 ou 0^m.08 l'une de l'autre, et recouvertes d'au moins 0^m.05, quelle que soit la longueur des jets. Pendant 48 heures on tient les châssis fermés et couverts de paillasons; ensuite, ils sont fermés la nuit et ouverts dans le jour. Au commencement de mai, les jets ont produit des racines à leur base et des feuilles au dehors; pour achever de les consolider, on enlève les coffres trois ou quatre jours avant la plantation. Le terrain a été préparé à l'avance pour celle-ci par un bêchage profond, avant ou pendant l'hiver ; on lui donne alors une nouvelle façon. Lorsqu'il est disposé, on relève les Patates une à une avec soin; on fait choix des germes les meilleurs et les plus chevelus, et on les enlève en cernant et découpant à leur base une petite portion du tubercule, du diamètre d'une pièce de franc. On supprime alors les feuilles, moins les

deux supérieures, en coupant les pétioles à 0^m.01 environ de la tige, et on éborgne les yeux qui se trouvent à leur base. Les plants ainsi préparés sont plantés, couchés, dans des fossettes, à la profondeur de 0^m.08 à 0^m.10, l'extrémité seule et les deux feuilles conservées restant hors de terre et maintenues dans une position à peu près verticale. Si l'on était forcé d'employer des jets n'ayant que peu ou point de chevelu à leur base, on les licherait à la cheville comme des plants de Choux, D'une plantation de 17 ares faite par ces procédés, M. **Reynier** a obtenu 3,232 kilogr. de Patates, tandis que, dans le même terrain et à côté, une étendue semblable en Pommes de terre n'a produit que 2,862 kilog.

Dans les jardins de Paris et des environs, on a longtemps fait végéter d'abord chaque Patate dans un pot sur couche, et, lorsqu'elle **était bien** poussée, on la dépotait et on plantait en motte avec tous les jets ; aujourd'hui on regarde généralement comme meilleur un petit plant provenant de bouture. On fait celles-ci une à une dans de petits pots, et on les plante en motte. Niais il faut avoir soin, au moment de planter, de dérouler ou mieux de *couper les racines* qui se sont enroulées au fond du pot ; sans cela elles grossissent sous la forme contournée qu'elles y ont prise, et l'on n'obtient que des produits défectueux. Pour la plantation à demeure, on relève la planche en ados, et sur le milieu on établit les plantes à 0^m.65 l'une de l'autre. Dans une terre légère et sèche, on peut planter en planches labourées à plat, cela nous a quelquefois mieux réussi que les ados. Enfin, le comte Le Lieur a planté avec avantage sur des buttes en forme de grosses taupinières, de 0^m.80 de haut.

On met en place vers le 15 mai, lorsqu'on ne veut donner aucun abri. Si la saison était froide, il serait utile de tenir pendant les premières nuits chaque plante couverte d'une cloche ou au moins d'un pot de jardin. Lorsqu'au contraire on plante par le beau temps, il est bon d'ombrager les plants pendant quelque temps, surtout si ce sont des boutures peu ou point enracinées. Un rameau feuillé, un pot, tout y est propre, pourvu que la jeune plante se trouve parée du soleil jusqu'à parfaite reprise ; si ce sont des cloches, on met un peu de litière dessus.

Pour avancer la maturité des Patates, on fait en mars une couche sourde, bombée, de fumier et feuilles, celles-ci au moins pour moitié ; on la recharge de 0^m.40 à 0^m.50 de bonne terre légère, dans laquelle il ne faut que peu ou point de terreau de couche ; on peut planter sur cette couche en avril , et on place sur chaque plante une cloche, que l'on maintient aussi longtemps que la température l'exige. Ces cloches sont soutenues sur des piquets à crémaillère et exhaussées à mesure du besoin. Enfin on fait aussi des Patates de primeur sur couches chaudes, dans des bâches ou sous châssis; plusieurs jardiniers en ont fourni ces années dernières aux fruitiers de Paris, élevées de cette manière, dès la fin de juin et pendant tout l'été.

Dans les divers modes de culture, on ne doit arroser au moment de la plantation que si l'état de la terre et de l'atmosphère l'exige absolument; mais, lorsque les plantes sont bien développées, quelques mouillures à fond, de loin en loin, pendant les secheresses, sont très utiles. Vers la fin d'août, on cesse tout arrosement. Dès ce mois, et plus tôt dans les plantations avancées, on peut trouver au pied des plantes des tubercules bons à consommer; on fouille et on les detache avec précaution, recouvrant ensuite les racines avec soin. En octobre, on arrache, pour faire la récolte entière, choisissant autant que possible un jour beau et sec. On met ressuyer les tubercules à l'air et au soleil ; on les rentre ensuite dans un lieu bien sain. Ceux destinés à hiverner pour la reproduction sont placés dans des caisses .ou encore mieux dans des jarres de terre cuite, lit par lit, sur du sable très sec ou entre des couches de mousse parfaitement sèche aussi, avec le soin qu'aucun tubercule ne touche l'autre ; les caisses ou vases sont ensuite conservés dans un local très sain, dont la température soit maintenue entre 10 et le c. M. Robert, qui emploie des jarres, les place dans les coins de l'âtre d'une cheminée de cuisine. Un autre moyen simple et certain de conserver les racines de Patates pendant l'hiver est employé par M. Souchet, jardinier du château de Fontainebleau. Il consiste à laisser quelques touffes de Patates en place, à les couvrir d'un coffre avec ses panneaux dès la mi-septembre, afin qu'il ne pleuve pas dessus et que la terre se dessèche autant que possible; à

supprimer progressivement une partie des feuilles et des tiges, à mesure que la végétation se ralentit; enfin, à préserver les racines de l'humidité et de la gelée pendant l'hiver.

M. Mabire, jardinier de feu M. le comte Molé, à Champlâtreux, employait, pour la conservation des Patates, un procédé analogue au précédent, et de la réussite duquel il était parfaitement satisfait. Voici, d'après les notes qu'il a eu la bonté de nous communiquer, le détail de sa manière d'opérer.

Au mois d'octobre, on prépare une couche épaisse, formée de fumier de cheval et de feuilles bien sèches, et élevée de 0^m.50 à 0^m.60 au-dessus du sol. On y pose de suite les coffres, que l'on remplit de terreau sec ou d'un mélange de terre de bruyère et de terreau, en ayant soin de leur donner une forte inclinaison du côté du soleil; puis on la couvre des châssis pour éviter qu'elle ne reçoive l'humidité des pluies. A l'époque de l'arrachage, qui doit se faire par un temps sec, on fait ressuyer quelques heures les racines, puis on place tout de suite celles destinées à la conservation sur le terreau de la couche, en les rangeant proche à proche, mais sans qu'elles se touchent, et disposées de façon que leur longueur soit dans le sens de la pente de la couche; puis on tamise par-dessus 0^m.08 à 0^m.10 de terreau bien sec.

Les racines passent l'hiver dans cet état; les soins qu'elles demandent consistent à préserver le châssis de la gelée par des réchauds modérés et des paillassons pendant la nuit. Les panneaux doivent, au contraire, rester découverts pendant le jour, et l'on profite de toutes les belles journées pour donner de l'air. Si, malgré ces précautions, il se manifeste de l'humidité dans la couche, un jour de beau soleil, on retire le terreau placé sur les Patates sans les déranger, à moins qu'il n'y en ait de gâtées; puis on les laisse sécher au soleil sous le verre, après quoi on les recouvre de nouveau de terreau bien sec. — Mabire nous a fait voir des racines de Patates conservées ainsi, et qui étaient encore parfaitement saines et propres à végéter au bout de la deuxième année.

Pour la conservation de grandes quantités de tubercules, M. Reynier a employé avec succès une disposition de magasin ou de conservatoire dont il faut lire les dé-

tails dans le mémoire qu'il a adressé à la Société centrale d'agriculture.

Certaines variétés ne donnent jamais de graines; d'autres en produisent, et M. Sageret en a même obtenu à Paris, comme nous l'avons dit, à maturité parfaite, et dont le semis lui a déjà donné de nouvelles variétés; ce résultat a été obtenu aussi par MM. Robert et Vallet. Ce fait est important, car c'est par les graines que l'on peut avoir des races meilleures ou plus hâtives et plus appropriées à notre climat que celles qui viennent d'Amérique ou d'Asie. Les graines doivent être semées sur couche et sous châssis, et les plants (ou boutures), lorsqu'ils ont la force suffisante, traités comme ceux provenant de tubercules.

PATISSON, voir COURGE.

PERCE—PIERRE, et par corruption, **PASSE-PIERRE**; *Crithmum maritimum*, L. (Ombellifères.) Plante vivace des bords de la nier, qu'on nomme encore *Fenouil marin*, *herbe Saint—Pierre*, *criste* ou *crête marine*, et *ba-cile*. Ses feuilles, confites au vinaigre, entrent dans les salades et les assaisonnements. La plus estimée est celle que l'on recueille dans son lieu natal; mais on la cultive avec succès dans les jardins; elle se sème en terre légère, qu'on tient humide, en mars, ou mieux aussitôt après la maturité de la graine, qui, conservée, **leve très difficilement**. On la garantit des fortes gelées par une couverture de paille ou de feuilles sèches; elle se conserve encore mieux plantée ou semée dans les joints des pierres, au pied des murs, au midi ou au levant.

PERS F L, *opium petroselinum*, L. (Ombellifères) Bisannuel, de Sardaigne. Ses graines, qui ordinairement mettent un mois à lever, doivent être semées depuis *février* jusqu'en août dans une bonne terre bien meuble; et à l'automne au pied d'un mur au midi, pour en avoir *de bonne heure* au printemps. Cette plante ne monte à graine que la seconde année, et les graines se conservent 2 ans. Pour avoir du Persil pendant l'hiver, il faut le couvrir de bons paillassons dans les temps de neige et de gelées; ou, mieux encore, faire exprès, de juillet en août, un semis en bonne **exposition**, sur lequel on place des châssis à l'approche des gelées. Le **P. COMMUN**, *vulgare*, a plusieurs variétés, telles que le **FRISÉ**, *crispum*,

dont les semences jouent et donnent souvent le *P. ordinaire*; le NAIN TRÈS FRISÉ, variété remarquable par la beauté de ses feuilles et sa lenteur à monter; celui à GROSSES RACINES, dont la racine charnue s'emploie en cuisine; le *P. DE NAPLES* à grosses côtes, ou *P.-CÉLÉRI*, qui produit une plante beaucoup plus grande que les autres, et dont les côtes blanchies se mangent cuites comme celles du Céleri. Pour ce dernier usage, il est nécessaire de semer très clair, ou mieux de replanter à 0m.30 environ en tous sens.

PÉ-TSAÏ, voir CHOU CHINOIS.

PICRIDIE CULTIVÉE, TERRE CRÉPÉE, *TERRA CREPOLA*; *Picridium vulgare*, H. P. (Composées.) Du midi de la France. Plante annuelle, que l'on coupe en petite salade verte, comme la Chicorée sauvage; elle repousse et peut être coupée deux ou trois fois. On sème par rayons, en mars et successivement pendant l'été et l'automne. Cette salade, fort estimée en Italie, est douce et bonne, quoique avec une petite saveur de gigot de mouton qui étonne d'abord. Les semis d'été doivent être faits à demi-ombre et souvent arrosés.

PIMENT, *Capsicum*, L. (Solanées.) Plusieurs espèces sont employées comme assaisonnement; la plus usitée est le *P. annuel*, appelé encore *Poivre-long*, *Poivre de Guinée*, *Corail*. On sème sur couche, en février ou mars, ou sur terreau en avril. On replante, fin d'avril ou commencement de mai, sur plate-bande au midi, ou dans des pots que l'on expose de même ou que l'on enterre dans une couche. Le *P. ordinaire*, le *rond*, le *gros doux d'Espagne*, le *violet* et plusieurs autres variétés ou espèces, traités de cette manière, rapportent leurs fruits mûrs dans l'année.—*P. Tomate*. Fruit jaune, arrondi, toruleux comme la Tomate dont il a emprunté le nom. Il est doux et mûrit plus difficilement que le Piment ordinaire. L'espèce appelée aux Antilles *P. enragé* est un arbuste qui demande la serre.

PIMPRENELLE, *Poteriunz sanguisorba*, L. (Rosacées.) Plante vivace, indigène, employée dans les fournitures de salades. On la sème ordinairement en bordure au printemps ou à l'automne, ou on la multiplie aux mêmes époques, en éclatant les pieds. Ce qu'on n'emploie pas pour la cuisine se donne aux bestiaux; la

graine de la Pimprenelle est bonne pendant trois ans.

PISSENLIT, voir DENT DE LION.

POIREAU, PORREAU ; *Allium Porrum*, L. (Liliacées.) De Suisse. Bisannuel. 11 demande une terre substantielle, et amendée, de préférence, l'automne précédent ; le fumier frais de bétail à cornes paraît lui être nuisible, mais il ne craint pas celui de cheval ou de mouton, surtout s'il est consommé ; le marc de Raisin est aussi un très bon amendement, de même que la charrée ou cendre lessivée. On sème le Poireau en février, mars et juillet. Lorsqu'il a acquis la grosseur d'un tuyau de plume, on saisit un temps pluvieux et couvert pour le déplanter avec précaution, et sur-le-champ on le replante dans une planche de terre bien ameublie, à 0^m.16 environ de distance et à 0^m.08, 0m. 10 ou 0^m.12 de profondeur, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines. Pendant l'été, on sarcle et arrose souvent, surtout dans les temps secs. Beaucoup de jardiniers coupent 3, 4 et 5 fois pendant l'été les feuilles de leurs Poireaux, pour en faire grossir la tige; cette pratique, contraire, à la théorie, paraît justifiée par l'expérience. Afin d'obtenir du Poireau de bonne heure en été, on en sème quelquefois en septembre, qui passe l'hiver en plant, et que l'on met en place en février; mais on est exposé à ce qu'il en monte beaucoup. Les maraîchers de Paris ont obvié à cet inconvénient en semant à la mi—décembre sur couche et sous châssis et en garantissant le plant au moyen de réchauds et de couvertures. Replanté en février, il est bon à vendre en juillet. Au printemps, lorsqu'un Poireau veut monter, on l'arrache et on le replante dans des tranchées profondes, pour le retarder et en prolonger la jouissance. Pour obtenir de la graine, on replante en mars les pieds les plus gros et les plus vigoureux ; cette graine, bonne pendant 2 ans, se conserve de préférence dans les têtes. Les principales variétés de Poireaux sont : le *long ordinaire*, propre au semis de pleine terre ; le *gros court*, à racine moins longue et plus grosse, cultivé dans le Midi, mais sensible au froid et propre seulement sous notre climat pour les semis de printemps ou de couches ; le *gros court de Rouen*, rustique, atteignant parfois en Normandie la grosseur du bras; le *jaune du Poitou*, remar-

quable par son feuillage d'un vert très blond et par sa grosseur presque égale à celle du poireau gros de Rouen ; les maraîchers de Paris l'ont adopté pour cultiver en primeur sur couche, où il acquiert plus promptement du volume que le Poireau long ordinaire ou même que le Poireau gros court du Midi.

POIRÉE ou BETTE, *Beta*. (Chénopodées.) D'Europe. Les feuilles de la Poirée ordinaire, *B. vulgaris*, L., ne servent guère en cuisine qu'à corriger l'acidité de l'Oseille. On les coupe souvent, pour en obtenir de nouvelles, qui sont plus tendres. La variété *P. à cardes* est adoptée généralement, parce que, outre l'usage ci-dessus, les pétioles de ses feuilles, plus tendres et plus larges, se cuisent à l'eau salée et se mangent à la sauce blanche. La race la plus cultivée est la carde blanche ; il en est d'autres à côtes, rouges, roses ou jaunes, dont les qualités sont peu inférieures à celles de la blanche. Il existe aussi une variété à *feuille frisée*. La Poirée ordinaire se sème en bordure ou en planche, de mai en août, et ne demande d'autres soins que d'être arrosée au besoin. Celle à cardes doit être semée clair et encore éclaircie, pour que les pieds se trouvent espacés d'environ 0^m.40, ou replantée à pareille distance. On en fait en 2 saisons ; en mars pour donner l'hiver, et fin de juillet et commencement d'août pour le printemps. Dans les grandes gelées, il est bon de les couvrir. Ce n'est que la seconde année que la plante donne sa graine, qui se conserve bonne pendant 5 à 9 ans.

POIS, *Pisum sativum*, L. (Papilionacées.) Europe méridionale. Les nombreuses variétés de cet excellent légume peuvent se diviser en deux sections principales : les Pois à écosser, dont on ne mange que le grain, et les Pois sans parchemin ou *mange-tout*, *goulus* ou *gourmands*, dont on mange la cosse et le grain. Les uns et les autres renferment des variétés *naines* et à *rames*. Voici les principales :

I. POIS À ÉCOSSER, NAINS.

P. nain hâtif. Haut de 0^m.40 à 0^m.65 suivant le terrain ; plus précoce que les autres nains, et sous ce rapport propre aux châssis ; dans ce cas, il faut le pincer, et c'est même le mieux à faire en pleine terre. Sa saison est celle du Michaux. Il prend fleur dès le 2^e ou 3^e noeud,

ce qui le distingue de tous les autres. Sa cosse est plutôt petite que grande ; il est de borine qualité sans être marquant sous ce rapport. Il a été reproduit depuis quelques années comme une nouveauté bien qu'il soit fort ancien), sous le nom de *P. Lévêque*.

Pois nain de Hollande, plus nain que le précédent et de saison moyenne, chargeant bien, mais à cosse et à grains petits. Il peut être mis en bordure dans les terres médiocres; comme il est franchement nain, on l'emploie aussi pour les châssis, quoiqu'il soit peu hâtif.

P. nain de Bretagne, le plus petit de tous, et ne s'élevant qu'à 0^m.14 ou 0^m.16; très propre aux bordures; c'est même son seul mérite.

P. très nain à châssis. Variété nouvelle, propagée par M. Conthier, de Montrouge; elle dépasse par sa petite stature et sa précocité toutes celles précédemment cultivées dans le même but; elle ne s'élève qu'à 0^m.16 et charge beaucoup. Sa cosse contient 5 grains; sa précocité est, à quelques jours près, la manie que celle du *P. Prince-Albert*.

P. gros nain sucré. Tardif, productif, à gros grains de fort bonne qualité. La plante, forte et trapue, demande un peu plus d'espace que les autres Pois nains

P. nain vert petit.

P. nain vert de Prusse. Ces deux espèces sont bonnes et productives. La végétation en est un peu forte pour des Pois nains; le petit se distingue par la finesse du grain, et celui de Prusse par une plus grande fécondité.

P. ridé nain. Nouvelle variété ; mêmes qualités que le ridé à rames et *ridé nain vert* ; sous-variété du *ridé vert* décrit ci-après.

2. POIS À ÉCOSSER, À RAMES.

P. Michaux de Hollande. Sa grande précocité le rend très recommandable; plus délicat que le Pois Michaux, il passe difficilement l'hiver ; mais, semé à la fin de février ou au commencement de mars, il devance ordinairement le Pois Michaux semé à la Sainte-Catherine. Moins haut que lui, il peut se passer de rames, lorsqu'il a été pincé. Les terrains humides ne lui conviennent pas.

P. Prince-Albert. C'est une sous-variété un peu plus

petite et moins productive, mais de quelques jours plus précoce encore.

Pois Michaux, petit Pois de Paris. La précocité et l'excellence de ce Pois l'ont mis depuis longtemps en réputation; c'est celui qu'on sème ordinairement avant l'hiver, au pied des murs exposés au midi. On en cultive, sous le nom de *P. de Ruelle*, une sous-variété plus précoce que l'ancienne, et ayant des cosses un peu plus fortes. L'une et l'autre doivent être pincées à 3 ou 4 fleurs; dans les bonnes terres on les rame.

P. d'Auvergne; cosse très longue, arquée, très garnie de grains (elle en contient jusqu'à 11); très bonne qualité.

P. de Marly, tardif, très grand; belles cosses, gros grain très rond et tendre.

P. de Clamart ou *carré fin*, grand, tardif, très productif et sucré; grain fort serré dans la cosse. C'est celui qu'aux environs de Paris on sème pour l'arrière-saison, en plein champ et sans rames; dans les jardins, il ne peut guère se passer d'être rainé.

P. carré blanc, encore plus tardif et plus élevé, bon et sucré, mais s'emportant trop souvent en tiges et en feuilles, au détriment du fruit.

P. Fève, très grand et tardif; grains très gros, tendres, mais peu sucrés.

P. géant; plus grand que le précédent; grain d'une grosseur extraordinaire, moelleux, peu sucré.

P. gros vert normand, tardif et à grandes rames, estimé pour son excellente qualité en sec.

P. vert de Noyon, demi-hâtif, productif, moins difficile sur le choix du terrain

P. ridé ou de *Knight*. Espèce trouvée par feu *Knight*, célèbre physiologiste et horticulteur anglais, et que j'ai introduite en France en 1810. Ce Pois tardif, à grandes raines, l'emporte peut-être sur tous les autres par la qualité sucrée et moelleuse de son grain carré, gros et ridé; la cosse est grosse, longue et bien fournie.

P. ridé à grain vert. Variété du précédent.

Pois ridé nain blanc hâtif Eugénie ou *Alliance*. Excellente variété réunissant aux qualités des pois ridés la précocité des pois Michaux.

P. ridé nain vert Napoléon ou *Climat*. Peu différent du précédent. Il s'en distingue cependant par la

couleur verte de son grain qui est peut-être aussi un peu moins sucré.

P. turc ou *couronné*. Tige s'élevant à un mètre environ, fasciée et portant à son extrémité supérieure un bouquet de fleurs très rapprochées les unes des autres. Plus remarquable par son espèce que par ses qualités : il en existe deux variétés, l'une à fleur rouge, l'autre à fleur blanche ; cette dernière nous paraît être exactement la même que celle qui a été annoncée depuis quelques années dans le commerce sous le nom de *P. Pâquet*.

Pois doigt de dame (*lady's linger*). Autre espèce anglaise, vigoureuse, tardive, et particulièrement remarquable par la beauté et la grandeur de ses cosses.

P. à cosse violette, très remarquable par ses cosses d'un beau violet pourpre. La plante est vigoureuse et élevée; le grain très gros, grisâtre, prend à la cuisson une couleur de Café peu agréable à l'oeil, mais qui n'empêche pas ce Pois d'être un bon légume; il est farineux, un peu ferme, d'une saveur qui se rapproche beaucoup de celle de la petite Fève de marais.

3. POIS SANS PARCHEMIN Ou MANGE-TOUT.

P. sans parchemin nain et hâtif. Excellente variété venue de Hollande, oh on la cultive sous châssis, quoique un peu grande pour cet emploi. Elle est très bonne pour la pleine terre.

P. sans parchemin nain ordinaire. Il s'élève de 0.70 à i mètre. Ses cosses sont petites, fort nombreuses et très tendres.

P. sans parchemin blanc à grandes cosses, *P. corne de bélier*. Le meilleur peut-être des *mange-tout*; ses cosses sont grandes, larges, charnues, crochues, ce qui lui a fait aussi donner le nom de *cornes de bélier*; il est à grandes rames, tardif et très productif dans les bons terrains.

P. sans parchemin à demi-rames, très productif aussi; sa cosse est plus étroite, plus remplie ; il donne des produits avant le précédent.

P. sans parchemin à fleurs rouges, très élevé, très tardif; grande cosse crochue comme celle du *blanc à rames*.

P. géant sans parchemin. Variété fort remarquable par les dimensions de ses cosses, beaucoup plus larges et

plus grandes que celles d'aucune autre espèce; elle a été adoptée par les cultivateurs des environs de Paris, et se vend aujourd'hui sur les marchés.

P. sans parchemin à cosse blanche. Variété curieuse par la couleur blanchâtre des cosses, qui persiste depuis le premier développement jusqu'à la maturité. La fleur est rouge, et les tiges veulent être ramées.

Pois sans parchemin à cosse jaune. Analogue au précédent, cosse plus large, plante plus élevée. Nous l'avons reçu de M. Galland, de **Ruffec**, qui l'a obtenu du *P. sans parchemin ordinaire*.

Les Pois, sans être difficiles sur la qualité du terrain, préfèrent cependant un sol sain et léger; mais ce qui est surtout avantageux à leur produit, c'est une terre neuve, ou du moins qui n'en ait pas produit depuis plusieurs années. On sème en touffes ou en rayons, souvent sur les plates-bandes, le long des murs exposés au midi, quand on veut obtenir quelque précocité; alors il faut choisir des terrains chauds et sablonneux. Les rayons se font à environ **0^m.22** les uns des autres, et on met **0^m.35** entre les trous faits à la houe, et dans lesquels on jette les 5 ou 6 Pois qui doivent former la touffe. Jusqu'à la récolte il ne s'agit plus que de biner, de sarcler, de ramer les grandes espèces, et de pincer les hâtives à la 3^e ou 4^e fleur. Dans les terres naturellement bonnes on doit éviter de fumer; l'engrais rend les Pois trop vigoureux, et alors ils donnent peu de fruit.

On sème en **nov. et** déc., le long des plates-bandes au midi, le *Michaux* et les autres hâtifs; lin de janv, fév., mars, et successivement, les mêmes espèces et celles de 2^e et 3^e saison; on prolonge les semis en pleine terre, au moyen du *Clamart*, jusqu'à la fin de juillet.

Pour les primeurs, lorsqu'on a des bâches, on établit une couche que l'on recouvre de **0^m.25** à **0^m.30** de terre. On sème en place en novembre, décembre et janvier, et l'on pince à 3 ou 4 fleurs. A défaut de bâches on force sur couche et sous châssis. On sème en décembre et janvier, quelquefois en place, plus ordinairement en pépinière et dès lors plus épais, pour replanter lorsque le plant aura **0^m.08** ou **0^m.10**. Cela se fait sur une nouvelle couche peu forte et seulement tiède. On met 2 plants **ensemble**, à **0^m.10** d'intervalle sur la ligne, et à **0^m.16** ou

0^m.18 entre les lignes. On donne de l'air toutes les fois que le temps le permet.

Quand les Pois plantés ou semés sous châssis (ceci s'applique également aux Haricots) ont **0^m.22** à **0^m.25**, on les couche vers le fond du châssis en mettant des lattes sur leurs tiges ; leurs têtes se relèvent et continuent de pousser; 4 ou 5 jours après. on ôte les lattes et le bas des tiges reste couché. Cette opération, très importante, les fait ramifier davantage et augmente par conséquent le nombre des cosses.

Un habile jardinier de Paris, feu **Tamponet**, avait reconnu que les Pois plantés étaient bien plus précoces que ceux semés en place ; il semait en conséquence au commencement de janvier, sous bâche ou sous cloches, pour planter en février à une exposition abritée, et quelquefois même en plein air. Il appliquait ce procédé même à ceux de seconde primeur.

Tout ce qui vient d'être dit regarde les l'ois à manger en vert ; pour récolter en sec, la saison ordinaire du semis est en mars et avril, et même, pour les espèces hâtives, jusqu'au commencement de juin.

Les raines des Pois de primeur sont exposées à être attaquées par un insecte nommé *broche des Pois*. On a remarqué que les Pois plus tardifs l'étaient beaucoup moins, probablement parce que l'insecte avait terminé sa ponte; on parviendrait peut-être à en préserver les Pois destinés pour graine ou pour purée en ne les semant qu'en avril. Nous engageons à faire sur ce sujet des essais et des observations. Les Pois germent pendant 3 ou 4 ans, et plus, si on les conserve dans la cosse.

POIS CHICHE, GARVANCE; Cicer arietinum, L. (Papilionacées.) Plante annuelle, d'Italie, très cultivée dans les parties méridionales de l'Europe, en Asie et en Afrique. Cuits entiers, les Pois chiches ne sont pas d'une digestion facile, mais tout le monde les mange avec plaisir en purée. Ils font la base de la *purée aux croûtons*, si estimée à Paris. Dans les pays chauds, on sème en automne et on récolte l'été suivant ; ici il faut semer au printemps et récolter l'automne, un peu avant la parfaite maturité, pour qu'ils cuisent bien.

P. chiche rouge, variété à fleur rouge et à grain brun, plu hâtive et préférable pour le Nord de l'Europe.

POMME DE TERRE ou **PARENTIÈRE** *Solanum tuberosum*, L. (Solanées.) Nous n'en parlons ici que pour rappeler qu'il est avantageux d'en planter, de quelqu'une des variétés les plus précoces, à une bonne exposition, afin d'en jouir de bonne heure. Il faut pour cela ne point fumer, et les mettre dans une terre sablonneuse et légère. On plante en mars et l'on met à chaque trou (sur terre) une poignée de litière pour préserver les pousses en cas de gelée, lorsqu'elles sortent de terre. Celles qui conviennent le mieux à cet usage sont :

POMME DE TERRE *de Jeancé*, demi tardive, productive et de bonne qualité ; tubercule jaune, rond, à chair jaune.

P. *Kidney hâtive*, plus connue maintenant sous le nom de *Marjolin*, jaune, allongée, très-hâtive.

P. *Blanchard*, très précocce et productive.

P. *comice d'Amiens*, jaune, ronde, hâtive.

P. *Segonzac*, plus productive que la *Shaw*, mais de quelques jours moins hâtive.

P. *Shaw*, ronde jaune, de bonne qualité.

P. *violette à chair jaune*.

Ces variétés sont excellentes pour les plantations de primeur.

Nous donnerons aussi l'indication de quelques—unes des espèces les plus fines pour la table; ce sont :

POMME DE TERRE *Châtaigne Sainville*, jaune et oblongue, obtenue de graine par M. de Sainville, égale, si ce n'est supérieure en qualité, aux meilleures espèces.

P. *Descroizille*, demi-longue, à chair très-fine et serrée.

P. *jaune longue de Hollande*, tisse et aplatie.

P. *Truffe d'août*, rouge et ronde.

P. *rouge longue de Hollande*, de même forme que la précédente.

P. *Vitelotte*, ronge, longue, yeux fortement entaillés, recherchée pour la cuisine, parce qu'elle ne se défait pas dans les ragoûts.

La Pomme de terre se multiplie facilement de bouture; voici un procédé assez simple pratiqué par quelques jardiniers. En mars, on met de gros tubercules sur une couche, et on les recouvre d'un panneau. Bientôt ils poussent en abondance des jets qu'on détache successivement quand ils ont de 0^m.15 à 0^m.25 de longueur, et on les plante, aux trois quarts couchés, en terre douce bien préparée, à bonne exposition, en ne laissant hors de terre que les extrémités des boutures, sur lesquelles on met un peu de litière quand on craint la gelée. En Belgique, on utilise fréquemment pour la plantation les pousses étiolées des Pommes de terre conservées dans les caves.

On peut, par une culture forcée, obtenir vers le 15

avril des Pommes de terre qui, quoique inférieures en qualité à celles de la récolte précédente, sont néanmoins très recherchées et se vendent fort cher à Paris. Voici comment on les cultive.

A la fin de décembre, on met en végétation sous un châssis les tubercules que l'on destine à la plantation; quand ils sont suffisamment poussés et enracinés, on les plante à demeure sur une couche chaude, garnie d'un mélange de parties égales de terreau et de bonne terre de jardin. On met les tubercules au fond d'un rayon profond de 0^m.12 à 0^m.14, mais on ne les recouvre d'abord que de 0^m.04 à 0^m.05 de terre bien meuble. On met ordinairement par châssis 4 rangs et 6 plantes par rang. Les espaces entre les rangs peuvent, au commencement de la végétation, être occupés par d'autres plantes Oseille, Radis, petite Laitue; mais il faut enlever celles-ci quand les tiges des Pommes de terre ont pris de la force; on achève alors de combler les rayons. On arrose modérément d'abord, puis plus abondamment à mesure que les plantes prennent de la force, et on donne de l'air toutes les fois que le temps le permet. Après les quinze premiers jours, il n'est pas nécessaire que la couche soit maintenue très chaude; il suffit d'une température douce, assez uniforme pour que les plantes n'éprouvent pas de temps d'arrêt dans leur végétation. La récolte se fait en fouillant avec précaution au pied des plantes pour enlever les tubercules à mesure qu'ils ont atteint la grosseur convenable, c'est-à-dire à peu près le volume d'une noix. La *Marjolin* est jusqu'ici la seule variété employée pour cet usage¹.

Chez nous on ne mange que les tubercules; mais London dit, d'après le docteur Clarke, qu'en Suède on mange les sommités des tiges après les avoir fait

(t) On a, depuis quelques années, proposé une méthode de culture qui consiste à planter au mois d'août et à abriter les tubercules après la destruction des tiges par la gelée, au moyen d'une couverture de litière; ils se conservent ainsi pendant l'hiver et peuvent être récoltés en mars ou avril. Comme les Pommes de terre ainsi obtenues pourraient entrer en concurrence avec celles cultivées sous châssis, nous avons cru devoir mentionner ce procédé, renvoyant les personnes qui voudraient en faire l'essai à l'excellent article que M. Poiteau a publié sur ce sujet dans le numéro de juin 1845 des *Annales de la Société d'Horticulture*, p. a68.

bouillir, et qu'elles sont considérées comme un mets délicat. Du reste, la Pomme de terre appartenant essentiellement aux champs, nous renvoyons, pour sa culture et ses variétés, à l'article des *Fourrages*.

POTIRON, voir COURGE.

POURPIER. *Portulaca oleracea*, L. (Portulacées.) Plante annuelle, du midi de la France, estimée pour sa qualité douce et rafraîchissante. Elle craint la moindre gelée et ne peut être semée en pleine terre qu'en mai et successivement pendant tout l'été. Pour en avoir de primeur, on sème *sur* couche et sous châssis. La graine, très fine, se répand clair et à la volée sur du terreau consommé ou sur une terre très meuble ; elle veut être très légèrement recouverte et bassinée assidûment jusqu'à la levée. Le *Pourpier* se mange ordinairement cru, comme fourniture de salade, mais il est très bon aussi cuit et assaisonné au jus, à la manière de la Laitue. Variété dite *P. doré*, plus estimée, niais qui souvent dégénère et reprend sa couleur verte primitive. Nous en avons reçu, depuis peu, une autre, le *P. doré à très large feuille*, fort remarquable et qui nous a été communiquée par M. Joseph Boulanger, de La Pommeraye, près Sauzé. La graine se conserve bonne pendant cinq ou six ans.

QUINOA, *Chenopodium Quinoa*, Willd. (Chénopodées.) Plante célèbre du Pérou et particulièrement des plateaux élevés (les Cordillères, où elle était, à l'époque de la conquête par les Espagnols, la seule graine farineuse employée comme aliment, l'âpreté du climat n'y permettant pas la culture d'autres céréales. Encore aujourd'hui, le Quinoa est dans ces contrées un objet considérable de culture et de consommation ; on le mange en potage, en gâteaux ; on l'associe à presque tous les mets, et, d'après de nombreux témoignages, c'est un aliment très sain et de facile digestion. On en obtient aussi une sorte de bière en le faisant fermenter avec le Millet ; enfin il sert à la nourriture de la volaille, qu'il excite à pondre, cette graine étant *échauffante*. Il fournit par ses feuilles un légume vert analogue à l'Épinard.

Il en existe plusieurs variétés, à graine blanche, noire, rouge, à feuilles vertes et colorées. Ce que je viens de dire des usages de la graine s'applique seulement à la blanche ;

les semences des autres sont considérées comme médicinales, et non comme alimentaires.

Dans de très bonnes terres et sur les exploitations où l'on a du fumier à discrétion, on pourrait utiliser le Quinoa comme fourrage vert; il en produit en grande abondance et est excellent pour les vaches.

RADIS, *Raphanus salivas*. Plante annuelle, de la Chine. Ou en connaît plusieurs variétés; ce sont :

Ruas blanc hâtif.	RADIS demi-long rose.	RADIS rose ordinaire
R. blanc ordinaire.	R. gris d'été.	II. violet hâtif
R. demi-long blanc.	R. jaune d'été.	R. violet ordinaire.
R. demi-long écarlate	R. rose hâtif.	

RADIS gros blanc d'Augsbourg.

R. gros violet d'hiver.

R. jaune hâtif, nouvelle variété, aussi prompte à se faire que les petits Radis roses.

R. Raifort ou R. noir d'hiver.

R. rose d'hiver de Chine.

R. blanc de Chine.

R. violet de Chine.

Le Radis rose d'hiver de Chine a été introduit par les missionnaires, et répandu par les soins de M. l'abbé Voisin. Sa couleur est d'un rose très vif, sa racine est allongée, cylindrique, renflée à son extrémité inférieure et terminée brusquement par une queue fine et déliée. La chair est ferme, comme dans le Radis noir, d'une saveur franchement piquante. Cette variété est excellente, et une des plus perfectionnées qui nous soient venues de la Chine.

La plupart de ces variétés, surtout les petits Radis ronds, se sèment presque toute l'année : 1^{re} sur couche en hiver et au premier printemps; 2^e en pleine terre dans les autres saisons. Pour obtenir, dans les terres légères, des radis bien ronds, il faut que la terre soit fortement piétinée avant de semer. Dans les chaleurs, il faut beaucoup d'eau, un peu d'ombre et semer peu à la fois.

RAVE, *Raphanus salivas oblongus*. Mêmes usages et même culture que celle du RADIS. Les variétés sont

RAVE blanche.

R. violette hâtive, cultivée pour la primeur, se sème particulièrement sur couche.

R. rose ou saumonée, employée au contraire pour la pleine terre.

R. rouge longue.

R. tortillée du Mans.

Cette dernière demande une terre douce et profonde, et veut être semée plus clair que les autres.

RAIFORT SAUVAGE, *CRANSON* ; *Cochlearia Armaracia*, L. (Crucifères.) Cette plante se cultive dans quelques jardins, pour sa racine, que l'on râpe et que l'on mange avec le bouilli en place de Moutarde, ce qui l'a fait nommer encore *Moutarde d'Allemagne* et *M. de capucin*. Elle est vivace, aime la terre fraîche, ombragée, et se multiplie de tronçons de racines, que l'on met en terre au printemps.

RAIPONCE, *Campanula Rapunculus*, L. (*Campanulacées*.) On sème cette salade à la fin de juin et en juillet, sur terre préalablement bien labourée et ameublie; la graille étant très fine, on la mélange avec 15 ou 20 fois son volume de sable ou de terre sèche tamisée, ce qui rend le semis plus facile et plus égal. On recouvre légèrement de préférence avec du terreau fin ; puis on bassine régulièrement tous les jours, au besoin même deux fois par jour. Souvent on sème la Raiponce parmi des Radis, de l'Oignon, de la salade, etc., ce qui réussit fort bien, pourvu qu'on lui donne les mêmes soins. En février, mars et avril suivants, on mange en salade la plante entière, dont la racine est blanche, charnue et ferme. Il existe deux variétés de Raiponce, l'une velue, l'autre glabre, mais on ne les cultive pas séparément.

RHUBARBE, *Rheum*, L. (Polygonées.) D'Asie. On fait en Angleterre un grand usage des côtes de la B. ON-DU LÉE, *R. undulatum*, ainsi que de plusieurs autres espèces, pelées et coupées par tronçons, pour mettre dans les tartes avec ou en place de fruit. La R. GROSEILLE, *R. ribes*, est réputée la meilleure comme plante potagère, et très vantée sous ce rapport. Nous possédons la R. du NÉPAUL, *R. australe*, dont les feuilles sont plus grandes, les pétioles plus gros, plus longs et plus estimés que ceux des autres espèces. On en a fait des confitures et un sirop qui ont été trouvés excellents. Les graines de Rhubarbe se sèment aussitôt après leur maturité ou en mars, soit en terrine, soit sur plate-bande de terre légère; les plants se mettent en place après leur première année, à environ 1m.30 de distance, dans une terre saine et profonde. On peut aussi multiplier la Rhubarbe par la sépa-

ration des touffes. Un légume annoncé comme nouveau et avec beaucoup d'éloges dans les journaux, sous le nom de *Tartreum*, n'est autre chose qu'une des variétés de la Rhubarbe ondulée.

ROQUETTE, *Brassica Eruca*, L. (Cruciférées.) Annuelle et indigène. On sème fort clair au commencement du printemps, et successivement, si l'on veut en avoir des feuilles fraîches tout l'été ; on sarcle, on éclaircit au besoin, et on arrose. Ces soins diminuent la saveur âcre de cette plante, qui est moindre dans les jeunes feuilles qu'on mange en salade. La Roquette fleurit en mai ou juin; ses fleurs ont l'odeur de la fleur d'Oranger. Ses graines se conservent 3 à 4 ans.

SALSIFIS, *CERCITIS* *Tragopogon porrifolium*, L. (Composées.) Indigène et bisannuel. On sème à la volée, ou mieux en rayons, en février, mars et avril, en terre substantielle, labourée profondément bien ameublie, et qui n'ait pas été nouvellement fumée. Des arrosements, en cas de sécheresse, sont essentiels pour assurer la levée, qui est un peu capricieuse ; puis il ne s'agit que d'éclaircir au besoin, biner et sarcler jusqu'à la récolte des racines, qui se fait successivement en automne et jusqu'au printemps, avant qu'elles montent à graine. — On cultive de même, et pour le même usage, la **SCORSONÈRE D'ESPAGNE**, *Scorsonera Hispanica*, dont la racine est noire ; on sème en février, mars et avril, ou à la fin de juillet et en août. Elle diffère du Salsifis en ce qu'on ne la mange **communém** ent qu'à sa seconde année, excepté dans les terres très-douces, où elle peut acquérir dès la première une grosseur suffisante. On prétend qu'en faisant blanchir les feuilles de Scorsonère comme celles de la Chicorée sauvage elles sont aussi bonnes à manger en salade. La graine de ces deux plantes ne se conserve qu'un an à deux ans au plus.

SARRIETTE DES JARDINS ; *Satureia hortensis*, L. (Labiées.) Indigène, annuelle. Petite plante aromatique que l'on emploie particulièrement pour assaisonner les Fèves de marais. Elle se sème et se perpétue d'elle-même dans les jardins, quand une fois on l'y a introduite. Elle lève au premier printemps. — On cultive aussi la **S. VIVACE**, *S. montana*, qu'on multiplie de graines ou d'éclats; on la plante ordinairement en bordure.

SCAROLE, voir **CHICORÉE**.

SCOLYME D'ESPAGNE: *Scolymus Hispanicus*.

L. (Composées.) Plante vivace ou trisannuelle, voisine **botaniquement** des Chicoracées, mais ayant, par ses feuilles, presque l'apparence d'un Chardon. Sa racine longue, charnue, est usitée comme légume en Provence et en Languedoc, où la plante croit abondamment ; à Montpellier, on la nomme *Cardouille*. Elle n'est pas cultivée ; on la ramasse sauvage dans les champs, et comme l'axe central est ordinairement ligneux, on fend la racine longitudinalement, on le retranche, et c'est la partie corticale, liée par petites bottes, qui se vend. La culture a déjà sensiblement amélioré cette racine. M. Robert, de Toulon, a publié sur ce sujet une notice et envoyé des graines à la Société centrale d'**Horticulture**. Les produits qu'elles ont donnés à MM. Jacques, **Battereau** d'Anet, **Bossin**, ceux qu'a recueillis M. Bouchet, ont prouvé que l'on pouvait obtenir la racine tendre et charnue dans toute son épaisseur. J'avais aussi commencé dès 1836 à cultiver le Scolyme pour l'améliorer ; la seule difficulté que j'aie trouvée a consisté dans son extrême facilité à monter, auquel cas l'axe devient ligneux et cordé. Le premier moyen d'y obvier est le semis tardif, de la mi-mai à la fin de juin ; mais on parviendra surtout à changer le naturel de la plante en ne prenant, pour la reproduire, que la graine d'individus n'ayant pas monté la première année. Le semis doit être fait par lignes espacées de 0^m.40 à 0^m.50 et les plantes éclaircies de manière à se trouver à 0^m.25 environ sur le rang. Sa culture est, pour le reste, la même que celle du Salsifis, avec lequel le Scolyme a beaucoup de rapport par sa saveur. Une terre saine, douce, profonde, est celle qui convient le mieux ; il ne craint pas cependant un sol un peu compacte, il y monte même moins que dans une terre légère. La plante est rustique et supporte ordinairement bien le froid de nos hivers ; celui de 1837-38, qui a été très-rigoureux, ne lui a pas causé, chez moi, la moindre altération ; cependant elle a péri par les gelées beaucoup moins fortes de février et mars 1840. Il est donc à propos de rentrer une bonne partie des racines et de les ensabler dans la serre aux légumes, ou de couvrir sur place avec de la grande litière, surtout dans le cas de gelées tardives.

SOUCHET COMESTIBLE, AMANDE DE TERRE; *Cyperus esculentus*, L. (Cypéracées.) Du midi de l'Europe. En Espagne, en Allemagne, et dans quelques départements de la France, les nombreux tubercules dont ses racines sont garnies servent d'aliment mi donnent une sorte d'orgeat fort agréable; on peut aussi, dit-on, en tirer de l'huile. On plante en mars, à la profondeur de 0^m.03, en terre légère et humide, bien ameublie, par touffes espacées d'environ 0^m.32, 3 ou 4 tubercules qu'on fait ordinairement gonfler dans l'eau; on bine, on sarcle et on arrose; en octobre, on arrache les tubercules qu'on conserve pour l'usage et pour planter l'année suivante.

SPII ANTHE, **ABÉCÉDAIR**F.; *Spilanthus*. (Composées.) Plantes annuelles que leur saveur piquante fait employer comme assaisonnement; l'une est appelée **CRESSON DE PARA**, *S. oleracea*, et l'autre, **C. nu BRÉSIL**, *S. fusca*, **H. P.** Cette dernière plante diffère de la première par la couleur roussâtre de ses feuilles et de ses fleurs. On sème au printemps sur couche; lorsque le plant est assez fort, on repique à bonne exposition, ayant soin d'arroser souvent. Si l'on prend une tête de fleurs, et qu'on s'en frotte les gencives, elle occasionne une sorte de fourmillement singulier, u ne salivation **abondante**, et ensuite une fraîcheur agréable clans la bouche.

TÉTRAGONE ÉTALÉE ou **CORNUE**; *Tetragonia expansa*, L. (**Mesembrianthémées**.) De la Nouvelle-Zélande et (les îles de la mer du Sud, reconnue par Cook pour un bon légume et un excellent antiscorbutique, et introduite en Europe par sir J. Banks, en 1772.

L'expérience a pleinement constaté, en France et en Angleterre, le mérite de cette plante comme Épinard d'été. Elle a, en effet, tellement la qualité de l'Épinard, qu'on peut s'y méprendre. L'avantage particulier de la Tétragone, c'est que plus il fait chaud, plus elle produit; tandis que l'Épinard monte si vite, que l'on peut quelquefois à peine obtenir une cueillette. On prend les feuilles et l'extrémité tendre des pousses, qui se renouvellent sans cesse. La plante est rampante; lorsqu'elle est développée, el le couvre entièrement le terrain à pl **usieurs mètres** autour d'elle. On peut semer avec succès en place à la fin d'avril, en terre douce, terreautée, en espaçant

à 0^m.60 en tout sens, 3 ou 4 graines par touffe, pour ne laisser ensuite que le pied le mieux venant. Nais il faut si peu de plant pour garnir le terrain, qu'il est plus commode de l'élever sur couche, ou sur un bon ados recouvert de terreau. On sème, en ce cas, en petits pots, ou en plein terreau, en espaçant les graines de 0^m.10 à 0m.14, de manière à pouvoir relever les plants en motte; à la fin d'avril ou au commencement de mai, on met ceux-ci en place à 0^m.60 comme nous l'avons dit. Les semis en place au printemps sont souvent capricieux pour la levée; un semis fait à la fin d'octobre, et qui ne lève qu'au printemps, nous a quelquefois mieux réussi.

THYM, *Thymus vulgaris*, L. (Labiées.) Il appartient au potager comme plante d'assaisonnement, et plus encore par le fréquent emploi que l'on en fait pour bordures. On peut le multiplier de graines, qu'on sème en terre douce en avril ; mais la séparation des touffes au printemps est un moyen de propagation plus facile et plus usité.

TOMATE, POMME D'AMOUR ; *Solanum lycopersicum*, L. (Solanées.) Du Mexique, annuelle. On sème de bonne heure, sur couche et sous châssis, pour repiquer en pleine terre, au midi, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, et à 0^m.70 ou 0m.80 de distance. Quand les plantes ont environ 0^m.40, on les attache à un échelas ou sur un treillage; ou les arrête à 0m.70 ou 1^m. en pinçant le sommet des tiges; on pince également ensuite les pousses secondaires au-dessus des fleurs. Lorsqu'il y a un bon nombre (le fruits arrivés à moitié grosseur, on commence à effeuiller, et on retranche les petites pousses nouvelles. Sur l'arrière-saison, on effeuille complètement, afin que les fruits soient tout à fait exposés au soleil. Beaucoup d'eau en été. Quelques maraîchers de Paris élèvent des Tomates de primeur par les procédés suivants. Ils sèment en janvier sur couche; repiquent en février, lorsque le plant a une force suffisante, également sur couche et sous châssis; la couche doit être maintenue à un degré de chaleur élevé, à l'aide des réchauds ; il faut préserver, autant que possible, l'intérieur des coffres de l'humidité. En mars, on met en place sur une nouvelle couche large de 0^m.80, laquelle reçoit

deux rangs de plantes en échiquier. On met une cloche sur chacune, et l'on donne de l'air toutes les fois que le temps le permet. Les cloches ne sont enlevées qu'à la **mi-mai**. Trois semaines environ après la plantation, on taille sur 2 branches. que l'on attache sur une ficelle tendue d'un bout à l'autre de la couche; lorsque la plante est dans sa force et les fruits noués, on pince au-dessus du second ou troisième bouquet. La maturité commence à la fin de juin et se prolonge pendant tout juillet. On emploie pour ce travail une variété **hâtive**, à feuilles crispées. La Tomate a plusieurs variétés: la *grosse rouge*, qui est sillonnée et la plus cultivée pour la cuisine; la *rouge hâtive*, dont nous venons de parler; la *grosse jaune*, très belle sous-variété de la rouge; la *petite rouge*, la *petite jaune*, la *T. en poire* et la *T. Cerise*. La *T. à tige raide*, de M. de Fleurieu, fruit gros, très plein, moins précoce que la *T. rouge hâtive*; peut se passer de tuteur et de palissage.

Les graines des Tomates germent pendant 3 ou 4 ans.

TOPINAMBOUR, POILE DE TERRE; *Helianthus tuberosus*, L. (Composées.) Du Brésil. Tiges de 2^m, à 2^m.60 terminées par des fleurs semblables, en petit, à celles du *Soleil*. On le cultive comme les Pommes de terre, mais il veut être planté dès février ou mars. Les tubercules résistants au plus grand froid, on **peut** n'en faire la récolte qu'à mesure du besoin, et c'est même le mieux. Ceux qui échappent à l'arrachage se détruisent difficilement; un **terrain** où l'on a cultivé des Topinambours peut en rester garni pour ainsi dire indéfiniment; aussi leur consacre-t-on, en général, un coin écarté. Le goût de ce tubercule a du rapport avec celui de l'Artichaut cuit. J'ai obtenu de semis plusieurs variétés, dont quelques-unes à tubercules jaunes ou blanc jaunâtre.

TRUFFE, *Lycoperdon Tuber*, Lin. (*Lycoperdaccées*.) On a bien des fois cherché à la reproduire; mais les travaux intéressants publiés depuis quelques années sur la végétation et le mode de reproduction des Truffes et les truffières artificielles n'ont encore amené aucun résultat pratique. On se contente de chercher en automne, à l'aide de porcs ou de chiens, dans les bois de Chênes surtout, les Truffes qui s'y développent naturellement. Les plus estimées viennent du Périgord; elles

sont noires. On en trouve aussi à Magny, près Paris, mais elles y sont rares et de qualité médiocre.

3. — Serre à légumes.

Lieu dans lequel on rassemble les légumes aux approches du froid, pour les préserver des gelées et les avoir sous la main pendant l'hiver. La meilleure serre serait une voûte sèche, à l'abri de la gelée, munie de deux portes ou de deux fenêtres opposées, afin (le pouvoir renouveler aisément l'air, qui se corrompt promptement quand les légumes y sont rassemblés en quantité. Le sol doit être du sable ou une terre sablonneuse, légère, de 0^m.20 à 0^m.30 d'épaisseur, et facile à labourer. On le divise en compartiments proportionnés à la quantité d'objets qu'on a à placer. Les racines, comme Carottes, Salsifis, Scorsonères, Panais, Navets, Betteraves, sont arrachées dans le jardin avec soin, un peu nettoyées et séchées sur le terrain; on coupe les feuilles très près à celles qui en ont, puis on porte les racines dans la serre; ces légumes peuvent être élevés en tas carrés, en mettant alternativement un lit de racines et un lit de sable ou terre sèche. On plante aussi près à près dans la serre les Choux-fleurs dont la tête n'est pas encore faite, après leur avoir retranché les trois quarts de leurs feuilles, des Choux pommés, du Céleri, des Poirées à cardes, des Cardons, des Chicorées frisées et des Scaroles levées soigneusement avec leurs racines, par un temps sec. On y conserve aussi les Chicorées. (*ruez* l'article CHICORÉE.)

§ 4. — Du hangar.

Ce local, de première nécessité dans une maison où il y a quelque culture, est isolé dans la cour, ou appuyé d'un côté sur le mur de clôture. Sa grandeur est relative à celle de l'établissement. On y met à l'abri les échelles, les grands instruments et outils de culture; c'est sous le hangar qu'on taille les bois, qu'on fait des assemblages, que le jardinier fait ses paillassons, qu'il raccommode ses brouettes, emmanche ses outils, etc.

QUATRIÈME PARTIE.

PLANTES MÉDICINALES.

M. le Dr GAUTIER nous a donné une liste des plantes dont les propriétés constatées peuvent être utiles en médecine. Elles sont classées dans l'ordre de leurs propriétés, avec la culture qui convient le mieux à chacune. Nous indiquons à chaque article les parties des plantes qui sont employées en médecine.

§ 1^{er}. — Émollients.

GUIMAUVE, *Althæa officinalis*. Fleurs, feuilles et racines.

MAUVE A FEUILLES RONDES, *Malva rotundifolia* ; et M. SAUVAGE, *M. sylvestris*. Feuilles et fleurs. Elles se cultivent comme la Guimauve.

Linum usitatissimum. Graines.

CONSOUDE (grande), *Symphytum officinale*. Tige de 0^m.35 à 0^m.70 ; fleurs rouges, jaunâtres ou blanches. Racine sèche ou verte.

2. — Pectoraux émollients.

VIOLETTE, *Viola odorata*. Fleurs et feuilles.

BOUILLON BLANC, *Verbascum thapsus*. Tige de 0^m.65 à 1 m. ; en juillet et août, fleurs jaunes, en long épi. Terre légère, chaude ; exposition au midi. Multiplie de graines. Fleurs et feuilles.

3. — Diurétiques émollients.

CHIENDENT, *Triticum repens*. Plante graminée ; tiges articulées ; racines de 0^m.70 ou 1^m de long, rampantes, articulées. Tout terrain et exposition. Multiplie par ses traces. Racines.

PARIÉTAIRE OFFICINALE, *Parietaria*

Tiges droites, de 0m.35 à 0^m.65 ; feuilles entières, ovales pointues ; fleurs verdâtres, petites, en été. Terre sèche et décombres. Multiplication de graines on d'éclats, Plante entière.

BOURRACHE OFFICINALE, *Borrago officinalis*, Feuilles et fleurs fraîches ou sèches.

§ 4. — Rafrâichissants.

RÉGLISSE, *Glycyrrhiza glabra*, Racine.

ÉPINE-VINETTE, *Berberis vulgaris*, Baies.

§ 5. — Narcotiques.

JUSQUIAME NOIRE, *Hyoscyamus niger*. Tiges de 0^m.35 à 0^m.10 ; feuilles grandes, molles, lancéolées ; en juin-juillet, fleurs jaune pâle, veinées de pourpre et de noirâtre. Terre sèche légère, ou de décombres. Multiplie. de grailles. Feuilles, racines, graines et fleurs.

BELLADONE, *Atropa belladonna*. Tige herbacée, de 1m.30 à 1 m.60 ; feuilles entières, larges, ovales ; en juin-juillet, fleurs penchées, solitaires, d'un rouge brun. Toute terre ; exposition chaude. Multiplie. de graines ou de racines. Feuilles et racines. La plante est très vénéneuse et doit être maniée avec prudence. Ses baies, presque semblables à de petites cerises noires, ont causé de nombreux empoisonnements, surtout parmi les enfants.

CIGUE, *Coniunz maculatum*. Plante de 1^m à 1m.50 ; feuilles grandes, 3 fois ailées et à folioles pinnati lides ; en juin et juillet, fleurs blanches, en ombelles. Terre substantielle, humide et à l'ombre. Multipl. de graines au printemps, en place, ou en pépinière pour repiquer à 1^m de distance. Feuilles et racines. Plante vénéneuse.

POMME ÉPINEUSE, STRAMOINE, *Datura ammonium*. Suc de la plante et feuilles. Elle est vénéneuse.

PAVOT, *Papaver somniferum*, Pétales, feuilles et caps.

MORELLE NOIRE, *Solanum nigrum*. Tiges de 0^m.35 à 0^m.70 ; feuilles ovales, pointues, dentées ou anguleuses ; tout l'été, fleurs blanches, en grappes pendantes. Toute terre et exposition. Mult. de graines en avril. Plante entière.

6. — Antispasmodiques excitants.

MENTHE POIVRÉE. *Mentha piperita*. Tiges de 0^m.40 à 0^m.55 ; feuilles ovales-lancéolées, dentées ; en août et sept., fleurs d'un rouge violâtre, en épis courts. Terre franche légère, fraîche. **Mult.** de rageons d'une reprise très facile, au printemps et en automne. Tente la plante,

MAROUTE ou CAMOMILLE PUANTE, *Anthemis couda*. Tige de 0^m.35 à 0^m.70 ; feuilles bipinnées, à divisions linéaires ; en juin-juillet, fleurs blanches, à disque jaune. Terre légère et maigre. **Mult.** de graines. Plante entière.

MATRICIAIRE, *Matricaria Parthenium*. Comme la précédente.

TANAISIE, *Tanacetum vulgare*. Sommités des tiges, fleurs et graines.

VALÉRIANE OFFICINALE, *Valeriana officinalis*. Tige simple, de 1^m.60 à 2^m ; feuilles ailées avec impaire, à folioles lancéolées, dentées ; de juin en octobre, fleurs blanches ou purpurines, en panicule terminale. Terre franche et fraîche. Multiplie. de graines semées en place au printemps, ou d'éclats en automne. Racine arrachée avant la végétation de la plante.

PIVOINE OFFICINALE, *Paeonia officinalis*. Graines, fleurs et racines.

SAFRAN, *Crocus sativus*. Stigmates seuls employés.

§7. — Excitants aromatiques.

SAUGE, *Salvia officinalis*. Feuilles et fleurs.

ROMARIN, *Rosmarinus officinalis*. Sommités des rameaux ; feuilles et fleurs.

LAVANDE, *Lavandula Spica*. Épis fleuris et feuilles.

MÉLISSE, M. OFFICINALE, CITRONNELLE, *Melissa officinalis*. Indigène. En juin-septembre, fleurs verticillées, petites, blanches, à odeur de Citron. Terre légère, au midi. Semis, ou éclats des pieds. Mêmes parties que la précédente.

MARJOLAINE, *Origanum majoranoides*. Mêmes part.

§8. — Stomachiques toniques.

GENTIANE (grande), *Gentiana lutea*. Racine.

PETITE CENTAURÉE, *Gentiana Centaurium*. Tiges droites, de 0^m.35 ; feuilles petites, ovales-lancéolées ; de juin en août, fleurs d'un rose foncé, en corymbes terminaux. Terre légère, un peu sèche. Multiplie. de graines au printemps. Sommités fleuries.

TRÈFLE D'EAU, *Menyanthes trifoliata*. Feuilles.

ABSINTHE, *Artemisia Absinthium*. Feuilles et sommités des rameaux.

CAMOMILLE ROMAINE, *Anthemis nobilis*. Fleurs et tiges fleuries.

§ 9. — Dépuratifs.

BARDANE, *Arctium happa*. Tiges de 0^m.65 à 1m, droites ; feuilles grandes, ovales, pointues, cotonneuses en dessous, en août, fleurs solitaires, purpurines, arrondies, en grappes. Tout terrain. Multiplie. de graines. Racines.

CHICORÉE SAUVAGE, *Cichorium Intybus*. Racines et feuilles.

PISSENLIT, *Léontodon Taraxacum*. Pas de tige ; feuilles longues, étroites, profondément découpées et dentées. Au printemps, fleur grande, jaune, solitaire, sur une hampe fistuleuse. Tout terrain. De graines. Racines et feuilles.

HOUBLON, *Humulus Lupulus*. Ses cônes florifères.

FUMETERRE, *Fumaria officinalis*. Tige de 0^m.20 à 0^m.30 ; feuilles ailées, à folioles découpées, ovales ; tout l'été, fleurs petites, en épis, rougeâtres, labiées, éperonnées. De graines au printemps et en place. Toute terre. Toute la plante.

PATIENCE, *Rumex Patientia*. Tige de 1m.30 à 1m.60 droite, épaisse ; feuilles très grandes, ovales-lancéolées, entières ; en juin-juillet, fleurs verdâtres, en épi. Terre fraîche et substantielle. De graines à l'automne. Racines.

SAPONAIRE, *Saponaria officinalis*. La plante entière.

DOUCE-AMÈRE, *Solanunz dulcamara*. Les tiges sarmenteuses.

§ 10. — Antiscorbutiques.

RAIFORT SAUVAGE, *Cochlearia Armoracia*. Tige de

0^m.65 à 1^m, droite; feuilles ovales tris allongées, crénelées ou pinnatifides; en mai et juin, fleurs blanches, petites, en grappes. Terre fraîche et ombragée. **Multipl.** de graines et d'éclats. Racines. C'est cette racine que l'on râpe pour manger avec le bouilli.

COCHLÉARIA, *C. officinalis*. Tiges un peu couchées, de 0^m.20 à 0^m.30; feuilles ovales, pointues, luisantes; en mai, fleurs blanches, petites. De graines au printemps. Toute terre, mais mieux substantielle, légère et fraîche. Ses feuilles.

MOUGARDE, *Sinapis nigra*. La graine.

CRESSON, *Sisymbrium Nasturtium*. La plante entière.

VÉLAR, *Erysimum officinale*. Toute la plante.

§ 11. — Purgatifs.

RHUBARDE, *Rheum undulatum*. La racine.

RAPONTIC, *R. Rhaponticum*. La racine.

CONCOMBRE SAUVAGE, *Momordica Elaterium*. Fruit et racines.

BRYONE, *Bryonia alba*. Tiges grimpantes, de 1m.60 à 2m, herbacées; feuilles un peu en coeur, à 5 lobes anguleux; en juin, fleurs d'un blanc verdâtre, en grappes. Toute terre. Multiplie. de graines aussitôt mûres, ou d'éclats des racines tuberculeuses. Racines.

ELLÉBORE NOIR, *Helleborus figer*. Racine.

NERPRUN, *Rhamnus catharticus*. Arbrisseau de 2^m.05 à 3^m. et plus; feuilles ovales-arrondies; en mai-juin, fleurs d'un jaune verdâtre, réunies. Toute terre et toute exposition. Multipl. de graines ou de marcottes. Fruits.

GLOBULAIRE TURBITH, *Globularia Alypum*. Feuilles.

Ricinus communis. Les semences et les feuilles.

GRATIOLE, *G. ratiola officinalis*. Tige de 0^m.30 à 0^m.50, droites, simples; feuilles ovales-lancéolées, peu pointues, dentées au sommet; en juin et juillet, fleurs jaunâtres ou purpurines. Terre humide. **Mult.** par éclat des touffes. Tiges et feuilles.

§ 12. — Expectorants excitants.

HYSSOPE, *Hyssopus officinalis*. Toute la plante.

LIÈRE TERRESTRE, *Glechoma hederacea*. Plante de 0^m.35 ; feuilles crénelées, cordiformes ; en avril et mai, fleurs bleues ou blanches. Terre sèche. Multiplie. de graines. Toute la plante.

MARRUBE BLANC, *Marrubium vulgare*. Tiges de 0m.35 0^m.70, droites; feuilles ovales, crénelées, ridées, crépues, cotonneuses ; tout l'été, fleurs blanches, petites, en verticilles. 'ferre légère substantielle ; exposition chaude. Mu I tipl. de graines et d'éclats. Feuilles et sommités fleuries.

SCILLE, *Scilla maritima*. L'oignon.

AUNÉE, *Helenium*. Tiges de 1m. à 1^m.30, droites; feuilles un peu embrassantes, d'autant plus petites qu'elles sont plus élevées ; les inférieures de 0^m.32 de long, ovales, dentées ; en juillet-août, fleurs radiées, jaunes, grandes. Terre humide, ombragée. Multiplie. de graines et d'éclats. Racines.

§ 13. — Diurétiques excitants atoniques.

PETIT HOUX, *Ruscus aculeatus*. Racine.

ARRÊTE-BOEUF, *Ononis arvensis*. Tiges de 0^m.35 à 0m.70, épineuses; feuilles supérieures simples, les inférieures à 3 folioles ; en juin-juillet, fleurs roses, papilionacées. Terre légère. Multipl. de grailles ; exposition chaude. Racine.

CÉLERI, *Apium graveolens*. Racine.

GENÉVRIER, *Juniperus communis*. Baies.

§ 14. — Carminatifs excitants.

ANIS, *Pimpinella Anisum*. Annuelle. Tige de 0^m.35; feuilles à 3 folioles ; fleurs petites, blanches. Semer à bonne exposition en terre légère et chaude; a rosements fréquents. Graines.

ANGÉLIQUE, *Angelica archangelica*. Des Alpes. Bisannuelle, 'et quelquefois trisannuelle; plante de 1m à 1^m.30, d'une végétation vigoureuse, à feuilles surcomposées. Semer au printemps et à l'automne en couvrant peu la graine ; tenir à l'eau ; repiquer en place. Racines et feuilles.

CORIANDRE, *Coriandrum sativum*. Du Levant. An-

nuelle. Tige de 0^m.50, feuilles très découpées; fleurs blanches ou rosées; récolte de graines en septembre. Graine.

FENOUIL, *Anethum Feniculum*. Toute la plante.

Q 15, — Astringents.

BISTORTE *Polygonum Bistorta*. Tiges de 0^m.35; feuilles supérieures, petites et amplexicaules; les inférieures grandes, pétiolées, ovales-lancéolées; en niai, fleurs couleur de chair, en épi serré, ovale, épais. Terre marécageuse, ou au moins fraîche et ombragée. Multiplie. de graines ou d'éclats. Racine,

TORMENTILLE, *Tormentilla erecta*. Tiges de 0^m.35; feuilles à 3 ou 5 folioles ovales, allongées, fortement dentées; tout l'été, fleurs jaunes, solitaires. Terre légère et sèche. Multiplication de graines ou d'éclats. Racines.

ROSE DE PROVINS, *Rosa Gallica*. Les pétales de la fleur non ouverts.
