

LES SEMENCES

Tome I. — A-L.

SOUS PRESSE :
LES SEMENCES

2^e Partie

LES PLANTES FOURRAGÈRES

Deux beaux volumes in-8°, ornés de gravures.

POUR PARAÎTRE :
LES SEMENCES

3^e Partie

LES FLEURS

Deux beaux volumes in-80, ornés de gravures.

On peut souscrire dès maintenant à l'ouvrage complet, 6 beaux volumes in-8°, illustrés, en adressant un mandat de poste de 27 fr. à l'établissement.

Chaque volume séparément, 5 fr.
Franco, par la poste, 6 20

Les contrefacteurs seront poursuivis selon toute la rigueur des lois.

J. MONNIER et Comp.°,
Cultivateurs-grainiers, à la Pyramide-Trélazé
(Maine-et-Loire).

LES
SEMENCES

PAR

J. MONNIER C^{IE}

CULTI EURS - G INIE



1873

A LA PYRAMIDE, TRELAZÉ (MAINE & LOIRE)

1^{re} PARTIE

LES PLANTES POTAGERES

Tomc I (A - L).

HOMMAGE

M. DROUYN DE LHUYS

PRÉSIDENT

De la Société des Agriculteurs de France.

INTRODUCTION.

Nous avons cru devoir répondre à l'attente d'un grand nombre de jardiniers, maraîchers, agriculteurs, grainiers, amateurs même, en publiant un ouvrage aussi sérieux que celui-ci.

En effet, jusqu'à présent, les auteurs qui ont écrit sur le jardinage, se sont peu appliqués à faire la description méthodique des variétés; ou si quelques-uns l'ont faite, il y a si longtemps, qu'un grand nombre de plantes nouvelles sont ainsi de-
meurées, sinon dans l'oubli, du moins reléguées dans quelques contrées où elles avaient pris naissance, et où le défaut de publicité les avait laissées ignorées, souvent même inconnues, malgré leur utilité et leur mérite.

Notre but, en créant ce travail, était donc de faciliter aux cultivateurs le choix et l'appréciation

des espèces, et de fournir des renseignements exacts au commerce, tout en arrivant à jeter la lumière sur des cultures que n'osaient affronter les agriculteurs privés de connaissances botaniques, et qui, malgré leurs efforts, voyaient les obstacles surgir à chaque instant, venant entraver **les** premiers pas que la science pratique voulait faire.

A cette grande théorie de la culture nous avons joint le principe pratique. Si l'un est le corollaire de l'autre, il était essentiel de ne pas les isoler. Jusqu'à présent aucun ouvrage traitant cette matière n'avait embrassé ces deux études; nous avons essayé de combler cette lacune en faisant d'abord un travail descriptif de la plante, en donnant les renseignements sur son emploi et sur la durée germinative des graines, et nous avons ajouté tous les procédés de culture les plus usités. Nous avons ainsi produit un Traité complet, venant en aide à toutes les exigences de l'agriculture, et pouvant ouvrir à la science la voie du progrès, tout en guidant ses pas chancelants dans les recherches de l'inconnu.

Tout le travail descriptif n'est que le résultat d'études comparatives que nous avons faites sur le terrain, ces données sont certaines; quant à la partie botanique de nos descriptions, nous nous sommes aidés des auteurs les plus estimés, en négligeant

les termes scientifiques qui, sans nuire à la rédaction, nous semblaient inutiles.

Notre tâche est remplie, nous croyons notre **but** atteint, et nous serons doublement heureux du succès de notre entreprise, parce que nous avons la certitude que notre **œuvre** portera ses fruits.

Nous devons ajouter que par suite de l'extension donnée à cet ouvrage, nous avons *été* forcés de scinder la première partie : les *plantes potagères*, et d'en faire deux volumes.

Le deuxième volume est sous presse en ce moment et ne tardera pas à paraître.

Nous ne terminerons pas sans adresser à M. Léopold **Trillon** nos remerciements sincères , pour avoir mené à si bonne fin une tâche aussi difficile.

Nous ne doutions pas qu'il serait à la hauteur de **l'œuvre** que nous lui avons confiée, et les résultats ont dignement couronné notre attente. Puisse ce témoignage flatteur de notre satisfaction lui être aussi doux que les hommages que lui attireront plus tard les succès de sa carrière.

VOCABULAIRE

POUR SERVIR A L'INTELLIGENCE DE L'OUVRAGE,

A

ACIDULÉ, **ÉE**, adj., qui a des propriétés légèrement acides ou une saveur aigrelette.

ACUMINÉ, **ÉE**, adj. Tout organe végétal brusquement terminé en pointe à son sommet.

ADOS, s. m. Préparation d'un terrain qui se trouve adossé à un mur, à une palissade, etc., de manière à ce qu'étant exposé au midi, il soit en même temps défendu contre les vents du nord. (Bescherelle.) On prépare les *Ados*, soit pour protéger une culture contre les intempéries de la mauvaise saison, soit pour procurer une végétation de primeurs. (Diet. d'Agric.)

AGGLUTINATION, s. f. Recollement des parties contiguës accidentellement divisées.

AIGRETTE, s. f. Réunion de poils, de formes variées, qui couronnent les graines ou les fruits de certaines plantes, particulièrement de la famille des Synanthérées. L'aigrette peut se présenter sous les formes suivantes : Aigrette *membraneuse* ou *marginale*, aigrette *squammeuse* et aigrette *soyeuse*. L'aigrette n'est qu'une forme particulière qui prend le limbe du calice. (A. Richard.)

— On désigne encore sous ce nom un bouquet de poils blancs et nacrés qui existent à la base de la graine dans un grand nombre de *genres* de la famille des **Apocynées** et de celle des **Valerianées**. (Bescherelle.)

AIGU, adj. Se dit d'une feuille dont les bords s'inclinent l'un sur l'autre à la base, de manière à former un angle aigu.

AIGUILLONS. Productions dures et *acérées*, entièrement composées de tissu cellulaire, qui naissent en plus ou moins grand nombre sur les parties postérieures des plantes, et qui n'adhèrent qu'à la partie superficielle du végétal; ce qui les distingue des épines ou piquants, lesquels font corps avec les parties où ils naissent. (Bescherelle.)

Les aiguillons des plantes servent, dit-on, à soutirer l'électricité atmosphérique et à entretenir l'équilibre électrique entre la terre et les nuages. (Encycl. du XIX^e s.)

AILES. Appendices foliacées ou membraneux qui s'élèvent d'un organe en formant des angles plus ou moins aigus. (Bescherelle.)

AISSELLE. Par analogie, angle rentrant au-dessous de l'attache d'une feuille sur un rameau, ou d'un rameau sur la tige. L'aisselle des feuilles contient ordinairement les bourgeons et fort souvent les fleurs qui sont alors dites axillaires. (Bescherelle.)

ALLIACÉ, ÉE, adj., qui ressemble à l'ail, qui a l'odeur de l'ail.

ALLIACÉES, s. f. pl. Tribu des plantes liliacées qu'on réunit assez généralement aux *Scillées* ou *Hyacinthées*. (Bosch.) -

ALTERNE, adj. Se dit de la superposition avec succession mutuelle des mêmes organes d'une plante sur un axe commun. En ce sens les feuilles sont *altemes*, par opposition aux feuilles opposées ou verticilles. Il se dit aussi de la position successive de deux organes de nature différente. Les pétales sont *altemes* aux sépales dans le plus grand nombre des cas; les étamines sont *altemes* aux pétales, quand elles sont en même nombre que ceux-ci. (Bescherelle.)

ALTISE, s. f. Genre de petits insectes coléoptères *trétramères* ne dépassant guère pour la plupart une ligne de longueur et ayant la singulière faculté de sauter comme des puces. L'espèce la plus commune en France et la plus grande est l'*altise* potagère; l'espèce la plus jolie est l'*altise rubis*, qu'on trouve sur le saule. Les *altises* sont très-nuisibles et détruisent souvent les récoltes, lorsque les circonstances atmosphériques ne viennent point au secours du fermier. (Bescherelle.)

AMENDER, modifier la nature du sol par l'addition d'une substance étrangère qui le rend plus favorable à la végétation.

AMPLEXICAULE, adj. Se dit de toute partie dont la base entoure la tige. (Besch.)

ANGLE, saillies marginales, aiguës, de corps plats ou formées longitudinalement sur les solides par la rencontre des faces interposées. (Besch.)

ANGULEUX, adj. Dont la surface présente plusieurs angles., — Tige de la plante anguleuse.

ANTHÈRE, s. f. Petit sac membraneux ordinairement de forme oblongue, rempli de poussière fécondante et porté par le sommet du **filet** de l'étamine.

APETALE, adj. Sans corolle, sans pétale.

APPENDICE, s. m. Les petits prolongements qui garnissent la corolle de certaines **boraginées** s'appellent **appendices**. On donne le **même** nom aux écailles qui entourent l'ovaire des graminées et à la partie supérieure de la squamate de certaines synanthérées. On appelle **appendice terminal** le petit filet qui se prolonge au-dessous de l'anthère. **Appendices basilaires**, les petits prolongements qui se trouvent à la partie inférieure des loges de l'anthère. (Bescherelle.)

ARÊTE, s. f. Filet grêle, sec et plus ou moins roide, qui naît des paillettes florales des graminées ; elle diffère de la **soie**, en ce que celle-ci est le prolongement manifeste des nervures de la glume. (Bescherelle.)

AROMATIQUE, adj., qui a une odeur forte et agréable.

ARQUÉ, ÉE, adj. Courbée en arc, en cintre.

ARTICULÉ, ÉE, adj., qui a ou qui simule plusieurs articles. **Cotylédons articulés**. Resserrés à leurs bases, comme articulés. || **Racine articulée**. Ayant de distance en distance des impressions semblables à des articulations. Il **Tige articulée**. Comme formée par des articles. Il **Pétiole articulée**, offrant à ses points d'attache ou à ses divisions un bourrelet, un étranglement, un changement de direction, de couleur ou de substance. Il **Anthère articulée, lorsqu' un sillon**, un changement de couleur ou autre chose, marque son point d'attache avec le filet. (Besch.)

ASPÉRITÉES, s. f. pl. Inégalités qui donnent de la rudesse à une surface.

AURICULÉ, ÉE, adj. **Feuille auriculée**. Celle dont le disque se prolonge inférieurement en deux appendices séparés du pétiole,

AVORTÉ, **ÉE**. Se dit des végétaux qui n'ont pu acquérir leur entier développement, et qui sont informes.

AXE, s. m. *Axe d'une fleur*. Toute partie grêle et allongée d'une plante, autour de laquelle d'autres parties sont disposées ou censées disposées, comme les rayons d'une roue autour du moyeu. L'axe peut être *simple*, comme dans le blé, le plantain; *rameux*, comme dans l'héliotrope; *flexueux* et *articulé*, comme dans le blé, l'ivraie; *charnu*, comme dans l'ananas; *membraneux*, comme dans le **paspale** membraneux. Dans les graminées, l'axe s'appelle *rachis*. Il *Axe d'un fruit*. C'est dans les fruits la même chose que dans les fleurs; mais celui des fruits qui ont un axe matériel composé d'un ou plusieurs filaments, s'appelle *columelle* ou *placentaire axile*. Il *Axe florifère*. Partie qui supporte les fleurs, soit **médiatement** soit immédiatement. Les fleurs du plantain naissent autour d'un *axe*. Dans l'ananas, l'axe des fleurs est charnu. = *Axe matériel*. Celui qui existe réellement dans le fruit. *Axe rationnel*, celui dont on suppose seulement l'existence. (Bescherelle.)

AXILLAIRE, adj. Se dit de toute partie qui naît dans l'espace d'aisselle formée par la tige ou par un rameau et une feuille, Fleurs axillaires. Épines axillaires.

Feuilles axillaires. Celles qui, au lieu d'être insérées dans l'angle, sont insérées au-dessous, de manière que ce sont les rameaux qui, dans ce cas, sont axillaires, et non pas les feuilles. || *Fleurs axillaires*, celles qui sont fixées au point interne de l'angle compris entre la feuille et le rameau. Il *Épines axillaires*, comme dans le citron médical. || *Grappe axillaire*, comme dans le **cythise aubour**. || *Panicule axillaire*, comme dans le **lygiste** axillaire. Il *Vrille axillaire*, comme dans le passiflore bleu. Il *Inflorescence axillaire*, système de fleurs qui naissent de l'aisselle des feuilles. (Besch.)

HAIE, s. f. Nom général qui s'applique à tous les fruits charnus, indéhiscents, qui n'offrent pas de loges distinctes, et dont les graines sont éparées dans une pulpe succulente, quand les fruits sont murs. || Par extension on a donné le nom de *baie* aux fruits contenus dans les loges, comme les fruits du **solanum**, du genièvre, du laurier, etc., etc.

Les baies servent d'aliment à un grand nombre d'animaux même carnassiers. (Bescherelle.)

BASSINER. Arroser légèrement avec la pomme de l'arrosoir, de manière que l'eau tombe en forme de pluie.

BIFIDE, adj. Fendu en deux parties séparées par un angle rentrant et aigu.

BIFURQUÉ, ÉE, adj. Se dit d'un organe généralement cylindrique ou grêle et filiforme, divisé en deux parties qui partent d'un même point. (Bescherelle.)

BILOBÉ, ÉE, adj. Se dit d'un organe dont les divisions sont séparées par un sinus plus ou moins arrondi à sa base.

BILOCULAIRE, adj. qui a deux loges, qui présente deux cavités ou loges.

BINAGE. Donner une seconde façon aux terres labourables, afin de rendre la terre perméable aux influences atmosphériques.

BIPINNÉ, ÉE, adj. Se dit d'une feuille décomposée, dans laquelle le pétiole commun porte, de chaque côté, un certain nombre de pétioles secondaires, sur lesquels les folioles sont rangées comme clans une feuille pinnée. (Besch.)

BISANNUEL, ELLE, adj. Se dit d'une plante dont la vie dure deux années, c'est-à-dire qui fleurit, ne fructifie et ne meurt qu'au bout de deux ans.

BIVALVE, adj. Se dit des capsules formées de deux parties.

BLANC, s. m. Maladie qui attaque certaines plantes et en détruit les feuilles; elle attaque également les arbres à fruit et surtout le pêcher. La laitue, les chicorées, les concombres, les melons et les millets sont sujets au blanc.

Ce mal, qui est mortel pour les plantes, n'est autre chose qu'une altération dans les fibres de leurs bras qui, n'étant plus capables de recevoir le suc qui les nourrit, dépérissent. (**Liger**.)

BLANC DE CHAMPIGNON, s. in. Filets blancs qu'on trouve dans le fumier, et qui sont le premier développement de la graille de champignon.

BLONDISSANT, qui devient blond.

BORDER. Cette opération consiste à élever un talus autour des couches à cloches, de manière à soutenir le terreau avec lequel on charge la couche.

BORNER. Serrer légèrement la terre autour des racines d'une plante qu'on vient de planter,

BORRAGINÉES, s. f. pl. Famille des plantes qui a pour type le genre bourrache. Presque toutes ces plantes sont émoullientes et mucilagineuses, et la plupart sont diurétiques, à raison du nitrate de potasse qu'elles contiennent. (Bescherelle.)

BOURRELET, s. m. Renflement circulaire qui se forme quelquefois à la tige ou aux rameaux d'une plante.

BRACTÉE, s. f. Petites feuilles ordinairement colorées, qui naissent avec la fleur de certaines plantes, et qui diffèrent des autres feuilles par la forme, la couleur et la consistance. (Bescherelle.)

BRACTÉES, s. f. pl. Feuilles qui accompagnent les fleurs sous la forme d'écaillés.

BRANCHU, adj., qui a beaucoup de branches.

BRÔMELIACÉES, s. f. pl. Famille naturelle des plantes *monocotyledonées* qui a pour type le genre bromélie.

BULBE, s. m. Racine oblongue, composée de plusieurs peaux ou tuniques appliquées les unes sur les autres, et emboîtées, pour ainsi dire les unes dans les autres. (Bescherelle.)

BULBEUX, **EUSE**, adj., qui est formé d'un bulbe, ou qui a un bulbe pour racine.

BULBILLE, s. m. Petits bulbes qui naissent de la substance même d'un bulbe qui a poussé sa tige, ou qui se développent à côté de lui, et qui sont destinés à donner à leur tour une plante nouvelle l'année suivante.

— Petits bourgeons solides ou écailleux, de même nature que les bulbes proprement dits, qui naissent sur différentes parties de certaines plantes, soit à l'aisselle de leurs feuilles, soit à la place ou au milieu des fleurs, soit enfin dans l'intérieur des capsules ou péricarpes. Placées en terre, ces bulbilles reproduisent la plante comme de véritables graines. (Bescherelle.)

BULLE, **ÉE**, adj. Se dit d'une feuille dont la face supérieure est relevée en bosselures correspondantes à des enfoncements de la face inférieure.

BULLÉE, adj. f. *Feuilles bullées* ; feuilles chargées de rides concaves en dessous, convexes en dessus.

BUTTER. Relever la terre autour du pied des plantes pour les préserver de la *gelée* ou pour les faire blanchir.

C

CADUC, UQUE, adj. Se dit des parties végétales qui ne persistent pas pendant toute la vie de la plante à laquelle ils appartiennent.

CAIEUX, s. m. Petit bulbe que produit un autre bulbe qui le remplace et qui naît, soit dans sa substance, soit au-dessous. Les caieux peuvent se développer eux-mêmes après avoir été détachés du bulbe qui les a produits. (Bescherelle.)

CALICE, s. m. Enveloppe extérieure qui, dans toute fleur, renferme les organes sexuels, le pistil et les étamines.

Dans les plantes dont les fleurs n'ont qu'une enveloppe unique, elle prend le nom de *calice* si elle est verte, et de *corolle* si elle est colorée.

CALEBASSE, s. f. Nom qu'on donne aux fruits formés en bouites, tels que les **congourdes** ou gourdes des pèlerins. Ces fruits servent aux nègres à fabriquer des ustensiles de ménage ; ils n'ont pour cela d'autre peine que de les débarrasser de leur pulpe. (Bescherelle.)

CAMARE, nom donné au fruit multiple; c'est une réunion de capsules s'ouvrant en deux valves par leur côté interne, et contenant une ou plusieurs graines.

CAMPANULE, ÉE, adj. Se dit des calices ou des corolles **monopétales** régulières qui, n'ayant pas de tube, s'évasent progressivement de la base au sommet, et dessinent à peu près une cloche.

CANALICULE, ÉE, adj. Se dit de certaines parties des plantes creusées en forme de canal ou de gouttière.

CANNELÉ, ÉE, adj. Synonyme du précédent.

CANNELURE, s. f. Stries profondes **qu'on** remarque sur la tige de certaines plantes.

CAPILLAIRE, adj. Se dit d'un corps très-grêle, ayant presque la finesse d'un cheveu.

CAPITULE, s. m. Assemblage de fleurs tellement serrées sur le sommet dilaté du pédoncule, qu'elles ont de loin l'apparence d'une fleur unique.

CÂPSULAIRE, adj. Se dit des fruits simples et secs, et s'ouvrant à leur maturité à la manière de la capsule.

CAPSULE, Péricarpe creux s'ouvrant d'une manière déterminée. (Linné.)

Péricarpe sec renfermant une ou plusieurs graines, soit qu'il ne s'ouvre pas, soit qu'il s'ouvre d'une manière déterminée. (Richard.)

Genre servant de type à une classe de fruits qui s'ouvrent d'eux-mêmes à leur maturité, sont de consistance sèche et renferment beaucoup de graines.

CAPUCHONNÉ, ÉE, adj., qui est en forme de capuchon.

CARÈNE, s. f. Pétale intérieure des fleurs papilionacées, qui ressemble en quelque sorte à la carène d'un vaisseau. || Arête que présente la surface inférieure de certaines feuilles. (**Besch.**)

CARÉNÉ, ÉE, adj. Canalicule et ayant au-dessus une saillie longitudinale comme la carène d'un vaisseau. (Bescherelle.)

CARPELLE, s. m. Chacun des fruits ou des pistils partiels d'une même fleur, comme dans les fraisiers. || Organes élémentaires, tantôt libres, tantôt adhérent ensemble, dont la réunion donne naissance au pistil, et dont chacun peut être considéré comme une petite feuille ployée en dedans sur elle-même, qui renferme les germes que la fécondation doit développer. (Bescherelle.)

CAULINAIRE, adj. Se dit de tout organe appendiculaire naissant sur la tige ou qui en dépend. || *Stipules caulinaires*, celles qui n'adhèrent avec les feuilles que par un point à peine sensible, tandis qu'il existe une union très-apparente entre elles et la tige. (Bescherelle.)

CHAGRINÉ, ÉE, adj., qui est grenu.

CHARNU, UE, adj. Se dit des plantes ou de leurs parties, quand elles sont pulpeuses, succulentes, et qu'elles offrent une consistance analogue à celle de la chair.

CHEMISE, s. f. Couverture de litière dont on couvre les meules à champignons.

CHENOPODÉES, s. f. pl. Genre de plantes de la famille des *chenopodiacées kochiées*, dont la feuille a la forme du pied d'une oie.

CIL. S. m. Poils fins, d'une certaine longueur, qui naissent aux bords d'une partie quelconque d'une plante, et qui sont rangés sur une seule ligne. Le **péristome** de quelques mousses, les feuilles

de la joubarbe des toits, les stipules de la persicaire, les anthères de la lavande, les pétales de la capucine, etc., sont garnis de cils. (Guérin.)

CILIÉ, ÉE, adj., qui est garni de cils.

Graine ciliée, celle qui est *marginée* et qui a le rebord découpé en fines lanières, comparables à des cils. || *Feuilles ciliées*, celles qui sont bordées de poils droits, disposés en série, comme les cils des paupières. Il *Gorge de corolle ciliée*, celle qui est obstruée par des cils.

CLAIE, s. f. Ouvrage de vanner, à claire-voie, en forme de carré long, fait de brins d'osier ou de branches entrelacées.

CLOISON, s. f. Membrane plus ou moins épaisse qui divise l'intérieur *des* fruits, et qui forme des loges dans lesquelles les graines sont renfermées. On appelle *cloisons vraies*, celles qui sont formées par l'*endocarpe*; *cloisons fausses*, celles qui sont formées par les bords rentrants des valves du péricarpe. (Bescherelle.)

CLOQUÉ, ÉE, adj. Feuilles cloquées, celles qui sont chargées de rides convexes en dessus et concaves en dessous. Selon **AUGUSTIN-PYRAME** de Candolle, célèbre botaniste, né à Genève, en 1778, ces bosselures ont lieu quand le parenchyme, se développant plus rapidement que les nervures, ne peut être contenu dans l'*espace* qui existe entre elles.

CLOQURE, s. f. Excroissances ou saillies plus ou moins considérables développées dans quelques parties de la feuille. Gonflements à la partie supérieure de la feuille, d'une consistance plus ou moins ferme.

COHÉRENT, ENTE, adj. Se dit de la liaison de deux corps ou des diverses parties d'un même corps.

COIFFER. Se dit des romaines dont les feuilles intérieures sont toutes appliquées l'une contre l'autre, de manière à former une tête compacte.

COLLERETTE, s. f. Involucre des ombellifères qui ressemble au vêtement dont il porte le nom. La collerette des champignons. La collerette de la gaine des feuilles de graminées. (Bosch.)

COLLET, s. m. Partie du végétal où les fibres divergent, les unes en haut, les autres en bas, pour former la tige et la racine. (Bescherelle.)

COMPOSÉ, ÉE, adj., qui est formé de plusieurs parties dont la réunion constitue un organe quelconque, qui, au premier coup d'oeil, paraît simple. *Feuille composée. Fruit composé.* (Besch.)

COMPOSÉES, s. f. pl. Famille de plantes *monopétales*, à insertion *épigyne*, et l'une des plus considérables parmi les végétaux. L'inflorescence des composées est ce qui a motivé leur nom. (Bescherelle.)

Les composées sont, à l'exception des graminées, les plantes le plus généralement répandues sur notre globe, et celles qui présentent dans leur structure essentielle la plus grande uniformité. (Decaisne.)

COMPRIMÉ, *ÉE*, adj., qui a plus d'étendue dans le sens de sa largeur que dans celui de son épaisseur.

CONCAVE, adj. Se dit de toute partie qui est creusée et courbée sans former d'angles, et qui ne peut être rendue plane sans qu'il s'y produise des déchirures ou des plis.

CONDIMENT, s. m. Substance saline, acide, âcre, aromatique, sucrée, grasse, etc., ajoutée comme assaisonnement aux aliments, pour en relever la saveur et en favoriser la digestion. La plupart de ces substances sont dénuées de qualités nutritives.

CONE, s. m. Surface que décrit une ligne droite assujettie à passer toujours par un même point fixe, et obligée en outre de toucher toujours dans son mouvement une courbe donnée que l'on appelle directrice. La base est un cercle et le sommet se termine en pointe.

CONFLUENT, adj. Se dit des anthères, lorsque leurs deux lobes, unis l'un à l'autre, paraissent n'en former qu'un seul; des cotylédons, lorsque, étant sessiles, ils se confondent absolument par leur base, de manière qu'on n'en peut distinguer l'origine; des nervures des feuilles, quand elles sont simples et réunies au sommet de celles-ci. (Bescherelle.)

CONTEXTURE, s. f. Mode d'arrangement, d'entrecroisement, d'enchevêtrement des parties qui entrent dans la composition d'un tissu ou d'un corps organisé, d'où résultent en grande partie les propriétés physiques et surtout les propriétés de tissu de ce corps. La texture des végétaux. (Bescherelle.)

CONTOURNÉ, *ÉE*, adj. Se dit d'une partie qui se replie sur elle-même.

CONVEXE, adj., qui est bombé ou relevé sans former d'angles.

COQUILLE, s. f. Enveloppe dure et calcaire des mollusques testacés, comme les moules, les limaçons, les huîtres, etc.

CORDIFORME, adj, qui a la forme d'un *cœur*. Il *Embryon cordiforme*, celui qui, presque aussi long que large, se rétrécit en

angle aigu à l'une de ses extrémités et se dilate à l'autre en deux lobes arrondis. | *Feuilles cordiformes*, celles qui sont **plus** longues que larges, et partagées à leur base en deux lobes arrondis. || *Pétales cordiformes*, ceux qui sont échancrés au sommet. (Besch.)

CORNICULÉ, ÉE, adj. On a donné cette épithète aux fleurs dans lesquelles les anthères seules sont transformées en pétales ayant la forme de cornets. (Bescherelle.)

COROLLE, s. f. La partie d'une fleur complète qui enveloppe immédiatement les organes de la fécondation, et qui est ordinairement composée de un à plusieurs segments ou pétales distincts et isolés. La corolle est destinée à garantir les parties de la fructification des affections auxquelles elles peuvent être sujettes dans leur première période, et elle tombe dès que la fécondation est commencée. La corolle est la partie de la plante qui brille le plus par l'odeur et les couleurs. (Bescherelle.)

CORYMBE, s. m. Assemblage de fleurs ou de fruits dont les pédoncules, naissant de différents points de la tige, s'élèvent tous à peu près à la même hauteur. Fleurs en corymbe. (Bescherelle.)

COSTIÈRE, s. f. Planche de jardinage plus ou moins large, un **peu** en talus, abritée par un mur, et sur laquelle on sème ou plante des légumes.

COTONNEUX, EUSE, adj. Se dit des parties de certains végétaux qui sont couverts d'une espèce de duvet épais et serré. — Tige cotonneuse.

COTYLÉDON, s. m. Nom donné aux parties de la graine distinctes de l'embryon qu'elles enveloppent. Ce sont des espèces de lobes plus ou moins épais ou charnus. Les cotylédons sont, pour ainsi dire, les mamelles qui nourrissent la plante naissante; ils lui donnent leur substance mucilagineuse et sucrée, tant qu'elle ne peut encore s'alimenter dans le sol. A mesure qu'elle grandit, les cotylédons diminuent d'épaisseur, se dessèchent et meurent; tantôt ils restent sous la terre, après la germination de la graine, et on les appelle alors *hypogée*; tantôt ils s'élèvent à la surface avec la tige de l'embryon, et forment les premières feuilles qu'on nomme feuilles séminales, et on les appelle alors *épigés*. (Besch.)

COUCHE, s. f. Planche relevée et faite ordinairement de fumier mêlé avec de la terre, pour y semer des melons, des concombres, etc., etc.

Couche chaude. Celle qui est dressée avec du fumier de cheval nouvellement sorti de l'écurie et encore en fermentation.

Couche ~~trède~~. Formée du fumier de cheval et de vache mélangé de feuilles.

Couche sourde. Celle qui, au lieu d'être élevée au-dessus de terre, y est au contraire enfoncée de toute son épaisseur. (Bescherelle.)

— *Charger une couche*. Couvrir la couche de terreau, de tannée ou de terre.

COUCHÉ, *ÉE*, adj. *Tige couchée*, tige qui ne s'élève point, qui reste étendue sur terre.

COURBE, s. f. Ligne dont tous les points sont dans des directions différentes.

Newton a démontré que *tout* corps qui se meut dans une courbe obéit nécessairement à deux forces, l'une qui tend à le mouvoir en ligne droite, l'autre qui le détourne de cette ligne à chaque instant.

CRÉMAILLÈRE, s. f. Ustensile de jardinage qui sert à tenir soulevés les châssis et les cloches.

CRÉNELÉ, *ÉE*, qui présente des crénelures.

CRÉNELURE, s. f. Se dit des petites dents obtuses, droites, perpendiculaires ou arrondies, séparées par des angles rentrants formant une espèce de découpeure au bord de la partie sur laquelle on les observe. (Bescherelle.)

CRÉPU, *UE*, adj. Se dit d'une feuille dont la surface est irrégulièrement plissée sur toute la superficie. || Des sépales, du calice et des pétales, quand ils sont ondulés par des rides transversales. (Bescherelle.)

CREUX, *EUSE*, adj., qui offre un seul enfoncement ou une seule cavité intérieure.

CRISPÉ, *ÉE*, adj., qui est muni de lanières fines et courtes, dirigées en différents sens.

CROCHU, *UE*, adj. Toute partie du végétal dont l'extrémité est recourbée en forme de hameçon.

CRUCIFÈRES, s. f. pl. Famille de plantes *dicotylédonées*, formant la cinquième classe des cruciformes et la quinzième du système sexuel ou *tétradynamie*. Les genres de cette famille sont des plantes herbacées, aux fleurs disposées en grappes simples, opposées aux feuilles ou terminales. On connaît près de cent genres de crucifères; la plupart croissent en Europe. Toutes renferment dans leurs diverses parties une huile volatile, Acre,

irritante, et ont des propriétés antiscorbutiques; d'autres renferment des fluides mucilagineux et sucrés, et sont alimentaires. (Bescherelle.)

L'huile fixe contenue dans les graines doit sa saveur piquante à son mélange avec l'huile volatile.

L'analyse chimique retire des crucifères une certaine quantité d'ammoniaque, ce qui prouve que l'azote entre dans leur composition élémentaire. On y soupçonne aussi la présence du soufre. Ces plantes éprouvent, en se décomposant, une fermentation putride, à la manière des substances animales. (*Encyclopédie moderne.*)

CUCURBITACÉES, s. f. pl. Famille de plantes **dicotylédonées**, polypétales, herbacées; en général, annuelles, persistantes, **très-rarement** vivaces, à tiges volubiles ou rampantes, ayant pour type le genre courge. Les melons, les pastèques, les concombres, les citrouilles, les coloquintes sont des cucurbitacées. (*Besch.*)

CUNÉIFORME, adj. Se dit des parties qui vont en s'élargissant de la base au sommet. — Feuilles cunéiformes. Pétales cunéiformes.

CYLINDRIQUE, adj. S'applique aux objets qui offrent dans leur coupe transversale la figure plus ou moins parfaite d'un cercle.

CYPERACÉES, s. f. pl. Famille de plantes **monocotylédonées**, plantes herbacées, annuelles ou vivaces, qui naissent ordinairement dans les lieux humides, et qui ont quelques affinités avec les graminées. (Bescherelle.)

D

DÉCHIQUETÉ, **ÉE**. Feuilles *déchiquetées*, qui sont découpées sur les bords.

DÉCOUPURE, s. f. Division des bords du **prolongement** ou d'une partie de la plante mince et foliacée.

DÉCURRENT, ENTE, adj. Se dit des feuilles dont le limbe se prolonge le long de la tige et y adhère, comme si ces feuilles naissaient de cette même tige. (Bescherelle.)

DÉGÉNÉRER. Changement **qu** éprouve dans sa nature intime ou son essence un corps quelconque qui se détériore.

DEHISCENCE, s. f. Action par laquelle les valves distinctes qui forment un organe quelconque, et qui étaient réunies par une suture, se séparent régulièrement sans déchirement et le long de cette suture. (Bescherelle.)

DEHISCENT, ENTE, adj. S'applique aux organes végétaux, quand ils s'ouvrent naturellement au moyen de sutures préexistantes. (Bescherelle.)

DELTOÏDE, adj. *Feuilles **déltoïdes***. Feuilles épaisses, a trois faces, amincies aux deux bouts, et dont la coupe transversale approche du **Δ** (delta). (Bescherelle.)

DEMIE, EE, adj., qui a des dents ou qui en a la forme, Feuilles dentées. Racines dentées.

DENTICULÉ, ÊE, adj. Se dit des feuilles garnies de toutes petites dents.

DÉPOLIR. **Oter** le lustre.

DÉPRIMÉ, ÊE, adj. Se prend dans le sens de couché, aplati, enfoncé. Il *Radicule **déprimée***, celle qui est enfoncée au-dessous du niveau des parties voisines. Il *Capsule **déprimée***, celle qui offre une coupe transversale plus grande que la coupe longitudinale. = *Tige **déprimée***, tige qui est couchée. || *Rameaux **déprimés***, rameaux qui sont abaissés vers la terre. Il *Fruit **déprimé***, fruit plus ou moins aplati du sommet **à** la base. (Bescherelle.)

SE DÉSAGRÉGER. Désassembler les parties d'un tout.

DESSICATION, s. f. Opération par laquelle on enlève aux substances végétales leur eau de végétation.

DÉTERSIF, IVE, adj., qui a la propriété de nettoyer. **Epithète** donnée aux topiques propres à nettoyer les plaies et les ulcères.

DIAMÈTRE, s. m. Droite qui passe par le centre et se termine, de part et d'autre, **à** la circonférence. C'est la plus grande de toutes les cordes ou sous-tendantes, elle est égale à deux rayons; dans la sphère droite qui passe par le centre et dont les extrémités sont deux points opposés de la surface sphérique. (**Besch.**)

DIFFUS, USE, adj., qui s'étale horizontalement, **lâchement**, sans direction fixe. Rameaux diffus.

DIOÏQUE, adj. Se dit des plantes dont les sexes sont séparés sur des individus différents.

DIOSCORÉES, s. f. pl. Petite famille de plantes qui a pour type le genre igname.

DISCOÏDE, adj. Qui a deux faces aplaties parallèles, avec une épaisseur notable et un bord circulaire obtus. Graines discoïdes. Fruit discoïde.

DISTIQUE, adj. Qui est rangé en deux séries disposées le long d'un axe commun et dans le même plan, mais à des hauteurs différentes, de manière qu'il y en ait alternativement une d'un côté et l'autre de l'autre. (Bescherelle.)

DIVERGENT. *Rameaux divergents*, ceux qui sont très-ouverts et verticillés. Il *Stipules divergentes*, celles qui s'écartent l'une de l'autre et se placent dans une direction horizontale relativement à la base de la feuille. Il *Nervures divergentes*, celles qui se dirigent vers divers points de la périphérie de la feuille. || *Lobes divergents d'une anthère*, ceux qui sont rapprochés ou confluent par l'une de leurs extrémités, et écartés par l'autre. || *Folioles divergentes*, les folioles qui, dans une fleur trifoliée, redressées et rapprochées par leur base, pendant leur sommeil, s'écartent l'une de l'autre par leur sommet. || *Cotylédons divergents*, ceux qui s'éloignent l'un de l'autre par leur sommet. Il *Cameres divergents*, ceux qui s'écartent les uns des autres. (Bescherelle.)

DRAGEON, s. m. Jeune tige qui s'élève des racines rampantes des arbres, des arbrisseaux et même de plusieurs plantes, nommées à cause de cela *stolonifères*, porte-rejets, et qui peut fournir un nouveau pied, lorsqu'elle a acquis assez de force. (Besch.)

DRESSÉ, **ÉE**, adj. Se dit de toutes les parties du végétal qui sont perpendiculaires au plan de leur base,

E

ÉCAILLE, s. f. Petites laines minces, sèches, coriaces, quelquefois colorées, qui couvrent, accompagnent ou protègent certaines parties des plantes.

ÉCHANCRÉ, **ÉE**, adj. S'applique aux organes qui présentent sur leurs bords ou à leur sommet des sinuosités peu profondes.

ÉCHANCRURES, s. f. Coupure faite vers les bords et en dedans, en forme d'arc ou de croissant. || En botanique, entaille naturelle qui ressemble à une échancrure.

ELLIPTIQUE, adj. Se dit des diverses parties des plantes qui représentent des formes de coupes ovales, plus étroites du haut que du milieu.

EMBRASSANT, ANTE, adj. Se dit de toute partie dont la base entoure la tige.

ENGAINANT, ANTE, adj. *Feuille engainante*, celle dont la base forme un tube cylindrique qu'engaine la tige.

ENTIER, IÈRE, adj. Qui n'offre sur *ses* bords ni incisions, ni dentelures, ni découpures. — Feuille entière.

ÉPERON, s. m. Pointe ou prolongement en cornet que l'on remarque à la base du calice, des pétales ou de la corolle de certaines fleurs. — Fleur terminée en éperon.

ÉPI, s. m. Réunion des fleurs qui doivent donner les graines.

ÉPIDERME, s. m. Membrane transparente, incolore, qui recouvre toutes les parties du végétal exposées directement à l'action de l'air et des agents atmosphériques. (Bescherelle.)

ÉPILLET, s. m. Petit assemblage de fleurs dont la réunion forme l'épi. **Épillet** composé de deux, de trois fleurs. (Besch.)

ÉPINEUX, EUSE, adj., qui a des épines, des piquants. Tige épineuse.

ÉRIGÉ, ÉE, adj., dressé, *élevé*.

ESPACER, Ranger plusieurs choses de manière à laisser entre elles l'espace nécessaire.

ÉTALÉ, ÉE, adj., qui est étendu avec grâce.

ÉTIOLEMENT, s. in. Altération qu'éprouvent les plantes qui lèvent dans un lieu obscur, ou qui sont privées de la lumière, lorsqu'elles sont parvenues à un certain *degré* d'accroissement. Les plantes étiolées poussent des tiges longues, effilées, blanchâtres, terminées par des feuilles maigres, d'un vert pâle. Elles sont toujours aqueuses ou insipides. (Bescherelle.)

On fait blanchir la chicorée, le céleri par un étiolement factice, alla de leur donner une saveur plus douce. (Thouin.)

ÉTRANGLÉ, ÉE, adj. Se dit des parties étroites, plus ou moins allongées, qui, dans certaines plantes, réunissent les articulations.

ÉVASÉ, ÉE, adj. Se dit de l'ouverture plus ou moins grande de la corolle.

EXCROISSANCE, s. f. Développement parasite dans quelques parties de la plante.

F

FAISCEAU, s. m. Assemblage de petits canaux en forme de réseaux, destinés à porter le suc nourricier dans les diverses parties de la plante.

Assemblage de fleurs, de feuilles rapprochées en long. (*Besch.*)

FANE, s. f. Les feuilles qui croissent au sommet de quelques racines potagères. || Tout le feuillage de la plante. || Les feuilles qui tiennent encore à certaines plantes, et que l'on coupe pour en faire de la litière aux animaux. || Les feuilles qui tombent des arbres, les herbes qu'on ratisse dans les allées d'un jardin, qu'on sarcle dans ses planches ou qu'on râtelé dans les champs, pour le même usage. (*Bescherelle.*)

FASCICULÉ, ÉE. adj. Les parties d'un corps quelconque, qui se trouvent naturellement rassemblées en faisceau.

Racine fasciculée. Divisée à la base en plusieurs parties allongées et charnues, qui forment par leur rapprochement une **es-pèce** de faisceau. (*Bescherelle.*)

FEUILLE, s. f. Expansion membraneuse, ordinairement plane, verte, naissant sur la tige et les rameaux ou sortant immédiatement de la racine des plantes, des arbres surtout. C'est l'organe principal de la végétation le plus important de tous, puisque c'est lui qui donne naissance à tous les autres, et que ceux-ci n'en sont qu'une modification. La feuille se compose de libres plus ou moins étalées et de tissu cellulaire. Les fibres sortent en un faisceau appelé vulgairement *queue*, ou **botaniquement** *pétiole*; dans ce cas, les feuilles sont dites *pétiolées*. Quand les feuilles sont adhérentes à la tige même et qu'il n'y a pas de pétiole, elles sont dites *sessiles*. On distingue dans la feuille le *limbe*, et dans le limbe les *nervures* et le *parenchyme*. Les feuilles *simples* sont celles dont les parties sont également adhérentes entre elles; et les feuilles *composées*, celles dont certaines parties nommées **fo-tiôles** sont articulées sur le pétiole commun.

Par leur disposition, les feuilles servent quelquefois à conduire l'eau de la pluie dans les rameaux, des rameaux dans la branche, de la branche au tronc, du tronc aux racines; et quand la pluie est abondante, les racines conduisent l'eau à la terre.

La feuille, par son côté inférieur, a des rapports immédiats avec les vapeurs de l'océan souterrain, et, par son côté supérieur avec celles de l'océan aérien; c'est elle qui reçoit l'eau des pluies. Elle est faite pour l'ordinaire en forme de langue.

Comme il y a des feuilles très-petites, il y en a aussi de très-grandes. Ainsi le bananier possède des feuilles que les sauvages emploient à un grand nombre d'usages économiques. Une seule de ces feuilles donne à un homme une ample ceinture, et deux peuvent le couvrir de la tête aux pieds, des deux côtés.

Considérées sous le rapport de leur forme, les feuilles sont faites de différentes manières; ainsi il y en a en bec d'oiseau, en coquille, en écope; d'autres enfin sont disposées en recouvrement, comme les tuiles d'un toit. (Bescherelle.)

FIBRES, s. f. Filaments qui entrent dans la composition des végétaux. — Les fibres d'une racine.

FIBREUX, **EUSE**, adj., qui est composé d'un faisceau de fibres. Racine fibreuse.

FILANDREUX, **EUSE**, adj., qui a des fibres longs et déliés.

FILET, s. m. Partie de l'étamine qui supporte l'anthère, et qui est plus ou moins déliée. Il est des fleurs dont les étamines n'ont pas de filet, elles sont alors *sessiles*. Le filet est le plus souvent filiforme, quelquefois cependant il est plane, dilaté et semblable à un pétale. Les filets des étamines sont tantôt libres et distincts, tantôt réunis en un seul corps, tantôt en deux, tantôt en plusieurs faisceaux.

Ce qui ressemble à un petit fil, et surtout les petites fibres des plantes. (Bescherelle.)

FILIFORME, adj. Qui a la forme d'un fil, qui est délié comme un fil. Nom donné aux corps qui ont la figure et l'aspect d'un fil aussi gros à l'une de ses extrémités qu'à l'autre. — Les pédoncules de certaines fleurs sont filiformes. (Bescherelle.)

FISTULEUX, **EUSE**, adj. Se dit des tiges et feuilles qui sont creuses à l'intérieur et en forme de tube. Tige fistuleuse. Les feuilles de l'ail et de l'oignon sont fistuleuses. (Bescherelle.)

FLEUR, s. f. Ensemble des organes reproducteurs, ordinairement composé du calice, de la corolle, des étamines, du pistil et des nectaires. On ne peut définir la fleur d'une manière générale; car, dans certaines plantes, elle a tous ses organes; dans d'autres, elle n'a que les organes sexuels sans la corolle; elle n'a pas de calice dans un grand nombre de plantes, comme dans les

liliacées; **enfin** il y en a dont un ou plusieurs de ces organes n'existent pas, et dont la corolle n'est pas toujours colorée. Quand le blé est en fleur, y voit-on des pétales colorés? Dans les mousses, dans les graminées, dans les chatons des noyers, et dans cette multitude d'arbres et d'herbes qui n'ont que des étamines, en distingue-t-on ? Cependant, malgré cette absence de couleur, cet organe n'en est pas moins la fleur. Dans certaines plantes, les fleurs se forment bien avant l'époque où elles paraissent à l'extérieur. Les grappes florales existent dans les jacinthes et dans les plantes analogues, avant que les feuilles mêmes se développent, et dans les palmiers le rudiment des régimes reste caché pendant une, deux, et même, dit-on, jusqu'à sept années, avant de paraître. Ce sont les fleurs qui constituent les familles des plantes; aussi quelques écrivains se sont-ils élevés contre cette méthode, et Bernardin de Saint-Pierre lui-même a dit : « Classifier les plantes par les fleurs, c'est-à-dire par les parties de la fécondation, c'est classer les animaux par celles de la génération. »

En mutilant une fleur, on peut la rendre stérile; il suffit de couper les étamines ou les pistils avant une certaine époque, et d'éloigner simultanément les fleurs de même espèce, dont le pollen pourrait parvenir à celle que l'on mute. En coupant un des *styles*, le carpelle ou la loge qui lui correspond est frappé de stérilité.

Fleur double. Celle dont les filets se sont métamorphosés en pétales; c'est pour cette raison qu'un grand nombre de fleurs doubles ne fournissent pas de graines, les organes de la fécondation n'existant plus. (Bescherelle.)

FLEURON, s. m. Corolle **monopétale**, régulière, **infundibuliforme**, à limbe entouré de petites fleurs dont la réunion sur un seul réceptacle et dans un calice commun forme une fleur composée. (Bescherelle.)

Les *fleurons* sont ordinairement hermaphrodites. (Guer.)

Demi-fleuron. Tube court, fistuleux par le bas et se prolongeant extérieurement en une lame étroite, quelquefois dentée au sommet, appelée languette. Dans les radiées, les *demi-fleurons* sont rangés en forme de couronne autour du disque. (Guer.)

FLEXUEUX, **EUSE**, adj., **qui** est fléchi, courbé plusieurs fois dans sa longueur. Tige flexueuse. Pédoncule flexueux.

FLORIFÈRE, adj., qui porte des fleurs.

FLOTTANT, ANTE, adj., qui est ample, mobile, ondoyant.

Plantes flottantes. Plantes qui, étant fixées au fond de l'eau par

des racines, ont leurs tiges, leurs rameaux et leurs feuilles qui suivent le cours de l'eau.

FOLIACÉ, ÉE, adj., qui est de la nature des feuilles, qui a l'apparence d'une feuille, qui présente une conformation lamellaire. *Cotydédous*, pétioles foliacés. Stipules foliacées. (Besch.)

FOLIOLES, s. f. Petites feuilles disposées le long et de chaque côté d'une petite branche nommée *pétiole*.

FOLIOLE, ÉE, adj. *Feuilles foliolées*, qui sont attachées sur un pétiole commun. || *Épines foliolées*, celles qui doivent leur développement à une foliole transformée.

FOSSETTE, s. f. Petite cavité.

FRANGÉ, ÉE, adj., qui est bordé de découpures *très-fines* en forme de franges. Pétales frangés.

FRUCTIFÈRE, adj., qui porte des fruits. Les plantes à fleurs mâles ne peuvent être fructifères. || *Plantes fructifères*, individus femelles ou qui peuvent porter des fruits.

FRUCTIFLORE, adj., dont la fleur surmonte le fruit.

FRUCTIFORME, adj., qui a l'apparence ou la forme d'un fruit

FRUIT, s. m. Corps résultant des ovules transformés en graines par la fécondation des carpelles qui *entourent* ces ovules, les contiennent et les nourrissent, et de toutes les parties de la fleur qui, par leur adhérence avec les carpelles, semblent plus ou moins former partie intégrante de l'appareil entier. La semence n'est considérée comme fruit que quand elle est seule et nue; quand elle ne l'est pas, elle ne fait que partie du fruit.

Dans la botanique, ce mot a un sens beaucoup plus étendu que dans l'usage ordinaire. Dans les arbres et même dans d'autres plantes, toutes les semences ou leurs enveloppes bonnes à manger portent en général le nom de fruit. Mais en botanique, ce même nom s'applique plus généralement encore à tout ce qui résulte, après la fleur, de la fécondation du germe. Ainsi le fruit n'est proprement autre chose que l'*ovaire* fécondé, et cela, soit qu'il se mange ou ne se mange pas; soit que la semence soit déjà mûre ou qu'elle ne le soit pas encore. (Bescherelle.)

FRUTESCENT, ENTE, adj., qui a le port d'un arbrisseau, ou qui est de la nature d'un arbrisseau.

FUSIFORME, adj., qui, comme un fuseau, est allongé, renflé au milieu, et aminci aux deux extrémités. — Racine fusiforme.

G

GAINÉ, s. f. Partie de certaines feuilles qui entoure la tige dans une portion de sa longueur, et remplace le pétiole comme dans les graminées et les labiées. (Bescherelle.)

GÉMINÉ, ÉE, adj., qui est disposé par paires. — Pistils **gémínés**. Feuilles géminées. Épines géminées. Folioles géminées.

GÉRANIÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le géranium.

GERMINATION, s. f. Puissance végétative par laquelle la graine prend son mouvement vital et commence à se développer. Confiée à la terre, gonflée par l'humidité qu'elle absorbe, la graine éprouve bientôt une métamorphose; les cotylédons grossissent, la radicule s'allonge, s'enveloppe, se rompt, la plumule se dresse et se dégage de cette enveloppe, et les cotylédons s'étalent pour fournir à la plante la nourriture dont elle a besoin dans son état de faiblesse.

Cette période de la vie végétale correspond à l'allaitement des mammifères ou mieux encore à l'incubation des oiseaux. (Bosch.)

La chaleur et l'humidité avancent la *germination* des semences. (Acad.)

Quant à la lumière, l'expérience a montré **qu'elle** est plus nuisible qu'utile à la germination. (Lemonn.)

GERMINATIF, IVE, adj., qui peut se développer, germer. Il *Faculté germinative*, faculté qu'ont les graines de germer, ou plus généralement celle qu'ont les corpuscules reproducteurs des corps de se développer, quand ils viennent à **être** placés dans des circonstances favorables. (Bescherelle.)

Presque toutes les graines, abritées du contact de l'air, conservent pendant des siècles leur vertu germinative. (Castel.)

GIBBOSITÉ, s. f., qui est relevé en bosse plus ou moins apparente.

GLABRE, adj., qui est **complètement** dépourvu de glandes et de poils. — Feuilles glabres. Tige glabre.

GLAUDESCENT, ENTE, adj., qui tire sur le vert do mer. — Feuille *glaucescento*.

GLAUQUE, adj., qui est d'une couleur vert blanchâtre ou bleuâtre. Vert glauque. Feuille glauque. Poussière glauque, qui préserve certains végétaux de l'humidité.

GLOBULEUX. **EUSE**, adj., qui est de forme sphérique.

GLUME, s. f. Enveloppe particulière de chaque fleur.

GOUSSE, s. f. Fruit sec, bivalve, ordinairement uniloculaire, quelquefois binoculaire ou multiloculaire, dont les graines sont attachées à un seul **trophosphère** qui suit la direction de l'une des sutures. Ce fruit résulte d'une feuille pliée en long et qui a, par conséquent, deux sutures produites, l'une par l'agglutination des bords, l'autre par la saillie plus ou moins prononcée de la nervure médiane. A la maturité, la déhiscence se fait par le décollement des bords et la rupture de la nervure, comme dans la plupart des légumineuses, ou bien par deux ruptures longitudinales sur le milieu de chaque surface, les deux sutures restant cohérentes, comme l'**hémantyle**.

Les gousses n'ont que deux valves. (Bescherelle.)

GRAINE, s. f. Semence que les plantes fournissent pour la conservation et la propagation de l'espèce, après qu'elles ont perdu leurs fleurs et leurs fruits. La graine est proprement le rudiment d'une nouvelle plante semblable à celle qui l'a produite, vivifiée par la fécondation et enveloppée de toutes parts par des tuniques propres ; c'est véritablement l'**œuf** du végétal. (Bescherelle.)

Toute graine est **constamment** attachée à la paroi interne du péricarpe, de manière que lorsqu'elle vient à s'en détacher, elle laisse voir une petite cicatrice qui indique le point d'adhérence. (D'Orbig.)

Souvent il arrive que la vie concentrée dans la *graine* s'éteint, parce que les conditions indispensables à sa manifestation extérieure se font trop longtemps attendre. (Guérin.)

GRAPPE, s. f. Assemblage de fruits uniques, disposés par étages et portés par des pédoncules simples qui sont les **ramifications** d'un axe commun.

GRÊLE, adj., menu, mince, étroit.

H

HAMPE, s. f. Support des fleurs qui naît de la racine et qui remplace la tige ; il diffère de la *tige*, en ce qu'il ne porte pas de feuilles, et du *pédoncule*, parce qu'il naît de la racine même au milieu des feuilles, ou quelquefois d'un autre point que les feuilles.

HERBACÉ, *ÉE*, adj. Se dit des plantes dont la tige et les branches, qui ne produisent pas de bois et qui périssent après quelques mois de végétation, sont revêtues d'une écorce ordinairement verte, ayant la consistance des feuilles, un tissu peu serré, mou, tendre et incapable de résister à la gelée.

— Qui est d'un tissu vert comparable à celui des feuilles. Il On dit qu'une espèce est herbacée, quoique munie de racines vivaces, pour la distinguer de ses congénères qui sont *frutescentes* ou *complètement* ligneuses.

De *consistance herbacée*, de la consistance d'une plante herbacée. Ne se dit qu'en parlant des parties tendres de quelque autre plante. (Bescherelle.)

HERMAPHRODITE, adj. Se dit des fleurs qui renferment les organes des deux sexes, *c'est-à-dire* les étamines et le pistil. — Fleurs hermaphrodites.

HILE, s. m. Espèce de *cicaïrice* que porte une graine et qui indique le point par lequel elle tenait à la plante. Le hile d'une fève, d'un haricot. || Souvent cependant on ne l'applique qu'à l'ombilic externe, *c'est-à-dire* à celui de la première enveloppe, et ce cas a toujours lieu quand on parle du hile en général. = On désigne aussi sous ce nom l'auréole, souvent colorée, déprimée ou verruqueuse, qui entoure l'ombilic. Il On appelle aussi *hile* le point d'adhérence des points de fécule et de l'endroit où s'attachent les grains du pollen. (Bescherelle.)

HISPIDE, adj., qui est couvert de poils rudes et épars.

HOUE. s. f. Instrument de fer, large et recourbé, qui a un manche de bois, et avec lequel on remue la terre en la tirant vers soi.

INCISÉ, ÉE, adj., qui offre des découpures aiguës plus longues que larges. — Feuilles incisées. Corolle profondément incisée.

INDÉHISCENT, ENTE, adj., qui ne s'ouvre pas de soi-même. — Fruit indéhiscent.

INFUNDIBULIFORME, adj., qui a la forme d'un entonnoir. — Corolle *infundibuliforme*.

INSERTION, s. f. Attache de la corolle, des étamines, des feuilles, du pistil, sur un point déterminé d'un végétal. | Manière dont se fait cette attache. (Bescherelle.)

J

JAUGE, s. f. Espèce de petite tranchée longitudinale dont trois des parois sont presque perpendiculaires, tandis que les terres de la quatrième sont inclinées à l'angle de 40 degrés. (Bosch.)

Les jauges sont aux labours à la bêche et aux défonçages, ce que les sillons momentanés sont aux labours faits à la charrue. (Thouin.)

L

LABIÉ, ÉE, adj. *Corolle labiée*, Corolle **monopétale** dont le tube est plus ou moins courbé, la gorge dilatée et le limbe divisé en deux lobes principaux, disposés l'un au-dessus de l'autre, comme deux lèvres.

Fleur labiée, celle dont la corolle ou le calice est labié. La sauge, le romarin sont des fleurs labiées. (Bescherelle.)

LABIÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui tire son nom de la forme de la corolle. Elle est une des plus naturelles pour l'ensemble des caractères botaniques et pour les propriétés inhérentes aux plantes nombreuses; les tiges des plantes de cette famille sont ordinairement carrées, ramifiées, à rameaux opposés; les feuilles sont trois à trois, et les pétioles sont creusés en gouttières; les fleurs nues, souvent accompagnées de bractées ou de soies, sont tantôt solitaires ou disposées en anneaux, tantôt rassemblées en épis ou bien formant le corymbe et quelquefois la panicule. Chaque fleur est divisée en cinq parties égales chez certaines ou inégales chez d'autres, et constitue deux lèvres opposées; elles contiennent quatre étamines, dont deux plus courtes qui sont fertiles dans quelques genres. Aux fleurs succèdent les fruits, qui consistent dans quatre capsules monospermes, dont les graines sont attachées contre la base élargie du style. La famille des labiées ne renferme pas de plantes dangereuses; en général, elles sont toutes aromatiques, toniques, excitantes, chargées d'huile volatile et de camphre, comme il est facile de le voir d'après les genres de plantes si connues que nous allons citer, tels que le romarin, la lavande, la sauge, la bugle, la menthe, l'hysope, la sarriette, l'**origan**, le thym, la mélisse, le basilic, etc., etc. (Bescherelle.)

LACHE, adj. *Épi lâche*, épi dont les fleurs sont distantes.

Ombelle lâche, ombelle dont les pédoncules s'écartent beaucoup les uns des autres.

LACINIÉ, ÉE, adj., qui est découpé sur les bords en lanières étroites et irrégulières. — Feuilles laciniées. Pétales laciniés.

LACINIURE, s. f. Découpure étroite, profonde et irrégulière.

LAMELLE, s. f. Nom qu'on donne à tous les organes minces *des* végétaux et aux appendices pétaloïdes, qui naissent sur certaines corolles.

LAMINÉ, ÉE, adj., en forme de lame.

LANCÉOLÉ, ÉE, adj. Se dit des feuilles qui ont la forme d'un fer de lance. — Feuilles lancéolées.

LATÉRAL, ALE, adj., qui est inséré sur le côté de la tige ou des rameaux, ou sur celui d'un autre organe. Feuilles latérales. Folioles latérales. Fleurs latérales. Il *Stipules latérales*, celles qui sont placées sur la tige des deux côtés (le la base du pétiole. Il *Nervures latérales*, celles qui partent des nervures longitudinales des feuilles pour se diriger vers les bords.

LÉGUMINEUSES, s. f. pl. Famille de plantes dicotylédones polypétales dont le fruit est une gousse ou légume. Elle renferme des plantes herbacées, des arbrisseaux, des herbes annuelles, bisannuelles ou vivaces et même des arbres. Les feuilles sont alternes, pétiolées; les fleurs pédonculées, solitaires et axillaires, et les tiges droites ou volubiles. Les graines des légumineuses fournissent une nourriture saine et substantielle, et les feuilles, les cosses et les fanes composent le fourrage le plus abondant. Plusieurs genres de cette famille sont utiles à la médecine et à la teinture. (Bescherelle.)

LENTICULAIRE, adj. Se dit des parties qui sont convexes des deux côtés ou au moins du côté libre, et arrondies dans leur pourtour. — Feuilles lenticulaires. Graines lenticulaires.

LIBRE, adj. *Calice libre*, celui qui n'a pas d'adhérence avec l'ovaire. — *Étamines libres*, celles qui ne tiennent ensemble ni par les filets, ni par les anthères.

LIGNEUX, **EUSE**, adj., qui a la nature, la consistance du bois, qui a le tissu du bois. Tiges, plantes, couches, fibres ligneuses. La coque de la noix est ligneuse. (Bescherelle.)

LILACÉ, **ÉE**, adj., qui ressemble aux lilas.

LILIACÉ, **ÉE**, adj. Se dit d'une corolle à trois ou six pétales ou **monopétale** à trois ou six **divisions**, qui n'a point de calice comme celle du lis. (Bescherelle.)

LILIACÉES, s. f. pl. Famille de plantes ayant le lis pour type.

LIMBE, s. m. Partie laminée d'un calice ou d'une corolle, qui se prolonge ou s'étale au delà des plus profondes incisions du tube d'une fleur; tout ce qui, dans une feuille, n'est point le pétiole. (Bescherelle.)

LINÉAIRE, adj. *Feuille linéaire*, feuille très-étroite, aplatie, à peu près égale dans toute sa longueur et côtes parallèles.

LINGUIFORME, adj., qui a la forme d'une langue.

LOBE, s. m. division des feuilles dont les bords sont partagés par des incisions profondes.

Lobes séminaux, les deux corps charnus qui sortent de la semence des dicotylédones lorsqu'elle germe, et qui, dans plusieurs de ces plantes, se transforment en deux feuilles. (Bescherelle.)

LOBÉ, **ÉE**, adj., qui est partagé en lobes. — Feuilles lobées.

LOGE, s. f. Petites cellules ou cavités ordinairement séparées par des cloisons dans lesquelles sont renfermés les pépins de certains fruits.

LONGITUDINAL, ALE, adj., qui est étendu en long.

LOSANGE, s. m. Parallélogramme dont les quatre cotés sont égaux, sans que les angles soient droits.

LYRE, ÉE, adj. Se dit des feuilles qui ont les lobes du haut, grands et réunis, et ceux du bas, petits et divisés jusqu'à la nervure. — Feuilles **lyrées**.

M

MALVACÉ, ÉE, adj. Se dit d'une corolle composée de cinq pétales qui, par leur insertion sur la gaine des étamines, semblent adhérer les uns aux autres et constituer une corolle **monopétale**, comme dans la mauve. (Bescherelle.)

MALVACÉES, s. f. pl. Famille de plantes **dicotylédonées** ayant pour type le genre mauve.

MAMELONNÉ, ÉE, adj. Se dit d'une partie dont la surface est chargée d'élevations arrondies. Plante, feuille mamelonnée.

MARBRÉ, ÉE, adj., irrégulièrement **panaché**. **Fleurs** marbrées.

MARGINÉ, ÉE, adj., qui est muni d'un bord. Se dit particulièrement d'une partie qui est munie d'un rebord saillant, mais étroit. Un pétiole est **marginé** lorsqu'il est garni latéralement d'expansions foliacées. Une graine est **marginée** lorsqu'elle est pourvue d'un rebord saillant, produit par l'expansion des tuniques séminales. (Bescherelle.)

MÉDIANE, adj., qui se trouve au milieu.

MEMBRANE, s. f. Terme générique et vague, servant à désigner des organes planes, minces et faibles, généralement destinés à en envelopper d'autres. (Bescherelle.)

MEMBRANE, ÉE, adj., qui est aplati comme une membrane. **Tige** membranée.

MEMBRANEUX, **EUSE**, adj., qui est composé de plusieurs membranes.

MÉRITHALLE, s. m. Espaces plus ou moins étendus qui, dans les végétaux, sont compris entre deux rangées ou deux couples de feuilles, et qui résultent de l'écartement des **nœuds** vitaux ou conceptacles des embryons fixes sur les axes. (Bescherelle.)

MÉSEMBRYANTHÉMÉES, s. f. pl. Section de la famille des **ficoïdées**, qui a pour type le genre **mésembryanthème**.

MIXTE, adj., qui est mélangé, qui est composé de plusieurs choses de différentes natures, et qui participe de la nature des unes et des autres.

Se dit des boutons qui produisent à la fois des feuilles et des fleurs.

MONOIQUE, adj., qui porte sur le même pied des fleurs **mâles** et des fleurs femelles distinctes.

MONOPÉTALE, adj., dont la corolle est d'un seul pétale, d'une seule pièce. Corolle **monopétale**.

MOU, MOLLE, adj. Se dit d'un corps, lorsque ses parties, tout en conservant une certaine adhérence entre elles, cèdent facilement à la pression, que l'effet de celle-ci soit ou non suivi du retour à la forme primitive. Se dit aussi **des*feuilles** qui sont douces et peu résistantes au toucher. (Bescherelle.)

MUCRONÉ, ÉE, adj., qui se termine par une petite pointe droite et roide.

MULTIFLORE, adj., qui porte beaucoup de fleurs.

MULTILOCULAIRE, adj. Se dit d'un corps qui a sa cavité divisée en plusieurs loges par des cloisons.

N

NECTAIRE, s. m. Partie de certaines fleurs qui contient le suc dont les abeilles composent leur miel. Il Toute partie d'une fleur qui n'est ni calice ni corolle, ni étamine ou pistil, qu'elle distille ou non une liqueur sucrée.

NERVURE, s. f. Se dit des filets saillants qui parcourent la surface des feuilles de certaines plantes et des pétales de certaines fleurs. Feuilles à deux, à trois nervures.

NOUEUX, **EUSE**, adj., qui est garni de **nœuds** de distance en distance.

NU, **UE**, adj. Se dit d'une partie quelconque, lorsqu'elle est privée des appendices qui l'accompagnent souvent ou ordinairement.

O

OBLONG, **ONGUE**, adj., qui est plus long que large.

OBTUS, **USE**, adj. Se dit d'un angle qui est plus grand qu'un angle droit. En botanique, qui se termine par une pointe émoussée ou par un bord arrondi.

OEILLETON, s. m. Rejeton que poussent certaines racines et qui sert à propager la plante.

ŒNOTHÉRÉES, s. f. pl. Famille d'**onagariées** ayant pour type le genre **onagraise**.

OMBELLE, s. f. Assemblage de fleurs dont les pédoncules, d'une longueur à peu près égale, naissent d'un même point, comme les rayons qui soutiennent un parasol. (Bescherelle.)

OMBELLIFÈRES, s. f. pl. Famille de plantes dicotylédones polypétales à étamines **épigynes**, regardée comme l'une des plus naturelles, remarquable par la disposition de *ses* fleurs en parasol. Beaucoup de plantes de cette famille sont employées en médecine. (Bescherelle.)

OMBILIC, s. m. Se dit par analogie d'une petite cicatrice qui se remarque sur les graines des plantes, et qui marque l'endroit où elles étaient fixées au péricarpe ou placenta.

Il désigne aussi l'enfoncement qui se trouve **à l'une** ou **l'autre** extrémité de certains fruits. (Bescherelle.)

OMBRER. Étendre du paillis sur les chassis pour atténuer **l'intensité** des rayons solaires.

ONDÉ, **ÉE**, adj., qui présente des lignes colorées irrégulières.

ONDULÉ, **ÉE**, adj., qui s'élève et s'abaisse alternativement en plis arrondis.

OPPOSÉ, **ÉE**. Se dit des parties qui se présentent au nombre de deux, vis-à-vis l'une de l'autre sur un même plan. Feuilles opposées. Rameaux opposés.

OVAIRE, s. m. Partie du pistil qui renferme les rudiments de la graine, et qui en mûrissant devient le fruit. Presque toujours l'ovaire porte le style, et toujours il existe entre les deux parties une liaison, soit immédiate, soit médiata. La partie interne de l'ovaire, à laquelle est attachée chaque ovule, prend le nom de placenta. (Bescherelle.)

L'ovaire des plantes représente à la fois l'ovaire et la matrice des mammifères; en effet, il est le **siège** de la fécondation et du développement de l'ovaire fécondé. (*Encycl.*)

OVALE, adj., qui a la forme de la circonférence allongée d'un œuf. En botanique, qui a la forme d'un ellipse. Feuilles ovales. Pétales ovales.

OVOIDE, adj., qui a la forme d'un oeuf.

OVULE, s. m. Rudiment d'une graine, contenu dans l'ovaire.

PAILLIS, s. m. Couche de fumier que l'on étend sur les planches afin d'empêcher l'évaporation trop rapide de l'eau des **arrosements**.

PALME, s. f. Branche de palmiers. Les unes ressemblent à des éventails largement ouverts, les autres sont composées de deux rangs de folioles très-étroites, aiguës, alternes, et quelquefois opposées. (Bescherelle.)

PALMÉ, **ÉE**, adj. *Corolle palmée*, celle dont l'**incisure** inférieure ou interne pénètre à peu près jusqu'à la base du limbe, tandis que les quatre autres s'arrêtent vers le milieu de sa hauteur.

Racine palmée, celle qui est tuberculeuse, aplatie et divisée peu profondément, comme une main dont les doigts seraient étendus.

PANICULE, s. m. Disposition de fleurs ou de fruits portés sur des pédoncules inégaux, divisés plusieurs fois et de différentes manières. Fruits, fleurs en panicule.

PANNEAUTER, mettre les panneaux sur les couches.

PARCHEMIN, s. m. Pellicule mince et transparente qui revêt extérieurement les fruits des légumineuses, comme les pois, les haricots, les lentilles, qu'on appelle spécialement pour cette raison avec ou sans parchemin. (Bescherelle.)

PARENCHYME, s. m. Substance molle, spongieuse, ordinairement colorée en vert, et formée d'un tissu cellulaire, qui remplit les interstices que parcourent les vaisseaux propres des végétaux, principalement dans les feuilles où cette substance est fort abondante, et forme ainsi une épaisseur remarquable, telle que dans les feuilles des aloès. Toutes les parties des végétaux, les jeunes tiges, les fruits, les organes floraux même, lui doivent leur consistance plus ou moins épaisse. On donne généralement ce nom au tissu cellulaire considéré en masses par opposition aux parties qui ont beaucoup de vaisseaux. (Bescherelle.)

PÉDICELLE, s. m. Petit pédoncule particulier résultant de la ramification d'un pédoncule commun et ne portant qu'une seule fleur. (Bescherelle.)

PÉDICELLÉ, ÉE, adj., qui est placé au sommet d'un pédicelle, qui est porté par un pédicelle.

Chacune des fleurs qui composent la grappe du lilas, de la vigne, etc., etc., est pédicellée. (Bescherelle.)

PÉDONCULE, s. m. Support de la fleur ou du fruit.

On donne aussi ce nom à la base d'un pédoncule ramifié et aux branches ou tiges, plus ou moins différentes de ce qu'elles ont coutume d'être, d'où naissent les pédicelles floraux. (Besch.)

Aussitôt que le mystère est accompli, le *pédoncule* qui soutient la corolle se redresse, la fleur se relève et présente au ciel ses voiles de rubis et d'azur qui enveloppent déjà le berceau de ses enfants. (A. Martin.)

PÉDONULÉ, ÉE, adj., qui est porté par un pédoncule. Fleur pédonculée.

PELLICULE, s. f. Membrane très-mince qui enveloppe entier certaines graines, et qui porte les poils dont elles semblent chargées.

PELTÉ, ÉE, adj., qui a la forme d'un bouclier ou d'un écusson. Il *Feuille peltée*, feuille simple dont le pétiole s'insère au

milieu du disque, ou encore, feuille composée dont les folioles naissent ou rayonnent du sommet du pétiole commun, mais sur un plan différent de celui de ce pétiole.

Graine peltée, celle qui est appendante par le milieu où elle présente une large surface ou placenta. (Bescherelle.)

PERFOLIÉ, **ÉE**, adj. Se dit des feuilles opposées dont les bases sont soudées ensemble, et des feuilles alternes dont les deux lobes inférieurs dépassent la tige et se soudent de **l'autre** côté. (Bescherelle.)

PÉRICARPE. s. m. Partie du fruit qui renferme les graines. Le péricarpe d'un fruit comprend tout ce qui, dans ce fruit, n'est pas la graine.

Les gousses, les siliques, les capsules, les follicules, les noix, etc., sont des péricarpes. (Bescherelle.)

PÉRIPHÉRIE, s. f. Circonférence ou surface extérieure d'un corps quelconque.

PERSISTANT, ANTE, adj. Se dit de tout organe dont la durée se prolonge au delà de l'époque qui semble fixée pour sa chute. Style persistant. Calice persistant. Feuilles persistantes, etc. (Bescherelle.)

PÉTALE, s. m. Nom qu'on donne à chacune des pièces qui composent une corolle, quand elles sont absolument distinctes les unes des autres, et libres de toute adhérence à la base.

Une corolle est **monopétale**, **dipétale**, **tripétale**, **tétrapétale**, **pentapétale**, **polypétale**, selon qu'elle est composée d'une, de deux, de trois, de quatre, de cinq ou de plusieurs pétales, dont le nombre n'est pas déterminé. (Bescherelle.)

Il y a des plantes qui, au lieu de clore leurs pétales, les renversent, ce qui produit à peu près le même effet. (B. de S. P.)

PÉTALOÏDE, adj., qui a de la ressemblance avec les pétales ou avec la corolle, sous le rapport de la structure, du tissu ou de la couleur. Calice pétaloïde. Spathe pétaloïde.

PÉTIOLE. s. m. Espèce de support situé à la base de la feuille, dont il soutient la partie plane, et qui est formé de fibres séparées de la tige, mais non encore épanouies. Le pétiole est vulgairement appelé *queue*.

PÉTIOLÉ, **ÉE**, adj., qui est muni d'un pétiole. Feuille pétiolée.

PINNATIFIDE, adj., qui est divisé latéralement, de manière à imiter une plume. Feuilles **pinnatifides**.

Épines pinnatifides, celles qui produisent des piquants disposés sur deux côtés opposés.

PINCER, couper l'extrémité des rameaux avec les ongles pour faciliter le développement des branches inférieures, ou pour arrêter la sève.

PINNE, ÉE, adj. Se dit des feuilles composées dont les folioles sont disposées de l'un et de l'autre côté du pétiole commun, à l'instar des barbes d'une plume. (Bescherelle.)

PIQUETURE, s. f. Petites taches, petits points semblables à des piqûres.

PISTIL, s. m. Organe femelle des végétaux, consistant en un tuyau creux situé au centre de la fleur et qui est destiné à recevoir le pollen des étamines pour opérer la fécondation. Le pistil se compose d'une partie renflée à la base nommée *ovaire*, d'un prolongement supérieur de l'ovaire, beaucoup plus étroit que lui, souvent mince comme un fil, nommé *style*, et enfin d'une partie nommée *stigmat*, où le tissu cellulaire est à nu, enduit d'une humeur visqueuse qu'il secrète, et qui jouit un instant de la propriété d'absorber les liquides.

Les étamines et les pistils ne sont pas toujours réunis dans la même fleur; lorsqu'ils s'y trouvent, les fleurs sont dites *hermaphrodites*.

Quand les étamines sont placées dans une fleur et les pistils dans une autre, mais dans une même plante, les fleurs sont *monoïques*; elles sont *diïques*, quand les organes sont à part dans deux individus. Il y a quelquefois plusieurs pistils dans la même fleur, comme dans le rosier; souvent le nombre des pistils répond au nombre des divisions de l'ovaire, comme dans le lis et l'iris.

Quand les fleurs ont plusieurs pistils, on les dit *polygynes*; quand elles n'en ont qu'un, *monogynes*; deux, *digynes*; trois *trigynes*, etc. Les pistils comme les étamines se changent en pétales dans les fleurs que l'on a fait doubler par la culture, et qui sont par cette raison stériles. (Bescherelle.)

PIVOT, s. m. Nom donné à la radicule primitive, qui en grandissant descend verticalement et fixe l'arbre à une grande profondeur.

Se dit dans une fleur des petites parties qui en soutiennent les étamines. (Bescherelle.)

PLAN, ANE, adj., qui est plat, uni.

Surface plane, surface sur laquelle une ligne droite peut s'appliquer dans toutes les directions.

PLANTAGINÉES, s. f. Famille de plantes qui a pour type le genre plantain. Les *plantaginées* sont souvent privées de tiges, et n'ont que des pédoncules *radicaux* qui portent des épis de fleurs très-denses. (Bescherelle.)

PLISSÉ, ÉE, adj., qui offre des plis longitudinaux réguliers, semblables h ceux d'un éventail *fermé*. Feuilles, folioles plissées.

Les feuilles naissantes *plissées* avec un art céleste rompent leurs étuis résineux, écailleux, laineux, qui les préservent du choc des vents et de la morsure des *gelées*. (B. de S. P.)

PLOMBER, fouler la terre avec les pieds.

PLUMEUX, EUSE, adj., qui est garni de poils disposés *h* la manière des barbes d'une plume. Aigrette plumeuse. Pétale plumeux. Calice plumeux.

PLUMULE, s. f. Partie de l'embryon végétal qui est destiné à devenir tige, à s'élever au-dessus du sol.

POLLEN, s. m. Assemblage de corpuscules utriculaires, ayant l'aspect d'une poussière très-fine, et dont chaque grain contient des granules fécondants extrêmement ténus, qui se développent dans l'intérieur des loges de l'anthere, le plus souvent libres ou enchaînés par des filaments très-déliés, quelquefois agglomérés ou soudés en masse. D'après Raspail, les grains du pollen, qui varient beaucoup de forme, de dimension et de couleur, ne sont que des cellules isolées, croissant au milieu d'un tissu glutineux et munies de hiles, qui tiennent aux parois par de longs funicules qu'on a pris pour des filaments disposés *là* au hasard.

Le pollen brûle sur le charbon avec une vive lumière, à la manière des huiles essentielles. Dans beaucoup de végétaux, tels que le châtaignier, l'épine-vinette, etc., le pollen exhale, à l'époque *de* la fécondation, une odeur analogue à celle du fluide spermatique animal; sa composition chimique confirme cette singulière analogie, car on y trouve des corpuscules doués de mouvements rapides, que l'on a considérés comme des animalcules analogues à ceux du sperme humain. (Bescherelle.)

Le pollen, dont le nom vient de *pollere*, pouvoir, féconde le pistil. (B. de S. P.)

Le stigmate est une petite ouverture qui reçoit le *pollen* pour féconder l'ovaire, et y former la semence au sein d'un réceptacle appelé aussi placenta. (B. de S. P.)

POLYGONÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre polygone.

POLYSPERME, adj., qui contient beaucoup de graines. Capsule polysperme.

PONCTUÉ, ÉE, adj., qui présente **dés** taches si petites qu'elles ressemblent à des points. Feuille ponctuée. Tige ponctuée.

PORTULACÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre pourpier.

PRÉEXISTANT, ANTE, adj., qui existe avant un autre.

PROFOND, ONDE, adj., qui pénètre avant. Racines profondes.

PRUINE, s. f. Matière blanchâtre, pulvérulente, que secrète la surface de certaines plantes et de divers fruits, et qui sert à leur former un enduit propre à les garantir de l'humidité. (Besch.)

PRUINEUX, EUSE, adj., qui est couvert de pruine.

PUBESCENT, ENTE, adj., qui se garnit de poils distincts plus ou moins rapprochés. Tige pubescente. Fleurs pubescentes.

PULPE, s. f. Partie molle, charnue, essentiellement formée de tissu cellulaire qui constitue une grande partie des fruits, des feuilles et des graines et qui porte différents noms. La pulpe des fruits s'appelle *sarcocarpe* ou *mésocarpe*, la pulpe des feuilles *parenchyme*, et la pulpe des graines *endosperme*. (Bescherelle.)

PULPEUX, EUSE, ad., qui a la consistance de ta pulpe.

PULVÉRULENT, ENTE, adj. Se dit du pollen des végétaux, quand il se compose, comme cela a lieu ordinairement, d'une foule d'utricules distinctes semblables à une fine poussière.

Se dit des plantes qui sont couvertes de grains très-fins sensibles au toucher et à la vue, et qui se détachent facilement.

Se dit encore des plantes couvertes d'un duvet très-fin et serré, semblable à de la poussière. (Bescherelle.)

PURPURIN, INE, adj., qui approche de la couleur de pourpre. Fleurs purpurines.

PYRIFORME, adj., qui a la forme d'une poire.

Q

QUADRANGULAIRE, adj. S'emploie pour désigner les parties qui ont quatre angles. Feuilles quadrangulaires. Tige quadrangulaire. Épi quadrangulaire.

QUINQUANGULAIRE, adj., qui offre cinq angles.

QUINQUÉFLORE, adj., qui porte cinq fleurs.

QUINQUÉFOLIÉ, **ÉE**, adj., dont les fleurs se composent de cinq folioles.

QUINQUÉFOLIOLÉ, **ÉE**, adj., Se dit d'une feuille dont le pétiole commun se termine par cinq folioles.

QUINQUÉLOCULAIRE, adj., qui renferme cinq loges, comme la capsule de l'oseille.

R

RACINE, s. f. Partie de la plante qui est située à son extrémité inférieure et ordinairement cachée sous terre, qui tend toujours à s'enfoncer, ne se colore jamais en vert par l'action de la lumière, et sert, tant à fixer la plante au sol qu'à pomper sa nourriture. (Bescherelle.)

Quand la *racine pompe fort peu, le végétal pâtit*. Sitôt que le froid a pénétré la couche superficielle de la terre, la végétation des racines s'arrête, et elle ne reprend qu'au retour de la belle saison. (Mirb.)

Les racines représentent dans la terre les branches qui consomment le végétal. (Mirb.)

Les plantes parasites enfoncent leurs racines dans l'écorce des autres plantes. (Id.)

La force et la longueur des racines ne sont pas toujours proportionnées à la grandeur des végétaux. (Id.)

Racines progressives. Ce sont, à proprement parler, des tiges enracinées qui s'allongent et se ramifient entre deux terres, en suivant une direction plus ou moins horizontale.

Racines bulbifères. Tubercules minces, élargis en plateau, dont la surface inférieure produit des filets radicaux, et dont la surface supérieure porte un oignon ou bulbe.

Racines fibreuses. Celles qui sont composées d'une multitude de fibres grêles, tantôt simples, tantôt ramifiées

Racines pivotantes. Racines qui ne se divisent pas, qui s'enfoncent perpendiculairement dans le sol, et représentent une espèce de pivot.

Par extension, ensemble d'un végétal dont la racine seule est comestible. Les betteraves, les navets, les carottes sont des racines. (Bescherelle.)

RADICAL, **ALE**, adj., qui appartient à la racine, qui part de la racine.

Feuilles radicales. Celles qui naissent si près de la racine, qu'elles semblent sortir de celles-ci, et non de la tige. Se dit aussi des feuilles qui, placées à la base d'une tige feuillue, diffèrent des autres par leur forme ou leur grandeur.

Fleurs radicales. Celles qui naissent si près de la racine qu'elles semblent en provenir. La violette odorante a les feuilles et les fleurs radicales.

Poils radicaux. Ceux qui garnissent souvent les radicules, quelle que soit leur forme au moment de leur développement. (**Besch.**)

RADICULE, s. f. Pris d'une manière vague, ce mot désigne tantôt une petite racine, tantôt et plus souvent les fibrilles qui terminent une grande racine. Mais, dans le sens rigoureux, il exprime la partie de l'embryon qui est destinée à devenir racine ou à pousser des racines. La radicule est en général fusiforme. (Bescherelle.)

RAIDE, adj. Se dit d'une partie qui, bien que grêle ou mince, oppose de la résistance à la flexion. Tige raide. Feuilles raides.

RAMEAU, s. m. Petites branches.

RAMEUX, **EUSE**, adj., qui est partagé en branches, en plus ou moins grand nombre de subdivisions secondaires.

RAMIFICATION, s. f. Division d'un organe et principalement d'une tige en plusieurs rameaux.

Se dit aussi très-souvent des divisions elles-mêmes. (**Besch.**)

Le port ou l'habitus des végétaux, c'est-à-dire l'aspect qu'ils offrent à la première vue, dépend beaucoup de leur ramification. (Dorb.)

RAMIFIÉ, **ÉE**, adj., qui est partagé ou divisé en plusieurs branches, en plusieurs rameaux.

RAMPANT, ANTE, adj., qui se traîne sur la terre et y prend racine.

Racine rampante. Celle qui court horizontalement entre deux terres, en jetant çà et là des ramifications latérales et des tiges.

Tige rampante. Tige qui est étalée sur le sol, dans lequel elle jette ses ramifications de distance en distance.

RÉCHAUD, s. m. Lit de fumier chaud dont on entoure les châssis.

RÉGULIER, **ÈRE**, adj. *Fleur régulière.* Celle dans laquelle les pièces de même nature qui composent chacun de ses systèmes organiques, sont absolument semblables entre elles, placées sur un plan régulier, à égale distance les unes des autres, et où les différents systèmes organiques de la même fleur affectent entre eux une ordonnance symétrique; mais il suffit que cet état de choses existe dans le périante, pour que l'on considère la fleur comme régulière.

Corolle régulière. Celle dont les pétales ou lobes sont sensiblement égaux et semblables, quelle que soit d'ailleurs leur forme.

Calice régulier. Celui qui est dans le même cas.

Corymbe régulier. Celui dont les pédoncules sont allongés en telle proportion, que toutes les fleurs forment par leur rapprochement une surface égale, plane ou convexe. (Bescherelle.)

RENFLÉ, **ÉE**, adj. Se dit de tout corps dont le milieu est plus gros que les deux extrémités. Tige renflée. Racine renflée.

RENFLEMENT, s. m. État de ce qui est renflé.

RENIFORME, adj. Qui a la forme d'un rein, dont la surface offre à peu près la figure de la coupe d'un rein dans le plan de sa courbure. Graine **reniforme**. Feuille **reniforme**. (Bescherelle.)

RENONCULACÉES, s. f. pl. Famille de plantes, l'une des plus naturelles et qui reçoit son nom de la renoncule, genre **très-nombreux** en espèces.

REPIQUER, transplanter.

RETICULÉ, **ÉE**, adj. Se dit d'une surface qui est marquée de lignes entrecroisées en manière de réseau.

RHOMBOIDAL, ALE, adj. Se dit d'un corps qui approche de la forme d'un rhombe, c'est-à-dire dont le diamètre transversal se

raccourcit brusquement aux extrémités depuis le milieu de la longueur. Feuille rhomboïdale.

RIGOLE, s. f. Petite tranchée qu'on fait pour planter des bordures.

Ouverture longue et étroite, fouillée en terre pour conduire l'eau dans un jardin.

ROSACÉ, **ÉE**, adj. Se dit, en général, des parties qui sont disposées à peu près de la même manière que les pétales des roses simples.

ROSACÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre rose.

ROSETTE, s. m. Petite rose.

Amas de petites feuilles d'une forme et d'une couleur variées, qui termine la tige de certaines mousses.

RUDE, adj. Se dit des plantes qui présentent au tact une aspérité insensible à l'œil. et due à de petits poils courts, raides et ordinairement inclinés ou recourbés. (Bescherelle.)

RUDIMENT, s. m. Se dit des premiers linéaments de la structure des organes.

RUGUEUX, **EUSE**, adj. Se dit des rides que l'on voit sur une surface unie.

Se dit d'une partie quelconque qui porte des rides ou des lignes irrégulières dirigées dans tous les sens.

S

SAGITTÉ, **ÉE**, adj., qui a la forme d'un fer de flèche. Se dit particulièrement des feuilles, des stipules. Feuilles sagittées.

SARMENTEUX, **EUSE**, adj., dont la tige est longue, flexible, grimpante comme le sarment. Plantes sarmenteuses.

Les branches et les rameaux des plantes sarmenteuses, souples et trop faibles pour se soutenir par eux-mêmes, s'attachent aux corps voisins en s'accrochant à eux par des vrilles, ou en grimpant autour d'eux en spirale. (Guérin.)

SCARIEUX, ELISE, adj., qui est mince, sec et demi-transparent.

SECONDAIRE, adj., qui ne vient qu'en second lieu.

SEGMENT, s. m. Portion de cercle comprise entre un arc et sa corde.

SÉMINAL, ALE, adj., qui a rapport à la semence ou graine des végétaux.

Lobes séminaux. Les deux corps charnus qui sortent de la semence des cotylédons, lorsqu'elle germe, et qui, dans plusieurs plantes se transforment en deux feuilles appelées *feuilles séminales*. (Bescherelle.)

SÉPALE, s. f. Chacune des pièces qui composent le calice.

Lorsque ces divisions se montrent parfaitement distinctes, on dit que le calice est *polysépale*; sont-elles, au contraire, adhérentes par leur bord, le calice s'appelle *monosépale*.

SESSILE, adj., qui repose immédiatement sur la tige ou sur les rameaux. Fleurs sessiles. Feuilles sessiles.

SILIQUE, s. f. Péricarpe composé de deux valves réunies par une suture longitudinale, entre lesquelles se trouve ordinairement une cloison membraneuse.

SILLON, s. m. Raies ou stries profondes.

SILLONNÉ, ÉE, adj., qui est marqué de stries profondes. — Feuilles sillonnées. Tiges sillonnées.

SIMPLE, adj. Se dit des parties qui ne sont point divisées ou ramifiées.

Aigrette simple. Celle qui résulte de poils ou de soies non ramifiés ou dentés.

Corymbe simple. Celui dont les pédicelles partent immédiatement du pédoncule commun.

Ombelle simple. Celle dans laquelle les pédoncules ombellés ne se subdivisent pas.

Tige simple. Celle qui est sans ramifications principales, et qui n'a que des branches faibles.

Tige très-simple. Celle qui s'étend tout d'un jet et sans aucune ramification de la base au sommet.

Organes simples. Organes produits par un assemblage de parties disposées sur un seul rang concentrique.

Parties simples. Parties d'une plante qui sont continues, c'est-à-dire non séparées par des articulations.

Fruits simples. Ceux qui sont formés par la soudure naturelle de plusieurs carpelles.

De Candolle pense qu'il faut réserver ce nom aux fruits devenus solitaires par l'avortement de ceux qui, dans le plan normal de la fleur, doivent former un verticille complet. (Bescherelle.)

SINUÉ, ÉE, adj., qui a des sinuosités ou des échancrures. Feuilles *sinuées*.

SINUS, s. m. Partie rentrante d'une feuille. Le sinus d'une feuille.

SOLANÉES, s. f. pl. Famille de végétaux dicotylédones à corolle *monopétale hypogyne*, ayant pour type le genre *solanum*. Les solanées abondent dans la zone torride. (Bescherelle.)

SOLITAIRE, adj. *Fleurs solitaires.* Fleurs qui naissent séparées les unes des autres sur la plante qui les porte.

SPATHE, s. f. Partie membraneuse et ordinairement sèche ou coriace qui, dans certaines plantes, enveloppe, en forme de sac ou de cornet, toutes les parties de la fructification et se fend ou se crève, lorsqu'elles ont acquis un certain développement. (Bescherelle.)

SPATULE, s. f. Instrument dont on se sert en pharmacie et chirurgie pour remuer ou pour étendre les *électuaires*, les *onguents*, les emplâtres.

SPATULÉ, ÉE, adj., qui a la forme d'une spatule. Feuilles spatulées. On écrit aussi *spathulé, ée*.

SPERMODERME, s. m. Ensemble des téguments propres de la graine des végétaux.

SPHÉRIQUE, adj., qui a la forme d'une sphère, d'un globe.

SPIRAL, ALE, adj., qui est tordu ou disposé en spirale. Feuilles spirales. Pédoncules spiraux. Tige spirale.

Feuilles spirales. Celles qui se tordent sur elles-mêmes.

Pédoncule spiral. Celui qui se roule en tire-bouchon.

SPIRALE, s. f. Ligne courbe qui fait plusieurs révolutions successives à partir d'un point donné, et dont tous les points sont disposés régulièrement par rapport à ce point donné. (Besch.)

STÉRILE, adj., qui ne produit point de fruits, quoiqu'il soit de nature à en porter.

Qui ne produit rien.

La fleur stérile est celle où ne s'opère point la fécondation.

STIGMATE, s. m. Partie du pistil destinée à recevoir le principe fécondant et à le transmettre à l'ovaire, soit immédiatement, soit par l'intermédiaire d'un support plus ou moins long appelé style.

STIPULE, s. f. Petite feuille supplémentaire, laminaire, réduite à la nervure médiane, ou produite par une expansion du pétiole, libre ou soudée en forme de gaine, qui s'insère à la base de certaines feuilles, bordant ainsi un **nœud** vital d'où naît quelquefois un embryon fixé à son aisselle. (Bescherelle.)

STIPULÉ, ÉE, adj., qui est muni de stipules.

STOLONIFÈRE, adj. Se dit d'une plante (tout la racine émet un grand nombre de tiges rameuses.

STRIE, s. f. Nom donné à de petits sillons parallèles et longitudinaux. Les stries des fleurs. Les stries des feuilles. Les stries des tiges.

STRIÉ, ÉE, adj., qui est marqué de stries. Feuilles striées. Fruits striés. Graines striées. Tiges striées.

STYLE, s. m. Partie du pistil, consistant en un prolongement de l'ovaire qui supporte le stigmate. C'est un filament grêle qui loge des vaisseaux très-déliés, chargés de recevoir et de diriger les molécules **polleniques** sur les ovules.

Le style varie beaucoup par sa forme, sa longueur, sa consistance; il peut être unique ou multiple, et le plus souvent il disparaît après l'acte de la fécondation. Il y a des plantes qui n'ont point de style; chez elles, le stigmate repose immédiatement sur l'ovaire. (Bescherelle.)

SUBCORDIFORME, adj., qui a à peu près la forme d'un **cœur**.

SUBULÉ, ÉE, adj., étroit et rétréci en pointe de bas en haut, comme une alêne. Aiguillons subulés. Bractées subulées. Feuilles subulées. Folioles subulées. Filets subulés. Poils subulés. Silique subulé.

SUCCULENT, ENTE, adj., qui est composé en totalité ou presque entièrement d'un tissu cellulaire abondant, dont les aréoles sont pleins de suc. Tige succulente. Feuilles succulentes.

SUTURE, s. f. En général, nom donné aux lignes un peu proéminentes qui indiquent les points où les ruptures doivent avoir lieu, parce qu'on les a comparées aux lignes saillantes des linges qui ont été réunis par une couture. (Bescherelle.)

T

TALLE, s. f. Branche enracinée qu'un arbre pousse à son pied, et que l'on en sépare si elle est trop forte.

Ensemble des pousses qui, après le développement de la tige principale, sortent du collet des racines d'une plante.

TALLER, pousser une ou plusieurs talles.

Les gelées de l'hiver, les sécheresses du printemps, les insectes, etc., en faisant périr la jeune pousse des plantes, les font souvent taller. (Diet. d'Agric.)

TAN, s. m. Écorce de chêne moulue avec laquelle on prépare les cuirs.

TANNÉE, s. f. Vieux tan qui a déjà servi à préparer les peaux et que l'on emploie comme engrais. On en fait également des mottes à brûler.

TAPISSER, étendre du fumier court sur les couches à melon; opération qui doit avoir lieu avant le développement des branches latérales.

TAVELÉ, ÉE, adj., tacheté, moucheté.

TÉGUMENT, s. m. Enveloppe propre de la graine ou *spermo-derme*.

Téguments floraux. Le calice et la corolle, c'est-à-dire les enveloppes des organes sexuels, envisagées d'une manière générale

TERMINAL, ALE, adj., qui occupe le sommet, l'extrémité d'une partie quelconque. Style term final. Anthère terminale. Fleurs terminales. Épis terminaux.

TERREAU, s. m. Terre mélangée de fumier décomposé, dont on fait des couches dans les jardins.

TERREAUTER, étendre une couche de terreau sur un semis.

TIGE, s. f. Partie du végétal qui s'élève hors de terre, le plus souvent en ligne droite, pour servir de support aux feuilles, aux fleurs et aux fruits.

TIGRÉ, ÉE, adj., qui est naturellement moucheté comme le tigre.

TILIACÉES, s. f. pl. Famille naturelle de plantes dicotylédones, polypétales, **hypogyues**, renfermant des arbres, des arbrisseaux et quelques plantes herbacées, aux feuilles alternes et simples, aux fleurs bisexuées, portées en grand nombre sur de petites tiges, aux fruits en forme de capsule à plusieurs loges. Elle a pour type le genre tilleul.

TOURNER. Se dit des oignons, quand a lieu le développement des bulbes.

TRIANGULAIRE, adj. Se dit de toutes les parties qui offrent trois angles.

TRIFIDE, adj., qui est divisé en trois sections, lobes ou branches, à peu près jusqu'à moitié.

TRONQUÉ, ÉE, adj. Se dit de ce qui est terminé brusquement à son extrémité, comme si on l'avait coupé transversalement.

TROPHOPOLLEN, s. m. Partie saillante dans chaque loge de l'anthère.

TROPHOSPERME, s. m. Partie d'un fruit **mûr** h laquelle les graines sont attachées.

TUBÉREUX, EUSE, adj. Se dit d'une racine tuberculeuse, c'est-à-dire charnue et renflée, et manifestement plus grosse que la tige qu'elle supporte.

Se dit, par extension, des racines qui sont parsemées de tubercules, *c'est-à-dire* de masses épaisses et charnues, quoique ces prétendues racines ne soient que des tiges souterraines, comme la pomme de terre.

Bulbes tubéreuses. Celles dont la substance est homogène, et dans l'intérieur desquelles on ne distingue ni couches, ni écailles. (Bescherelle.)

TUNIQUE, s. f. Pellicule qui enveloppe certaines parties des plantes; couche concentrique des bulbes. L'**ognon** est formé de plusieurs tuniques superposées.

Tunique propre. Celle qui recouvre les semences et qui se déchire lors de la germination.

Tuniques séminales. Enveloppes qui accompagnent la graine après sa maturité parfaite, et garantissent l'embryon de la sécheresse, de l'humidité, et même quelquefois de la voracité des animaux. (Bescherelle.)

TURBINÉ, **ÉE**, adj. Ce qui a la forme d'un **cône** renversé, d'une toupie.

U

UNICOLORE, adj., qui est d'une seule couleur, d'une teinte uniforme partout.

UNILOCULAIRE, adj., qui n'a qu'une seule loge, ou dont la cavité n'est divisée par aucune cloison complète. Ovaire uniloculaire. Anthère uniloculaire.

UTRICULE, s. m. Se dit des petits corps posés les uns sur les autres, élastiques, semblables h des espèces de vessies, qui composent la malle intérieure et l'écorce des tiges, la pulpe des fruits, le parenchyme des feuilles et des fleurs, en un mot toutes les parties molles des plantes. Les utricules consistent en des membranes très-déliées, pleines d'un fluide coloré. Il Membrane mince qui renferme le fluide fécondant *des* grains de pollen. Il Chaque cellule du tissu cellulaire. || Se dit de petits fruits monospermes, non adhérents avec le calice, dont le péricarpe est peu apparent, mais où l'on distingue néanmoins le funicule, comme dans l'**amaranthe**. (Bescherelle.)

UTRICULAIRE, adj. *Tissu utriculaire.* Tissu cellulaire des plantes, parce que certaines théories admettent que chaque cellule est une vésicule séparée de *ses* voisines par des intervalles. Il *Glandes utriculaires.* Petites glandes des plantes en forme d'utricule, produites par la dilatation de l'épiderme, et remplies d'un lymphé incolore. Il *Feuille utriculaire.* Feuille qui est creuse et renflée comme une vessie. (Bescherelle.)

V

VALÉRIANÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui se rapproche des rubiacées, et qui formait primitivement une section de celle des dipsacées.

VALVE, s. f. Nom donné quelquefois aux deux portions d'une feuille *carpellaire* à double surface, quand elles se séparent par la *désagglutination* de la suture ventrale et la rupture de la Suture dorsale. Il Se dit aussi des pièces de certains *péricarpes* qui sont distinctes et susceptibles de se séparer à la maturité sans déchirement apparent. Il Dans certains fruits, les valves forment les cloisons; dans d'autres, elles portent les graines.

Dans le ricin, la balsamine, etc., les valves, étant élastiques, se disjoignent subitement par force de ressort et projettent les graines à quelque distance. On nomme improprement *valves*, les bractées qui composent les spathes, et celles qui composent la glume des graminées. (Bescherelle.)

VELU, UE, adj. Se dit des parties chargées de poils nombreux et mous. Feuilles velues. Tige velue.

VERTICILLE, s. m. Assemblage de rameaux, de fleurs ou de feuilles placés autour d'une tige, comme sur un axe commun.

VERRUQUEUX, EUSE, adj., qui a la forme d'une verrue.

VÉSICULEUX, EUSE, adj., qui est renflée à la manière d'une vessie. Feuilles vésiculeuses.

VISQUEUX, EUSE, adj. Se dit d'une plante qui est couverte d'une substance poisseuse, plus ou moins tenace.

VIVACE, adj. Se dit des plantes qui durent plus de trois ans, quoique leurs tiges se renouvellent chaque année.

Quelques plantes vivaces perdent leur tige en hiver, mais conservent leurs racines. On donne aussi ce nom à des plantes qui ne meurent point après avoir donné la semence. (Besch.)

VOLUBILE, adj., qui se roule en spirale autour du corps. Tige volubile.

Le houblon et le haricot sont des plantes volubiles.

VRILLE, s. f. Se dit des filets simples ou rameaux tortillés en spirale, au moyen desquels plusieurs végétaux faibles parviennent à grimper en s'accrochant aux corps voisins. Les vrilles naissent à l'aisselle des feuilles, comme dans le passiflore, ou à l'opposé des feuilles, comme dans la vigne, ou à l'extrémité des feuilles, comme dans les pois. (Bescherelle.)

Z

ZONÉ, ÉE, adj., qui est marqué de bandes colorées concentriques. Feuille zonée.

LES

SEMENCES

AIL

ORDINAIRE.

Non BOTANIQUE : *Allium sativum*.

Famille des LILIACÉES.

Description. — Plante vivace. Originaire de la Sicile. On la cultive pour ses bulbes régulièrement désignées sous le nom de *gousses*. L'ail possède une odeur très-forte, sa saveur est bien connue. Cette plante est très-recherchée dans le midi de la France, où il s'en fait une grande consommation.

Production. — L'ail donne généralement 9 à 10 cayeux liés ensemble par une peau très-mince et blanchâtre, la tige est de forme cylindrique, les fleurs d'un blanc-rose sont entremêlées de bulbilles.

On se sert peu des graines de l'ail pour la reproduction, surtout dans le nord de la France où elles ne donnent presque jamais ; on emploie de préférence les cayeux.

Les graines de l'ail sont rondes et noires.

Culture. — Il faut à cette plante une terre un peu forte et pas trop humide. L'engrais qui lui convient le mieux est le fumier de cheval. On doit attendre que les cayeux soient mûrs pour les planter; cette opération se fait ordinairement en février et mars ; ceux qui veulent obtenir des produits au printemps, doivent planter en octobre.

On plante les cayeux à 0m,16 de distance en bordure, on peut les planter également en planche, mais le premier mode est préférable. Dans les premiers jours de juin, on lie les feuilles avec la tige, pour que les bulbes, la sève étant ainsi arrêtée, puissent se développer. On enlève l'ail dès que les fanes sont desséchées, on le laisse quelque temps au soleil pour faire évaporer l'humidité, puis on en fait des bottes que l'on suspend dans un endroit sec.

Un hectolitre contient 800 bulbes.

^ IL

D'ESPAGNE OU ROCAMBOLE.

NOM BOTANIQUE : *Allium scorodoprasum*.

SYNONYMES : AIL ROUGE, ÉCHALOTTE D'ESPAGNE

Description. — Plante vivace, produit une bulbe à peu près semblable à celle de l'ail commun; elle se reproduit de ses bulbilles qui se trouvent placées au sommet de sa tige. Son odeur tient un peu de l'ail commun et du poireau; sa tige est nue à la partie supérieure, lisse et verte ; la tête est enveloppée dans une peau blanchâtre qui, en s'ouvrant, laisse voir de petites bulbes qu'on appelle

Rocamboles; ses feuilles sont larges. Dans le midi de la France, on l'emploie sous le nom *d'ail rouge*.

Culture, — Mêmes observations que pour l'ail ordinaire : on replante ses cayeux au printemps.

AIL

ROSE H A T I F.

Cette variété est plus précoce que l'ail ordinaire et se distingue par la nuance de sa pellicule qui est de couleur rosée. Elle n'offre pas grand intérêt au point de vue de la consommation, son emploi n'ayant pas obtenu grand succès jusqu'à ce jour, par son défaut de faire tourner les sauces.

Culture. — La même que l'autre comme opération. On plante habituellement les cayeux à l'automne.

AIL

D · O R I E N T.

NOM BOTANIQUE : *Allium ampeloprasum*.

Description. — Plante vivace et indigène, produit une bulbe dont les cayeux sont plus gros que ceux de l'ail ordinaire. Son odeur et sa saveur sont cependant un peu moins fortes. Ses feuilles ressemblent assez à celles du poireau, fleurs roses en ombelle. Ces deux dernières espèces sont peu employées en France, où on préfère l'ail commun.

Culture. — Mêmes observations que pour les précédentes variétés. Les graines s'emploient difficilement à la reproduction, on se sert préférablement des cayeux.

ALKÉKONGE

JAUNE DOUCE OU COQUERET COMESTIBLE.

Nom BOTANIQUE : *Physalis pubescens*.

Famille des SOLANÉES.

Description. — Cette plante se recommande par ses fruits alimentaires qui sont légèrement acides et estimés principalement dans le midi de la France. Vivace en serre, annuelle dans la culture, cette plante, originaire de l'Amérique méridionale, forme une tige de 0,80 à 0,90; rameuse et anguleuse; ses feuilles sont ovales, molles, visqueuses et velues, fleurs solitaires, petites, jaunâtres et nuancées de pourpre. Ses nombreux fruits juteux, d'un jaune orange, sont enveloppés dans un calice fructifère et vésiculeux qui est très-ample; ils ont la grosseur d'une cerise. Graine ayant la forme d'une lentille jaune.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — La graine d'alkékonge se sème en mars sur couche et sous cloche ou châssis, pour mettre en place à bonne exposition en mai.

Trente grammes contiennent 27,000 graines.

Deux autres variétés, les *Physalis Barbadosis* et *Peruviana*, se recommandent également par leurs fruits.

ANANAS.

NOM BOTANIQUE : *Bromelia ananas*.

Famille des **BROMELIACÉES**.

Description. — Originaire de l'Amérique Méridionale, plante à racines fibreuses, ne forme sa tige qu'à l'époque où elle fleurit, ce qui a lieu à la troisième année en Europe; avant cette époque, les feuilles de l'ananas sont radicales, divergentes, roides et longues de 0^m,70 à 1^m, garnies d'épines sur les bords, ou lisses; ces épines sont plus ou moins courbées ; une poudre glauque recouvre entièrement ses feuilles ; tige grosse , simple et droite s'élevant du centre de ses feuilles et terminée par un faisceau de petites feuilles, appelées couronne; cette tige peut avoir environ 0^m,50 centimètres de hauteur. Immédiatement au-dessous de cette couronne, se trouve un épi de fleurs bleuâtres.

Production. — Les ovaires soudés ensemble **commencent** à se développer dès que les fleurs sont fanées, deviennent charnues et forment un seul fruit généralement ovale, taillé en facettes, comme une pomme de pin, coloré de jaune et de violet à sa maturité:

La chair de ce fruit est blanchâtre, ferme, fondante: son poids varie avec les espèces, de 500 grammes à 4 kilogrammes; sa saveur est agréablement acidulée et rappelle celle de la fraise, de la framboise, de la pêche et de nos meilleurs fruits.

Il faut joindre à toutes ces propriétés son odeur qui est très-parfumée.

Culture. — La culture de l'ananas est restée long-

temps imparfaite; cette plante, importée en France au **xvii^e** siècle, ne fut cultivée longtemps que dans les jardins royaux et chez quelques grands seigneurs ; et cette culture, entourée de mystères, ne fit que de faibles progrès ; ce ne fut que de '1830 à 1840 que l'ananas parvint à sortir de l'oubli et à obtenir par les améliorations qui furent apportées à sa culture, la supériorité et la célébrité que ce fruit s'est acquises aujourd'hui.

Le fruit de l'ananas ne renferme ordinairement pas de graines, cependant on a trouvé quelques variétés qui en donnaient. On se sert généralement de ces graines pour obtenir des variétés nouvelles; car une plante provenant de graines ne donne son fruit qu'au bout de quatre ou cinq ans. Il est donc préférable, pour obtenir des résultats plus prompts, de laisser de côté ce mode de reproduction et de faire les multiplications de l'ananas par les boutures faites avec sa couronne et avec les oeilletons du bas de sa tige. La plante se multiplie par les **œilleteons** qu'elle produit à son pied, le long de sa tige et par sa couronne. On coupe ou on détache, en les tordant, tous ces **œilleteons**, en ayant soin de dénuder leur talon et en enlevant les feuilles qui se trouvent sur la partie qui doit être enterrée.

La terre de bruyère est celle qui convient le mieux à la culture de l'ananas; il lui faut une température de **30^o** au moins, soit sous les châssis, soit en serre, car il aime la chaleur et l'humidité. Tout le temps qu'il reste à cette température, il faut l'arroser copieusement au pied et bassiner les feuilles. Cette opération ne doit pas avoir lieu dans les grands froids et au moment de la maturité du fruit.

Les mois de septembre et octobre sont ceux qui conviennent le mieux pour planter avec succès. On établit

alors une couche de fumier neuf mélangé de vieux ; on charge cette couche de 0m,20 de terre de bruyère et on l'abrite sous châssis.

On prend ensuite les œilleteons aux vieilles plantes, en ayant soin, comme nous l'avons expliqué plus haut, d'enlever quelques feuilles à la base et d'approprier l'extrémité de la plaie avec la serpette; on les plante ensuite sous châssis dans la terre préparée d'avance, ainsi qu'il est dit, à 0m,20 de distance et disposés en échiquier. Il ne faut pas oublier également de faire autour de la couche un bon réchaud aussi haut que le bord supérieur des coffres.

Chaque mois jusqu'en mars, on doit remanier et mélanger du fumier nouveau à celui du réchaud pour maintenir une bonne température à l'intérieur. La nuit on couvre les châssis, et le jour, si le soleil se montre, on les découvre.

En mars, on transplante les œilleteons avec leurs racines sur une nouvelle couche, comme la première, à 0m,60 de distance, à cause des dimensions qu'ils doivent atteindre cette seconde année; on les entoure de coffres plus hauts, et plus les plantes grandissent, on les élève, en ayant toujours soin de disposer autour de la couche, un réchaud neuf que l'on renouvelle jusqu'à ce que la chaleur pénètre dans l'intérieur à une température convenable.

L'ananas aimant beaucoup l'eau, il ne faut pas craindre d'en répandre en pluie sur ses feuilles, surtout quand il fait chaud. On donne de l'air pendant le jour en levant les châssis.

En octobre, on établit une troisième couche chargée de tannée neuve ou vieille, mélangée. On replante en terre de bruyère, dans un pot large de 0m,20 environ, la plante

que l'on coupe au collet, en ayant soin de lui ôter quelques feuilles près de la plaie, et on plonge le pot dans la nouvelle couche. L'ananas pousse promptement de nouvelles racines quand on l'a privé des anciennes, et il est plus facile d'opérer ainsi que de chercher à placer sur une nouvelle couche, les plantes faites qui ont de très-longues racines. En trois semaines, de nouvelles racines se produisent et on peut laisser les plantes sous châssis tout l'hiver, en les soignant comme précédemment.

Pour la culture en pleine terre, on met 0^m,25 de terre de bruyère sur un plancher de 0^m,50 d'élévation, sous lequel on fait passer le tuyau d'un thermosiphon pour échauffer la terre. La serre et la terre étant échauffées à un degré convenable, on dépose les ananas et on les plante en motte à 0^m,60 l'un de l'autre, disposés en échiquier.

Ils donnent leurs fleurs en mars, avril et mai, et leurs fruits de juillet à novembre, suivant l'époque de leur plantation en serre.

La culture de l'ananas est toute spéciale; il faut donc, pour obtenir des résultats satisfaisants, une grande expérience et des soins assidus.

Parmi les nombreuses variétés d'ananas, nous citerons, en passant, celles qui sont les plus estimées et les plus cultivées :

PROVIDENCE, très-gros fruit rond.

MONT-SERRAT, l'un des plus gros fruits.

DE LA MARTINIQUE OU COMMUN, le plus recherché par les confiseurs.

COMTE DE PARIS, beaucoup plus gros que l'ananas de la Martinique, y ressemble beaucoup, mais d'une culture plus facile.

ENVILLE, fruit en pain de sucre, très-gros.

ENVILLE PELVILLAIN, gros fruit pyramidal.

ENVILLE-GONTIER, gros fruit cylindrique.

ENVILLE-PRINCESSE-ROYALE, gros fruit pyramidal à grains saillants.

JAVA, à feuilles rayées.

JAMAÏQUE NOIR.

JAMAÏQUE VIOLET, remarquable par la couleur de ses feuilles et de son fruit qui atteint souvent 0^m,30 de hauteur.

SAINT-DOMINGUE, fruit en pain de sucre.

D'ANTIGOA BLANC, gros fruit rond.

D'ANTIGOA VERT, gros fruit exquis.

D'ANTIGOA NOIR, gros fruit rond.

OTAÏTI, gros fruit rond.

OTAÏTI GROS CŒUR, gros fruit à chair **jaune**.

DUCHESSE D'ORLÉANS, fruit en pain de sucre.

PAIN DE SUCRE BRUN.

PAIN DE SUCRE BRUN, à feuilles rayées.

POLI BLANC, fruit pyramidal.

POLI BLANC POMMEREI, gros fruit cylindrique:

REINE BARBADE, gros fruit sphérique.

REINE POMARÉ, belle plante, même port que *l'Enville*, gros fruit de la forme et de la saveur du *Commun*.

REINE DES FRANÇAIS, feuilles lisses et gros fruit.

HÉMISPHERIQUE, gros fruit.

PAIN DE SUCRE, couleur bronzée.

PRINCESSE DE RUSSIE.

TRINITÉ, gros fruit pyramidal.

HAVANE DOUX, à feuilles lisses.

HAVANE, très-gros fruit en pain de sucre.

MALABAR, gros fruit cylindrique.

CAYENNE, à feuilles épineuses.

CAYENNE, à feuilles lisses, fruit pyramidal très-gros et très-bon; on l'appelle *Maipouri* à Cayenne; c'est ainsi qu'on désigne, dans ce pays, la plus grosse espèce de ce genre.

ANGÉLIQUE

OFFICINALE.

NOM BOTANIQUE : *Angelica archangelica*.

Famille des **OMBELLIFÈRES**.

SYNONYME : ARCHANGÉLIQUE.

Description. — Cette plante, originaire des Alpes, est bisannuelle, quelquefois trisannuelle ; tige de 1m à 1m,30, fistuleuse et herbacée. Ses feuilles radicales d'un rouge violet à la base, sont très-grandes et composées d'un pétiole long, terminé par trois divisions dentées, se subdivisant elles-mêmes par trois. Les fleurs sont petites, abondantes et d'un jaune pâle, disposées en ombelles. Graine jaunâtre et oblongue. Cette plante est d'une végétation vigoureuse.

Durée germinative. — La graine de l'angélique, ne pouvant conserver longtemps ses facultés germinatives, il importe de la semer aussitôt après la récolte.

Usage — La tige et les côtes des feuilles se mangent confites au sucre ; on emploie la racine en médecine comme carminatif excitant, et les liquoristes ont souvent recours à ses graines pour la composition de plusieurs liqueurs de table.

Culture. — Aussitôt après la maturité de la graine, on la sème. Cette opération a lieu généralement en été, quelquefois en mars, dans un terrain substantiel, humide et bien amendé. La graine doit être recouverte très-légèrement et arrosée souvent, avant et après la levée.

Repiquage du plant en septembre à 0m,60 en tous sens et sur place, arroser souvent en cas de sécheresse.

Les tiges sont bonnes à couper de mai en juin suivant.
Récolte de la graine à la troisième année.

30 grammes contiennent 5740 graines.

ANIS.

NOM BOTANIQUE : *Pimpinella anisum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : ANIS VERT.

Description. — Plante bisannuelle, originaire d'Orient. Tige de 1 mètre environ, branchue, cannelée et creuse, garnie de feuilles à trois folioles; racine blanche et menue; fleurs petites et blanches, disposées en ombelles, et ramassées en grand nombre à l'extrémité de ses **rameaux** en forme de parasol, pétales au nombre de cinq, et échancrés. Graine convexe et cannelée d'un vert grisâtre, dont l'odeur et la saveur sont très-agréables.

Usage. — La graine d'anis est employée en médecine comme carminatif; elle entre également dans la composition des liqueurs et des dragées; enfin, en Italie et en Allemagne, on en met dans le pain.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — La graine d'anis se sème au printemps, en planches, ou préférablement en bordures, en terre légère et chaude; **arrosements** fréquents; on l'éclaircit quand le plant est assez fort. Chaque pied forme sa tige dans le mois de juin, et la graine mûrit au mois d'août. On coupe alors le pied à fleur de terre, et avant de battre la graine, on l'expose pendant quelques jours au soleil.

Les drageons qui repoussent au printemps donnent une seconde récolte qui est la dernière.

30 grammes contiennent 8800 graines.

ANSÉRINE (QUINOA BLANC).

NOMBOTANIQUE : *Chenopodium quinoa*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

SYNONYME : QUINOA BLANC.

Description. — Annuelle. Originnaire du Pérou où elle est cultivée pour ses graines que l'on emploie dans les potages et les gâteaux ; plante peu connue chez nous, et qui cependant pourrait être utilisée avec avantage à cause de ses feuilles, préférées à celles de l'épinard; elles sont plus nombreuses et de meilleure qualité ; sa graine étant très échauffante, on la donne à la volaille, qu'elle excite à pondre.

Tige, **1^m,70**. Feuilles sagittées, glauques et **pruineuses**, découpées en lobes; fleurs petites, d'une couleur verdâtre; graine jaune d'or.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — La graine d'ansérine quinoa se sème en avril dans une terre copieusement fumée : on dresse une planche et on sème à 0m,30 de distance environ, afin que les tiges n'étant point trop rapprochées, puissent ramifier et donner de fortes branches garnies de feuilles. Arroser fréquemment dans les temps chauds : quand la plante a atteint 0m,50, on coupe les tiges à moitié et on se sert des feuilles : une nouvelle pousse de rameaux a lieu très-promptement ensuite, si on a soin, après cette première coupe faite, d'arroser copieusement la plante.

La graine s'obtient en semant sur couche, et en repiquant en avril les pieds que l'on établit à un mètre environ l'un de l'autre. Récolte de graines abondante en septembre.

30 grammes contiennent 12040 graines.

ANS É RINE

BON HENRI.

NOM BOTANIQUE : *Chenopodium bonus Henricus*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

SYNONYMES: PATTE D'OIE TRIANGULAIRE, ÉPINARD SAUVAGE,
BON HENRY.

Description. — Plante vivace. Tige de 0^m,70, cannelée, garnie de feuilles sagittées glabres, d'un vert foncé, et **pruineuses** à la surface inférieure; les fleurs sont petites, nombreuses, disposées en grappe serrée et de couleur verdâtre. La graine est noire.

Durée germinative. — Quatre ans.

Les feuilles se mangent accommodées comme celles des épinards.

30 grammes contiennent 42050 graines.

APIOS

TUBEREUX.

NOM BOTANIQUE : *Apios tuberosa*.

Famille des **LÉGUMINEUSES**.

SYNONYME: GLYCINE TUBÉREUSE.

Originnaire de la Virginie. Tiges volubiles de trois à quatre mètres de haut; plante vivace, dont les racines

chaque année se renflent en un grand nombre de tubercules, qui atteignent jusqu'au volume d'un œuf de poule. Ces tubercules sont très-féculeux et d'un goût assez agréable, cuits à l'eau comme la pomme de terre ; cependant le suc laiteux qui s'y mêle, ayant beaucoup d'analogie avec le caoutchouc, laisse sur le palais, lorsqu'on en mange une certaine quantité, une saveur singulière et qui est désagréable; de là sa proscription comme aliment; de plus, cette plante est difficile à arracher à cause de ses longues tiges souterraines, qui s'étendent parfois à cinq ou six mètres de la plante mère; ensuite, le développement de ses racines étant très-lent, ses tubercules restent un an ou deux et quelquefois plus en terre à l'état latent, avant de produire des tiges. Toutes ces singulières propriétés ont éloigné jusqu'ici l'adoption de cette plante, et sont autant d'obstacles à sa consommation. Ses feuilles ailées, lancéolées, aiguës, ont six folioles avec impaire. Fleurs en grappes, de juin à septembre, nuancées de pourpre foncé et de couleur de chair, portées par des pédoncules axillaires.

La graine ne mûrit pas sous nos climats.

Culture. — La multiplication s'opère par les tubercules que l'on sépare tous les trois ans, après le dessèchement des tiges, lorsqu'on lève la plante pour renouveler la terre. La terre qui la reçoit doit être légère et franche, préférablement de bruyère. **Arrosements** copieux l'été, et bonne exposition au midi. L'hiver, préserver la plante du froid en la couvrant.

ARACACHA.

NOM BOTANIQUE : *Aracacha esculenta*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

Description. — Plante vivace, dont la racine féculente et alimentaire est cultivée dans quelques parties de la Colombie, et comparée comme qualité à la pomme de terre. Mais toutes les tentatives faites jusqu'ici pour la naturaliser chez nous ont échoué. Tige d'un mètre et rameuse; feuilles pinnées; fleurs blanches terminées en ombelles; graine ovale-oblongue; la couleur de sa racine varie du blanc jaunâtre au violet foncé.

Culture. — Les essais faits jusqu'à présent n'ont pas réussi; nous espérons cependant obtenir quelques produits en améliorant son mode de culture qui l'a trouvée rebelle jusqu'à ce jour.

ARACHIDE.

NOM BOTANIQUE : *Arachys hypogea*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES: PISTACHE DE TERRE, ANCHIC, ARACHINE, SOUTERRAIN,
FÈVE DE TERRE, NOISETTE DE TERRE, PISTACHE D'AMÉRIQUE,
POIS DE TERRE.

Plante annuelle, Originnaire du Mexique, cultivée principalement dans les colonies espagnoles, et dont la graine fournit une huile bonne à manger. Introduite, il y a en-

viron soixante-dix ans, dans le département des Landes, elle y réussit très-bien; mais sa culture fut bientôt abandonnée par le défaut d'emploi de la graine.

Tige haute de 0m,30. Feuilles ayant une large stipule échancrée à la base du pétiole ; elles sont alternes, ailées, à **quatre** folioles ovales. Fleurs jaunes. Gousse ou fruit oblong, renfermant deux ou trois amandes de la grosseur d'un haricot, recouvertes d'une peau brune. Ce fruit, de forme irrégulière, étranglé vers le centre, a une couleur jaunâtre.

Une étrange particularité à citer : c'est que les gousses qui tiennent encore à la plante après leur floraison, s'enfoncent dans la terre pour y achever leur accroissement et leur maturité.

Production. — L'amande produite par cette gousse se mange cuite ou crue. C'est un aliment peu recherché et un mets peu délicat; dans l'Amérique méridionale, où cette plante croît presque à l'état sauvage, les *Nègres* en sont très-friands. La graine procure une huile dont l'emploi économique est devenu très-important.

Durée germinative. — Un an.

Nota. Il est préférable, pour leur bonne conservation, de laisser les graines dans leurs enveloppes.

Culture. — L'arachide demande une terre légère et douce et une bonne exposition. On sème la graine de cette plante quand la terre est assez **échauffée** pour la faire germer de suite ; façonner et biner les intervalles entre les touffes **où** les rayons. Les gousses tenant toutes à la plante et étant très-friables, la récolte et l'extraction en sont très-faciles.

Dans les parties de la France où les melons viennent

en plein champ, l'*arachide* a t **u**jours beaucoup plus de chance de réussir ; mais plus au nord, cette plante ne peut prospérer.

30 grammes contiennent trente fruits ou gousses qui ont chacun deux graines environ.

ARROCHE.

Nom BOTANIQUE : *Atriplex hortensis*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

SYNONYMES : BELLE-DAME, BONNE-DAME, ARRODE, ARRONSE, ARMOL-ERODE, IRIBE, ERIPE, PRUDE-FEMME, FOLLETTE, CHOU-D'AMOUR, CHOU-D'ARMON.

Description. — Plante annuelle, originaire de Tartarie ; racine longue et fibreuse ; tige de deux mètres de haut, cylindrique dans le bas et anguleuse dans le haut ; feuilles sagittées, de 0m,20 de long sur 0m,18 de large, molles, minces et transparentes ; fleurs naissant en grand nombre aux extrémités de la tige et des rameaux, apétales, très-petites, rouges ou vertes suivant les variétés ; étamines garnies de sommets jaunâtres, et sortant d'un calice à cinq feuilles, avec un pistil qui se transforme en une seule semence. Graines petites, noires et arrondies, enveloppées dans une capsule feuillée d'un jaune blond.

Usage. — Ses feuilles, cuites, se préparent comme les épinards et l'oseille : on l'emploie principalement pour adoucir l'acidité et la couleur trop verte de l'oseille.

La médecine lui reconnaît également des propriétés bienfaisantes.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Cette plante est peu exigeante sur la nature du sol : tout terrain lui convient. Sa graine se sème à la volée ou par rayons assez clairs, depuis mars à septembre. Elle lève peu de jours après être semée et monte très-vite à graine. Ensuite l'arroche n'exige plus aucun soin particulier de culture. **Eclaircir** les plants et arroser pendant la sécheresse. Pour n'en point manquer, faire plusieurs semis successifs. Comme cette graine se détache très-facilement à sa maturité, il ne faut pas attendre qu'elle soit trop mûre pour la récolter. On coupe alors la tige qu'on laisse exposée quelques jours au soleil, et on la secoue aussitôt après.

30 grammes contiennent 7530 graines.

On en distingue quatre variétés : la *blonde*, la *rouge*, la *très-rouge* et la *verte*.

ARROCHE

BLONDE.

Cette variété est la plus cultivée et celle dont on fait le plus usage dans les aliments : sa feuille est d'un vert jaunâtre.

ARROCHE

ROUGE.

Plus précoce que *l'arroche blonde*, mais moins vigoureuse. Tige d'un rouge vif, moins haute que la précédente variété, ses feuilles sont d'un vert blanc mêlé de rouge.

ARROCHE

TRÈS-ROUGE OU ROUGE FONCÉ.

Variété également plus précoce que *l'arroche blonde*, et moins vigoureuse. Sa tige et ses feuilles sont d'un rouge très-vif ; ces dernières, comme dans la variété précédente, offrent cette particularité, qu'elles deviennent vertes à la cuisson.

ARROCHE

VERTE.

Se distingue des variétés précédentes par la couleur de ses feuilles qui sont d'un vert très-intense.

ARTICHAUT.

Nom BOTANIQUE : *Cynara scolymus*.

Famille des COMPOSÉES.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale et de la Barbarie. Tige d'un mètre de hauteur, cannelée, cotonneuse et droite, garnie de quelques rameaux, au sommet desquels se trouve une tête ronde et pointue; dans les espèces cultivées, elle est formée d'écailles vertes, épaisses, tendres et blanchâtres à la base ; c'est la partie qui se mange. Les feuilles sont grandes, d'un vert blanchâtre en dessus et cotonneuses en dessous, décourantes sur la tige, à lobes étroits décourants sur le pétiole. La tête, qui s'élargit et s'étend à mesure que les écailles s'écartent, laisse paraître à son milieu un groupe

de fleurs très-grosses, couleur bleue, que supportent des embryons qui se changent en graines oblongues, anguleuses et légèrement déprimées, grises, marbrées de brun.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Vers la fin d'avril, on éclate les rejets qui naissent au collet des vieux pieds; en opérant ainsi dès que ces derniers ont des feuilles d'environ 0m,30, on les déchausse jusqu'à la naissance de leurs pousses nouvelles, de manière à mettre celles-ci à découvert; ensuite on passe le pouce entre la souche et le rejet, et on déchire celui-ci de haut en bas, le plus près possible de la racine afin de l'enlever avec son talon ; on laisse généralement les deux ou trois plus belles pousses sur la souche, et on a soin de ramener la terre autour du vieux pied. Ce sont ces jeunes pousses que l'on appelle œilleton..

La terre doit être défoncée à 0m,75 environ, fraîche, fertile et bien fumée. L'artichaut se plante en échiquier à un mètre de distance : on met ordinairement deux œilletons à 0m,42 l'un de l'autre ; supprimer le plus faible après la reprise, si l'on veut obtenir de beaux fruits. On peut les laisser croître également l'un et l'autre. Avoir soin de n'enterrer que le talon ; quand on enfonce le cœur, il pourrit. On arrose de suite pour attacher le plant à la terre. En temps sec, arroser tous les deux jours, jusqu'à ce que les plants soient bien repris et même quelquefois les pieds dans toute la force de la végétation. Biner la plantation avec soin pour ameublir la terre.

Si les binages n'ont pas manqué ainsi que les arrosements, une grande partie du plant donnera des fruits à

l'automne; dans le cas contraire, la récolte n'aura lieu que l'année suivante.

A mesure que les tiges sont dégarnies de leurs fruits, on les coupe le plus près possible des racines; il est préférable même de ne laisser qu'une seule pomme à chaque montant. Si l'on désire obtenir de beaux produits, couper alors toutes les pommes qui se trouvent autour de la tige, et rogner même l'extrémité des feuilles d'un tiers environ, la sève se porte mieux dans le fruit et le fait grossir.

A l'approche des gelées, couper les grandes feuilles à 0m,30 du sol environ, puis ramasser la terre autour de la plante, mais de manière à ne pas couvrir le cœur et l'étouffer, cela s'appelle *butter*.

Dès que les gelées se font sentir, on recouvre chaque touffe avec des feuilles sèches ou de la litière, et toutes les fois que le temps est doux, on découvre pour éviter la pourriture et donner de l'air; avoir soin de recouvrir quand le froid reprend et au moment de la nuit.

Dans le courant de mars, quand les gelées ne sont plus à craindre, on enlève la couverture et l'on donne un bon labour; il faut avoir soin de détruire les buttes, les artichauts étant sujets à pourrir à cette époque. On refait les buttes le soir, si on craint pour la nuit.

On oeuilletonne, ainsi que nous l'avons dit plus haut, en avril, quand les feuilles ont de 0m,20 à 0m,30, de manière à ne laisser que deux ou trois œuilletons sur chaque pied.

Pour conserver les plants d'artichaut pendant les hivers très-rigoureux qui en détruisent quelquefois, on arrache un certain nombre de pieds avant les premières gelées et on les enterre avec la motte dans une cave bien saine ou autre local à l'abri des gelées; les remettre

en place au printemps. Ce moyen a donné de bons résultats.

La culture par le semis a lieu au mois de mars, sur couche tiède et sous châssis, en pots ou en plein terreau mettre en place quand les gelées sont passées. On peut aussi semer en planches fin avril ou commencement de mai, à la distance établie pour les *œilletons*. On met deux ou trois graines dans chaque trou, en ayant soin d'y placer une poignée de bon terreau. Ces trous doivent être profonds de 0^m,15 environ, 0^m,06 à 0^m,07 de bon terreau pour recouvrir ces graines, et lorsque les plants sont levés et déjà forts, on arrache les deux plus faibles pour ne laisser que le plus fort.

Un plant d'artichaut n'est en bon rapport que pendant quatre ans; dès la troisième année, en faire un nouveau pour remplacer l'ancien.

Quand il arrive que l'on récolte à la fois un grand nombre de pommes d'artichaut, plus qu'il n'en faut pour la consommation du jour et des jours suivants, couper ces têtes avec les tiges dans toute leur longueur et les planter ainsi en terre dans la cave, elles s'y conservent très-longtemps. Cette méthode est souvent adoptée pour l'hiver, on y plante des pieds d'artichaut chargés de fruits qui y continuent de grossir, en ayant soin d'enlever la plus grande partie des feuilles.

On peut empailler aussi les pousses des vieux plants que l'on veut détruire, avec une espèce de ruche, et ramener la terre à la base de cette ruche, pour que ni l'air, ni la lumière ne puissent pénétrer à l'intérieur. Les côtes des feuilles, au bout d'un mois, sont blanchies, et servent au même usage que les côtes du cardon ou de la bette.

En Italie, outre ses pommes, l'artichaut offre un pro-

duit que nous ne connaissons pas chez nous. M. Audot, qui a parcouru l'Italie, relate ce fait ainsi :

« 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 pétioles, et l'on butte de manière à faire blanchir; il en résulte une bosse qui donne son nom italien, *gobbo* (bossu), à cette partie. Le *gobbo* se sert crû 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 radis. »

30 grammes contiennent environ 890 graines.

ARTICHAUT

GROS VERT, DE LAON.

Description. — Cette variété est la plus répandue et la meilleure. Elle est cultivée principalement en Belgique et aux environs de Paris. Fruit très-gros, écailles larges et épaisses, charnues à la base et allongées, se terminant en pointe; elles sont plus ouvertes qu'aux autres espèces et renversées en dehors. Couleur d'un vert assez vif.

ARTICHAUT

VERT, DE PROVENCE.

Le plus hâtif de tous. Cultivé dans les contrées méridionales de la France, où il est très-estimé; craint beaucoup les gelées. Fruit un peu moins gros que celui du *Gros-Vert de Laon*. *Écailles* d'un vert intense, étroites,

peu charnues à la base, serrées au centre, allongées et hérissées d'une pointe brune piquante. Les écailles extérieures plus écartées, mais ayant la même dimension que celles du centre. Feuilles vertes.

ARTICHAUT

VIOLET.

Cette variété est précoce et ne s'accommode bien que du climat du Midi, où elle est très-répandue. Elle est un peu délicate, sujette dans nos contrées à souffrir des gelées tardives. Excellente à la poivrade, niais moins bonne cuite.

Fruit petit, plus pointu que celui du *Vert*. **Écailles** de couleur violette, qui tend à s'effacer à mesure que le fruit grossit, très-peu charnues à la base, minces, larges et courtes, surmontées d'un petit piquant rouge violet à son extrémité. Feuilles d'un vert grisâtre et très-lobées.

ARTICHAUT

CAMUS, DE BRETAGNE.

Un peu plus précoce que le *Gros-Vert de Laon*. Cultivé en Anjou et en Bretagne, qui en approvisionnent tous les marchés dès le mois de mai.

Fruit moyen, de forme globuleuse. **Écailles** minces, courtes, larges, assez charnues à la base, d'un vert faible, foncé sur les bords. Tête aplatie.

ARTICHAUT

ROUGE VIOLETTE.

Fruit conique, écailles peu charnues et violettes à la base, vertes à la partie supérieure.

Cette variété est cultivée aux environs d'Angers, ainsi que les suivantes :

ARTICHAUT

OBLONG, DE SAINT-LAUD.

Gros fruit. Écailles un peu charnues à la base et légèrement serrées.

ARTICHAUT

ROND, DE SAINT-LAUD.

Fruit moyen, ressemble beaucoup au *camus de Bretagne*.

ARTICHAUT

VIOLET, DE SAINT-LAUD.

Fruit pyramidal. Écailles vertes, à l'exception de la partie recouverte par les autres écailles, qui est d'un beau violet.

ARTICHAUT

DE LAON, OU TENDRE.

Fruit petit, ne ressemble en rien à l'artichaut *de Laon* cultivé aux environs de Paris; écailles très-peu charnues.

ARTICHAUT

ROUGE FONCÉ, MUGRONÉ.

Très-petit fruit, dont les écailles sont surmontées à leur sommet par des appendices très-prononcés.

,ARTICHAUT

GRIS.

Cette variété est cultivée à Perpignan, qui en approvisionne les marchés du midi.

ASPERGE.

NOM BOTANIQUE : *Asparagus officinalis*.

Famille des LILIACÉES.

Description. — Plante vivace et indigène. Tige droite tendre, longue et cylindrique, pointue, verte, lisse et sans feuilles, d'une saveur agréable, qui doit être coupée dès qu'elle effleure la terre. Si on la laisse, elle devient

dure, d'un vert intense, et n'est plus bonne. Quelques jours après, elle s'épanouit pour ainsi dire, s'élève (le 1m,30 à 1m,40, se partage en plusieurs rameaux autour desquels naissent des feuilles très-minces, fasciculées et cylindriques. Les fleurs sont disposées le long de ces petits rameaux et aux extrémités; elles sont petites, d'un jaune verdâtre et penchées; leur pistil se transforme en une baie molle, presque sphérique, de la grosseur d'un pois, verte d'abord et d'un rouge très-vif à sa maturité. Les graines, au nombre de deux ou trois, contenues dans cette baie, sont assez grosses, noires, dures et triangulaires.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Les asperges se multiplient de graines, soit en pépinière, en pleine terre ou sur couche, pour être plantées ensuite.

PRÉPARATION DU TERRAIN POUR LA PLANTATION

DES GRIFFES.

La principale opération et la plus importante est d'établir le plant à demeure. Les méthodes sont très-diverses et varient avec la nature des terrains; nous nous contenterons d'enseigner les principes généraux auxquels on doit s'attacher pour bien opérer.

Préserver la racine de l'asperge de [humidité stagnante en assainissant le fond des fosses, avec une couche de petites pierrailles ou un lit de brins de fagots secs.

Ces fosses doivent avoir 0m,40 de profondeur et 0m,60

de largeur. Si le sol est aride, maigre et tenace, on le remplace par un meilleur fonds, composé ordinairement de tourbes et de gazons consommés, de vases provenant de mares et de fossés, ou de terreaux de couche. L'asperge aime les terres sablonneuses, douces et richement amendées.

On **recomble** les fosses jusqu'à 0m,25 du niveau du sol, en terre la plus douce possible, dans laquelle on plante les griffes.

La plantation a lieu de mars au 15 avril ; on sépare les griffes avec précaution, pour ne pas rompre leurs racines qui sont très-cassantes; on établit à 0m,40 de distance la place de chaque plant, par un petit monticule de terre. La griffe doit être placée sur cette butte en étendant les racines dans toute leur longueur, on recouvre ensuite tous les plants de 0,08 de terre fine, mélangée de cendre de bois et de fumier pourri, plutôt sec qu'humide. Cette opération est ainsi terminée, il n'y a plus qu'à arroser au besoin, biner et sarcler, pour détruire les mauvaises herbes. Vers la fin d'octobre, on recharge de 0m,80 à 0m,10 c. de nouveau terreau, en ayant soin de couper et d'enlever les tiges sèches. Ces soins se continuent pendant les trois premières années, et au printemps de la quatrième, l'**aspergerie** est en plein rapport.

Au printemps et à l'automne de chaque année suivante, il faut avoir soin de sarcler, enlever les tiges sèches, arroser en été et remuer légèrement la terre avec une fourche, pour ne pas attaquer les racines ; de plus, pour obtenir de beaux produits, fumer tous les deux ou trois ans, au commencement ou à la fin de l'hiver.

La plantation ainsi faite peut durer 10 à 15 ans.

SEMIS SUR PLACE.

La plantation *par semis* s'opère de la même manière; au lieu de monticules, on fait une petite fosse où l'on sème 2 à 3 graines que l'on recouvre de 0^m,03 de terreau. Après la levée, ne laisser que le plus beau pied. Les soins sont ensuite identiquement semblables, seulement les produits donnent une année plus tard que dans la *plantation* des griffes.

SEMIS EN PÉPINIÈRE.

On sème en mars ou en octobre sur une planche de terre *légère*, saine et sablonneuse, à la volée, mais *préférentiellement* en rayons distancés de 0,25 centimètres; on couvre avec 0,15 centimètres de terre; terreauter si la terre est un peu forte; arroser, en cas de sécheresse, avant et après la levée, sarcler et biner.

Le plant est bon à employer la première année, mais habituellement on le laisse deux ans en pépinière, en lui continuant les mêmes soins que la première année.

CULTURE SUR COUCHES.

Établir de novembre en mars des couches, hautes de 0^m,60 sur 1^m,30 de largeur, les charger de 0^m,04 de terreau et placer dessus les châssis; planter debout, côte à côte, des griffes de 3 à 4 ans ou celles d'un plant qu'on veut détruire, en raccourcissant les racines, de manière que les têtes soient à la même hauteur; on les garnit

entr'elles de terreau, en ayant soin de ne pas recouvrir l'œil, et on remet les panneaux.

0,30 grammes contiennent 1,330 graines.

ASPERGE

DE HOLLANDE.

SYNONYMES : ASPERGE DE VENDOME, ASPERGE VIOLETTE, ASPERGE DE MARCHIENNES, ASPERGE DE BESANÇON, ASPERGE DE GAND, ASPERGE DE POLOGNE.

Cette variété, à laquelle se rattachent toutes les autres par leur ressemblance, est très-estimée. Son volume et sa qualité dépendent cependant de la culture qu'elle reçoit et de la terre où elle croît; pousse blanche, grosse, tendre et colorée de violet à sa sortie de terre.

ASPERGE

D'ULM.

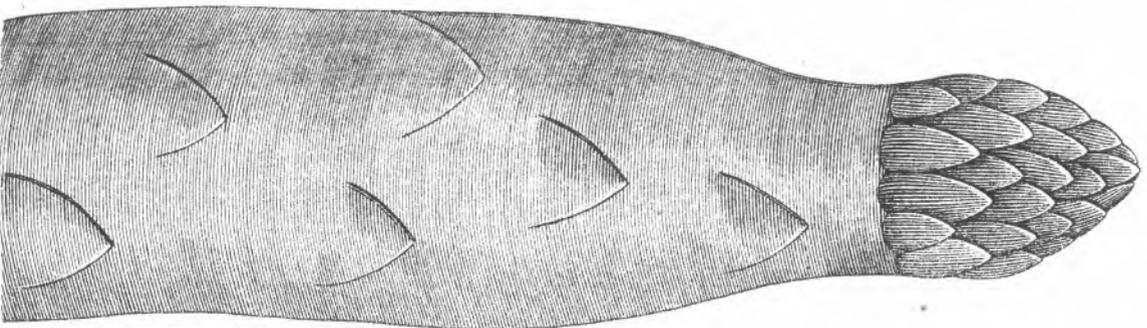
Plus précoce que celle de Hollande avec laquelle elle a beaucoup de ressemblance; pousse d'un violet plus intense.

ASPERGE

HÂTIVE, D'ARGENTEUIL.

Excellente race, pousse volumineuse, la plus grosse de toutes, très-tendre et très-estimée.

ASPERGE



Asperge hâtive colossale de Trelazé.

ASPERGE

VERTE.

SYNONYMES : ASPERGE COMMUNE, ASPERGE D'AUBERVILLIERS.

Pousse moins grosse que celle de *l'asperge de Hollande* de couleur violette également à son extrémité, mais moins vive et mêlée de vert; la tige, lorsqu'elle monte, est plus mince et plus verte.

ASPERGE

HATIVE COLOSSALE DE TRÉLAZÉ.

Excellente variété obtenue récemment dans nos cultures, et recommandable par son volume qui atteint des proportions énormes, et sa qualité supérieure aux espèces précédentes. Pousse blanche, très-grosse, très-tendre, colorée de violet à sa sortie de terre.

AUBERGINE.

NOM BOTANIQUE : *Solanum melongena*.

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES : ALBERGINE, AMBERGINE, BRÉHÈME, BÉRINGÈNE, BRINGÈLE, MAYENNE, MARIGNAN, MELANZAME, MELONGÈNE, MERANGÈNE, MERINGÈANE, OEUF VÉGÉTAL, PONDEUSE, VERINGÈANE, VIÉDASE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale; racines longues et blanchâtres, gar-

nies de nombreuses fibres. Tige grosse et branchue, s'élevant à 1 mètre. Feuilles entières, oblongues, de couleur vert d'eau et couvertes d'une poussière blanche; elles sont plissées tout autour sans dentelure, et tiennent aux rameaux par une queue longue et grosse. Fleurs à corolle *monopétale*, d'un pourpre violacé, sortant en grand nombre du corps des branches par bouquets de trois à quatre, portées sur un pédicelle court; étamines de couleur jaune,, qui se réunissent toutes par l'extrémité en forme de quille. Fruits ronds, ovales ou allongés, selon la variété, d'une couleur pourpre-violet plus ou moins vive.

Graine petite, réniforme, déprimée et jaunâtre.

Durée germinative. — Sept ans.

Usage. — Le fruit de l'aubergine, qui est très-estimé dans les contrées méridionales de la France, dans les colonies et aux États-Unis, se mange cru, cuit ou confit.

Culture. — La graine de l'aubergine se sème en février et mars, sur couche et sous cloches ou châssis; repiquer chaque pied en pot séparé, qu'on replace sur couche tant que les froids sont à redouter; ensuite dépoter et mettre à bonne exposition au pied d'un mur; ordinairement elle donne ses fruits en septembre.

Ce genre de culture ne peut s'appliquer qu'aux jardins où l'on n'en fait que quelques pieds.

A Paris, les maraîchers sèment en février, repiquent le plant en pépinière sous châssis, le relèvent encore au bout de quelque temps et le replantent sur la même couche, en ayant soin de laisser, à la seconde fois, une plus grande distance entre les plants. En mars, ils pré-

parent une dernière couche chargée de terreau, plantent, quand la chaleur de cette couche a atteint 15 à 20 degrés, quatre aubergines sous chaque panneau, les privent d'air pendant quelques jours, afin de faciliter la reprise des plants, donnent progressivement de l'air en ouvrant les panneaux à mesure que la saison s'avance, et enlèvent ces derniers en mai. Ils obtiennent, par ce moyen, des fruits qu'ils récoltent au commencement de juillet et qui se succèdent jusqu'en octobre,

L'aubergine demandant beaucoup de chaleur, les régions méridionales de la France ont seules le **privilege** de pouvoir, avec succès, faire cette culture en pleine terre.

30 grammes contiennent 8,460 graines.

AUBERGINE

VIOLETTE LONGUE.

SYNONYME : AUBERGINE DE **NARBONNE**.

Fruit long de 0,20 environ ; son diamètre est de 0,08, sa couleur est d'un pourpre-violet plus ou **moins** vif; il est arrondi à son extrémité, un peu recourbé et sans odeur.

Chair blanche et molle, assez aqueuse; la queue du fruit et le calice où il tient, qui s'étend à mesure qu'il grossit, sont hérissés d'épines rouges et piquantes.

Cette variété est la plus commune.

AUBERGINE

VIOLETTE RONDE.

Cette variété diffère de la précédente en ce que son fruit est plus gros et plus court, aplati du côté du pédoncule et, par conséquent, pas complètement sphérique.

AUBERGINE

PANACHÉE, DE LA GUADELOUPE.

Fruit blanc, marbré et fouetté de violet, de forme ovoïde et plus petit que dans les deux variétés précédentes.

AUBERGINE

BLANCHE LONGUE , DE CHINE.

Description. — Cette variété, rapportée de Chine en 1839, par le capitaine Geoffroy, ne ressemble nullement aux autres variétés, et pourrait peut-être constituer une espèce botanique.

Tige moins haute, feuilles d'un vert plus foncé; fruit blanc, cylindrique, allongé, recourbé vers l'extrémité qui porte à terre; il a beaucoup de ressemblance avec le concombre; chair plus fondante et moins filandreuse que celle des précédentes.

Cette plante est plus tardive que les autres variétés, mais ne semble pas plus délicate, car à Paris il a été obtenu des fruits qui ont acquis tout leur développement.

MM. Audibert , de Tarascon et Reynier, d'Avignon, l'ont considérée comme excellente.

AUBERGINE

DE MURCIE.

Tiges et feuilles épineuses, feuilles plus lobées que dans notre violette ronde, et nervures d'un violet plus vif.

Fruit violet, rond, marqué de quelques côtes.

AUBERGINE

DE CATALOGNE.

Tiges épineuses. Fruit long, plus gros que celui des variétés *violette longue* et *ronde ordinaire*.

AUBERGINE

LARGE PURPLE, DES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE.

Fruit énorme, atteignant comme poids 2k,100. Sa couleur est violette rayée de vert près du calice. Longueur, 0^m,20 , largeur, 0^m,18.

AUBERGINE

OVIFERA.

Vulgairement désignée sous les noms de *Poule pondeuse*, *plante aux oeufs*.

Fruit petit, ovale, d'un blanc luisant, ressemblant à un œuf. Cette variété, reconnue malsaine, est cultivée comme plante d'agrément; néanmoins, dans le midi de la France, on l'emploie comme aliment concurremment avec l'aubergine violette.

BASELLE

BLANCHE.

NOM BOTANIQUE : *Basella alba*.

Famille des CHENOPODÉES.

SYNONYMES : ÉPINARD BLANC D'AMÉRIQUE, ÉPINARD BLANC DE MALABAR.

Description. — Originaire des Indes-Orientales. Plante bisannuelle, mais que l'on traite comme annuelle dans la culture. Tiges grimpantes de 1^m,50 à 2 mètres. Feuilles alternes, ovales, entières, vertes et charnues. Fleurs petites et verdâtres en épi; les baies fournissent un suc d'une très-belle couleur pourpre, dont on n'a pas encore tiré parti.

Graine ronde, portant les vestiges de la pulpe et du calice qui sont persistants.

Usage. — Les feuilles employées comme aliment dans les Indes et la Chine, se mangent en France en guise

d'épinards, accommodées de la même manière, et fournissent avec abondance pendant tout l'été.

La chaleur convient beaucoup à cette plante et l'aide à pousser vigoureusement.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Cette graine se sème en mars, dans une bonne terre, sur couche chaude et sous châssis, et lorsque le froid n'est plus à craindre, on repique en pleine terre, contre un mur treillagé au midi; à cette exposition, les graines mûrissent bien.

30 grammes contiennent 1130 graines.

BASELLE

ROUGE.

Nom BOTANIQUE : *Basella ruera*.

Famille des CHENOPODÉES.

SYNONYMES : _PINARD ROUGE D'AMÉRIQUE, ÉPINARD ROUGE DE MALABAR.

Description. — Bisannuelle, mais annuelle dans la culture.

Originaire de la Chine. Cette variété diffère de la précédente par la couleur de toutes ses parties qui sont teintes de rouge pourpre. Ses graines sont semblables à celles de la **haselle** blanche.

BASELLE

A TRÈS—LARGE FEUILLE DE CHINE.

Nom BOTANIQUE : *Basella cordifolia*.

Famille des CHENOPODÉES.

Description. — Cette belle variété, supérieure à celles

que nous possédions, a été apportée de Chine en 1839, par le capitaine Geoffroy. Ses tiges sont plus grosses et moins sarmenteuses que dans les espèces précédentes. Ses feuilles, grandes comme celles de la laitue, rondes, un peu en coquille, sont vertes, très-épaisses et charnues.

La beauté de cette variété nouvelle la fait préférer aux **baselles** blanche et rouge, surtout dans le midi de la France, où sa culture se fait avec succès.

Graines rondes, plus grosses que celles des variétés précédentes, mais de même couleur. Elle est très-lente à monter et ne graine pas en pleine terre.

BASILIC

GRAND OU COMMUN VERT.

Nom BOTANIQUE : *Ocimum basilicum*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : BASILIC AUX SAUCES, BASILIC DES CUISINIERS, GRAND BASILIC, HERBE ROYALE.

Description. — Originaire des Indes. Plante annuelle, très-aromatique, racine ligneuse et dure. Tige droite de 0^m,33 en hauteur, qui jette une quantité de petits rameaux s'écartant en rondeur. Feuilles ovales, lancéolées, vert foncé. Fleurs blanches, portées sur de petits calices. Graine petite, noire, ovale.

Durée germinative. — Six ans.

Usage. — Cette variété est la plus recherchée à cause de son odeur agréable et des propriétés de ses feuilles très-aromatiques employées comme condiments.

Culture. — On sème le basilic sur couche en mars, on repique le plant quand il a six feuilles, en pépinière, sur couche, puis, quand les gelées ne sont plus à craindre, on le replante en mai à une exposition chaude.

Arroser souvent pendant les chaleurs, c'est une des conditions essentielles pour le faire prospérer.

30 grammes contiennent 24,100 graines.

BASILIC

GRAND VIOLET.

Cette variété, qui se rattache au basilic *grand commun*, n'en diffère que par la couleur violette de ses feuilles et de ses fleurs.

BASILIC

FIN, VERT.

Nom BOTANIQUE : *Ocimum minimum*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYME : PETIT BASILIC.

Originaire de Ceylan ; tige de 0^m, 20 , très-ramifiée. Feuilles vertes, petites et ovales; fleurs petites, blanches, durant tout l'été. Graine noire, petite, oblongue.

Ses feuilles aromatiques sont également employées comme assaisonnement.

BASILIC
FIN VIOLET.

Variété du basilic fin *vert*, qui en diffère par la Douleur violette de ses feuilles.

BASILIC

A FEUILLES DE LAITUE.

Feuilles très-larges et cloquées, qui rappellent un peu celles de la laitue *pommée*, leur couleur est d'un vert pâle.

BASILIC

DE CEYLAN.

NOM BOTANIQUE : *Ocimum gratissimum*.

Ligneux et d'une odeur très forte. **Elever** en serre chaude.

BASILIC

A FEUILLES D'ORTIE.

Variété qui se distingue par ses feuilles rappelant celles de l'ortie.

BASILIC

ANISE.

Cette variété a une odeur particulière, et fournit un assaisonnement agréable.

BASILIC

A GRANDES FLEURS.

NOM BOTANIQUE : *Ocimum grandiflorum*.

Originnaire de l'Afrique. Feuilles ovales. Fleurs rares, blanches, plus grandes que celles des autres variétés. Odeur peu agréable. Il veut de la chaleur.

BATATE

(Voir *Patate*.)

BENINCASA.

Nom BOTANIQUE : *Cerifera*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Cette plante, originaire de la Chine, est restée longtemps dans l'oubli ; mais introduite de nouveau depuis quelques années par la Société d'*acclimatation*, elle semble avoir repris, sinon quelque vogue, du moins la place qu'elle mérite parmi les plantes potagères; aussi, nous n'avons eu garde de l'oublier, désireux de voir se propager un légume aussi délicat, qui a beaucoup d'analogie avec le concombre et préféré à ce dernier par de nombreux amateurs, à cause de sa chair plus légère et moins prononcée.

Ses fruits, très-abondants, sont couverts d'une écorce résistante qui présente à sa surface un enduit cireux.

Ils peuvent en outre être conservés plusieurs mois sans se gâter.

Culture. — On sème en place, en pleine terre ou dans de petites fosses de 0m,30 de profondeur sur 0m,40 de largeur, dans la première quinzaine de mai.

Ces fosses doivent être remplies de fumier avec quelques centimètres de terreau par-dessus. On y met deux ou trois graines, et on y laisse seulement le pied le plus fort, qu'on arrose souvent.

BETTERAVE.

NOM BOTANIQUE : *Beta vulgaris*.

Famille des CHENOPODIÉES.

SYNONYMES : RACINE D'ABONDANCE, BETTE, REPARÉE.

Description. — Plante bisannuelle, originaire de l'Europe méridionale. Tige droite de 1m,50, anguleuse. Feuilles entières, grandes et larges, pétiole très-long. Fleurs petites, naissant de l'aisselle des feuilles sur de longs épis; le calice renferme dans sa base et dans une espèce de capsule, la graine qui est noire et réniforme. Le fruit, d'un brun jaunâtre et de la grosseur d'un petit pois, auquel on donne ordinairement le nom de graine, est formé de la réunion de plusieurs calices soudés ensemble.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — La betterave est très-cultivée en France. Dans notre riche vallée de l'Anjou, nous en faisons de

fortes cultures très-renommées jusqu'à ce jour, et qui nous donnent chaque année des produits considérables. La racine, fort estimée, se mange en salade ; elle se mange aussi cuite ou confite au vinaigre ou au sucre.

Culture. — Les betteraves demandent une terre douce, profondément labourée et 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 sème depuis le 15 mars jusqu'au commencement de mai, à la volée ou en rayons ; puis, lorsque le plant a cinq ou six feuilles, on éclaircit, suivant la qualité du sol et le volume de l'espèce, de manière que les plants soient de 0m11,35 à 0m,50 les uns des autres. Dans le courant de l'été, on sarcle et on donne plusieurs binages. En novembre, on récolte les racines, après avoir coupé les feuilles, et on les met dans une serre, ou dans une cave saine, où elles se conservent jusqu'en mai.

On peut aussi semer en pépinière, pour mettre en place, lorsque la racine a atteint la grosseur du doigt. Dans cette opération, qui se fait de préférence par un temps humide, il ne faut rien retrancher de la racine et éviter que l'extrémité soit repliée au fond du trou. Pour récolter la graine, on replante, en mars, des racines choisies et bien conservées.

30 grammes contiennent environ 1400 graines, renfermant chacune deux à quatre semences.

Ses principales variétés potagères sont :

BETTERAVE

ROUGE GROSSE, ORDINAIRE.

SYNONYME : BETTERAVE ROUGE ÉCARLATE.

Racine allongée de 0^m,45 sur 0^m,10 de diamètre, de forme presque cylindrique ; le collet souvent hors de terre de 0^m,15 à 0^m,20. Peau d'un noir violet. Chair rouge foncé. Ses feuilles, rouge noir, sont amples et nombreuses, pétioles rouge vif.

Cette variété est rustique et d'une réussite facile, sa chair est claire et excellente. Elle est cultivée aux environs de Paris, le plus ordinairement pour la cuisson.

Nos cultures donnent un rendement considérable de ce bon légume.

BETTERAVE

PETITE ROUGE , DE CASTELNAUDARY .

Racine fusiforme, entièrement enterrée , longue de 0^m,30 ; diamètre au sommet, 0^m,05 ; collet large et effilé, souvent bifurquée et chevelue. Peau noire, un peu rugueuse. Chair rouge foncé, fine, serrée, très-sucrée, renommée pour son excellente qualité : son goût tient de celui de la noisette. Feuilles nombreuses formant plusieurs bouquets en partant du collet, petites, de couleur rouge sang et plus rondes que celles de la betterave *grosse ordinaire*, pétioles très-longs.

BETTERAVE

ROUGE RONDE, PRÉCOCE.

Racine longue de 0m,25, largeur 0111,15, au collet, arrondie. Peau rouge très-foncé, un peu rugueuse, précoce. Chair rouge foncé (couleur qui tend à disparaître très-promptement), serrée; feuilles moyennes, dont la couleur rouge foncé est striée de vert. Pétioles rouges ou roses.

BETTERAVE

ÉCORCE.

SYNONYMES : BETTERAVE ROUGE CRAPAUDINE , BETTERAVE ÉCORCE DE CHÊNE, BETTERAVE PRÉCOCE NOIRE.

Cette variété, très-répondue en Anjou, n'est cependant qu'une sous-variété de la *betterave petite rouge de Castelnau-dary*, plus grosse, mieux faite et moins racineuse. Racine fusiforme, **assz** grosse vers le sommet, longue de 0m,32 ; diamètre au collet, 0m,10; effilée à la base et rétrécie au milieu, **complètement** enterrée. Elle est remarquable par l'écorce chagrinée et comme écailleuse qui couvre sa peau brune. Chair rouge vif. Feuilles horizontales, nombreuses, vert foncé et colorées de rouge; pétioles rouge violet.

Rendement important dans nos cultures.

BETTERAVE

ROUGE FONCE, DE WHYTE.

Racine fusiforme, longueur 0m,42 , largeur 0m,42 au collet; côtes se dessinant sur la longueur. Collet large sortant de terre à 0m,10, et formant un cône qui supporte les pétioles des feuilles. **Ecorce** très-lisse et comme plombée. Chair d'un rouge intense, serrée et très-sucrée. Feuilles rouge très-foncé, horizontales à la circonférence et dressées au centre.

Cette variété, importée d'Angleterre en 1848, y est très-recherchée.

BETTERAVE

ROUGE NAIN.

Originaire d'Amérique. Variété très-jolie et généralement préférée à *la rouge de Castelnaudary*. Racine fusiforme, petite ; longueur 0m,25; diamètre au collet 0m,08, assez régulière et peu **racineuse**. Peau rouge foncé et lisse. Chair même couleur, fine et serrée. Feuilles rouge brun, petites et horizontales; pétioles très-peu longs.

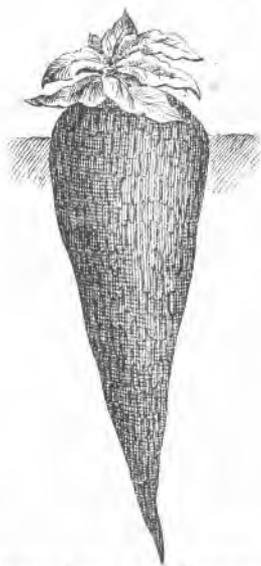
BETTERAVE

ROUGE PLATE, DE BASSANO.

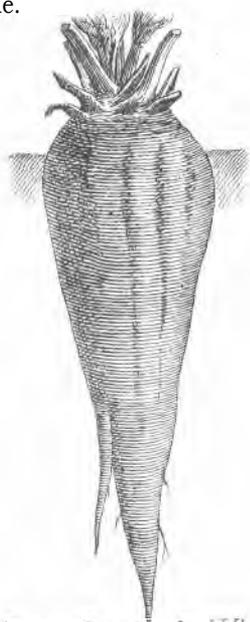
Cette variété, très-estimée dans le nord de l'Italie, est bien certainement une des meilleures pour la table.

BETTERAVES

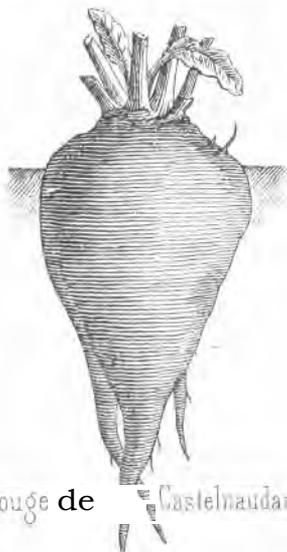
à Salade.



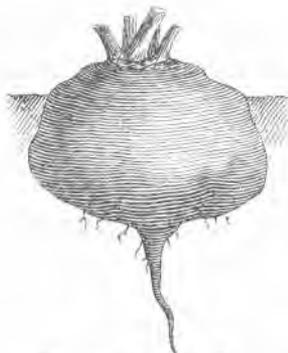
Crapaudine ou Ecorce.



Rouge foncée de Whythe.



Rouge de Castelnaudary.



Rouge plate de Bassano.

Racine aplatie comme celle des *Turneps*, largeur 0m,20; épaisseur 0m,10, terminée par une queue amincie, peu régulière, et parsemée de gibbosités en forme de côtes. Peau rouge clair. Chair blanche veinée de rose, peu serrée, très-sucrée. Feuilles courtes, abondantes, couvrant toute la surface du collet d'un vert intense; pétioles courts, d'un blanc tacheté de rose.

BETTERAVE

ROUGE LISSE.

Cette variété, originaire des Etats-Unis, y est très-cultivée. Racine régulière ayant la forme de la rave, longueur 0m,35; diamètre 0m,12; se prolonge hors de terre à 0m,10. Peau lisse, rouge brun. Chair rouge foncé. Feuilles dressées, petites et d'un rouge vif, nuancé de vert.

BETTERAVE

TURNEP, ROUGE HATIVE.

Très-hâtive et de bonne garde, la plus estimée des betteraves potagères aux Etats-Unis, d'où elle tire son origine. Racine petite; longueur 0m,25; diamètre 0m,11 à son collet, qui est très-fin. De forme régulière, menue, enterrée presque totalement. Peau rouge et lisse. Chair très-rouge et sucrée. Feuilles peu nombreuses, dressées et de couleur rouge vif.

BETTERAVE

JAUNE, DE CASTELNAUDARY.

Cette variété est très-bonne, mais sujette à dégénérer. Racine fusiforme, très-enterrée, petite. Longueur 0^m,25 ; diamètre 0^m,07, se bifurquant quelquefois; peau jaune orange, chair fine, de qualité, serrée et très-sucrée. Sa couleur est d'un jaune foncé tacheté de blanc. Feuilles horizontales, vert pâle, petites et nombreuses, ondulées sur les bords; pétioles jaune verdâtre.

BETTERAVE

JAUNE A SALADE.

Racine totalement enterrée. Peau jaune. Chair blanche, fine, serrée, très-sucrée. Excellente variété cultivée avec succès.

BETTERAVE

LONGUE, ANGLAISE.

Petite racine fusiforme, régulière, longueur 0^m,25 ; diamètre au collet 0^m,08. Peau lisse, rouge violacé. Chair rouge violacé, très-fine et serrée. Feuilles petites, horizontales assez cloquées, ~~presqu'appliquées~~ sur terre, pétioles courts, rouge foncé.

Très-jolie race.

BETTERAVE

LONG DEEP RED.

Racine très-effilée et souvent chevelue, longue de 0m,30; diamètre au collet, 0m,05, entièrement enterrée. Peau noire légèrement rugueuse. Chair serrée, rouge foncé, très-sucrée. Feuilles petites de couleur rouge sang; celles de la circonférence nombreuses, étalées horizontalement; celles du centre dressées, ayant un port particulier.

BETTERAVE

VERY DARK RED.

La différence avec la précédente est peu sensible.

BETTERAVE

FINE RED.

Racine *pyriforme*, demi-longue. Peau rosée. Chair rouge clair.

BETTERAVE

HALF LONG BLOOD.

Cette variété n'a rien de remarquable. Racine demi-longue et rouge. Chair très-rouge. Feuilles horizontales nombreuses et d'un vert intense ; pétioles lavés de rouge.

BETTERAVE

CATTEL'S DWARF BLOOD.

Cette variété est voisine de *la rouge de Castelnaudary*. Racine petite, effilée. Chair rouge vif. Feuilles horizontales, petites, et d'un rouge intense.

(Voir *aux plantes Fourrages Racines, la description des betteraves fourragères, 2e volume de notre ouvrage.*)

BOURRACHE

OFFICINALE.

NOM BOTANIQUE : *Borrago officinalis*.

Famille des **BORRAGINÉES**.

SYNONYMES : BOURRACHE **BATARDE**, FAUSSE BOURRACHE, LANGUE DE BŒUF, LANGUE D'OIE.

Description. — Plante annuelle, rustique, originaire de l'Orient. Racine blanche et velue. Tige de 0^m,60, cylindrique, creuse, basse et branchue, garnie de petites pointes très-fines. Feuilles alternes, larges, arrondies, d'un vert foncé, onduées et velues comme les tiges, s'abattant sur terre. Fleurs naissant au sommet des rameaux, ordinairement d'un beau bleu, quelquefois blanches ou couleur chair, portées sur des pédicules longs de 0^m,03 et inclinés vers la terre ; étamines réunies en pointe à leur extrémité, formant une espèce de pyramide noire qui sort du centre de la fleur disposée en étoile. Calice divisé en parties vertes, pointues et velues; pistil portant quatre embryons

donnant naissance à la graine, verte d'abord, noire en **mûrissant**, assez grosse, légèrement courbée et oblongue, marquée par une arête médiane et striée, étranglée ensuite, puis évasée vers le hile, qui est mamelonné et de couleur blanchâtre.

Durée germinative. Trois ans.

Usage. — On emploie ses jolies fleurs bleues pour orner les salades, avec les fleurs de capucines et autres fournitures; d'après Duchesne, les fleurs et les feuilles se mangent cuites ou frites, en Angleterre et en Italie, quand elles sont nouvelles. La médecine lui reconnaît également des propriétés bienfaisantes.

Culture. — La graine de bourrache se sème claire, en pleine terre, au printemps et à l'automne. On repique le plant six semaines après. Tout terrain lui convient. A l'approche des gelées, on recouvre le plant avec des paillassons : c'est le moyen d'obtenir de la bourrache nouvelle en janvier ou février. Quand une fois on a introduit un pied dans un potager, il s'y multiplie par ses graines.

30 grammes contiennent '1830 graines.

CAPRIER.

NOM BOTANIQUE : *Capparis spinosa*.

Famille des **CAPPARIDÉES**.

SYNONYME : **TAPERIER DES PROVENÇAUX**.

Description. — Originaire de la France méridionale. Arbrisseau de 1111,30. Racines ligneuses et nombreuses,

revêtues d'une écorce épaisse. Rameaux abondants, armés d'épines géminées et recourbées. Feuilles alternes, arrondies, semblables à celles du cognassier, épaisses et luisantes. Fleurs blanches, légèrement rosées, solitaires et axillaires, grandes, formées de quatre pétales blancs et à filets purpurins, dont le centre est occupé par un grand nombre d'étamines; calice à quatre **feuilles** vertes; pistil très-long, qui se change en un fruit ayant la forme d'une poire et la grosseur d'une olive; graine assez grosse, réniforme, brun grisâtre.

Usage. — C'est la fleur en boutons du câprier qui fait tout son mérite, et qui constitue le *câpre* du commerce; on l'emploie confit au vinaigre ; les jeunes pousses et les jeunes fruits, préparés comme les cornichons, sont *également* utilisés sous le nom de *cornichons du câprier*.

Culture. — Le câprier demande une terre légère, substantielle, placée sur lit de pierrailles; exposition au midi, contre un mur. Aussitôt la gelée, on couvre le pied et le bas des rameaux avec de la litière épaisse et sèche : il faut peu d'eau. Cette plante se multiplie également de graine et de bouture (préféablement de cette dernière façon) ; on couche quelques brins en terre, qui prennent racine, comme la vigne, on les sèvre l'année suivante pour les transplanter. Multiplication de graines semées au printemps; terre sèche, sablonneuse; exposition chaude.

Il y a encore deux autres variétés, l'une *sans épines* , et l'autre à *feuilles panachées*.

CAPUCINE

GRANDE.

NOM BOTANIQUE : *Tropæolum majus*.Famille des **TROPÉOLÉES**.SYNONYMES : CRESSON DU MEXIQUE, FLEUR DE SANG, FLEUR SANGUINE ,
GRAND CRESSON D'INDE, GRAND CRESSON DU PÉROU.

Description. — Cette plante, annuelle, originaire du Pérou, doit son nom à la forme de sa fleur dont au revers se trouve une espèce de capuce. Racine jaunâtre, menue et garnie de fibres. Tige succulente, faible et rameuse, pouvant s'élever jusqu'à deux ou trois mètres, pourvu qu'elle ait un appui, couchée, si elle ne trouve pas de support. Feuilles alternes, ombiliquées, à cinq lobes obtus presque glabres, peltées et longuement pétiolées. Fleurs axillaires, grandes, à cinq pétales irréguliers, de couleur jaune orange, nuancées de pourpre sur les deux pétales supérieurs, et portées sur un long pédoncule, fleurons, à peu près égaux, en forme de vase.

Elle répand une odeur assez agréable. Son goût est très-piquant.

Graine grosse, jaune, ridée et triangulaire, convexe sur un côté.

Durée germinative — Cinq ans.

Usage. — On emploie les fleurs pour orner les salades. Les boutons de fleurs à peine formés, et les graines encore vertes, se confisent au vinaigre et servent en assaisonnement comme les câpres. On préfère pour cet usage la petite espèce qui a l'avantage de pouvoir se passer d'appui et qui fleurit plus abondamment.

Culture. — La graine de Capucine se sème dans une terre ordinaire en avril, au pied d'un mur, d'un arbre, d'un berceau, à bonne exposition. Dès que les plantes sont levées, on les arrose le matin en temps de sécheresse, et dans le courant de juin on a des fleurs qui se conservent jusqu'aux gelées.

On peut aussi la semer isolée, mais alors il faut la ramer.

30 grammes contiennent 190 graines.

CAPUCINE

GRANDE A FLEUR BRUNE.

SYNONYME : CAPUCINE D'ALGER.

Fleurs rouge-pourpre foncé; variété de la Capucine *grande*.

CAPUCINE

GRANDE A FLEUR PANACHÉE.

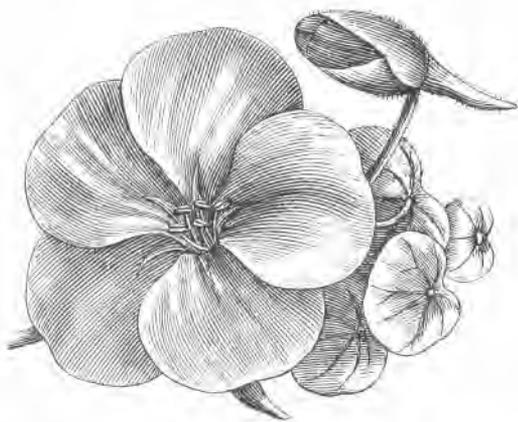
Fleurs tachetées de pourpre sur chaque pétale; également variété de la Capucine *grande*.

CAPUCINE

GRANDE, TRIOMPHE DE LA PYRAMIDE.

Variété nouvelle obtenue dans nos cultures; remarquable par ses belles fleurs rouge vermillon brillant, d'un effet gracieux.

CAPUCINES.



Capucine grande , Triomphe de la Pyramide.



Fleur.

Plant.

Capucine Naine .

CAPUCINE

JAUNE, GRANDE.

Fleurs jaune citron.

CAPUCINE

PETITE.

Nom BOTANIQUE : *Tropæolum minus*.

Famille des **TROPÉOLÉES**.

Description. — Plante annuelle, originaire du Pérou, plus petite et moins colorée que la Capucine *grande*.

Tige moins élancée et pouvant se passer de support. Feuilles arrondies. Fleurs à pétales aigus, tachetées de pourpre aux deux pétales inférieurs.

Graine plus ridée, plus brune et plus petite.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — La même que pour la Capucine *grande*, à l'exception que cette plante, n'ayant pas besoin d'appui, on peut aisément la semer en bordure, où elle produit un très-bel effet.

30 grammes contiennent 400 graines.

Nota. — Pour les autres variétés, voir le 3e volume de notre ouvrage intitulé : *Les Fleurs*.

CAPUCINE

TUBÉREUSE.

Nom BOTANIQUE : *Tropæolum tuberosum*.

Famille des **TROPÉOLÉES**.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Amérique du Sud, où elle est usitée comme plante alimentaire. Racine tubéreuse, conique, d'un jaune tacheté de rouge, renflements en forme d'écaillés, de la grosseur d'un œuf; tiges de 1 mètre, faibles et très-ramifiées; feuilles peltées à 5 lobes obtus, pétioles rouges; fleurs moyennes, jaune-orange.

Ses graines mûrissent très-rarement sous notre climat et ne servent pas à la multiplication, qui a lieu au moyen des tubercules.

Cette plante, introduite depuis quelques années en Angleterre, puis en France, a produit des tubercules assez abondants, gros comme de petites poires, et d'un aspect agréable, que l'on mange après les avoir préalablement blanchis à l'eau, mais dont la saveur particulière et peu agréable, ne nous paraît pas promettre un bon légume. Cependant, nous espérons que cette plante sera encore l'objet de quelques essais qui lui assigneront d'une manière définitive, sa place parmi les plantes potagères.

CARDON.

NOM BOTANIQUE : *Cynara cardunculus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : CARDONNETTE, CHARDONNERETTE, CHARDONNETTE.

Description. — La plus grosse de toutes les plantes

potagères et la plus saine. Originaire de l'île de Candie, plante vivace. Racine épaisse et charnue, formée en pivot, tendre et d'une saveur agréable, quand elle est cuite. Tige de 1,50 à 2 mètres, cannelée, cotonneuse, pleine, garnie de quelques rameaux. Feuilles très-grandes, vert d'eau, divisées en lanières larges et découpées, couvertes d'un duvet blanchâtre, armées, à l'angle de chaque division, d'épines dures et jaunâtres qui disparaissent dans certaines variétés. Côte large, épaisse et charnue, formée en gouttière. Fleur très-grosse, semblable à celle de l'artichaut, composée d'un grand nombre de fleurons couleur bleue, sortant d'une tête aplatie à sa base et terminée en pointe, qui est elle-même formée de grandes écailles hérissées de pointes très-dures à leur extrémité, et dont la base qui tient au corps, est épaisse et charnue. Graine grosse, oblongue, grise, rayée de brun foncé, aplatie et anguleuse.

Durée germinative. — Sept ans.

Usage. — La partie la plus tendre et la meilleure et qui fait tout le mérite du cardon, c'est la côte.

Culture. — On multiplie le cardon, de graines semées en avril, sur couches, en petits pots, ou en niai, en pleine terre.

Ce dernier semis est le plus usité. On trace deux rangs par planche, et l'on fait des trous sur la ligne, remplis de terreau consommé, espacés de 1 mètre en tous sens; on sème 2 ou 3 graines dans chacun d'eux, pour ne laisser dans la suite qu'un seul pied.

Dans le cas de destruction de ces plantes par les vers blancs ou les courtilières, on sème à la même époque en pot, pour regarnir, s'il y a lieu, les places vides.

Il faut arroser fréquemment, surtout dans les terres *légères*; dans les marais de Paris, les produits ne sont beaux, qu'à la condition de donner aux plantes beaucoup d'eau.

En septembre, on les blanchit ; à cet effet, réunir les feuilles, qui sont souvent longues de 2 mètres, au moyen de liens de paille ou d'osier ; établir par-dessus une couverture en paille longue et sèche, qu'on attache avec des liens ; ensuite ramener la terre autour du pied, pour maintenir le bas de la couverture : au bout de quinze jours ou trois semaines, le cardon blanchit et ses côtes s'attendrissent; c'est le moment d'employer celles-ci, sans quoi elles pourriraient; du reste il ne faut empailler que successivement et selon les besoins de la consommation. On arrache les cardons en mottes avant les fortes *gelées* et par un temps sec, puis on les replante l'un près de l'autre, dans la cave ou dans la serre aux légumes, où ils achèvent de blanchir et se conservent jusqu'en mars, en ayant soin de les visiter souvent et d'enlever les feuilles qui sont pourries. Si l'on veut récolter la graine, conserver quelques pieds l'hiver en s'abstenant de les blanchir, les butter et recouvrir comme les artichauts.

30 grammes contiennent 100 graines.

CARDON

DE TOURS.

Cette variété, cultivée principalement par les maraîchers de Paris, malgré les inconvénients de ses épines, est originaire de Tours et très-estimée.

Côtes épaisses, pleines et charnues, feuilles armées de toutes parts d'aiguillons très-pointus, qui en rendent les approches difficiles.

CARDON

D'ESPAGNE.

SYNONYME : CARDON DE **QUAIRS**.

Variété très-répan due dans le Midi de la France, mais sujette à monter.

Feuilles sans épines ; Côtes creuses et un peu plus aplaties que dans le précédent.

On préfère en général, malgré ses épines, le cardon *de Tours* à celui *d'Espagne* Sa qualité est plus tendre et ses côtes sont plus charnues ; néanmoins, les autres variétés sans épines méritent d'être propagées ; car le cardon de Tours a des piquants si dangereux, qu'ils blessent quelquefois cruellement, et qu'il est bon de prendre des précautions pour lui donner les soins qu'en réclame la culture.

CARDON

PLEIN INERME.

Très-belle variété. Côtes aussi épaisses et aussi pleines que celles du cardon *de Tours*, mais n'ayant que des piquants faibles ou même nuls.

CARDON

A COTES ROUGES.

Belle variété, plus récente dans la culture que les variétés précédentes, que nous devons à M. de la Cour-Gouffé, directeur du Jardin botanique de Marseille.

Côtes très-larges, très-pleines et à feuille douce.

CARDON

PUVIS.

SYNONYMES: CARDON A FEUILLES D'ARTICHAUT, CARDON A FLÈCHE.

Cette variété qui doit son nom au savant agronome qui l'a découverte, est très-estimée à Lyon et dans les environs ; remarquable entre toutes par son volume et l'ampleur de ses feuilles plus courtes que dans les autres variétés ; le surnom de *Cardon à flèche* lui vient de la forme de son lobe terminal, très-large en forme de fer de lance.

Côtes très-larges , demi-pleines ou creuses. Feuilles dépourvues d'épines.

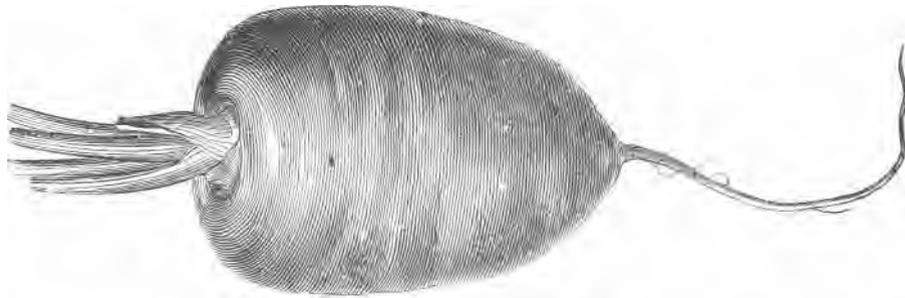
CAROTTE.

Nom BOTANIQUE : *Daucus carotta*.

Famille des **OMBELLIFÈRES**.

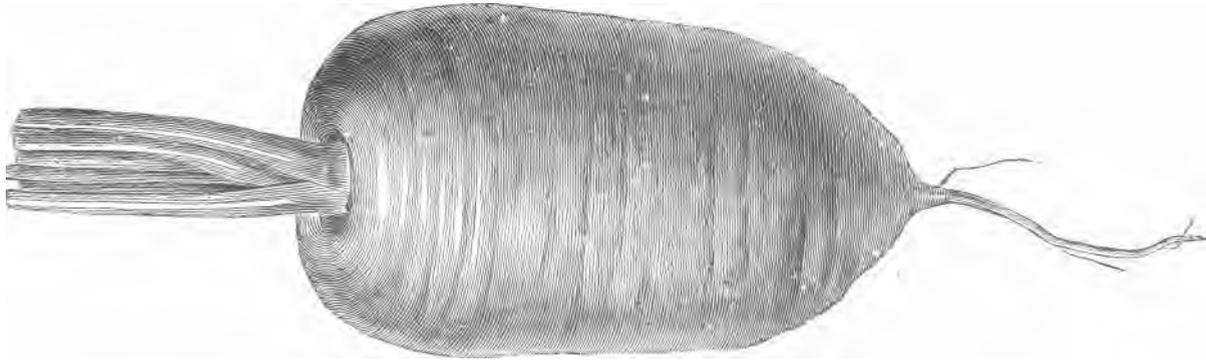
SYNONYMES : PASTENADE, PASTONADE, FAUX-CHERVIS, GIROUILLE.

Description,. — Plante indigène, bisannuelle. Racine grosse, simple, fusiforme. Tige creuse, velue, cannelée,



CAROTTE ROUGE

Courte hâtive a chassis.



CAROTTE ROUGE

Courte hâtive de Hollande.



de 0111,60 à 1^m,50, se ramifiant un peu et dont chaque extrémité se' couronne de fleurs blanches ou rosées, petites, en ombelle. Feuilles trois fois ailées, à folioles incisées, *pinnatifides*, aiguës. Graine brun-verdâtre, aplatie d'un côté et convexe de l'autre, marquée de côtes saillantes, hérissées de petits aiguillons.

Durée germinative. — Quatre ans.

Usage. — La racine est employée dans l'art culinaire et constitue un aliment très-sain et une nourriture excellente pour tous les animaux (notamment pour les chevaux).

Les semences entrent aussi dans la préparation de quelques liqueurs et la pulpe sert à colorer le beurre.

Culture. — La Carotte demande une terre profonde et plutôt légère que douce, chargée de suc nutritifs, un sable gros et profond lui convient également ; la terre doit être préparée par de bons et profonds labours, et fumée au plus tard à l'automne précédent, autrement la carotte fourcherait et prendrait un goût de fumier. Les semis se font depuis fin lévrier jusqu'en juin ; il s'en fait également en septembre, particulièrement de carotte *hâtive* pour passer l'hiver en pleine terre et fournir des racines nouvelles au printemps.

On sème à la volée ou en rayons, on recouvre au râteau et on met une légère couche de terreau.

Il faut sarcler après la levée et pendant leur jeunesse, les éclaircir quand elles commencent à prendre de la force, avoir soin également de les délivrer des limaces et des araignées qui y font des ravages considérables.

La destruction des limaces a lieu par la chaux en

poudre et celle des araignées par des **bassinages** répétés chaque jour avec infusion de suie.

Au milieu de l'été, les carottes, arrachées dans le but d'éclaircir, sont bonnes à employer ; la provision peut se prendre successivement par l'éclaircissement. Celles destinées à l'hiver doivent se trouver alors à **0^m,15** cent. de distance.

La carotte résiste assez bien aux gelées ; cependant il est plus prudent d'en faire la récolte au commencement de l'hiver. On coupe alors les feuilles au niveau du collet, on met les racines par lits, avec du sable, dans la cave, ou dans la serre aux légumes ou autre lieu abrité, les têtes en dehors et affleurant la couche de sable. A la fin de l'hiver, on coupe de nouveau, au collet, les feuilles qui ont poussé et qui finiraient par les épuiser. Ce soin prolonge leur conservation.

Les carottes semées pour graines, doivent rester en terre et être couvertes de feuilles ou de paille lorsqu'il gèle. On les choisit pour cet usage, bien saines, et on les plante à **0^m,65** de distance en février et en mars.

Pour les semis d'automne, ou ceux que l'on fait de très-bonne heure au printemps, il est préférable de se servir de la graine de deux ou trois ans, ceux faits avec la semence nouvelle étant très-sujets à monter.

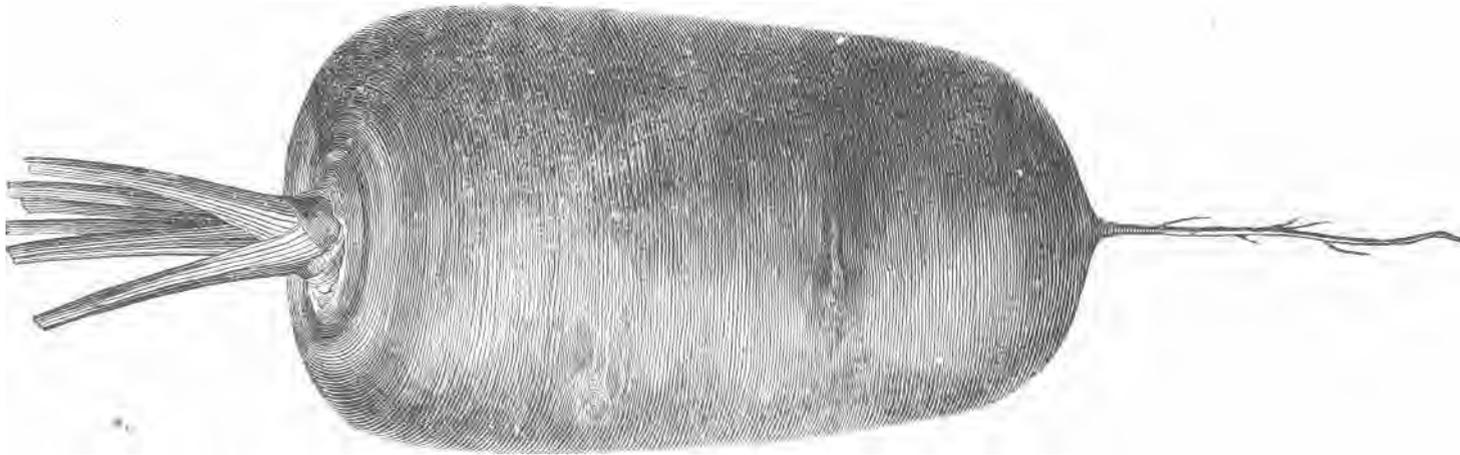
30 grammes contiennent 24,300 graines.

CAROTTE

ROUGE, TRÈS-COURTE.

SYNONYMES : CAROTTE CARLINE, CAROTTE A CHASSIS,
CAROTTE TOUPIE, CAROTTE GRELOT.

Cette variété, la plus hâtive de toutes, est employée



CAROTTE ROUGE

Demi longue hâtive, obtuse.



CAROTTE ROUGE

Demi longue hâtive, sans coeur.

particulièrement dans la culture sur couche, pour laquelle elle convient, tant sous le rapport de sa précocité que du peu de longueur de ses racines.

Racine longue de 0m,04 sur 0m,04 de diamètre, et cylindrique, terminée par une queue très-fine. Feuilles fines et peu volumineuses. Peau rouge. Collet creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles et tacheté de brun ou de vert, à l'endroit où il vient affleurer la terre.

CAROTTE

ROUGE COURTE, **HATIVE** DE HOLLANDE.

SYNONYMES : CAROTTE QUEUE DE SOURIS, CAROTTE DE **CROISSY**,
CAROTTE VITELOTTE.

Cette variété, également recommandable par sa précocité, est le plus généralement cultivée dans les jardins ; son produit est considérable. On estime qu'un hectare de bonne terre donne en moyenne 36,000 kilogr.

Racine de 0m,10 de longueur sur 0m,06 de diamètre, presque cylindrique, terminée par une queue très-déliée. Feuilles fines et peu volumineuses, un peu plus cependant que celles de la Carotte *très-courte*. Collet en gouttière autour de l'insertion des feuilles, et tacheté de brun ou de vert à l'endroit où il vient affleurer la terre.

CAROTTE

ROUGE, DEMI - LONGUE.

Cette variété, très-productive, peut donner en moyenne 45,000 kilogr. par hectare de bonne terre ; en présence

de ces avantages, quelques agriculteurs l'ont adoptée pour les semis tardifs.

Racine longue de 0m,16 environ et large de 0m,05 au sommet, fusiforme et *effilée*. Feuilles plus fortes que dans la *rouge courte*. Peau rouge. Collet vert ou brun, en gouttière autour de l'insertion des feuilles et affleurant le sol.

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE HÂTIVE, OBTUSE.

Sous-variété de la précédente, plus précoce, et préférée sous ce rapport à la Carotte *demi-longue pointue*.

Racine moins effilée, se terminant en cône obtus, large de 0m,05 au sommet et longue de 0m,16 environ. Peau rouge. Collet vert ou brun, affleurant le sol, et creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles.

Cette variété est intermédiaire entre la Carotte *rouge courte* et la Carotte *demi-longue*. Qualité excellente.

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE NANTAISE, OBTUSE.

Sous-variété de la Carotte *rouge demi-longue ordinaire*, mais bien préférable comme qualité; d'un mérite incontestable ; sa racine, très-sucrée, l'a placée au premier rang parmi les légumes ; elle est également, comme la précédente, moins effilée et se termine en cône obtus.

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE, HÂTIVE, SANS CŒUR.

Cette belle race, diffère des variétés précédentes, en ce que la partie centrale (ou CŒUR), ordinairement très-caractérisée, tend à s'effacer et se confondre avec les parties environnantes.

Qualité excellente. — Variété recommandable.

CAROTTE

ROUGE LONGUE.

SYNONYMES : CAROTTE ROUGE LONGUE DE TOULOUSE, CAROTTE ROUGE DE FLANDRES, CAROTTE DE CROISSY.

Cette variété, quoique très-bonne et pendant longtemps le plus communément cultivée, tend à disparaître dans les jardins, pour céder sa place à la Carotte *courte*. Cependant elle domine encore dans quelques départements.

Racine fusiforme, longueur 0^m,30 sur 0^m,06 de diamètre.

CAROTTE

ROUGE LONGUE DE BRUNSWICK.

Très-belle variété potagère, mais seulement propre aux sols très-profonds.

Racine fusiforme, longueur 0^m,35, diamètre 0^m,04, très-régulière, couleur rouge vif. Collet affleurant la terre.

CAROTTE

JAUNE COURTE.

Variété peu cultivée et qui n'a pas été bien perfectionnée ; elle n'a rien de commun avec la Carotte *rouge courte* ; et du reste, n'appartient pas à la même race.

Racine turbinée et chevelue, longueur 0^m,12, largeur 0^m,07. Peau jaune pâle. Collet en gouttière autour de l'insertion des feuilles. Chair jaunâtre.

CAROTTE

BLANCHE TRANSPARENTE.

SYNONYME : CAROTTE TRANSLUCIDE.

Cette variété obtenue par M. **Boitel**, jardinier à Mulhouse, est très-curieuse.

Racine fusiforme, effilée, longueur 0^m,15, diamètre 0^m,05. Peau blanche, très-fine. Chair fine, diaphane et très-blanche.

CAROTTE

VIOLETTE.

SYNONYME : CAROTTE NOIRE DE DINDE.

Cette variété, peu cultivée, a l'inconvénient de monter et de fleurir dans l'année même du semis ; de plus, elle a le désagrément de colorer les ragoûts, d'une manière peu agréable.

Racine fusiforme, effilée, longueur 0^m,35, diamètre 0^m,07. Couleur violette. Chair jaune au centre et violette vers la circonférence, très-sucrée.

CAROTTE

SAUVAGE.

Les botanistes regardent cette plante comme le type des carottes cultivées dans les jardins ; elle n'en diffère point par ses caractères essentiels, mais sa racine est dure, petite et ramifiée, souvent fourchue.

Améliorée par M. *Vilmorin*, elle a atteint le volume des plus grosses carottes de jardin, dont elle a absolument l'apparence, mais avec quelque différence dans la qualité ; sa chair est plus moelleuse, et son goût plus prononcé.

M. *Vilmorin* en a fait deux races distinctes, l'une produisant des racines, qui par leur forme, leur précocité et leur finesse, sont plus particulièrement appropriées au jardinage, et l'autre produisant des racines plus volumineuses et plus convenables pour la grande culture.

Cette dernière race a été adoptée dans plusieurs localités pour la culture de la ferme ; elle est plus rustique et supporte mieux la sécheresse.

CAROTTE

ROUGE, LONGUE, DE TOULOUSE.

Bonne race.

Racine fusiforme, longue de 0^m,33 sur 0^m,07 de diamètre.

CAROTTE

LONGUE VIOLACÉE DE TOULOUSE.

Très distincte de la Carotte *violette*. Racine longue et rouge violacé.

CAROTTE

DE MURCIE.

Cette variété monte rapidement, et les racines se forment à peine : couleur rouge violet.

CAROTTE

DE NAPLES, ROUGE PALE, COURTE.

Ses racines montent avant d'être formées et sont petites, rouges et longues.

CAROTTE

MOHR'S ROTHEGELBE LANGE.

Racine longue, rouge fusiforme, assez estimée.

Voir les autres espèces fourragères aux FOURRAGES
RACINES, 2e volume de notre ouvrage.

CARVI.

Nom BOTANIQUE : *Carum carvi*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : CUMIN DES PRÉS.

Description. — Plante bisannuelle, indigène. Racine jaunâtre, longue, de la grosseur du doigt. Tige droite, hauteur 0^m,50, rameuse, lisse, anguleuse et glabre. Feuilles radicales, nombreuses, à folioles opposées et verticillées ; pétiole en forme de gouttière, creux et ondulé. Fleurs blanches et petites, disposées en ombelles. Graine oblongue, couleur brun clair, et d'une odeur très-agréable.

Durée germinative. — Deux ans.

Usage. — La racine, dont la chair blanche et sucrée, a une légère saveur de carotte, pourrait être employée comme celle du panais ; mais généralement elle est peu utilisée ; les feuilles et les jeunes pousses se mangent aussi ; les graines, qui sont très-aromatiques, sont employées comme assaisonnement ; en Allemagne, on les met dans le pain.

30 grammes contiennent 8,570 graines.

CÉLERI

CULTIVÉ.

NOM BOTANIQUE : *A pium graveolens*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : ACHÉ DOUCE. ÉPRAULT.

Description. — Plante bisannuelle, originaire de l'Europe. Racine fibreuse. Tige sillonnée, de 0^m,60. Feuilles glabres, dentées, à folioles presque triangulaires, se renversant sur terre; pétioles succulents, creusés en gouttière, sillonnés et arrondis. Fleurs blanches, petites, disposées en ombelles, à cinq pétales.

Graine petite, aplatie d'un côté, convexe de l'autre et aromatique.

Durée germinative. — Quatre ans.

Usage. — On emploie les côtes des feuilles et la racine, que l'on mange crues ou cuites.

En Angleterre la graine est utilisée dans les potages et l'on en fait des extraits préparés pour cet usage.

Culture. — Le Céleri se sème depuis février jusqu'en juin.

En février, on sème la première saison sur couche, sous cloche et sous châssis ; la graine doit être très-légèrement recouverte et fréquemment bassinée. Vers le milieu d'avril, on replique le plant en pleine terre à environ 0^m,33 de distance sur la ligne ; lorsqu'il est assez fort on le fait blanchir, en le liant de trois liens, par un temps sec, et en le garnissant de paille sèche, de ma-

Mère que l'extrémité seule des feuilles paraisse, ou bien, après qu'il est lié, on ramasse la terre autour du pied en l'élevant jusqu'au premier lien d'abord, huit jours après on l'amoncelle jusqu'au deuxième et jusqu'au troisième, huit autres jours après. On peut le récolter ainsi en juillet et août.

La seconde saison se sème en mai, en pleine terre, à une exposition abritée. Avoir soin de bassiner très-souvent, pour hâter la germination des graines. Repiquer le plant en juillet à la distance de 0^m,33, le faire blanchir quand il est assez fort par le procédé énoncé plus haut. Pendant les gelées, pour le préserver du froid, on le couvre d'une grande litière, qui doit être retirée dans les temps doux et humides pour éviter qu'il ne pourrisse.

On peut le conserver ainsi jusqu'en février.

Pour tous les semis, les graines les plus nouvelles sont les meilleures.

Pour récolter la graine, on laisse quelques pieds en pleine terre, couverts de paille.

30 grammes contiennent 08,100 graines.

CÉLERI

PLEIN BLANC.

Cette variété, qui est excellente, est très-répandue.

Plante vigoureuse. Côtes pleines et charnues, vertes et tendres. Folioles larges, vert intense.

CÉLERI

PLEIN BLANC , COURT HATIF.

Cette variété est très-estimée par les maraîchers de Paris.

Côtes très-pleines, nombreuses, étroites, courtes, arrondies et blanchissant très-prompement ; **CŒUR** extrêmement fourni.

Ce céleri, quoique plus petit, est très-précoce, et fournit autant que les autres variétés par la multiplicité de ses feuilles; seulement il a le désavantage de drageonner beaucoup.

CÉLERI

TURC,

SYNONYME **CÉLERI** DE PRUSSE.

Variété excellente, et généralement préférée à celle du Céleri *plein blanc* ; elle se distingue entre les autres par ses dimensions plus fortes et par l'ampleur de ses feuilles.

Côtes très-larges, longues, pleines et charnues, d'un vert foncé et luisant. Folioles très-larges.

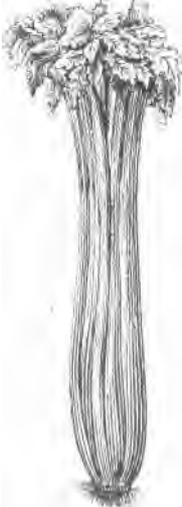
CÉLERI

GROS VIOLET, DE TOURS.

SYNONYME : CÉLERI PLEIN DE TOURS.

Plante vigoureuse et forte, remarquable par son vo-

CÉLERIS



Céleri p n banc.



Céleri court



C r Turc très gros

lame plus considérable que dans les autres variétés, par la grosseur de son pied, et par l'épaisseur de ses côtes qui sont larges, de couleur vert foncé tacheté de violet, charnues, tendres et cassantes. Folioles larges, et vert foncé.

Cette variété, fort belle, n'est pas assez cultivée.

CÉLERI

NAIN FRISÉ.

Cette variété n'est remarquable que par la singularité de son feuillage.

Côtes courtes et pleines, arrondies. Folioles crispées.

CÉLERI

PLEIN ROSE.

Ce Céleri qui tend à dégénérer et avoir les côtes creuses, est délaissé en général pour ce motif ; on lui préfère à bon droit les autres variétés.

Côtes larges, pleines et charnues, lorsque la race est franche ; de couleur verte mêlée de rose.

CÉLERI

SEYMOUR'S SUPERB RED SOLID.

A beaucoup d'analogie avec notre Céleri *violet*, mais il est moins estimé.

CÉLERI

NEW SILVER GIANT.

Côtes courtes, arrondies, creuses, vertes d'abord, devenant blanc jaunâtre par l'étiollement.

CÉLERI

WHITE IMPERIAL.

Très-belle et bonne variété,
Côtes très-larges, longues, charnues et pleines, dressées.
Folioles très-larges à dents arrondies, d'un vert foncé, luisant.

CÉLERI

COLE S SUPERB RED.

Voisin de notre Céleri *violet de Tours*, mais supérieur ; larges côtes d'un beau violet.

CÉLERI

GIANT.

Belle et bonne race, très-estimée. Côtes larges et charnues, d'un vert foncé, luisant.

CÉLERI

NEW FLAT STEMMED RED.

Plante vigoureuse et trapue.
Côtes larges, peu charnues, tendres et cassantes.

CÉLERI

SEYMOUR'S SUPERB.

Un peu plus blond que notre Céleri *court hâtif* et un peu plus épais. Côtes pleines et charnues.

CÉLERI

NEW RED MATCHLESS.

Plante tardive, très-pleine, à côtes rouges.

CÉLERI

NEW FLAT STEM.

Variété peu méritante. Côtes très-courtes.

CÉLERI

MANCHESTER RED SOLID.

Côtes longues, nues, rouge pâle. Cette variété a beaucoup de rapport avec notre Céleri *plein rose*.

CÉLERI

LYON'S PAW.

Cette variété se rapproche un peu de notre Céleri *court hâtif*, mais n'en a pas le mérite ; ses côtes sont plus épaisses et ses feuilles plus fines.

CÉLERI - RAVE.

Description. — Le Céleri-Rave qui est un excellent légume, n'est pas assez connu et mériterait d'être plus répandu. Sa racine tendre, *moëlleuse* et bien venue est d'une saveur bien plus agréable que celle des Céleris à côtes.

Racine de 0^m,11 de diamètre, brune, arrondie et renflée. Feuilles renversées horizontalement. Chair blanche et serrée.

Culture. — Le Céleri Rave demande une terre profonde et fraîche, bien labourée et terreautée ; on supplée à la fraîcheur naturelle du sol, quand elle fait défaut, par de fréquents arrosements.

On sème en février, sur couche, et on repique le plant en pleine terre au commencement de mai ; on plante à la distance de 0^m,40 à 0^m,50, en ayant soin de retrancher les plus grandes feuilles et toutes les racines latérales, afin que le tubercule puisse se développer.

On a soin (l'entourer les planches d'un rebord de terre, qui retient l'eau des arrosements, lesquels doivent être copieux, surtout pendant les chaleurs.

La récolte du Céleri-Rave commence en septembre, et se continue jusqu'au commencement de l'hiver, époque à laquelle on rentre une partie des racines dans la cave en les ensablant ; avoir soin alors de couper les feuilles, moins celles du **CŒUR**.

Les racines laissées dehors peuvent passer l'hiver, en les préservant de la gelée.

CÉLERI—RAVE

D ERFURT.

Cette variété, qui se recommande par sa précocité, est très-estimée, et supérieure au Céleri-Rave *ordinaire*.

Racine petite, mais très-nette.

CÉLERI—RAVE

FRISÉ.

Cette variété, n'ayant d'autre mérite que la particularité de son feuillage, a sa racine bien moins grosse que celle du Céleri-Rave *ordinaire*.

Racine de 0m,08 de diamètre, brune, arrondie et renflée. Feuilles horizontales. Folioles crispées. Chair blanche et serrée.

CÉLERI

A COUPER.

SYNONYMES : CÉLERI PETIT, CÉLERI CREUX ,
CÉLERI FIN DE HOLLANDE.

Ce céleri est cultivé principalement par les jardiniers

de Paris et des environs ; les feuilles sont employées pour les potages et comme fourniture de salades.

On le sème très-épais ; il repousse après avoir été coupé.

Côtes étroites, tendres, creuses et cassantes ; drageons nom breux.

CERFEUIL

COMMUN.

NOM BOTANIQUE. *Scandix cerefolium*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

Description. — Plante annuelle et indigène. Racine unique, blanche, fibrée, un peu âcre. Tige de 0^m,50 à 0,60, cylindrique, cannelée, creuse, entrecoupée par des nœuds écartés, et branchue. Feuilles se rapprochant beaucoup de celles de la cigüe, mais plus fines et plus courtes, un peu velues, d'une saveur et d'une odeur très-aromatique. Fleurs disposées en parasol au sommet des rameaux, petites et blanches, composées de cinq pétales blancs, inégaux en forme de coeur, et de cinq petites étamines blanches. Graine longue et pointue.

Durée germinative. — Deux ans.

Usage. — Les feuilles, qui sont aromatiques, s'emploient dans les assaisonnements et dans les salades.

Culture. — On sème presque toute l'année, depuis mars jusqu'en septembre, dans une terre bien fumée, fraîche autant que possible et à l'ombre. Ce dernier point est très-essentiel, car la chaleur fait monter très-vite le cerfeuil pendant l'été.

La plante lève quinze jours après être semée, et on la récolte un mois après.

On peut donc faire des semis successifs de mois en mois.

Arrosements en temps de sécheresse.

30 grammes contiennent 6100 graines.

CERFEUIL

FRISÉ.

Très-jolie variété, à feuilles **crêpues** ou frisées ; son emploi est le même que celui du Cerfeuil *commun* ; et comme il se distingue du précédent par la frisure de ses feuilles, il offre l'avantage d'empêcher toute confusion avec la petite **ciguë**.

CERFEUIL

TUBÉREUX.

NOM BOTANIQUE : *Chaerophyllum bulbosum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : CERFEUIL BULBEUX.

Description. — En Allemagne on le cultive depuis de longues années pour en approvisionner les marchés. Sa racine petite, mais féculente et un peu sucrée, a beaucoup d'**analogie** avec celle de la châtaigne.

Cette plante est indigène et bisannuelle.

Racine fusiforme, longueur **0m,10**, diamètre **0m,03**, farineuse, de couleur grisâtre. Chair blanc-jaunâtre.

Tige renflée au-dessous des **nœuds**. Feuilles ailées dont les divisions supérieures sont linéaires et très-étroites. Foliolles profondément incisées. Fleurs blanches disposées en ombelles.

Graine longue, pointue, concave d'un côté et brun clair, creusée en gouttière du côté opposé et blanchâtre.

Durée germinative. — Un an.

Usage. — On mange la racine cuite, qui est plus féculente que la pomme de terre ; elle sert cependant aux mêmes usages et peut se préparer de la même manière.

Culture. — On sème de septembre à décembre, à la volée, en terre douce et bien préparée ; on la recouvre de quelques centimètres de bon terreau (avoir soin de sarcler et d'arroser en temps utile). La graine ne lève qu'au printemps ; la récolte se fait en juillet, époque à laquelle les feuilles de la plante changent de couleur et sèchent. On rentre les racines dans un lieu sec et obscur où elles se conservent comme les pommes de terre, en ayant soin de les remuer de temps en temps pour les empêcher de pousser.

La graine mûrit en août.

30 grammes contiennent 6,400 graines.

CERFEUIL

DE PRESCOTT.

Description. — Originaire de la Sibérie et de la Russie orientale. Il a beaucoup d'analogie avec le Cerfeuil *tubereux*, et sa racine paraît plus délicate et même préférable à celle du précédent.

Racine conique, gris blond, farineuse et d'une saveur très-aromatique.

Usage. — Les racines se préparent comme la pomme de terre et les salsifis.

Culture. — On sème fin d'avril dans une terre bien raffermie, que l'on piétine avec soin dès que les jeunes plantes sont levées.

Les racines se récoltent au commencement de septembre et se placent dans un endroit sec où elles se conservent jusqu'en mars.

CERFEUIL

MUSQUÉ.

NOM BOTANIQUE : *Myrrhis odorata.*

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : CERFEUIL D'ESPAGNE, FOUGÈRE MUSQUÉE, CERFEUIL ANISÉ , MYRIDE ODORANTE , CICUTAIRE ODORANTE, PERSIL D'ANE DE LOBEL.

Description. — Plante vivace, indigène. Feuilles très-grandes, pubescentes, ailées, d'un vert plus foncé, plus velues que celles du Cerfeuil *commun*, et exhalant une odeur aromatique. Tige de 0,91,70 à 1 m, grosse, cannelée ; Fleurs petites et blanches, disposées en ombelles; Graine de couleur brune, enveloppée d'une membrane grosse et longue, luisante, convexe d'un côté et cannelée de l'autre.

Durée germinative. — Un an.

Usage. — On emploie le cerfeuil *musqué* comme le cerfeuil commun ; mais sa saveur, anisée et très-prononcée, ne plaît pas à tout le monde.

Culture — On sème préférablement à l'automne aussitôt après la récolte des graines; on peut aussi faire la multiplication par la séparation des pieds.

30 grammes contiennent 880 graines.

CHAMPIGNON

COMESTIBLE.

NOM BOTANIQUE : *Agaricus esculentus*

Famille des CHAMPIGNONS.

SYNONYMES : CHAMPIGNON DE COUCHE, AGARIC COMESTIBLE.

Description. — Plante indigène ; sa forme est ronde, un peu aplatie sur le sommet ; le pédicule tenant au fumier qui le produit, est fistuleux, allongé, blanc, à chapeau blanc, conique d'abord, puis à mesure de son développement **campanulé**, horizontal, déchiré et finissant par se décomposer en liquide blanc. Chair spongieuse, blanche et feuilletée en-dessous.

Les semences du champignon qu'on appelle *sporules*, sont d'une **ténuité** tellement microscopique, qu'elles servent rarement à la multiplication artificielle. Nous indiquons plus loin la manière de procéder pour faire naître artificiellement le champignon sur couche.

La famille des champignons est très-nombreuse; toutes les espèces ne sont pas bonnes à manger, aussi des erreurs regrettables se manifestent-elles souvent, et ces méprises dues, soit à l'inexpérience de celui qui les cueille, soit à l'altération que subissent ces variétés, sont toujours dangereuses et souvent mortelles.

M. Courtois-Gérard, dans son *Manuel pratique de cul-*

ture maraîchère, indique un moyen bien simple, employé par M. J. Gérard, pour enlever le principe toxique aux champignons suspects, et que nous reproduisons textuellement en le recommandant.

« Pour chaque 500 grammes de champignons **cou-**
• **pés** de médiocre grandeur, il faut un litre d'eau **acidu-**
« **lée** par deux ou trois cuillerées de vinaigre, ou deux
« cuillerées de sel gris si l'on n'a pas autre chose. Dans le
• cas où l'on n'aurait que de l'eau à sa disposition, il faut
« la renouveler deux ou trois fois. On laisse les **cham-**
• **pignons** *macérer pendant deux heures entières*, puis on
les lave à grande eau. Ils sont mis dans l'eau froide,
• qu'on porte à l'ébullition, et après une demi-heure, on
« les retire, on les .lave encore, on les essuie et on les
• apprête comme mets spécial. Inutile de dire que toutes
« les eaux qui ont servi à laver les champignons doivent
• être jetées. »

Tous les champignons cultivés ne sont pas **complète-**
ment semblables ; il existe des variétés à teintes blanches,
blondes ou grises, pour lesquelles les cultivateurs ont
des préférences, suivant leur appréciation particulière ou
les exigences de la vente ; cependant ces variétés multi-
pliées indéfiniment, s'altèrent.

Une particularité qu'il est bon de noter en passant,
c'est que plus le champignon est nuisible, mieux il se
digère.

Culture. — La première des opérations et la plus im-
portante, est la préparation du fumier destiné à former
les meules à champignons. Le fumier de cheval de trait
ou de travail, est préféré à tout autre; son séjour plus
long sous le piétinement des chevaux, l'assouplit ; (le plus
il est plus imprégné d'urine et contient plus de crottin

que celui des chevaux de luxe, par cela même qu'il est renouvelé moins souvent ; ce fumier doit être déposé en tas, à l'abri des incursions de la volaille ; on le laisse ainsi pendant un mois environ, afin qu'il puisse entrer en fermentation ; on en forme ensuite une couche de 1m,33 de largeur sur 0m,65 d'épaisseur, en ayant soin de retirer la grande paille qui ne serait pas imbibée d'urine, les corps étrangers et le foin, qui nuisent complètement à la prospérité du champignon ; on secoue le fumier de manière à bien mélanger les parties sèches avec celles les plus imprégnées d'urine ; on le mouille ensuite convenablement, afin de déterminer une nouvelle fermentation, et on piétine le tas.

Cette opération se fait généralement au printemps et à l'automne, le succès en est plus certain.

Huit à dix jours après, lorsque le fumier a fermenté vivement, on remanie la couche entièrement, en commençant par un bout et en ayant soin de mouiller le fumier également et surtout abondamment dans les temps secs ; dans les temps humides, ne pas arroser, le fumier ne devant être ni sec, ni trop humide ; on remonte la couche comme elle était primitivement, après avoir rentré à l'intérieur le fumier qui était sur les bords et à la superficie.

Huit jours après cette opération, on reconnaît à la couleur blanchâtre qu'il prend à l'intérieur et qui se manifeste même à sa surface, s'il peut être employé avec succès, et à l'onctuosité douce et grasse qu'il laisse dans la main quand on le presse.

Ces conditions remplies, on établit les meules, au printemps et en été ; leur emplacement doit être à l'ombre, et à l'automne, au midi ; ces meules doivent avoir 0m,60 de largeur à la base, et autant de hauteur. On

élève chaque meule à dos d'âne, de manière qu'elle n'ait guère que 0^m,12 de largeur au sommet, et on a soin en l'élevant ainsi de fouler le fumier, de le régulariser et de le consolider en le battant avec une pelle de chaque côté, pour qu'il n'éprouve que le moindre tassement possible ; on arrange par-dessus une couverture de grande litière appelée *chemise*, et on laisse la meule dans cet état pendant huit jours.

Au bout de ce temps, on examine, au moyen d'un thermomètre à couche, le degré de chaleur de la meule ; s'il ne marque pas plus de 18 degrés, on peut la larder, c'est-à-dire pratiquer de chaque côté de la meule, avec la main, de petites ouvertures dirigées obliquement de bas en haut, larges de 0^m,05 et à 0^m,33 de distance, sur deux lignes, dont l'une se trouve à 0^m,10 du sol, et la seconde à 0^m,16 au-dessus de la première ; on place alors dans ces ouvertures le blanc de champignon.

On appelle *blanc de champignon* de petits filaments blanchâtres dont sont imprégnées les galettes de fumier. C'est ce qui constitue la plante du champignon ; on trouve ce blanc, soit dans les fumiers en tas depuis longtemps, soit dans les couches à melon quand elles sont défaites. Celui dont on estime la réussite plus certaine, provient de meules n'ayant donné aucun rapport. On l'appelle alors *blanc vierge*. Le blanc de champignon placé dans un endroit sec, peut se conserver plusieurs années et a la propriété de revivre ensuite ; il est donc facile de s'en procurer de cette manière.

Lorsque le blanc est introduit tout entier dans l'**ouverture**, on rabat dessus en appuyant légèrement avec la main, le fumier que l'on avait relevé pour le faire entrer.

L'opération terminée, on remet la couverture sur la meule ; au bout de huit jours, si l'on voit quelques fi-

ments gagner le fumier en s'étendant, c'est une preuve que le blanc a pris ; on retire avec soin ceux qui auraient noirci, et on en place de nouveaux dans les ouvertures pratiquées à côté des anciennes ; attendre six à huit jours que le blanc ait pénétré jusqu'au sommet de la meule, et alors étendre partout une couche de terre *légère* et maigre, tamisée *très-fin*, et y appliquer une épaisseur de 0^m,02, que l'on appuie légèrement avec la pelle ; ce travail terminé, on remet la couverture, que l'on ne doit jamais enlever, en quelque saison que ce soit, et qui dure autant que la meule.

Environ six semaines après, la récolte des champignons se fait en découvrant à mesure devant soi ; la cueille terminée, remettre un peu de terre tamisée dans les vides que l'on vient de faire, rafraîchir la meule par de légers *bassinages*, et recouvrir.

On ne doit arroser que dans les temps secs ; car dans les années humides il faudrait plutôt remplacer la *chemise* détrempée, par une autre plus sèche ; l'excès d'*humidité* détruisant les champignons naissants.

Une meule peut produire pendant trois à cinq mois.

CHENILLE

PETITE.

Nom BOTANIQUE : *Scorpiurus muricata*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : CHENILLETTE.

Description. — Cette plante n'a pas d'importance réelle ; ses fruits hérissés, écailleux et sillonnés, ont beaucoup de ressemblance avec les chenilles, les vers et les limaçons,

et, grâce à cette imitation qui peut faire illusion, sont mis dans les fournitures de salade en vue de surprises innocentes pour les personnes qui ne les connaissent pas.

Plante annuelle et indigène. Tige couchée de 0m,30. Feuilles entières, oblongues, rétrécies en pétioles. Fleurs petites et jaunes. Fruit étroit, contourné comme une chenille roulée sur elle-même, sillons longitudinaux extérieurs hérissés de piquants présentant l'aspect velu des chenilles. Graine jaunâtre, ridée, allongée, courbe et assez grosse.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On extrait les graines des fruits que l'on déchire à cet effet ; on sème en place dans une terre légère en avril et en mai ; les plantes doivent être à la distance de 0m,30 les unes des autres.

CHENILLE

GROSSE.

Nom BOTANIQUE : *Scorpiurus vermiculata*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Plante indigène, annuelle. Fruit assez gros, renflé au sommet et marqué à l'extérieur, de dix sillons surmontés de tubercules pédicellés ; sans sillons à l'intérieur.

Graine jaunâtre, aplatie aux extrémités, oblongue et grosse.

CHENILLE

VELUE.

NOM BOTANIQUE : *Scorpiurus subvillosa*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Annuelle et indigène, présente beaucoup d'analogie avec la Chenille *petite* ; mais la gousse est un peu plus grosse et les pointes qui surmontent les sillons extérieurs sont recourbés en crochets

La graine est également plus grosse que dans la Chenille *petite*.

CHENILLE

RAYÉE.

NOM BOTANIQUE : *Scorpiurus sulcata*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Annuelle et indigène. Fruit étroit et glabre ; sillons bruns au sommet, luisants à l'intérieur, vert grisâtre dans le fond, dont quatre à l'extérieur sont surmontés de tubercules obtus. Graine plus grosse que celle de la Chenille *petite*.

CHERVIS.

Nom BOTANIQUE : *Sium sisarum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : CHIROUIS . GIROLES.

Description. — Plante vivace, originaire de la Chine.

Racine droite, longue de 0^m,20 , diamètre 0^m,02, très-blanche en dedans, roussâtre à l'extérieur, charnue et très-sucrée, un peu inégale et garnie de petits filaments longs de 0^m,15 à 0^m,16, et de la grosseur du petit doigt. Tige de 1m à 1111,50, cannelée. Feuilles ailées à sept ou neuf folioles, de forme oblongue et pointue; un peu dentelées sur les bords, d'un vert clair et assez lisse, se rapprochant beaucoup des feuilles du panais, et exhalant une odeur à peu près semblable. Fleurs petites, blanches et disposées en ombelles. Graine oblongue , rayée, aplatie et de couleur grise.

Durée germinative. — Deux ans.

Usage. — Ses racines blanches, très-charnues et plus serrées que celles du salsifis et du scorsonère, s'emploient de la même manière.

Culture. — Deux moyens s'offrent pour obtenir le **chervis**, la *plantation* et le *semis*.

MULTIPLICATION PAR PIEDS ÉCLATES.

Le premier mode, recommandé par Olivier de Serres, comme étant d'une réussite plus prompte que le semis, s'opère de la manière suivante.

On choisit de vieux pieds de **chervis** que l'on éclate, on enterre ces éclats jusqu'au collet à 0^m,35 l'un de l'autre ; on arrose deux fois par jour jusqu'à ce que la reprise soit assurée. L'eau dans laquelle un peu de houe de vache serait délayée, doit être préférée pour ces **arrosemens**. Le **chervis** est avide d'eau ; il ne faut donc pas l'en priver même après la reprise.

Cette plantation doit se faire en avril ou mai.

Nous préférons la multiplication par le semis, les **ra-**

cines provenant de plants éclatés, nous ayant toujours semblé moins belles et moins tendres que celles provenant de graines.

MULTIPLICATION PAR LE SEMIS.

On sème au printemps ou en septembre, en lignes ou à la volée; en terre douce, fraîche et profonde. Recouvrir légèrement et bassiner souvent afin d'entretenir une fraîcheur constante sur le semis ; binage, sarclage et **arrosements** fréquents dès que les tiges sont un peu fortes.

La graine de l'année doit être préférée pour cette multiplication, quoiqu'elle se conserve parfaitement pendant deux ans. Mais bien souvent nos expériences nous ont démontré que si, malgré les soins que nous y apportions, ces semis ne réussissaient pas, nous ne devions cet échec qu'à l'emploi de graines de deux ans.

Ou récolte les racines en novembre et tout l'hiver, à mesure du besoin.

30 grammes contiennent 7810 graines.

CHICORÉE — ENDIVE.

Nom BOTANIQUE : *Chicorium - endivia*.

Famille des COMPOSÉES.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes-Orientales, introduite en Europe vers 1548.

Racines fibreuses. Tige 1^m,50 à 2 mètres, cannelée, creuse, rameuse. Feuilles d'un beau vert, lobées et découpées plus ou moins profondément suivant les variétés, diminuant de grandeur le long de la tige à mesure que celle-ci s'élève ; saveur amère sales odeur.

Fleurs bleues, naissant de l'aisselle des feuilles tout le long des rameaux. Graine petite, allongée, grisâtre, plate à une extrémité, et pointue à l'autre, ayant une petite dentelure autour, sans aigrette.

Durée germinative. — Neuf ans.

Usage — Les feuilles des chicorées se mangent cuites ou en salade.

CULTURE DE PRIMEUR.

Culture. — On sème en janvier, février, mars, sur couches et sous panneaux.

Établir une couche d'environ 0^m,50 d'épaisseur, dont la chaleur soit de 25 degrés au moins, le semis à grande chaleur étant considéré comme le seul moyen d'obtenir du plant qui ne monte pas. Il faut que les graines puissent germer dans les vingt-quatre heures. Du reste une graine de chicorée d'un certain âge est toujours préférée à une graine nouvelle, ses produits étant moins sujets à monter.

On charge la couche de 0^m,15 de terreau, et l'on sème en ayant soin de battre fortement le terreau de la couche pour appuyer la graine. Généralement on attend la *germination* avant de recouvrir avec un peu de terreau.

Quinze jours après la levée, lorsque le plant a quatre petites feuilles, on le replante sur d'autres couches, également sous châssis, mais moins chaudes; avoir soin de donner de l'air quand la température le permet. Les plantes étant suffisamment pleines, on les lie par la tête afin d'en faire blanchir le cœur.

Cette culture artificielle donne des produits dès le mois d'avril, quand le semis a eu lieu en janvier, et la

récolte a lieu ensuite successivement, et dans l'ordre des semis.

La Chicorée *d'Italie* est exclusivement employée pour la culture sur couche, elle convient mieux aux semis de primeur et à tous ceux du printemps jusqu'en juin.

CULTURE EN PLEINE TERRE.

En avril et mai on peut semer sur couche, mais à l'air libre ; bassiner, sarcler et éclaircir au besoin pour obtenir des plants vigoureux. Repiquer en pleine terre 25 jours après le semis ; à cet effet, étendre préalablement sur chaque planche, un bon paillis destiné à maintenir la fraîcheur des arrosements qui doivent être fréquents pour la reprise du plant et pour obtenir une chicorée plus tendre. En outre le paillis favorise la végétation.

Etablir huit à dix rangs sur chaque planche et planter à 0^m,30 de distance sur la ligne, arroser ensuite assidûment.

En juin et juillet, on sème en pleine terre, à une exposition ombragée ; on repique comme précédemment.

Dans les deux cas, lorsque les plantes sont **suffisamment** garnies, on les lie chacune, par un temps sec, d'un lien (le paille, pour faire blanchir le **cœur** et on arrose le pied de la plante, de temps en temps, l'humidité pouvant faire pourrir le **cœur** si elle y pénétrait.

Fin d'automne on achève de lier toutes les chicorées pour les préserver du froid, et dès que les gelées se font sentir on les couvre de paillassons, que l'on enlève toutes les fois que le temps le permet. Lorsque les gelées augmentent, les arracher en motte, les rentrer ainsi dans la serre aux légumes et les enterrer à moitié dans le sable ;

pendant ce temps, le cœur blanchit, et on les conserve ainsi jusqu'en janvier.

Pour les premières plantations en pleine terre on préfère la Chicorée *d'Italie* et la Chicorée de *Rouen*.

La Chicorée de *Meaux*, qui monte toutes les fois qu'on la sème avant le mois de juin, est destinée aux dernières plantations.

30 grammes contiennent 23,850 graines.

Les Chicorées-Endives se divisent en deux races principales : les *Chicorées-Endives frisées*, et les *Chicorées-Endives à larges feuilles ou Scaroles*.

NOTA — Les cultures des Chicorées frisées et des Scaroles étant analogues, nous les avons réunies dans le même article.

CHICORÉE

FRISÉE FINE D'ÉTÉ OU D'ITALIE.

Description. — Feuilles d'un vert brillant, longues de 0m,20, disposées en rosace, s'élargissant en palme découpée sur les bords vers leur extrémité, à côte large de 0m,15 à la base, nue dans une longueur de 0m,03, rosée à la face supérieure depuis la base jusque vers les deux tiers de la feuille, se formant en lobes élargis qui donnent eux-mêmes naissance à des lobes secondaires **finement** laciniés ; feuilles près du centre plus courtes, plus petites et plus blondes, renversées en dedans et formant une pomme extrêmement serrée, dure et pleine.

Cette variété se distingue de la Chicorée *frisée de Meaux* par ses feuilles plus larges, plus découpées, plus

courtes et moins crépues; sa pomme plus serrée au centre, est plus dure.

La Chicorée *fine d'été* est excellente pour les premiers semis; elle monte moins, se garnit plus promptement et plus pleinement que la Chicorée *de Meaux*.

CHICORÉE

FINE A CLOCHE.

Variété plus petite que la Chicorée *fine d'été*; feuilles plus fines et plus serrées.

Elle a l'avantage de se former rapidement.

On l'emploie pour la culture sous **châssis**.

Deux autres variétés, la Chicorée *courte* ou *Célestine* et la Chicorée *Régence*, ayant beaucoup d'analogie avec la chicorée *fine d'été*, ont été délaissées; pour ce motif, nous nous bornons à les mentionner comme mémoire.

CHICORÉE

FRISÉE DE MEAUX.

Description. — Feuilles ayant la même disposition que celles de la chicorée *fine d'été* et, longues de 0^m,25; côte large de 0^m,04 à la base, nue dans une longueur de 0^m,04 à 0^m,05, rosée à la face supérieure a 0^m,05 de l'origine jusque vers les deux tiers de la feuille, s'élargissant en lobes frisés, crispés sur les bords, et palmés vers l'extrémité de la feuille.

Les feuilles du centre non colorées de rose, sont plus petites à mesure qu'elles se rapprochent du **cœur**, également plus blondes, renversées en dedans, serrées, dressées, et forment une sorte de pomme très-tendre, surtout lorsque les feuilles extérieures ayant été relevées et liées ensemble, celles du **cœur** se sont blanchies par l'étiollement.

Cette variété est très-répan due, elle est de quinze jours plus lente à se faire que la Chicorée *d'Italie* et convient mieux pour l'automne étant moins sujette à pourrir.

CHICORÉE

FINE DE ROUEN.

SYNONYMES : **CHICORÉE** ROUENNAISE, **CHICORÉE** CORNE DE CERF.

Description. — Feuilles d'un vert foncé, longues de 0m,20, disposées en rosace, celles de la circonférence étalées sur la terre ; côte large de 0m,01 dans une longueur de 0111,04, non colorée de rose, découpées en lobes dont les ramifications nombreuses, contournées, étroites, ne sont point frisées comme dans les variétés précédentes ; feuilles près du centre, plus courtes, plus finement découpées et serrées, formant une pomme pleine, presque aussi serrée que celle de la Chicorée *fine d'été*.

Cette belle race est très-recherchée ; elle est moins volumineuse que la *Chicorée de Meaux*, par cela même elle tient moins de place, son **cœur** se remplit bien ; enfin sa rusticité l'a fait adopter par tous les jardiniers.

Elle convient particulièrement pour les terrains humides et pour l'automne.

CHICORÉE

FRISÉE DE PICPUS.

Cette variété obtenue par M. Simon Germon, jardinier au couvent de Picpus, a les feuilles extérieures longues de 0^m,21 ; côte large de 0^m,16, nue dans la longueur, entièrement blanche comme dans la Chicorée *fine de Rouen*, beaucoup plus nue que dans les Chicorées *de Rouen*, et *fine d'été*, et par conséquent non découpée en franges comme dans ces deux dernières; feuilles du centre finement découpées et très-frisées, formant une pomme creuse au centre, plus pleine et plus serrée que celle de la Chicorée *de Meaux*.

CHICORÉE

MOUSSE.

Cette variété obtenue en 1847 par M. **Jacquin**, est plus petite que la Chicorée *fine de Rouen*.

Ses feuilles tellement serrées et si finement découpées et crépues, lui donnent l'aspect d'une touffe de mousse.

Cette race la plus frisée et la plus fine de toutes, est très-recommandable, quoique délicate.

CHICORÉE

TOUJOURS BLANCHE.

SYNONYME : CHICORÉE TRÈS-FRISÉE, DORÉE.

Description. — Feuilles blondes, longues de 0^m,25;

côte de 0m,01 à la base, nue dans une longueur de 0m,09 , s'élargissant en lobes déchiquetés peu profondément et crispés sur les bords ; l'extrémité de la feuille se forme en palme découpée et ondulée ; les feuilles du centre , peu nombreuses, sont très-frisées , couchées sur celles de la circonférence, laissant le cœur de la plante creux, ne formant pas de pomme, ce qui la distingue des autres variétés.

Cette chicorée, appropriée surtout au climat du Midi, est caractérisée par la couleur de ses feuilles qui sont presque blanches en naissant ; en outre, elle se garnit peu, et pour cette raison fournit moins que les autres ; comme elle est tendre, la meilleure manière d'en faire usage est de la couper jeune comme la petite laitue.

Graine plus blonde et plus légère que celle des autres variétés.

CHICORÉE

BLONDE DE VILLEFRANCHE.

Feuilles d'un beau vert, disposées en rosace, celles de la circonférence étalées sur la terre, longues de 0m,25.

Côte large de 0m,02 à la base, nue dans une longueur de 0m,05, colorée de rose sur la face supérieure jusque vers les deux tiers de la feuille, s'élargissant en lobes frisés , crispés sur les bords ; feuilles du centre non lavées de rose, de plus en plus petites en se rapprochant du cœur, plus blondes, renversées en dedans, formant une pomme tendre.

Bonne race, convient parfaitement pour l'automne.

CHICORÉE

FRISÉE DE RUSSIE.

Description. — Feuilles d'un vert intense, disposées comme dans les variétés précédentes. Côte large de 0m,01, longue de 0m,20, nue à la base, non colorée de rose, découpée en lobes étroits, mais non crépus ou frisés ; feuilles plus courtes à mesure qu'elles se rapprochent du cœur, plus finement découpées, formant une pomme pleine et serrée.

Bonne variété pour l'automne.

CHICORÉE

FINE D'AUTOMNE DE LIÈGE.

Cette variété constitue une race particulière. Feuilles larges ; cœur peu garni et creux.

CHICORÉE

FINE DE M OU VEAU.

Description. — Feuilles d'un beau vert, disposées également en rosace, celles de la circonférence étalées sur la terre, longues de 0m,22. Côte large de 0m,015 à la base, nue dans une longueur de 0m,05, colorée de rose sur la face supérieure à 0m,05 de l'origine, s'élargissant en lobes frisés, contournés sur les bords, palmés vers l'extrémité de la feuille. Feuilles du centre non lavées

de rose, plus petites à mesure qu'elles se rapprochent du cœur, dressées, plus blondes, renversées en dedans, serrées, formant une pomme assez tendre.

Belle et bonne variété..

CHICORÉE

SCAROLE VERTE OU RONDE.

SYNONYMES: ESCAROLLE, ESCAROLE, ESCAROLE BOUCLÉE, SCAROLLE COURTE, SCAROLE LANGUE DE BŒUF, SCAROLE DE MEAUX, SCAROLE RONDE.

Description. — Feuilles d'un vert blondissant, disposées en rosace, longues de 0m,23, larges de 0m,03 à la base, s'élargissant vers l'extrémité ; celles de la circonférence couchées sur terre ainsi que celles du centre, sont ondulées, dentées et déchiquetées peu profondément sur les bords, cloquées, épaisses et charnues ; feuilles du centre plus courtes, plus blondes, renversées en dedans et formant une pomme basse bien prononcée.

La Scarole *ronde ou verte* est plus prompte à se faire que les autres et dans sa perfection, a le cœur très-fourni.

Les Chicorées-Scaroles ne peuvent obtenir toutes leurs qualités qu'après avoir été blanchies par l'étiollement ; pour cela il suffit de relever toutes les feuilles de la circonférence, en les retenant par un lien.

CHICORÉE

SCAROLE EN CORNET, VERTE.

Feuilles très-vertes, longues de 0^m,25, larges de 0^m,02, disposées en rosace comme dans la précédente, découpées en dents aiguës, contournées et très-vertes ; celles du centre également contournées en cornet, ne formant pas de pomme.

Cette variété est très-estimée dans certaines contrées, surtout dans le Poitou ; cependant sa qualité est inférieure à celle de la Scarole *ronde ou verte ordinaire*.

CHICORÉE

SCAROLE BLONDE, A FEUILLE DE LAITUE.

Feuilles très-blondes, horizontales, longues de 0^m,30, larges de 0^m,05 à la base, disposées en rosace, s'élargissant régulièrement, ondulées sur les bords, dentées et déchiquetées, cloquées peu profondément. Feuilles du centre plus courtes, également dirigées horizontalement, laissant le cœur peu garni, et formant une pomme moins prononcée que dans la Scarole *verte*.

Graine plus blonde et plus légère que celle de la Chicorée *de Meaux*.

Cette variété, jaunâtre en naissant, est également recommandable, mais alors il faut la couper jeune.

Elle est un peu plus délicate que les autres, plus sujette à se tacher et à se détériorer par l'humidité, aussi lui préfère-t-on généralement la Scarole *ordinaire*.

CHICORÉE

SAUVAGE.

NOM BOTANIQUE: *Cicorium intybus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES: CHICORÉE AMÈRE, CHICORÉE BARBE DE CAPUCIN.

Description. — Plante indigène et vivace ; tige de 1m 50 à 2 mètres ; cylindrique, cannelée, pubescente, garnie de feuilles embrassantes ; rameaux étalés ; feuilles d'un vert foncé, radicales et **sinuées**, à lobes découpés, longues de 0^m,25 sur 0^m,08 de largeur ; fleurs bleues, axillaires.

Graine plus petite, plus foncée et plus luisante que celle des Chicorées *frisées* et de la *Scarole*.

Usage. — Ses feuilles naissantes, un peu amères, mais très-saines, fournissent une salade généralement estimée ; blanchies par l'étiollement, on en obtient également une salade blanche d'hiver, appelée *Barbe de Capucin*.

Culture. — Au moyen de semis successifs en pleine terre, ou sur couche selon la saison, on peut en avoir toute l'année. Dans les endroits où l'on cultive la Chicorée *sauvage* sur couche, on la sème en février et en mars.

Etablir alors une couche de 0^m11,40 d'épaisseur, la charger de 0^m,15 de terreau, puis semer la chicorée par rayons ; toutes les fois que la température le permet, donner de l'air et bassiner au besoin.

Douze jours environ après le semis, la chicorée est bonne à être coupée.

On peut la semer également à *la volée* vers la fin du mois de mai, en *bordure* ou en *planche*, par rayons, pour couper en été ses feuilles à plusieurs reprises.

Ces semis ont toujours besoin de quelques soins et surtout d'être arrosés.

Pour obtenir la salade blanche appelée *Barbe de Capucin*, il faut faire des semis assez clairs, d'avril en mai, en rayons à 0^m,20 les uns des autres ; dans le courant de l'été, on donne quelques binages, puis en novembre on arrache les racines en les soulevant avec la fourche pour éviter de les rompre ; établir ensuite dans une cave basse, sans air ni lumière, une ou plusieurs couches de terre légère et sablonneuse, ou de fumier bien consommé, de 0^m,08 à 0^m,10 d'épaisseur et 0^m,60 de largeur ; y placer (la tête en dehors,) des racines de chicorée semée dans l'année ; les recouvrir d'un lit de même terre et de même épaisseur, sur lequel on place un nouveau rang de racines que l'on recouvre de même, et ainsi de suite ; arroser si la terre est trop sèche, mais légèrement.

Quinze à dix-huit jours après, la température douce de la cave et le défaut de lumière, font pousser des feuilles étiolées, sans couleur; on les récolte alors à mesure qu'elles paraissent, soit en les coupant, soit en arrachant les racines.

C RICO RÉE

SAUVAGE PANACHÉE.

Cette variété, lorsqu'elle est soumise à l'étiollement à la manière de la *Barbe de Capucin*, fournit une très jolie salade d'hiver.

Elle diffère de la Chicorée *sauvage ordinaire* dont elle est une variété, par la couleur de ses feuilles tachetées de rouge; même pendant l'étiollement, les taches subsistent, tandis que le reste du parenchyme devient presque blanc.

C'est cette opposition de couleurs qui, en flattant agréablement la vue, lui donne la faveur d'être préférée aux autres variétés.

CHICORÉE

SAUVAGE AMÉLIORÉE.

Description. — Cette variété, obtenue par M. **Jacquin** au moyen du choix successif des individus, peut devenir, en grande culture, d'une utilité incontestable par la ressource qu'elle offre le développement de ses feuilles.

Beaucoup plus larges que celles de la Chicorée *sauvage ordinaire*, ses feuilles présentent une particularité intéressante : au lieu d'une touffe composée de quelques feuilles écartées, elles forment une sorte de pomme, rappelant celle de la Scarole, à cœur fourni et rempli.

Comme la salade blanche d'hiver (*Barbe de Capucin*) que fournit la Chicorée *sauvage*, cette variété devient une amélioration sensible; du reste, sous tous les rapports, elle est préférable à la Chicorée *sauvage ordinaire*, elle est plus productive et plus tendre. On la mange quelquefois cuite ; elle n'a qu'un défaut, à nos yeux, c'est son inconstance, qui empêche pour cette raison de lui assigner des caractères fixes.

Culture. — Semer en pépinière de mars à juin et repiquer en place à 0^m,40 de distance.

CHICORÉE

SAUVAGE AMÉLIORÉE PANACHÉE.

Cette sous-variété obtenue par M. **Jacquin**, est plus constante, elle a les mêmes qualités, et ses feuilles mouche-tées de rouge donnent une **très-jolie** salade d'hiver lorsqu'on fait blanchir la plante par l'étiollement.

CHICORÉE

SAUVAGE AMÉLIORÉE, DEMI-FINE A FEUILLE JAUNE.

Variété également introduite par M. **Jacquin**, ainsi que les suivantes. Feuilles très-découpées en lobes étroits, blondes comme celles de la Chicorée *toujours blanche*.

CHICORÉE

SAUVAGE AMÉLIORÉE, DEMI-BLONDE, FORME DE
LAITUE POMMÉE.

Feuilles très-larges, courtes et arrondies.

CHICORÉE

SAUVAGE AMÉLIORÉE DEMI-FINE.

Feuilles rappelant par leur forme celles de la Scarole.

CHICORÉE

SAUVAGE A GROSSE RACINE.

SYNONYME: CHICORÉE A CAFÉ.

Description. — Racines charnues, fusiformes, longueur 0^m,40, ordinairement peu nettes, chevelues ou *racineuses*. Feuilles de forme ordinaire mais plus vigoureuses.

Usage. — Cette variété est généralement cultivée pour ses racines qui servent à la fabrication du café de chicorée ; cependant on la cultive également pour ses feuilles qui sont plus développées, préférées pour cette raison à la variété ordinaire.

Culture. — Le terrain destiné à la culture de la Chicorée *sauvage à grosse racine*, pour la fabrication du café de chicorée, doit être défoncé à l'automne, puis labouré et hersé, mais non fumé, les engrais ayant l'inconvénient d'accroître le développement des feuilles au détriment des racines.

On sème en avril à la volée ; on éclaircit le plant dès qu'il est un peu fort, et on arrache les racines dans les premiers jours d'octobre.

Bescherelle a dit avec raison :

« On a cherché à substituer au café la racine de Chicorée sauvage torréfiée, et on a célébré dans le temps cette substitution. Plusieurs personnes s'en servent encore ; les limonadiers surtout en font, en général, un fréquent et frauduleux usage. La Chicorée, a des vertus salutaires, il est vrai, mais on ne fait pas assez

u attention que la torrèfaction les lui fait perdre, tandis
« qu'elle les dèveuille dans le café. »

(BESCHERELLE, *Dic* nat., page 631.)

CHOU ¹

POTAGER.

Nom BOTANIQUE : *Brassica oleracea*.

Famille des CRUCIFÈRES.

Description. — Plante indigène et vivace ; l'espèce type croît spontanément sur les bords de la nier, en Angleterre, dans l'Europe septentrionale, et sur les rochers maritimes de la Normandie. Dans cet état, sa tige haute de I mètre est munie de feuilles, embrassantes et entières, elle se termine en panicules de fleurs jaunes ou quelquefois blanches ; ses feuilles épaisses, glabres, sont lobées, ondulées et couvertes d'une pruine glauque. Sa graine, dont le volume varie avec les variétés est ronde, noire, quelquefois rougeâtre.

Usage. — Le chou occupe une large place parmi les plantes potagères. Ses usages sont si familiers que nous croyons inutile de les reproduire ici.

Durée germinative. — Cinq ans.

On distingue plusieurs races principales de chou.

10 Les choux *pommés ou cabus*, à feuilles lisses et ordinairement glauques ;

20 Les choux *de Milan pommés*, à feuilles cloquées, généralement d'un vert foncé ;

i (Du latin *caulis*, nom sous lequel les Latins désignaient les légumes et herbes potagères de toutes sortes.

30 Les choux *verts* ou *sans tête*, qui peuvent durer trois ans et plus ;

40 Les *choux-raves* et les *choux-navets* à racine ou tige charnue ;

50 Les *choux-fleurs* et les *brocolis*.

Ces races se subdivisent elles-mêmes en sous-variétés que nous allons définir suivant l'ordre de leur précocité. Cette classification a été basée sur les affinités des espèces et sur leur similitude, et permet ainsi de juger d'un seul coup d'œil des rapports établis entre les diverses espèces et du mérite de chacune dans la progression qui lui est propre.

30 grammes contiennent 9880 graines.

CHOU

CABUS.

NOM BOTANIQUE : *Brassica oleracea capitula*.

SYNONYMES : CHOU CABUS, CHOU CAPU, CHOU POMMÉ, CHOU EN TÊTE ,
CHOU POMMÉ A FEUILLE LISSE.

Feuilles lisses, le plus souvent concaves, presque toujours glauques, très-serrées les unes contre les autres, formant une tête ou pomme ronde, déprimée ou ovale suivant les variétés. Feuilles intérieures blanchies par la privation de la lumière , plus tendres et plus digestes que les feuilles extérieures.

CHOU

D YORK.

SYNONYME : CHOU POINTU D'ANGLETERRE.

Description. — Pomme petite, conique, un peu serrée. Feuilles vert foncé légèrement cendré ; celles extérieures qui ne contribuent pas à former la pomme, peu nombreuses, très-lisses et sans **cloques**, pliées dans le sens de la nervure médiane, renversées en dehors; nervures douces, blanc verdâtre. Feuilles de la surface inférieure, glauques et capuchonnées. Pied haut. Variété très-précoce et très-estimée.

Les choux en général, surtout les gros choux pommés, exigent une bonne terre, un peu consistante et bien fumée ; ils deviennent plus beaux et plus gros lorsqu'elle est naturellement fraîche.

Pour les semis, il faut une terre légère, bien ameublée, et un peu ombragée, surtout au moment des semis de printemps et d'été.

On doit les visiter souvent et détruire les insectes qui leur sont nuisibles ; à cet effet, le matin à la rosée, on répand de la cendre sur le jeune plant, ce moyen est assez efficace pour les écarter.

En temps sec, les bassiner régulièrement, et au moment de la plantation, arroser chaque jour et continuer tant que la saison l'exige.

Ils commencent à donner vers la fin d'avril ou le commencement de mai.

Si l'hiver est rigoureux, on couvre les choux avec de la litière, afin de les préserver des gelées.

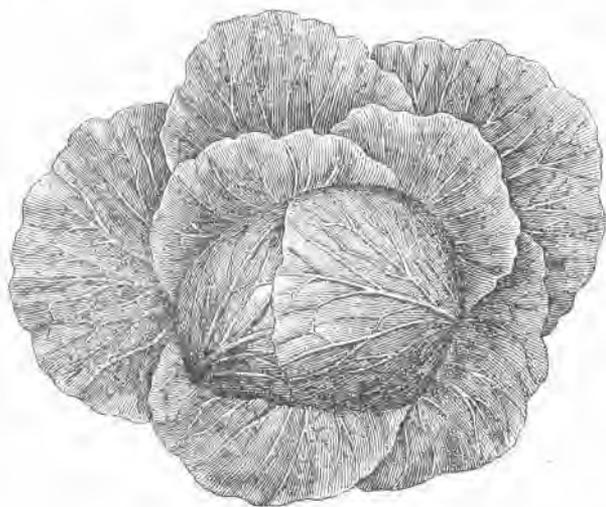
CHOUX · POMMES



d'York petit hâtif.



Pointu de Winnigstadt.



de Schweinfurt.

Si les plants montent avant ou pendant l'hiver, ce qui ne peut arriver que dans les années extrêmement douces, on peut les relever, en les laissant un peu faner et en les replantant à la même place.

Dans le cas où ce moyen échouerait, on sèmerait en février ou au commencement de mars, sur couche ou sur plate-bande bien terreautée, sous cloches ou châssis; repiquer en place, fin mars ou commencement d'avril.

Le *Chou d'York*, à raison de sa prompte **pomaison**, est plus doux que les autres, on peut encore en faire (les semis après l'hiver, **mais** ce n'est point l'usage: on préfère d'autres espèces de choux pommés et les choux de Milan pour les semis du printemps.

Les *gros Choux cabus* se sèment :

1^o Du 15 au 31 août ;

2^o En février, sur couche, quand on est forcé de remplacer les plants d'automne détruits par la rigueur de l'hiver;

3^o Fin février et commencement de mars sur plate-bande terreautée, au midi ;

4^o. Enfin, en mars et avril en pleine terre avec terreautage.

Culture. — On sème les Choux d'*York* dans les derniers jours d'août ou les premiers jours de septembre ; on repique les plants en pépinière à 0111,15 de distance pour les hiverner et ne les planter à demeure qu'en février ou mars. C'est ce qui convient dans les marais dont la terre est froide ou humide ; autrement on peut mettre les plants en place en octobre et novembre.

- HO -

CHOU

D^Y YORK NAIN HATIF.

Variété plus précoce de 42 jours environ que le Chou *d'York ordinaire*; pied plus court, pomme plus petite, moins allongée, feuilles même forme et même couleur.

CHOU

D^Y YORK SUPERFIN HATIF.

SYNONYME : CHOU CABBAGE.

Plus petit que le Chou *d'York ordinaire*, plus précoce de huit jours environ, pomme plus étroite, plus allongée, moins pleine; pied très-haut.

CHOU

D^Y YORK GROS.

Pomme plus courte, plus renflée et plus pleine que celle du Chou *d'York ordinaire*; elle acquiert aussi plus de volume et se forme un peu moins vile; pied un peu plus court. Feuilles extérieures marquées de légères **cloques** et moins lisses.

CHOU

COEUR DE **BŒUF** PETIT.

Description. — Les Choux **Cœur** de Boeuf sont une race

intermédiaire entre les Choux *d'York* et les Choux *pommés*, mais se rapprochant davantage des premiers ; ils sont très-bons et très-cultivés.

Cette variété est plus tardive de dix jours que le Chou *d'York gros*.

Pomme serrée, obtuse, en ovale renversé, large à la base. Feuilles vert foncé, ordinairement dressées ou concaves, arrondies ; nervures blanchâtres plus nombreuses et moins douces que dans le Chou *d'York* ; étoffe assez ferme.

Culture. — La même que celle du Chou *d'York*, et semis aux mêmes époques.

CHOU

COEUR DE BOEUF GROS.

La différence qui existe entre cette variété et la précédente, c'est que sa pomme est plus volumineuse; pour le reste elle a les mêmes caractères et la même forme que le Chou *Cœur de Bœuf* petit; elle est également de six à huit jours plus tardive.

CHOU

B A C A L A N.

SYNONYME : CHOU DE SAINT-BRIEUC.

Description. — Cette variété, très-estimée en Bretagne et dans le Sud-Ouest de la France, a donné naissance à deux races, l'une plus grosse, l'autre plus petite,

qui ne diffèrent entre elles que par les dimensions ; aussi précoce que le Chou *Cœur de Bœuf*. Pomme très-oblongue et serrée, ressemblant par la forme à celle de ce dernier. Pied haut. Feuilles vert foncé, hautes, dressées, un peu ondulées sur les bords, feuilles extérieures nombreuses ; nervures blanches et douces comme dans le Chou d'*York* et assez nombreuses.

Culture. — Généralement on le sème du 15 au 31 août, avec les mêmes soins, dans les terres que nous avons mentionnées plus haut.

On peut aussi faire des semis aux époques déjà précitées et applicables à tous les gros *Choux cabus*.

CHOU

PAIN DE SUCRE.

SYNONYME : **Chou** CHICON.

Description. — Ce chou, qui est aussi précoce que le Chou d'*York gros*, se distingue entre tous par sa forme et sa couleur.

Pomme allongée et quelquefois en cône renversé, assez semblable à celle d'une Romaine ou Chicon maraîcher d'où il tire son nom de *Chou Chicon*. Feuilles d'un vert blanchâtre sur la face extérieure, d'un vert blond sur la face intérieure, dressées comme celles d'une *Romaine*, oblongues et capuchonnées.

Cette variété, tendre et très-bonne, est très-estimée.

Culture. — Elle se sème et se repique aux mêmes époques que le Chou d'*York* ; la culture est la même.

CHOU

DE SAINT-DENIS OU DE BONNEUIL.

SYNONYME : CHOU D'ACBERVILLIERS.

Description. — Chou très-estimé et en grande faveur. Une sous-variété nommée *Chou de Bonneuil* était plus précoce, mais confondue avec la précédente, il est impossible aujourd'hui de la distinguer.

Pomme ronde, grosse et ferme, un peu aplatie et légèrement colorée de rouge pâle au sommet. Feuilles extérieures embrassantes, glauques et serrées contre la pomme à la base, assez nombreuses; le bord supérieur souvent renversé en dehors.

Nervures saillantes. Pied haut.

Culture — On le sème au mois d'avril, pour titre repiqué en place en mai.

On peut le semer également vers la deuxième quinzaine d'août. Au commencement d'octobre on repique le plant en pépinière; on plante ensuite une partie en novembre et le reste en mars, afin d'avoir une récolte en juillet, août et septembre.

CHOU

CONIQUE DE POMÉRANIE.

SYNONYME : CHOU CONIQUE.

Description. — Cette variété, très-remarquable et fort bonne, est assez tardive, de la saison du Chou de *Saint-Denis*. On ne pourrait lui adresser qu'un seul reproche, c'est de dégénérer facilement, aussi doit-on prendre, au

moment de sa floraison, toutes les précautions nécessaires pour conserver sa graine franche.

Pomme régulièrement conique, très-pleine et très-dure jusqu'à son sommet, ordinairement terminée par une espèce de cornet formé par les feuilles. Feuilles vert tendre, amples et assez nombreuses à l'extérieur; nervures douces, d'une consistance ferme, cassantes; tige assez élevée.

Culture. — Ce chou semé en septembre en même temps que le Chou *d'York*, ne donne pas de résultats satisfaisants. Il est donc préférable de le semer en avril, on le plante en rangs et avec les soins ordinaires. On peut cueillir sa pomme en septembre ; il n'est pas indispensable de le repiquer en pépinière.

CHOU

POINTU DE WINNIGSTADT.

Originaire d'Allemagne; espèce excellente, de la même saison que le Chou *Cœur-de-Bœuf* et le Chou *bacalan*. Pomme en cône assez régulier, très-serrée, mais plus petite et plus trapue que celle du précédent. Feuilles d'un vert tendre ; nervures un peu grosses ; feuilles extérieures fermes, lisses, courtes et arrondies. Pied très-court, 

CHOU

COEUR **DE** BOEUF DORÉ.

Pomme en ovale renversé, serrée, large à la base. Feuilles arrondies, de couleur vert foncé, quelquefois pliées en se renversant en dehors ; nervures blanchâtres, très-nombreuses. Pied haut.

Il est de quinze jours plus tardif que le Chou *d'York* gros.

CHOU

PETIT HATIF DE QUEVILLY.

Variété très-précoce et d'excellente qualité, mais supportant mal les pluies et les hivers rigoureux.

Pomme ronde, un peu aplatie sur le sommet, petite, serrée et très-blonde, quand elle est faite. Feuilles extérieures peu nombreuses, amples, arrondies, et légèrement ondulées ; nervures blanchâtres. Pied très-court.

CHOU

MORAT.

Bonne race.

Pomme ronde, un peu aplatie, grosse, ferme, et légèrement teintée de rouge pâle au sommet. Feuilles extérieures nombreuses, embrassantes et serrées contre la pomme à la hase; nervures saillantes. Pied assez haut.

CHOU

DE P I S E .

Pomme ronde, petite et serrée, très-blonde. Feuilles extérieures peu nombreuses, arrondies, et légèrement ondulées; nervures assez saillantes et blanchâtres. Pied très-court.

C'est une bonne race précoce, mais elle craint les grands froids.

CHOU

DE D A X .

Bonne variété, précoce, très-estimée.

Pomme oblongue, grosse et serrée. Feuilles extérieures assez nombreuses, amples, dressées, ondulées sur les bords, de couleur vert foncé; nervures nombreuses, blanches et douces. Pied assez haut.

CHOU

CATTEL'S EARLY RELIANCE.

Pomme en ovale renversé, serrée, obtuse. Feuilles arrondies d'une étoffe assez ferme, d'une couleur vert blond, le plus ordinairement dressées ou concaves; nervures nombreuses, blanches et douces. Pied assez haut.

CHOU

SUPERBE DE HUTTON.

Race inconstante dans sa forme.

Pomme conique, généralement serrée, large à la base. Feuilles extérieures amples, courtes, arrondies et légèrement cloquées, d'un vert assez tendre; nervures saillantes. Pied très-court.

CHOU

FEMELLE.

SYNONYME : CHOU DE FUMEL.

Description. — Cette variété, très-cultivée dans les environs d'Oran, sous le nom de *Jumilia di cacali di Chiavari*, est si précoce qu'elle devance tous les autres choux pommés, même les choux d'York les plus hâtifs. Elle ne peut convenir que pour les climats chauds; dans le midi de la France on lui donne le nom de *Chou femelle*.

Pomme très-blonde, peu serrée, de moyenne grosseur et déprimée au sommet. Feuilles peu nombreuses, largement cloquées et tournant presque toutes en pomme. Pied très-court.

CHOU

DE SCHWEINFURT.

Excellente race hâtive.

Pomme ronde légèrement aplatie, très-grosse mais pas

très-ferme. Feuilles extérieures assez nombreuses, peu serrées contre la pomme; nervures saillantes. Pied assez haut.

CHOU..

D'INGREVILLE.

Description. — Pomme en cône régulier très-serrée, du même volume que celle du Chou *Cœur-de-Bœuf* petit. Feuilles d'un vert assez tendre ; nervures assez grosses, les feuilles extérieures, cloquées, arrondies et amples. Pied très-court.

Bonne race, de la même saison que le Chou *Cœur-de-Bœuf*.

CHOU

DE HOLLANDE A PIED COURT.

Très-bonne race, un peu plus précoce que le Chou de *Saint-Denis*.

Pomme ronde, ferme, de moyenne grosseur, quelquefois teintée de brun. Feuilles extérieures peu nombreuses, amples, embrassantes, arrondies, couleur vert blanchâtre; nervures assez douces, **cloques** larges. Pied épais, très-court.

CHOU

DE BATTERSEA.

Cette variété, qui a beaucoup de ressemblance avec

notre Chou *pain de sucre*, est issue d'Angleterre où elle est très-estimée et cultivée depuis longtemps.

Pomme en cône renversé, peu serrée, aplatie au sommet, ayant la forme de celle d'une romaine maraîchère. Feuilles plus nombreuses que dans le Chou *pain de sucre* et plus grandes, glauques sur la face extérieure, et d'un vert très-blond sur la face intérieure, oblongues, cloquées et capuchonnées.

Ce chou est un peu plus tardif que le Chou *pain de sucre*.

CHOU

DE HOLLANDE TARDIF.

SYNONYMES : GROS CHOU **CABU** DE HOLLANDE, CHOU **CAUVE**.

Variété intermédiaire pour les caractères entre le Chou *Saint-Denis* et le Chou *Quintal*.

Pomme ronde déprimée, assez grosse, teintée de brun au sommet. Feuilles extérieures nombreuses, amples, arrondies, embrassantes; **cloques** larges; nervures assez douces. Pied haut.

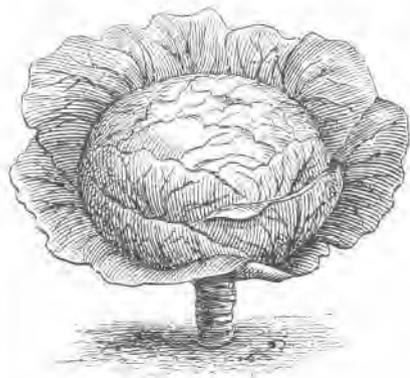
Ce chou est plus hâtif de quelques jours que le Chou *Quintal* et plus tardif que le Chou *Saint-Denis*.

CHOU

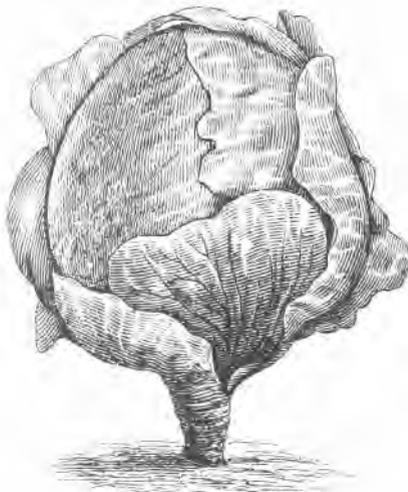
D'ALSACE, DEUXIÈME SAISON.

Excellente variété et une des plus promptes à se former parmi les gros choux pommés; elle devance le Chou de *Saint-Denis* et pomme à peu près en même temps que le Chou *Bacalan*.

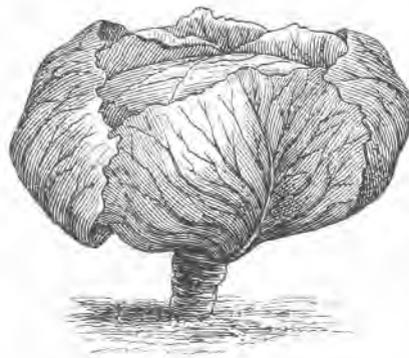
CHOUX-POMMÉS



de Hollande à pied. court.



de Hollande tardif.



trapu de Brunswick (extra).

Pomme grosse, arrondie, quelquefois plate et légèrement colorée de brun à son sommet. Feuilles extérieures nombreuses, détachées, arrondies, assez courtes ; pétiole des feuilles de la base long et nu ; nervures douces, glauques. Pied élevé.

CHOU

TÊTE DE MORT.

Bonne variété, de la saison du Chou *Bacalan*.

Pomme ronde, très-serrée, très-blonde, très-unie et de grosseur moyenne. Feuilles extérieures petites, unies et un peu allongées ; nervures blanches et douces. Pied court.

CHOU

DE VAUGIRARD.

SYNONYME : CHOU D'HIVER.

Description. — Variété tardive qui a pour mérite principal de bien résister au froid.

Cette tardive maturité survenant à la fin de l'hiver quand les autres choux sont épuisés est une bonne recommandation pour cette variété, qui se vend alors très-avantageusement.

Pomme moyenne, ronde, déprimée en-dessus, ferme et serrée, teinté de rouge foncé au sommet. Feuilles extérieures nombreuses, peu ou point cloquées, d'un vert assez vif. Côtes et nervures blanches, fortement prononcées. Pied bas.

Culture, — On sème au commencement de juin pour repiquer en place en juillet. Comme il faut que ce chou ait le temps de pommer avant l'hiver, on ne doit pas le semer plus tard. Il peut facilement se conserver sur pied jusqu'en mars et avril.

CHOU

QUINTAL.

SYNONYMES : CHOU DE STRASBOURG, GROS CHOU D'ALLEMAGNE,
CHOU D'ALSACE.

Description. — C'est le plus gros des choux pommés ; cette variété, tardive et volumineuse, est généralement très-estimée, surtout pour faire la choucroute.

Pomme très-grosse dans les terrains riches et frais, ronde, très-ferme et déprimée sur le dessus. Feuilles larges, de consistance ferme, un peu festonnées, d'un vert plus tendre que dans les autres espèces ; celles de la pomme ont le bord roulé en dehors, celles extérieures sont nombreuses et courtes. Pied court, très-gros.

Culture. — On sème le Chou quintal du 1^{er} au 15 mars, on le repique en place en avril et mai, avoir soin de l'espacer plus que les autres, à cause de son volume.

En Alsace, afin d'obtenir une végétation plus vigoureuse, on le butte à plusieurs reprises.

CHOU

TRAPU DE BRUNSWICK.

Description. — Variété tardive et robuste, supporte très-bien le froid et ne se mange que dans l'hiver.

Pomme de moyenne grosseur, aplatie au sommet. Pied si court, que la pomme semble être posée sur la terre.

Culture. — Il se sème en avril, mais ne se repique pas ; quand le plant est assez fort, on en plante un rang autour des planches qui renferment de plus petits légumes, là il profite des soins que reçoivent les autres plantes de la planche.

On peut le planter également isolément par rangs en espaçant les pieds à 0111,65 centimètres.

CHOU

ROUGE PETIT.

SYNONYMES : CHOU NOIRÂTRE. CHOU ROUGE PETIT d'UTRECHT.

Description. — Cette variété, très-inconstante dans sa couleur et sa forme, est très-précoce et généralement assez répandue, quoique sa saveur musquée ne soit pas du goût de tout le monde.

Ses propriétés en médecine l'ont placée en grande faveur.

Pomme ronde, teintée de rouge foncé ou de violet intense. Feuilles extérieures roides, peu nombreuses, vertes, colorées de rouge. Pied court.

Culture. — On sème ce chou en février sur couche, car il craint la gelée un peu forte quand il est pommé ; on peut le semer encore en pleine terre à bonne exposition ; repiquer le plant en place lorsqu'il est assez fort ; il est bon à récolter en août et se conserve jusqu'en février, mais on doit le couvrir de litière pendant les froids.

CHOU

ROUGE GROS.

Description. — Ce Chou, le plus tardif de tous les choux pommés, a une couleur sanguine, plus intense que le Chou *rouge petit*; on le récolte quinze jours après ce dernier. Il est préféré pour manger en salade aux autres espèces pommées, qui néanmoins peuvent être également employées de cette manière.

Pomme ronde, grosse. Feuilles extérieures assez nombreuses, raides, quelquefois pétiolées, vertes, mêlées de rouge ; celles de la pomme, couleur rouge noir vif. Pied haut.

CHOU

DE LA TRAPPE, DUR TARDIF.

Belle et bonne variété tardive. Pomme ronde, un peu aplatie, et légèrement colorée de rouge au sommet, grosse et ferme. Feuilles extérieures, nombreuses, embrassantes, serrées contre la pomme à la base, le bord supérieur renversé en dehors ; nervures saillantes. Pied assez élevé.

CHOU

CABUS D'ALAIS.

Variété se rapprochant du Chou *Cœur-de-Bœuf* comme précocité, et beaucoup plus hâtive que le Chou de *Saint-Denis*. Feuilles moins amples que dans ce dernier.

Pomme plus arrondie.

CHOU

DE BOURGOGNE.

Variété à pomme assez grosse, et feuilles glauques ; nervures violettes.

CHOU

CABUS DE CAHORS.

Belle race, tardive et volumineuse.

Pomme ronde, très-grosse, très-ferme et déprimée sur le dessus. Feuilles extérieures nombreuses , courtes, et ne dépassant pas la hauteur de la pomme; elles sont glauques, raides, et de consistance ferme ; celles de la pomme ont le bord roulé en dehors; nervures grosses. Pied court.

CHOU

QUINTAL DE CONSTANCE.

Excellent chou tardif pour manger en salade. Pomme ronde assez grosse. Feuilles extérieures assez nombreuses, raides, couleur rouge nuancé de vert, celles de la pomme d'un rouge noir intense. Pied haut.

CHOU

ROUGE DE LIEGE.

Un des plus tardifs parmi les choux pommés. Pomme

grosse et ronde. Feuilles de la pomme de couleur rouge noir, celles extérieures, rouge mélangé de vert, assez nombreuses, quelquefois pétiolées. Pied élevé.

CHOU

DE MURCIE.

Bonne race, presque aussi précoce que le Chou *Coeur-de-Bœuf*.

Pomme grosse, couleur vert tendre, un peu glauque et un peu pointue. Feuilles vert tendre, très-amples.

CHOU

DE QUIAVE.

Variété assez inconstante, se rapprocherait cependant du Chou *femelle*. Pied plus haut. Feuilles plus glauques.

CHOU

DE HABAS.

Cette variété n'approche d'aucune de nos races ; elle est tardive et estimée dans les Basses-Pyrénées où on la cultive.

Pomme grosse, aplatie, ferme. Feuilles grandes et blondes; nervures douces,

CHOUX.

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

CHOU

LARGE DRUMHEAD.

Gros Chou *cabus*, très-tardif. Pomme très-grosse, déprimée sur le dessus, très-ferme, feuilles glauques, raides, vert intense; nervures douces, celles de la pomme ont le bord roulé en dehors. Pied court.'

CHOU

MAC EVENS TRUE EARLY.

Race intermédiaire entre le Chou *cabus* et le Chou *Coeur-de-Boeuf*, mais un peu tardive.

Pomme allongée ; feuilles rondes à grosses nervures blanches.

CHOU

EARLY .HOPE.

Variété de dix jours plus tardive que le Chou *d'York gros*. Pomme en ovale renversé , serrée , obtuse, large à la base. Feuilles de couleur vert *foncé*, comme celles

du *Chou d'York*, quelquefois pliées en se renversant en dehors, ou bien souvent dressées, arrondies, d'une étoffe assez ferme ; nervures plus nombreuses , mais moins douces que dans le *Chou d'York*. Pied assez haut.

CHOU

PRESTON · S VICTORIA.

Variété tardive. Pomme conique, tachetée de violet. Pied très-court.

CHOU

SCHILLINGS EARLY SWEET.

Pomme assez grosse, serrée , en ovale renversé. Feuilles le plus ordinairement concaves, arrondies, couleur vert foncé ; nervures nombreuses , blanches et douces. Pied haut. Variété précoce.

CHOU

NEW EARLY SERW.

Extrêmement précoce. Bonne race.

Pomme conique, assez petite et serrée. Feuilles capuchonnées, glauques à la surface inférieure, de couleur vert foncé, un peu glacé. Feuilles extérieures peu nombreuses, renversées en dehors, sans *cloques* et lisses; Nervures douces, blanc verdâtre. Pied pas très-haut.

CHOU

MAC EVENS.

Variété plus précoce de quinze jours environ que le Chou *d'York*. Pomme conique moins allongée, plus petite, assez serrée. Feuilles extérieures peu nombreuses, pliées dans le sens de la nervure médiane, renversées en dehors, très-lisses et sans *cloques*, de couleur vert foncé un peu cendré; nervures blanchâtres et douces. Pied haut.

CHOU

COMSTOCK'S PROEMIU FLAT DUTCH.

Variété tardive. Pomme petite et ronde. Feuilles extérieures amples et arrondies ; celles de la pomme sont ondulées et festonnées. Pied haut.

CHOU

MITCHELL'S PRINCE ALBERT.

Pomme en ovale renversé, grosse et serrée. Feuilles arrondies, de couleur vert foncé, quelquefois pliées, se renversant en dehors; nervures blanches, nombreuses. Pied haut.

Ce chou est de huit jours plus tardif que le Chou *Coeur de Boeuf petit*.

CHOU

BERGEN.

Belle race tardive.

Pomme ronde, déprimée sur le dessus, très-grosse et très-ferme. Feuilles glauques, nombreuses, courtes, de consistance ferme; nervures saillantes. Pied court.

CHOU

SWEDENBURGH CATTLE.

Variété tardive.

Pomme assez grosse, ronde, un peu déprimée, ferme et colorée de brun au sommet. Feuilles extérieures nombreuses, très-glauques, arrondies, amples, embrassantes; **cloques** larges; nervures douces. Pied haut.

CHOU

V A N N A K.

Bonne variété précoce.

Pomme en ovale renversé, petite, mais serrée. Feuilles extérieures peu nombreuses, de couleur vert foncé cendré, pliées dans le sens de la nervure médiane, et renversées en dehors, très-lisses et sans **cloques**; nervures blanc verdâtre et douces. Pied haut.

CHOU

SHILLING S QUEEN CABBAGE.

Variété intermédiaire entre le Chou *d'York* et le Chou *Cœur de Boeuf*.

CHOU

IMPROVED RED.

Bonne race, plus hâtive de quinze jours environ que le Chou *rouge gros*.

Pomme ronde, colorée de rouge foncé. Feuilles extérieures peu nombreuses, vertes, nuancées de rouge. Pied court.

CHOU

EARLY SHAKESPEARE.

Pomme conique, large à la base. Feuilles arrondies, raides, pliées en se renversant en dehors, souvent concaves, de couleur vert foncé; nervures nombreuses, blanchâtres et douces. Pied assez haut.

C'est une bonne race de quinze jours environ plus tardive que le Chou *d'York*.

CHOU

FLAT DUC H.

Variété américaine, de la même saison que le Chou *quintal*.

Pomme assez grosse, ronde, ferme, un peu déprimée, et colorée de brun sur le dessus. Feuilles extérieures nombreuses, arrondies, embrassantes, très-glauques et très-amples; **cloques** larges ; nervures douces. Pied haut.

CHOU

NEW BOLD IMPROVED JUNE.

Belle et bonne race intermédiaire entre le Chou *d'York* et le chou *Cœur de Bœuf gros*.

Pomme conique, assez grosse et serrée. Feuilles de couleur vert foncé un peu cendré , peu nombreuses, arrondies, pliées dans le sens de la nervure médiane, et renversées en dehors ; **cloques** nulles ; nervures douces, blanches, nombreuses. Pied haut.

CHOU

EARLY PARADIS.

Plus petit que le Chou *d'York gros*.

Pomme moins pleine, plus étroite et plus allongée; il le devance de huit jours. Pied très-haut.

CHOU

LEWISHAM.

Pomme conique, petite et ferme. Feuilles extérieures peu nombreuses, très-lisses, renversées en dehors, de

couleur vert foncé un peu cendré ; **cloques** nulles ;
nervures douces, blanc verdâtre. Pied haut.

Belle variété précoce.

CHOU

WHEELER S IMPERIAL.

Plus gros que le Chou *d'York ordinaire*

Pomme plus courte, plus pleine. Feuilles extérieures lisses, et légèrement cloquées. Pied un peu @plus court que dans le Chou *d'York*.

CHOU

LARGE DRUMHEAD.

Variété américaine, un peu plus tardive que le Chou de *Saint-Denis*.

Pomme grosse, ronde, un peu déprimée, colorée de brun au sommet et ferme. Feuilles extérieures assez nombreuses, arrondies, embrassantes, très-amples et très-glaques; **cloques** larges; nervures douces. Pied haut.

CHOU

E A S T H A M.

Variété assez précoce.

Pomme conique, obtuse , large à la base. Feuilles arrondies, nombreuses, de couleur vert foncé, dressées ou concaves; nervures blanchâtres et nombreuses. Pied très-court.

CHOU

NON PAREIL.

Bonne race précoce, très-estimée.

Pomme obtuse, en ovale renversé, et ferme. Feuilles arrondies, de couleur vert foncé, pliées en se renversant en dehors; nervures blanches, plus nombreuses, mais plus douces que dans le Chou *d'York*. Pied assez haut.



CHOU

BURN S NEW EARLY.

Variété précoce.

Pomme conique, assez grosse et ferme. Feuilles extérieures peu nombreuses, renversées en dehors, peu cloquées. Pied assez haut.



CHOU

PAYNTON.

Pomme conique, assez petite, serrée. Feuilles nombreuses. Pied très-haut.



CHOUX

VARIÉTÉS ALLEMANDES.

CHOU

KOPFKOHL ERFURTER KLEINER FRÜHER FESTER.

Très-belle et bonne race, très-précoce et très-petite.
Pomme plate et serrée. Feuilles très-peu nombreuses.
Pied court.

CHOU

KOPFKOHL SEHR GROSSER WEISSER PLATTER
BRAUNSCHWEIGER.

Variété excellente intermédiaire entre le Chou *Saint-Denis* et le Chou *de Hollande tardif*.
Pomme aplatie ; peu de feuilles. Pied très-court.

CHOU

KOPFKOHL FRUHER ENGLISCHER ZUCKER.

Pomme un peu moins allongée que dans le Chou *d'York gros*, et plus petite. Feuilles extérieures peu nombreuses, renversées en dehors, très-lisses et sans **cloques** ; nervures douces et blanchâtres. Pied plus court que dans le Chou *d'York*.

Très-bonne race, extrêmement précoce.

CHOUX DE MILAN

CHOU

DE MILAN.

Nom BOTANIQUE : *Brassica oleracea bullata*.

SYNONYMES : CHOU CLOQUE, CHOU **CABU** **FRISÉ**, CHOU DE SAVOIE,
CHOU DE HOLLANDE, CHOU **PANCALIER**.

Description. — Pomme moins serrée que celle des Choux *cabus*, en général plus tendre et moins sujette au goût de musc. Feuilles cloquées sur toute leur surface, vert foncé, très-serrées les unes contre les autres.

Culture. — Les Choux de Milan pourraient être semés comme les Choux *cabus* en août et septembre, mais les maraîchers préfèrent semer au printemps, de la fin février à mai, quelquefois à la fin de juin, pour les planter à la fin de juillet, époque à laquelle ils ont déjà fait une ou deux récoltes.

Les Choux *de Milan* sont avides d'eau comme les Choux *cabus*, cependant on ne doit les arroser que modérément, afin qu'ils ne croissent pas trop vite, et que la gelée puisse passer dessus en attendrissant le cœur sans les détruire et leur enlever ce goût de musc que l'on rencontre souvent dans les Choux *cabus* et qui ne plaît pas à tout le monde.

Les variétés hâtives semées les premières pommement en juin ; les dernières viennent au commencement de l'hiver et se conservent jusqu'en mars.

CHOU

DE MILAN , TRÈS-HATIF D'ULM.

Variété excellente et très-hâtive.

Pomme petite , ronde et pleine; feuilles vertes, tendres, peu amples, raides et épaisses ; **cloques** nombreuses et saillantes. Pied assez haut.

CHOU

DE MILAN , COURT HATIF.

SYNONYMES : CHOU DE MILAN NAIN, CHOU MARCELLIN.

Description. — Très-belle et tendre variété, cultivée depuis nombre d'années avec succès, et très-répandue.

Pomme petite, déprimée et serrée. Feuilles nombreuses, petites, étalées, de couleur vert foncé. **Cloques** petites et saillantes. Pied extrêmement court.

Cette race est assez précoce.

Culture. — On sème ce chou en mai et juin pour le planter immédiatement en place en juin et juillet. Il donne sa pomme au commencement de l'hiver et se conserve jusqu'en mars.

CHOU

DE MILAN , ORDINAIRE.

Description. — Beaucoup plus gros que les précédents. Pomme ronde, assez grosse. Feuilles d'un vert plus

tendre et d'une consistance moins ferme, plus embrassantes, à **cloques** plus larges et plus douces. Pied assez haut.

Culture. On le sème en février ou mars ; on le plante en place en avril; récolte en juin.

CHOU

DE MILAN, A TÊTE LONGUE.

SYNONYME : CHOU **FRISÉ** POINTU.

Variété très-tendre et excellente.

Pomme petite , ovale , allongée , blonde et serrée. Feuilles étroites, allongées, vert glauque, avec le bord renversé en dehors. **Cloques** douces et fines. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , **PANCALIER DE** TOURAINE,

Bonne race. Pomme petite, peu serrée. Feuilles nombreuses, amples, étalées et étroites, couleur vert foncé ; côtes très-grosses; **cloques** nombreuses et fines. Pied très-bas.

Cette variété se distingue des précédentes par sa plus grande lenteur à se faire.

CHOU

DE MILAN, **PANCALIER** PETIT HATIF , DE JOULIN.

Pomme petite et serrée. Feuilles amples, assez nom-

breuses, étalées et roides, cloquées, nombreuses et douces. Pied court.

Excellente race hâtive.

CHOU

DE MILAN , DU CAP.

Pomme arrondie, très-serrée et de moyenne grosseur. Feuilles embrassantes, vert tendre, plus hautes que la pomme; **cloques** très-fines et glauques. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , DES VERTUS.

SYNONYME : **CHOU** DE MILAN GROS **FRISÉ** D ALLEMAGNE.

Description. — Cette variété, la plus volumineuse des Choux *de Milan*, est bonne, très tendre et très-estimée; sous le rapport de son volume , elle est comparable aux plus beaux des Choux *cabus*, dont elle se rapproche par la manière de pommer et en ce qu'elle est moins cloquée que les autres Choux *de Milan*, mais elle résiste bien moins au froid.

Pomme ronde, très-grosse et serrée. Feuilles peu frisées, très-amplés, embrassantes, d'un vert assez tendre, d'une consistance ferme; **cloques** larges et douces. Pied haut.

Culture. — Ce Chou exige plus que les petites variétés, une terre bonne et bien engraisée.

On sème en avril, puis successivement jusqu'en juin, un mois après le semis, on le plante en place.

CHOU

DE MILAN , DE VICTORIA

Cette variété est très-bonne et très-estimée.

Pomme ronde, moyenne, serrée. Feuilles nombreuses, ondulées souvent sur les bords, arrondies et ne dépassant pas la pomme. **Cloques** fines et glauques. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , POMMÉ DE COLOGNE.

Belle et bonne race.

Pomme très-grosse, arrondie et ferme. Feuilles extérieures très-amples, embrassantes, d'un beau vert. **Cloques** larges et douces. Pied assez haut.

CHOU

DE MILAN , DE NORWÈGE

Cette variété intermédiaire entre les Choux *cabus* et les Choux *de Milan*, est très-rustique et résiste bien à l'hiver; elle peut remplacer avantageusement le Chou *de Vaugirard*, feuilles très-glauques **et** moins cloquées que dans le Chou *de Milan ordinaire*.

Pomme moyenne. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , DORÉ POMMÉ.

Tendre et bonne variété.

Pomme ronde, peu serrée, devenant tout à fait jaune pendant l'hiver. Feuilles d'un vert blond, embrassantes, à cloques larges et douces. Pied bas.

CHOU

DE RUSSIE.

Cette variété, remarquable par sa rusticité et son mérite de bien supporter l'hiver, a été importée en France par M. Perkins, de Boston. Elle est très-tendre et d'une excellente qualité.

Pomme petite, peu serrée, très-tendre. Feuilles d'un vert glauque, luisantes, découpées jusqu'à la côte en lobes étroits et irréguliers, contournées et comme frisées, de consistance raide. Pied haut.

CHOU

VERT GLACÉ, D'AMÉRIQUE.

Ce chou est particulièrement cultivé dans les provinces méridionales des États-Unis, où l'on prétend qu'il est à l'abri de l'atteinte des chenilles à cause du vernis dont ses feuilles sont recouvertes ; il a pour mérite principal de résister très-bien à l'hiver, mais ses feuilles sont un peu dures, et pour cette raison il n'est guère estimé ; il

est en quelque sorte intermédiaire entre les choux *Cabus* et les choux *Verts*.

Pomme peu pleine. Feuilles nombreuses, peu cloquées, rondes, un peu ondulées sur les bords, d'un vert vif et comme vernies. Pied haut.

CHOU

DE BRUXELLES.

SYNONYMES : CHOU ROSETTE, CHOU A JETS, CHOU **SPRUYT** DE BRUXELLES.

Description. — Cette espèce remarquable, qui appartient plus aux choux *de Milan* qu'à aucune autre race, est très-estimée, et sa culture a pris une extension considérable depuis plusieurs années.

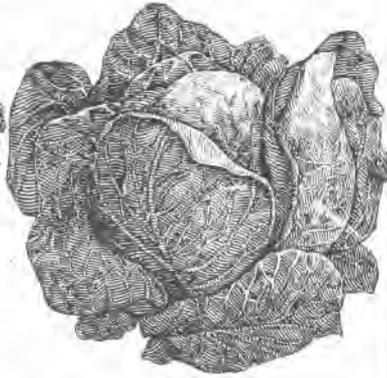
Elle produit à l'aisselle de ses feuilles disposées en spirales autour de la tige, 20 à 25 petites pommes (quelquefois 30), de la grosseur d'une noix, très-fermes, très-tendres et d'une saveur agréable. Feuilles étalées horizontalement, pétiolées et cloquées comme celles des choux *de Milan*.

Culture. — On fait les premiers semis en mars et on continue successivement jusqu'en juin. On repique le plant en place immédiatement après la récolte des pommes de terre hâtives. Par des semis successifs, on jouit de cet excellent légume depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, car il résiste mieux que tous les choux de Milan aux plus fortes gelées.

CHOUX



de Milan ordinaire



de Milan doré pomme.



Frisé vert pied court .



de Bruxelles ou a jets extra.

CHOU

DE BRUXELLES NAIN.

Variété à tiges plus courtes et pommes plus grosses.

CHOU

DE MILAN , GROS DE MONT-DE-MABSAN.

Variété intermédiaire entre le chou de *Milan ordinaire* et celui *des Vertus*. Pomme grosse, ronde et serrée. Feuilles amples, embrassantes, d'un vert un peu glauque. **Cloques** larges et douces. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , DE PLOUGEAU.

Bonne et tendre variété.

Pomme ronde, très-grosse et ferme. Feuilles amples, embrassantes, d'un beau vert, moins foncé que dans le chou de Milan ordinaire, **cloques** larges et douces. Pied assez haut.

Cette race résiste moins bien à l'hiver que les autres choux de Milan.

CHOU

DE MILAN , DWARF MARCELLAN SAVOY.

Cette variété n'a aucune ressemblance avec le chou

Marcellin, ou de Milan court hâtif, elle est beaucoup plus tardive que le chou *de Milan de Victoria*.

Pomme moyenne, ronde, très-ferme, d'un vert blond. Feuilles extérieures arrondies, nombreuses, ne dépassant pas la pomme, ondulées sur les bords, et glauques. Pied haut.

CHOU

DE MILAN, COURT, PERFECTIONNÉ.

Très-lent à se faire, mais de bonne qualité.

Pomme petite, peu serrée. Feuilles nombreuses, amples, couleur vert foncé, assez raides et étalées; **cloques** fines et nombreuses ; côtes assez grosses. Pied très-court.

CHOU

DE MILAN, ROMAIN.

Pomme grosse et conique, très-hâtive. Feuilles largement cloquées.

CHOUX DE MILAN

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

CHOU

DE MILAN, GREEN CURLED SAVOY.

Pomme moyenne, ronde, très-serrée Feuilles embrassantes, très-amples, plus hautes que la pomme; **cloques** fines. Pied haut.

CHOU

DE MILAN , GREEN GLOBE SAVOY.

Pomme ronde, assez grosse, ferme, d'un vert blond. Feuilles arrondies, nombreuses, ne dépassant pas la pomme; **cloques** fines. Pied haut.

CHOUX VERTS ET CHOUX NON POMMÉS.

NON BOTANIQUE : *Brassica oleracea acephala*.

Description. — Sous ce nom on désigne plusieurs variétés qui ne forment pas de pommes; c'est le seul caractère distinctif qu'on leur reconnaît; les unes ont des tiges très-élevées, et d'autres sont absolument naines ; plusieurs ont les feuilles longues et entières, enfin quelques-unes se font remarquer par leurs feuilles finement découpées, de plus la couleur, malgré le nom de (*houx verts*, ne varie pas moins ; il en est de rouges, de violettes, de panachées, etc., etc. Toutes résistent mieux au froid que les autres.

Usage. -- Pour la nourriture des bestiaux, on emploie quelques variétés qui leur sont tout-à-fait propres ; il arrive en même temps que ces variétés sont comme plantes potagères d'une grande ressource pour la campagne, en hiver particulièrement lorsque leurs feuilles ont été attendries par la gelée.

Feuilles ne formant pas de pomme, elles sont pétiolées, très-allongées dans plusieurs variétés.

Tige très-élevée dans quelques races (quelquefois 2 mètres et plus), et très-basse dans d'autres.

La plus grande partie des *Choux verts* peut durer accidentellement 3 ans et plus, mais ce n'est généralement que jusqu'à la seconde année, qu'on peut espérer obtenir de bons produits, car ils fleurissent aussitôt après et montent à graine.

Culture. — La culture des choux verts est très-facile ; on peut les semer le printemps, l'été et l'automne. Généralement on les sème : 1^o de mars en mai, afin d'obtenir des produits en hiver et au commencement du printemps; 2^o en juillet et août pour avoir une récolte en été.

CHOU

CAVALIER.

SYNONYMES : GRAND CHOU DE BRETAGNE, CHOU ARBRE, CHOU VERT, GRAND CHOU A VACHE, CHOU SANS TÊTE, CHOU ARBRE DE LAPONIE, CHOU ASPERGE.

Variété très-rustique et résistant bien au froid, employée principalement pour la nourriture des bestiaux ; ses feuilles, tendres, sont assez bonnes à manger.

Feuilles grandes, unies, d'un beau vert, arrondies, à pétioles ordinairement nus, presque entières à la partie supérieure, disposées sur toute la longueur de la tige qui prend une extension plus grande quand on coupe celles de la base. Tige élevée de 2 mètres et plus.

CHOU

BRANCHU DU POITOU.

SYNONYMES : CHOU MILLE TÊTES, CHOU D'ANGERS, CHOU D'HIVER A DRAGEONS.

Variété très-productive, cultivée avec abondance dans les régions de l'Ouest, moins rustique que le Chou *cavalier* et souffrant davantage dans les hivers rigoureux.

Feuilles de même forme et de même couleur que celles

du Chou *cavalier*, mais formant, à leur point d'insertion sur la tige, une touffe considérable. Tige moins élevée ne dépassant pas 1^m,60.

Cette variété est très-cultivée pour la nourriture des bestiaux.

CHOU

MOELLIER.

SYNONYMES : CHOU A LA MOELLE, CHOU CHOLLET.

Sous-variété du Chou *cavalier* obtenue par M. **Robineau** de La Flèche (Sarthe) et cultivée particulièrement en Bretagne pour la nourriture des bestiaux qui sont très-friands de *ses* tiges remplies d'une moelle succulente. Feuilles presque entières, larges, blondes et charnues, à pétioles courts.

Tige de 1^m,60, augmentant en grosseur depuis le milieu jusqu'en haut, et renfermant une moelle que l'on utilise, comme nous l'avons dit plus haut, en découpant par tranches le tronc et en les donnant aux bestiaux et surtout aux bêtes à cornes qui les mangent avec avidité.

CHOU

MOELLIER ▲ TIGE ROUGE.

SYNONYME : CHOU A GRAND PIED.

Magnifique race résistant mieux à l'hiver que la précédente.

Tige de 1^m,50, plus grosse que dans le Chou *moellier*

ordinaire, de couleur violette. Feuilles amples, vertes, à pétioles courts.

Ce chou est également ~~très-fourrageux~~ et s'emploie comme le précédent.

CHOU

DE LANNILIS.

Très-belle variété, fort estimée en Bretagne, et que l'on doit à M. de La **Boessière**

Son port est moins élevé que celui du chou *cavalier*, sa feuille, plus succulente, est également plus blonde et plus entière, sa tige renflée au milieu, lui donne beaucoup de ressemblance avec le chou *moellier*.

Tige 1^m,50, plus grosse, plus charnue et plus courte que dans le **chou cavalier**. Feuilles entières, allongées, d'un vert blond; pétiole plus gros que dans le chou *cavalier* et plus court.

Ce chou fournit une nourriture saine et abondante pour le bétail.

CHOU

VIVACE DE DAUBENTON.

Variété très-rustique, d'un assez bon produit, mais cependant inférieure sous ce rapport au chou *branchu* dont elle diffère également par ses ramifications inférieures qui s'allongent et s'inclinent jusqu'à terre, où elles s'enracinent quelquefois naturellement ce qui lui a fait donner le nom de *Chou vivace*.

Tige de 1^m,30. Feuilles longues de 0^m,50, d'un vert très-vif, larges; pétioles longs, nus, assez flexibles, qui se couchent sur terre, comme il est dit plus haut.

Même emploi que les précédents.

CHOU

CAULET DE FLANDRE.

SYNONYME : CHOU CAVALIER ROUGE.

Plus rustique que le Chou *cavalier* dont il a les mêmes dimensions et le même port ; la seule différence qui existe entre ces deux variétés, c'est que les tiges, les pétioles et les nervures des feuilles sont colorés de rouge.

Ce chou fournit également une nourriture très-saine pour les bestiaux.

CHOU

A FAUCHER.

Cette variété, sans tige, émettant de sa souche des feuilles nombreuses, divisées dans leur partie inférieure, a beaucoup de ressemblance avec le Colza, et devrait plutôt être le type d'une race distincte que classée dans les variétés potagères, d'autant plus qu'elle est rarement cultivée pour les bestiaux.

Feuilles longues de 0^m,30 à 0^m,40, radicales et profondément lobées, d'un vert assez vif, hispides sur les nervures et sur les bords, formant une touffe *fourrageuse* ; pétioles blanchâtres.

CHOU

A GROSSE CÔTE, VERT.

SYNONYME : CHOU TRONCHOUA.

Description. — Variété rustique, résistant très-bien au froid, et ayant cette propriété singulière : c'est que les fortes gelées, loin de lui être préjudiciables, servent au contraire à augmenter ses qualités. A l'arrière-saison, ce chou donne une petite pomme très-serrée.

Feuilles presque entières, vert pâle, unies; nervures secondaires grosses et blanches; pétiole blanc, charnu, très-gros. Pied court.

Culture. — Semer du 15 mai au 15 juin ; repiquer en juillet et août.

CHOU

A GROSSE CÔTE, BLOND.

Description. — Cultivé principalement dans les marais de Meaux, où il s'en récolte une grande quantité, ce chou résiste moins bien aux gelées que le précédent, dont il diffère encore par la couleur moins verte de ses feuilles et par son pétiole plus gros et plus tendre.

Feuilles grandes, lisses, arrondies, d'un vert blond, à côtes larges, pleines et charnues; pied peu élevé.

Culture. — On le sème du 15 au 30 juin, puis on le plante en juillet et août. La récolte commence en novembre pour se continuer tout l'hiver.

CHOU

A GROSSE CÔTE FRANGÉE.

SYNONYMES : CHOU FRAISE, CHOU FRAISE DE VEAU.

Description. — Variété assez tendre et très-cultivée, ayant le mérite de résister parfaitement à l'hiver et de donner lorsque tous les choux pommés sont épuisés.

Feuilles ondulées, contournées, d'un vert glauque, creusées au centre et relevées sur les bords, s'élargissant en spatule et formant une sorte de petite pomme serrée ; pétiole épais, peu charnu. Pied court.

Culture. — On le sème et on le plante aux mêmes époques que le précédent ; la première récolte se fait au printemps, et les autres successivement jusqu'en avril.

CHOU

FRISE VERT GRAND, DU NORD.

SYNONYME : CHOU FRISÉ D'ÉCOSSE.

Cette race résiste bien au froid, elle est plutôt ornementale par son port et la découpe élégante de ses feuilles, que l'on peut manger néanmoins lorsqu'elles sont attendries par la gelée

Feuilles vert tendre, longues de 0^m,60, étroites, frisées, et profondément lobées, inclinées vers leur partie supérieure. Tige 1^m,50.

CHOU

FRISÉ ROUGE, GRAND.

SYNONYME : CHOU **CAPOUSTA**.

Sous-variété de la précédente qui en diffère seulement par la couleur de ses feuilles d'un rouge violet. Tige **1m,40**.

CHOU

FRISÉ VERT, A PIED COURT.

Même forme que le Chou *frisé grand du Nord*. Tige beaucoup plus petite de **0m,40** à 0m,50 de hauteur.

CHOU

FRISÉ ROUGE, A PIED COURT.

Sous-variété de la précédente, tige aussi peu élevée ; ses feuilles d'un rouge violacé en font seulement la distinction.

CHOU

FRISÉ PROLIFÈRE.

Variété très-rustique, ornementale et remarquable par ses productions foliacées implantées sur les nervures et la surface de ses feuilles.

Feuilles de couleur vert glauque, très-irrégulières, généralement auriculées ou *lyrées*. Tige 0^m,50 de hauteur.

CHOU

FRISÉ PANACHÉ.

Très-jolie race et très-ornementale. Elle pourrait trouver sa place parmi l'ornementation des tables, et dans la confection des bouquets.

Elle est rustique et résiste très-bien à l'hiver; sa feuille est assez tendre. Tige de 0^m11,50. Feuilles de dimensions irrégulières, déchiquetées, lobées, contournées et frisées, panachées de vert, de rouge et de lilas ; cette panachure a lieu généralement après les premiers froids.

CHOU

PALMIER.

SYNONYMES : CHOU CORNE DE CERF, CHOU NOIR.

Ce chou, originaire d'Italie et s'acclimatant difficilement dans les régions froides, est très-remarquable par son port, l'élégante disposition de ses feuilles et constitue une variété très-ornementale. Feuilles longues de 0^m,80 et larges de 0^m,10, raides, roulées sur les bords vers la partie inférieure de la feuille ; d'un vert foncé, finement cloquées, dressées vers leur origine et inclinées vers l'extrémité. Tige élevée de 2 mètres.

CHOU

FRISÉ DE NAPLES.

Variété plutôt ornementale qu'utile, quoique cependant le renflement de sa tige puisse se manger comme le chou-rave.

Originnaire d'Italie, ce chou est très-délicat et passe difficilement l'hiver ; il est intermédiaire entre les *choux pommés* et les *choux-raves*.

Ses feuilles qui ont le pétiole long et délié sont palmées, frisées et frangées, d'un vert un peu glauque, et produisent un effet gracieux.

Tige renflée comme dans le *chou-rave*, mais au lieu de l'être immédiatement au-dessus du collet, elle l'est à 0^m,08 au-dessus de terre. C'est de ce renflement ovale que sortent un grand nombre de bouquets de feuilles élégantes.

CHOU

MINETTE.

Variété rustique. Tige rougeâtre de 111,50, feuilles rouge foncé, longues de 0^m,60 ; pétioles nus, longs, assez flexibles, se couchant sur terre et s'y enracinant quelquefois.

CHOU

ÉPINARD.

Chou vert très-nain, demi frangé et ondulé; pétiole nu,

CHOU
DE TROIS ANS.

L'élégance de son port constitue une variété plus ornementale qu'utile.

Tige de 2 mètres, terminée par un faisceau de feuilles entières, longues de 0m,80, roulées sur les bords vers la partie inférieure de la feuille, et finement cloquées, de couleur vert foncé.

CHOUX VERTS
ET CHOUX NON POMMÉS.

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

CHOU
DELAWARE BORECOLE.

Sorte de chou *cavalier* ramifié, mais qui diffère du chou *branchu*.

CHOU

NEW CABBAGING BORECOLE.

Chou frisé, vert, ayant au milieu une petite pomme très-ferme. Pied très-bas.

CHOU

DELAWARE KALE.

Variété d'un vert très-glaucue, feuille fris e seulement sur les bords.

CHOU

BORECOLE NEW CABBAGING.

Variété très-ornementale, résistant parfaitement aux hivers rigoureux, et dont les feuilles sont assez bonnes, lorsqu'elles sont attendries par les gelées.

Tige de 1m,50, termin e par un faisceau de feuilles longues de 0m,60, étroites, inclin es à l'extrémité, très-fris es et d'un vert intense.

CHOU

CESAREAN WATERLOO.

Variété rustique, résistant bien au froid. On la cultive généralement pour la nourriture des bestiaux, cependant ses feuilles sont tendres et bonnes à manger.

Tige haute de 2 mètres et plus. Feuilles longues de 0^m,80, arrondies, unies, d'un beau vert, disposées sur toute la longueur de la tige, qui prend un développement considérable, lorsqu'on cueille celles de la hase; pétiole nu.

CHOU

RAPE KALE.

Petit chou vert ramifié à la base, à nervures rouges.

CHOU

GÉANT BORECOLE.

Chou rouge grand à feuilles plutôt crispées que frisées.

CHOU

JÉRUSALEM KALE.

Chou frisé vert, mais peu franc.

CHOU

ASPARAGUS KALE.

Variété ayant beaucoup d'analogie avec le chou Delaware Kale.

CHOU-RAVE.

Non BOTANIQUE : *Brassica caulorapa*.

SYNONYME : CHOU DE SIAM.

Description. — Le chou-rave est assez estimé dans la culture potagère. La partie de sa tige renflée au-dessus de terre avant son complet développement est celle qu'on emploie comme aliment et dont le goût tient un peu du chou et du navet lorsqu'elle est tendre ; les feuilles et les boules peuvent servir également à la nourriture des bestiaux.

Tige renflée immédiatement **au-dessus** de terre, formant une boule charnue, sur le sommet et les côtés de laquelle sont implantées des feuilles pétiolées, lobées et entièrement glabres.

Culture. — On sème le chou-rave en mai et juin ; quand le plant est assez fort, on le repique à 0^m,40 de distance. Il faut arroser copieusement pendant les chaleurs, si l'on veut obtenir des choux tendres et de bonne qualité.

Les choux-raves résistent parfaitement aux gelées assez fortes. Dans l'hiver rigoureux, on les dépouille de leurs feuilles et on les conserve comme les autres racines.

CH OU—RAVE

BLANC.

Cette variété est la plus tardive, le renflement de sa tige qui atteint 0^m,15 de diamètre est d'un vert très-pâle, presque blanc. Feuilles amples et nombreuses.

CHOU—RAVE

VIOLET.

Même forme et mêmes dimensions que le précédent. Il en diffère seulement par la couleur de ses feuilles qui ont les nervures et le pétiole teints de violet, sa boule est également violette.

CHOU-RAVE

BLANC HATIF.

Variété précoce ; boule plus petite que dans le chou rave *blanc ordinaire*, mais les feuilles sont moins nombreuses et moins amples.

CHOU - RAVE

BLANC TRÈS-HÂTIF DE VIENNE.

Originnaire d'Allemagne, cette race est remarquable par sa forme et sa précocité.

Renflement beaucoup plus petit que dans les autres variétés et plus arrondi. Ses feuilles sont également plus petites, moins nombreuses, et presque toutes placées sur la partie supérieure de la boule.

CHOU—RAVE

VIOLET TRÈS-HÂTIF DE VIENNE.

Mêmes propriétés que dans la variété *blanche*. La seule

CHOUX - RAVES

(hors terre)



Blanc ordinaire.



Blanc hat f, de Vienne.

CHOU-NAVET

(en terre)



Blanc ordinaire.

différence consiste dans la couleur de la boule et des feuilles qui sont d'un beau violet.

CHOU-RAVE

A FEUILLE D'ARTICHAUT.

SYNONYME : CHOU-RAVE A FEUILLE DÉCOUPÉE.

La découpeure *légère* et élégante de ses feuilles constitue le principal mérite de cette variété, et donne à cette plante un aspect gracieux.

Originnaire d'Allemagne, elle doit son nom à ses feuilles profondément laciniées, qui les font ressembler aux feuilles d'artichaut.

Pomme plus petite que dans le chou-rave *blanc hâtif* mais également bonne. Feuilles profondément découpées ou laciniées.

CHOU-NAVET.

Nom BOTANIQUE : *Brassica campestris napo-brassica*.

SYNONYME : CHOU-RAVE EN TERRE.

Description. — Le *chou-navet*, à l'opposé du *chou-rave*, produit sa racine en terre. Ce renflement également charnu, a la forme d'un gros navet *oblong* et la saveur du *chou-rave*.

Les choux-navets résistant aux plus grands froids, on ne les arrache qu'au besoin. Cependant quelques cultivateurs ont l'habitude de les rentrer dans leur cellier à l'automne.

Racine renflée à chair serrée, les feuilles radicales,

lorsqu'elles sont jeunes, sont hispides comme dans le chou *Colza*; elles ont une longueur de 0^m,30 environ à leur complet développement, lobées, d'un vert tendre, à pétioles et nervures blancs ou teintés de rouge.

Culture. — On sème clair du 15 mai au 15 juillet, soit en pépinière, soit en ligne, sans avoir besoin de les transplanter.

CHOU-NAVET

BLANC.

Racine longue de 0^m,25 environ, diamètre 0^m,20, oblongue; chair blanche qui a la saveur du chou-rave.

CHOU-NAVET

BLANC A COLLET ROUGE.

Cette variété, identique au chou-navet *blanc* pour la forme, en diffère seulement par la couleur rouge ou violette dont sont teints le collet de la racine, le pétiole et les nervures des feuilles.

CHOU—RUTABAGA.

SYNONYME : CHOU-NAVET DE SUÈDE.

Description. — Le Chou-Rutabaga a quelque ressemblance avec le précédent, mais sa racine de couleur

jaunâtre, est beaucoup plus arrondie, plus nette, et plus prompte à se faire.

C'est un bon légume *préfé*ré à juste raison au *chou-navet blanc*.

Culture. — On le sème en place aussi clair que pour les gros navets, du 15 mai au 15 juin. On peut également le transplanter ; il est *presqu'aussi* rustique que le chou-navet, et peut être laissé dehors l'hiver.

CHOU RUTABAGA

DE SKIRVING.

Moins rustique que les autres variétés. Racine très-belle et très-nette, à collet rouge, un peu hors terre.

CHOU - RUTABAGA

A COLLET VERT.

Variété à racine arrondie. Peau et chair jaunes colorées de vert au collet.

CHOU — RUTABAGA

DE LAING.

Cette race, très-curieuse par ses feuilles grandes et entières se tenant horizontalement, est très-rustique. Racine grosse, sphérique, bien formée. Collet violet.

CHOU —RUTABAGA

DE FETTERCAIRN.

Racine presque sphérique, assez grosse. Collet violet.

NOTA. — Les sept variétés suivantes, d'origine Anglaise, sont également recommandables, tant par leur qualité que par leur forme :

<i>Chou Rutabaga</i>	EAST LOTHIAN,	à collet rouge.
—	— DE HARTLEY,	à collet bronzé.
-	— DE MARSHALL,	à collet violet.
	- GROS AMÉLIORÉ DE SHARPE,	à collet violet.
—	— AMÉLIORÉ DE SHARPE,	à collet violet.
	- DE WESTBURY,	à collet violet.
-	— DE SHEPPARD,	jaune globe.

CHOU—FLEUR.

NOM BOTANIQUE : *Brassica oleracea Botrytis cauliflora*.

Description. — Dans le chou-fleur les feuilles ne forment pas la tête comme dans les autres espèces de choux ; ce sont les fleurs, qui, avant leur développement, présentent une masse de granulations blanches, charnues, tendres, serrées, d'une saveur agréable et très-déliçates; et cette agglomération de petits grains disposés en corymbe régulier forme *la tête* ou *pomme*.

Ce seul fait l'a classé dans une race distincte, quoique sans doute, l'origine en doive appartenir au chou vert.

Il fut importé en France des pays orientaux au commencement du XVIII^e siècle.

Ce corymbe ou tête de chou-fleur atteint des dimensions différentes suivant les variétés ; sa couleur est blanc pur, quelquefois jaunâtre, il est plus ou moins serré, et son grain plus ou moins fin. Sa forme convexe, si on ne le coupe, produit plusieurs rameaux donnant naissance à des fleurs qui se développent en se désagréant. Fleurs imparfaites en partie et en partie parfaites ; ce sont ces dernières seulement qui produisent des siliques dont les graines plus petites et de grosseur moins régulière que dans les autres espèces de choux servent à la reproduction de l'espèce ; enfin, ces fleurs sont supportées par une tige rameuse qui s'élève à **1m,25** environ.

Nous devons ajouter avec **Decandolle**, qui a décrit le chou-fleur bien avant nous, que les rameaux florifères, au lieu d'être disposés en pyramide comme une panicule, sont étroitement serrés à partir de leur base, et comme conséquence naturelle de ce caractère, les pédicelles ainsi serrés les uns contre les autres avant la floraison, perdent leur forme, deviennent charnus, et généralement ne produisent que des rudiments de fleurs *avortées*.

Quant aux feuilles, elles sont entières, allongées, d'un vert glauque, légèrement ondulées, et renversées en dehors à *l'extrémité* ; pétiole épais ; nervures blanchâtres.

Culture. — Le chou-fleur quel qu'il soit, n'est pas toujours d'une culture facile. Cependant si les soins ne lui manquent pas, si la terre qui le reçoit est bonne, douce et bien fumée, s'il est arrosé souvent et copieusement, on peut presque toujours compter sur une récolte satisfaisante ; une température humide plutôt qu'un air sec et chaud, lui convient ; aussi réussit-il plus facilement au printemps et à l'automne qu'en été.

Comme chaque variété subit en raison de ses propriétés particulières, un mode de culture différent, nous ne pouvons donc embrasser dans une description générale celle qui lui est propre et nous donnerons pour chacune en la décrivant, la manière d'opérer, admise par les cultivateurs les plus compétents, en y joignant toutes les notions que de longues expériences nous ont acquises.

CHOU - FLEUR

TENDRE.

SYNONYME : CHOU-FLEUR PETIT SALOMON.

Description. — Cette variété dont la pomme plus prompte à se faire, est moins compacte et moins serrée, se divise assez promptement. Feuilles plus unies, plus droites, plus larges, moins nombreuses, moins ondulées et moins renversées à leur extrémité que celles des autres variétés. Pied également plus haut.

Excellente race très-estimée. Grain de bonne qualité.

SEMIS DE PRINTEMPS EN PLEINE TERRE. RÉCOLTE EN
JUILLET ET SEPTEMBRE.

Culture. — On le sème vers le 15 avril à plusieurs reprises en plein air, et l'on met en place sans repiquage. Il donne en juillet et septembre. Cette saison est celle où les choux-fleurs réussissent ordinairement le moins, à cause de la chaleur et de la sécheresse. Cependant c'est le semis d'avril qui convient le mieux au chou-fleur tendre, car il ne conserve pas longtemps sa pomme ; il faut avoir soin de semer peu à la fois.

CULTURE FORCÉE. - SEMIS DE SEPTEMBRE, RÉCOLTE AU
PRINTEMPS.

C'est également cette variété que les maraîchers primeuristes ont adoptée pour la culture sous châssis ; ils obtiennent ainsi des produits vers la fin d'avril.

CULTURE EN PLEINE TERRE. - SEMIS D'AUTOMNE.

On sème en pleine terre du 5 au 10 septembre; auparavant on a soin de labourer et de herser le terrain à la fourche, puis on enterre la graine au moyen d'un nouveau hersage et l'on y étend une légère couche de terreau.

Arroser aussitôt après et entretenir la terre humide jusqu'à ce que la graine soit levée. Le plant bien levé et dès qu'il a deux feuilles et que les cotylédons sont bien développés, dresser d'autres planches que l'on laboure, puis les herser et placer les coffres, avoir soin de couvrir la terre d'un bon lit de terreau, que l'on foule légèrement. Cette opération terminée, on bassine le plant une heure ou deux avant de le lever; on le soulève ensuite avec la *bèche*, pour ne pas rompre les racines, puis on le tire à la main avec précaution; il reste toujours un peu de terre entre ses racelles, cela contribue à le faire reprendre plus promptement quand il est repiqué. Le repiquer avec le doigt jusqu'aux feuilles à 0^m,08 ou 0^m,09 de distance, puis arroser pour faciliter la reprise, et continuer si le temps est encore sec et chaud.

On pose les panneaux aux premières gelées, mais tant que la température le permet, le plant doit rester à l'air libre. Si à la fin de novembre le plant qui s'est fortifié et endurci croît trop vite, on laboure d'autres planches, on

y place d'autres coffres, on y prépare la terre comme nous l'avons précédemment indiqué , et on relève les choux-fleurs pour les replanter aussitôt dans ce nouveau terrain ainsi préparé, en ayant soin de les espacer un peu plus que la première fois, de manière à retarder la végétation et à endurcir le plant pour le mettre à même de mieux résister au froid.

Dans les premiers jours de février, même opération sous panneaux et sur couche de 0^m,40 d'épaisseur chargée de 0^m,15 de terreau et dont la chaleur soit de 15 à 18 degrés. Aussitôt après cette plantation, arroser, couvrir les panneaux avec des paillassons pendant la nuit et le mauvais temps, donner de l'air s'il fait doux pendant le jour. Dès que le chou-fleur commence à marquer, on s'empresse de casser quelques feuilles inférieures et de les appliquer bien exactement sur la pomme de manière à la priver d'air et de lumière afin qu'elle conserve toute sa blancheur. On emploie ce procédé à l'égard de toutes les pommes jusqu'à la récolte.

Les choux-fleurs ainsi traités sont bons à récolter dans la seconde quinzaine d'avril.

CHOU-FLEUR

DEMI-DUR DE SAINT-LAMBERT.

Description. — Cette variété obtenue par nous dans nos cultures en 1865, est une excellente race que nous ne saurions trop recommander aux amateurs.

Pomme de 0^m,25 de diamètre. Grain blanc, fin et serré, se désagrège et monte difficilement, ce qui constitue un avantage précieux, par ce fait qu'elle garde sa pomme

très-longtemps. Feuilles amples, ondulées, renversées en dehors et glauques. Pied assez haut.

Culture. — On le sème généralement en mai pour le récolter à l'automne.

On prépare une vieille couche pour recevoir la graine au commencement de mai; dès que le plant a deux feuilles, le repiquer, et en juin le planter à demeure.

Les premières pommes apparaissent en octobre.

CHOU - FLEUR

DEMI-DUR DE PARIS.

SYNONYME: CHOU-FLEUR GROS SALOMON.

Description. — Ce chou-fleur, cultivé avec succès dans plusieurs contrées de la France, est très-estimé. C'est ordinairement en août et septembre que s'en fait la récolte, qui donne de très-bons produits.

Sa tête atteint 0^m,20, 0^m,25 de diamètre, et même quelquefois plus, le grain est blanc et serré. Cette variété se divise moins promptement que le Chou-fleur *petit Salomon*, et garde assez longtemps sa pomme avant de se désagréger et de monter. Feuilles d'un vert glauque, amples, ondulées et renversées en dehors. Pied assez haut.

SEMIS EN MAI, RÉCOLTE A L'AUTOMNE.

On le sème au commencement de mai sur une vieille couche et on le repique en pépinière aussitôt qu'il a deux feuilles ; avoir soin de bassiner le plant, et dans les pre-

miers jours de juin, préparer un terrain comme nous l'avons indiqué précédemment, et y planter ces choux-fleurs immédiatement, en les enfonçant jusqu'aux premières feuilles.

Les premières pommes apparaissent en septembre.

SEMIS EN ÉTÉ, RÉCOLTE EN OCTOBRE ET NOVEMBRE.

On peut semer du 10 au 15 juin. C'est même l'époque qui convient le mieux à ce chou-fleur, excepté dans les terres trop légères où il est préférable de seiner en mai si l'on veut obtenir de beaux produits.

Semer sur plate-bande terrautee à l'ombre (humide, s'il est possible), pour que *l'altise* ne le détruise pas, puis mettre en place sans avoir repiqué en juillet.

Il faut avoir soin d'arroser fréquemment et d'entretenir à l'eau pendant la végétation et surtout les premiers mois.

Les choux-fleurs de cette saison sont ceux que l'on fait en plus grande quantité ; les pommes se forment de septembre à fin novembre, et offrent l'avantage de pouvoir être conservées jusqu'en avril.

Pour cela on coupe les pommes à 0^m,08 au-dessous, en les dégarnissant de toutes leurs grandes feuilles et en raccourcissant celles intérieures.

Ensuite on les suspend dans une cave en ayant soin d'enlever chaque feuille qui se gâte.

CHOU—FLEUR

DEMI-DUR DE SAINT-BRIEUC.

Description. — Excellente variété, plus rustique et plus

tardive que les précédentes, et qui forme l'objet d'un commerce important dans le département des Côtes-du-Nord.

Pomme de 0^m,20 et 0^m,25 de diamètre. Grain blanc, fin et serré.

Cette race garde assez bien sa pomme et se divise moins promptement que les variétés hâtives. Feuilles glauques, ondulées, amples et renversées en dehors. Pied assez haut.

Culture. — Semer au commencement de juin, sur plate-bande terreautée et à l'ombre. Mettre en place en juillet, arrosements fréquents pendant la végétation. Récolte en octobre et novembre.

CHOU—FLEUR

DEMI-DUR DE HOLLANDE.

Description. — Bonne race, assez rustique.

Pomme de 0^m,25 de diamètre. Grain blanc, fin et serré, se désagrégant difficilement. Feuilles amples, glauques, ondulées, renversées en dehors. Pied assez haut.

Culture. — Semer du 10 au 15 juin. Récolte en novembre.

Mêmes soins pendant la végétation que pour les variétés précédentes.

CHOU —FLEUR

LENORMAND.

Description. — Très-belle variété , assez rustique et très-estimée.

Pomme volumineuse, grain très-blanc, fin et serré, se désagrège et monte difficilement. Feuilles amples, glauques, ondulées, renversées en dehors. Pied court

Culture. — Semer du 10 au 15 juin. Récolte en novembre.

CHOU-FLEUR

DUR DE PARIS.

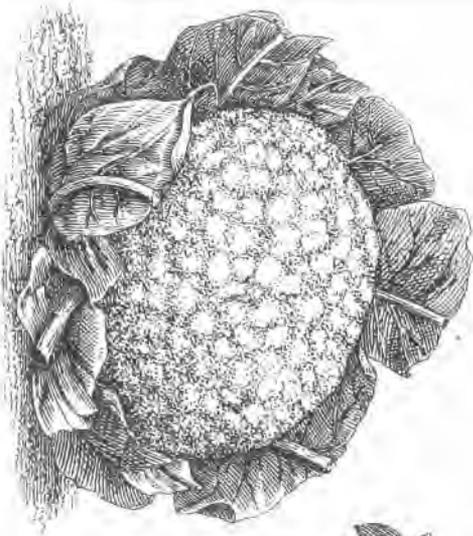
Description. — Ce Chou-Fleur est un peu tardif, et se distingue du Chou-Fleur *demi-dur de Paris*, par moins de précocité, sa feuille plus ample, et son pied un peu plus court ; sa tête est aussi volumineuse que celle du Chou-Fleur *demi-dur*.

Culture. — Cette variété convient pour les semis du mois de juin et fournit à l'automne après le Chou-Fleur *demi-dur*, niais alors il lui faut beaucoup de soins, car si les **arrosements** étaient négligés, elle réussirait très-mal et se trouverait trop tardive.

SEMIS D'ÉTÉ. - RÉCOLTE EN NOVEMBRE.

On sème du **1^{er}** au 10 juin dans une planche terreatée et à l'ombre, assez clair, pour qu'on ne soit pas

CHOUX-FLEURS



Lenormand à pied court.



tendre de Paris.



dur de Statholdt.

obligé de repiquer, on l'arrose souvent pour le fortifier et le maintenir tendre jusqu'à ce qu'il soit bon à planter, ce qui a lieu vers le 15 juillet. Il ne faut pas ménager Peau pendant tout le temps de sa végétation. Il donne en octobre et novembre.

SEMIS D'AUTOMNE. - RÉCOLTE EN AVRIL.

Semer du 25 août au 5 septembre sur le terreau (lune vieille couche ou sur une planche de jardin terreautée ; dès que le plant est assez fort et avant les gelées, hiverner sous châssis, et repiquer à 0m,10 de distance.

Dans les premiers jours de février, il faut préparer une couche de moitié feuilles sèches et moitié fumier, dans une tranchée de 0m,50 ; on élève cette couche en alternant jusqu'à 0m,50, et on la charge de 0m,25 de terre et de terreau mélangés ensemble par moitié.

Quinze jours après, y planter les Choux-Fleurs à 0m,50 l'un de l'autre, couvrir chacun d'une cloche, et mettre sur chaque cloche double paillasson si la *gelée* est trop forte.

Pendant le jour, on enlève les paillassons ; après la reprise, donner de l'air sous les cloches mais graduellement, et en mars, les ôter tout à fait.

La récolte peut se faire dès le mois d'avril.

SEMIS D'AUTOMNE. - RÉCOLTE EN JUIN ET JUILLET.

On peut également semer du 15 au 30 septembre, sur une planche terreautée ; 15 jours après la levée, on établit au midi et au pied d'un mur un *ados* très-peu incliné, assez large pour recevoir deux ou trois rangs de cloches ; le charger de 0m,10 de terreau. Repiquer le

plant à raison de quinze à vingt par cloche, et ne poser celles-ci que quand vient le froid ; on donne alors de l'air tous les jours, autant que la température le permet, sans quoi le plant s'étiolerait et périrait.

A l'approche des gelées, couvrir les cloches avec des paillassons, que l'on enlève dès que le froid est moins vif.

On le replante en mars en place, à la distance de 0^m,65, et il donne des produits en juin et quelquefois jusqu'en juillet.

CHOU-FLEUR

DUR DE HOLLANDE.

Description. — Tête volumineuse et dure. Grain très-fin et très blanc. Feuilles beaucoup plus amples que celles du Chou-Fleur *demi-dur*. Pied assez haut.

Cette variété est de vingt jours environ plus tardive à pommer que le Chou-Fleur *demi-dur*. Bonne race.

Culture. — Semer en mai, pas plus tard, dans une planche terreautée à l'ombre, mettre en place, sans avoir repiqué en juillet. Arroser copieusement, surtout les premiers mois.

Récolte en novembre.

CHOU-FLEUR

NAIN NATIF D'ERFURT.

Description. — Excellente race, mais qui s'acclimata difficilement dans certaines régions de la France.

Pomme très-grosse, bien faite. Grain très-blanc, fin et serré.

Feuilles nombreuses, amples, glauques, ondulées, renversées en dehors. Pied court.

Culture. — Semer au commencement de juin dans une terre bien ameublie à l'ombre. Repiquer en juillet. **Arrosements** fréquents pendant la végétation. Récolte en octobre et novembre.

CHOU—FLEUR

DUR DE STADTHOLD.

Excellente race, tardive. Pomme grosse et dure; semer en mai comme le Chou-Fleur *dur de Hollande*.

Même culture.

CHOU—FLEUR

DUR D'ANGLETERRE.

Plus tardif de huit à dix jours que le Chou-Fleur *dur (le Hollande)*, dont il ne diffère que sous ce rapport.

Même semis, même culture. Variété également bonne.

CHOU—FLEUR

ÉNORME PRÉCOCE DE MALTE.

Bonne race, mais très-tardive.

CHOU-FLEUR

PRINTANIER DE LYON.

Excellente race, très-précoce.

CHOU-FLEUR

A FEUILLE DE CHOU-RAVE.

Cette variété dont la feuille a beaucoup de ressemblance avec celle du *Chou-Rave* ne produit pas de pomme ; de son collet surgissent un grand nombre de feuilles.

Race sans mérite. Nous ne la mentionnons que pour mémoire.

CHOU-FLEUR

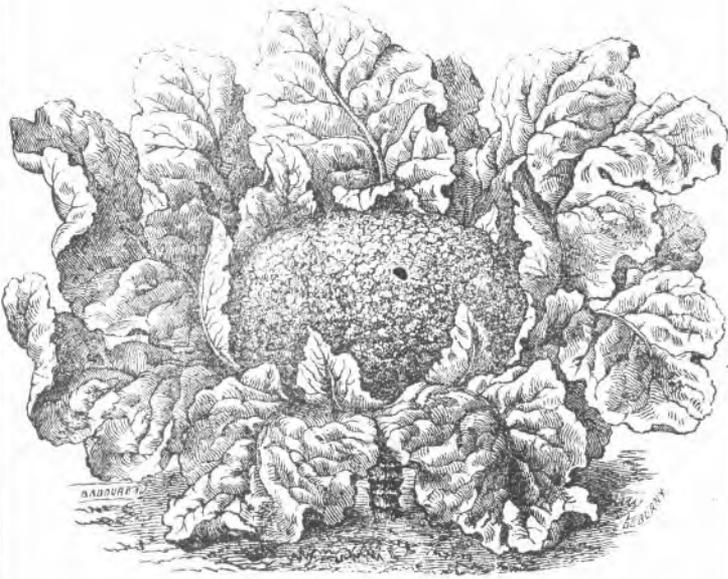
DE CHYPRE.

Bonne race, tardive.

CHOU-FLEUR

NOIR DE SICILE.

Description. — Cette variété longtemps connue et cultivée sous le nom de *Chou Brocoli*, semble plutôt appartenir au *Chou-Fleur* par la forme de ses feuilles et sa précocité ; du reste, c'est sous cette dernière *dénomina-*



Chou-fleur Impérial.

tion que nous l'avons reçue de l'étranger ; la seule ressemblance qu'elle ait avec le *Brocoli*, c'est par sa pomme.

Feuilles peu nombreuses, allongées, presque entières, glauques, dressées, à nervures très-douces. Pomme large, régulière, violet foncé, semblable à celle du brocoli. Grain assez gros et serré.

Culture. — On sème ce Chou-Fleur en avril comme les Choux-Fleurs de printemps.

Il est complètement pommé en septembre.

(Voir la culture des Choux-Fleurs précoces).

CHOU—FLEUR

D'ASIE.

Variété à pomme volumineuse, très-estimée et tardive,

CHOU-FLEUR

DE WALCHEREN :

Bonne race, très-rustique, résistant bien aux froids; pomme grosse et tardive.

CHOU-FLEUR

IMPÉRIAL.

Description. — Variété hors ligne, obtenue dans nos cultures en 1868, et dont les précieuses qualités constatées

jusqu'à ce jour, sur les divers points de l'Europe où nous l'avons propagée, lui ont valu une renommée telle, qu'elle occupe le premier rang parmi les Choux-Fleurs.

Pomme volumineuse, dépassant sous ce rapport celle des plus belles variétés. Grain très-fin, extrêmement blanc, serré et tendre ; qualité exquise. Pied court. Feuilles allongées, d'un vert tendre, et moins cloquées que dans les autres variétés.

Un de ses précieux avantages, c'est de devancer de trois semaines au moins les variétés les plus précoces.

Culture. — Semer du 1^{er} au 15 juin dans une terre bien préparée à demi-ombre. **Arrosements** copieux les premiers temps de la végétation. Repiquer en juillet.

Les premières pommes paraissent vers le 15 septembre.

On peut également semer au commencement d'octobre, la récolte alors a lieu dans les premiers jours d'avril.

Nous empruntons à M. **Bossin**, auteur distingué, collaborateur de la *Revue horticole*, le rapport suivant que nous extrayons du no 23 de cette Revue (1G août 1874).

Nous devons ajouter, qu'à cette époque, M. **Bossin** ignorait complètement que nous sommes les **obtenteurs** de ce chou-fleur. La lettre que nous adressâmes à **M. E.-A. Carrière**, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, après la publication de ce rapport, pour obtenir la revendication de nos droits à cette obtention, trouva une place hospitalière dans les colonnes de son journal. Nous la reproduisons ci-après et nous sommes heureux de pouvoir adresser à M. Carrière, nos remerciements sincères, pour l'accueil bienveillant qu'il a bien voulu faire à notre réclamation.

Chou-Fleur Impérial.

(Extrait de la Revue horticole du 16 août 1871, no 23.)

« Parmi les légumes d'introduction récente, nous devons placer au premier rang le Chou-Fleur *impérial*, dont l'origine nous est *absolument inconnue*. Nous ignorons *complètement le nom* de l'heureux *obtenteur* qui a doté l'horticulture de ce précieux légume, et jamais non plus, malgré nos recherches, nous n'avons pu découvrir le jardinier ou l'amateur, soit en France, soit à l'étranger, qui l'a baptisé du nom de Chou-Fleur impérial. »

« Quoiqu'il en soit, ce chou-fleur a du mérite, et nous n'hésitons pas à le recommander particulièrement à l'attention de nos confrères. Nous le cultivons depuis deux ans, et nous avons eu déjà l'occasion d'en parler plusieurs fois dans la *Revue*. Nous y revenons encore aujourd'hui, pour porter à la connaissance des amateurs, des jardiniers, les excellents, les heureux résultats que nous en avons obtenus, ici à *Hanneucourt*.

« Nous cultivons en pleine terre et sous châssis indistinctement, selon la saison, deux variétés de chou-fleur : une dite *Impériale*, et l'autre *Lenormand*, que tout le monde connaît par leurs bonnes qualités et sur lesquelles nous croyons inutile de nous étendre.

« Toutes les deux, malgré les obstacles que nous avons signalés, ont été semées dans les mêmes conditions, vers les premiers jours d'octobre ; un premier repiquage eut lieu aux environs de la Toussaint, sous châssis, et un deuxième en février, sous des panneaux plantés en pommes de terre *Marjolin* et Royal Kidney.

« Ils furent levés en grosse motte avec précaution et mis en place sur couche tiède, vers le milieu de mars, dans la proportion de 15 pieds pour deux panneaux, quoiqu'il soit en usage de n'en mettre que 6 dans chacun de la variété **Lenormand**, — quelques-uns même n'en mettent que 4. On peut en placer facilement 7 du chou-fleur Impérial, 2 pieds sur chaque rang bordant le coffre, et trois dans le rang du milieu. C'est ainsi que nous procédons ordinairement, mais cette fois, — qui n'est toutefois pas une exception, — 15 choux-fleurs garnissaient deux panneaux; ils avaient été mis en place très-forts et en motte avec beaucoup de précaution, ainsi qu'on a dû le remarquer plus haut, c'est en ceci, principalement, que nous appelons l'attention du lecteur.

« A notre retour à **Hanneucourt**, le 23 mars, nous trouvâmes la maison envahie par les Prussiens, mais notre jardin était en bon état. Les choux-fleurs Impérial et **Lenormand**, malgré la mauvaise saison et la présence des Allemands, offraient une belle végétation ; ils reçurent les soins ordinaires, c'est-à-dire ceux qu'exige la culture sous châssis ; mais le chou-fleur Impérial devançait de beaucoup en précocité la variété **Lenormand**, plantée à côté dans les mêmes conditions. Enfin, le 18 avril, nous commençâmes à récolter le chou-fleur Impérial et à le faire servir sur table, tandis que la variété **Lenormand** commençait à peine à tourner; beaucoup ne montraient pas leur grain; ce n'est que le 20 mai que nous avons coupé les premiers choux-fleurs **Lenormand**. Aujourd'hui 7 juillet, les graines du premier sont presque mûres, quand le dernier ne fait qu'entrer en fleurs.

« De tout ce qui précède, il résulte clairement et évidemment pour nous, que le chou-fleur Impérial est une très-bonne acquisition pour les jardiniers de maison

bourgeoise, pour les maraîchers et pour les primeuristes. C'est à M. **Duflot**, marchand de graines, quai de la Mégisserie, no 2, à Paris, que nous sommes redevable de cette précieuse variété, dont il nous a gracieusement offert les semences, avec prière de l'étudier, et c'est ce que nous avons fait consciencieusement. L'année dernière, sa précocité ne fut que dix-huit jours sur celle de **Lenormand** ; mais comme nous avons récolté des semences sur les premiers qui se montrèrent les plus hâtifs, nous supposons que c'est à ce soin que nous devons cette année une avance de trente-deux jours. — Est-ce à cela, est-ce à une autre cause qu'il faut l'attribuer ? nous ne savons.

« Le chou-fleur Impérial donne des têtes **aussi** fortes ou à peu près que la variété **Lenormand**. Le grain en est blanc, très-serré, très-uni, très-fin, et jamais une feuille ne paraît au milieu de la pomme; son feuillage est d'un vert plus pâle; l'ensemble de la plante est moins volumineux ; les feuilles sont allongées et moins cloquées, c'est ce qui le fait reconnaître facilement des autres variétés. A la dégustation, le chou-fleur Impérial est fin ; il est gros et moelleux, et ne demande pas plus de soins que les autres. Ce sont tous ces avantages incontestables que deux années de culture et d'expérience nous permettent d'affirmer, qui lui feront prendre le premier rang dans la série des bons choux-fleurs. — Aussi, d'après tous ces titres, nous n'hésitons pas à le recommander à tous nos clients.

« Signé : **BOSSIN**.

(Extrait du no 26, même Revue, 1^{er} octobre 1871).

— Au sujet du Chou-Fleur *impérial* dont **M. Bossin** a parlé dans un précédent numéro de ce journal (*Revue horticole*, 1871, p. 459), nous avons reçu la lettre suivante que nous nous faisons un devoir de publier :

A M. E.-A. Carrière, rédacteur en chef de la
Revue Horticole.

■ La Pyramide-Trélazé, 4 septembre 1871.

■ Votre numéro 23, du 16 août 1871, de la *Revue horticole*, porte une description du *Chou-Fleur Impérial*, dont nous nous empressons de reconnaître l'exactitude, tout en signalant une lacune que nous allons combler aujourd'hui, si vous le permettez.

a En effet, l'article élogieux de ce légume, rédigé par un de vos collaborateurs éminents, passe sous silence et le nom de son **obteneur** et l'origine de la plante.

Ce Chou-Fleur fut obtenu par M. Monnier en 1868, ainsi que le constate la mention qui s'y rattache de notre catalogue 1869-70, avec un spécimen de ce légume. Les premières graines de ce Chou-Fleur, que nous baptisâmes Chou-Fleur *impérial* dès que nous eûmes reconnu ses précieuses qualités, furent livrées au commerce au **com-**
mencement de 1869, et M. **Duflot**, que « vous citez comme ayant offert les semences de cette précieuse variété, fut un des premiers qui nous demanda de ces graines, ainsi que le constate notre facture en date du 27 mai 1860, dont vous trouverez le duplicata inclus.

Nous ne reproduirons pas la description de ce légume. M. **Bossin** l'a faite dans le numéro précité avec une exactitude que nous nous plaisons à reconnaître et une impartialité dont nous sommes justement flattés, puisqu'il ignorait que nous fussions les **obteneurs** de ce Chou-Fleur.

Nos nombreux travaux venant nous surprendre à l'époque de l'obtention de ce légume, nous empêchèrent seuls de donner de la publicité à cette nouveauté, et nous livrâmes ainsi ses graines au commerce, persuadés que son mérite attirerait bientôt tous les regards et deviendrait la plus belle réclame qu'on pût lui faire.

« Agréez, etc.

« **J. MONNIER et C^e**,

■ Cultivateurs, marchands grainier- à La
Pyramide-Trélazé près Angers. ■

Nous remercions M. J. Monnier de l'intéressante lettre qu'on vient de lire, qui sert la vérité en rétablissant les faits et en permettant de rendre à César ce qui **appartient** à César.

E.-A. CARRIÈRE,

Rédacteur en chef de la *Brume horticole*.

CHOU BROCOLI.

NOM BOTANIQUE : *Brassica oleracea* *Botrytis cymosa*.

Description. — Originaire d'Italie, le Chou brocoli se distingue du Chou-Fleur par ses feuilles plus nombreuses et moins allongées, leur couleur est plus glauque ; vers le point d'attache le pétiole est plus souvent nu que dans le Chou-Fleur ; les feuilles, qui entourent la pomme, sont frisées, ondulées et plus courtes ; la nervure médiane est grosse, ferme et donne à la feuille une **cer-**

taine roideur ; les nervures secondaires sont nombreuses et blanches; la pomme dans les variétés blanches, est fine, serrée et semblable à celle du Chou-Fleur, mais dans les variétés violettes, elle est généralement petite, à grain gros, peu serré.

Le Chou brocoli s'accommode et se mange comme le Chou-Fleur; après l'asperge et l'artichaut, c'est peut-être le meilleur légume connu ; le parenchyme en est léger et la saveur exquise. (*Encyclop.*)

Le Chou brocoli n'est donc en résumé qu'une espèce de Chou-Fleur, ne différant de ce dernier que par ses feuilles ondulées, ses dimensions plus grandes, ses couleurs, ses pédoncules moins épais et plus allongés. Ses produits sont très-estimés et à juste titre ; beaucoup plus rustiques que les choux-fleurs, ils peuvent supporter, sans souffrir, quelques degrés de froid, et donner pendant tout l'automne, l'hiver et le printemps.

Nous ajouterons encore que l'Angleterre est le pays renommé à bon droit pour la production des plus beaux Brocolis. On y cultive un très-grand nombre de variétés à pommes blanches , jaunâtres , violettes et vertes , presque toutes recommandables.

Culture. — Le Chou brocoli se sème en juin sur plate-bande terreautée à l'ombre, puis on met en place en juillet. Cette culture est la même que celle des Choux-Fleurs d'automne, seulement on doit les planter à 0m,80 de distance. Pour les garantir des gelées, on creuse au pied, du côté du nord, une fosse étroite, où l'on couche la tige, en l'inclinant à plusieurs reprises et on la couvre de terre, en ne laissant paraître que la tête.

Il existe encore un autre moyen préservatif, c'est de creuser également une fosse à côté; on enlève le brocoli

en motte, et on l'y place debout jusqu'à la naissance des feuilles.

Dans les froids rigoureux, le couvrir de grande litière en donnant de l'air quand le temps le permet.

Ainsi traités, les Choux brocolis donnent leurs produits à la fin de l'hiver et au commencement du printemps.

CHOU BROCOLI

BLANC HATIF.

Description. — Variété très-précoce et très-estimée en Angleterre où l'on en cultive de fortes quantités.

Dans les contrées méridionales de la France, on *en* cultive également, mais nous donnons toujours la préférence à la race anglaise, qui est plus franche, mieux formée, d'un goût plus délicat.

Feuilles nombreuses, un peu amples et un peu roides, cachant la pomme qui est blanche, grosse, bien faite, prompte à se former et lente à se désagréger ; elle est semblable à celle du Chou-fleur, mais de meilleure qualité.

Culture. — Les variétés les plus hâtives peuvent être semées en mars et commencent à donner leurs produits en septembre, celles semées en avril et mai, suivent dans l'ordre des semis et peuvent être récoltées en novembre et décembre.
