

LES
SEMENCES

PAR

J. MONNIER & C^{IE}

CULTIVATEURS-GRAINIERS



1873

A LA PYRAMIDE, TRELAZÉ (MAINE & LOIRE)

1^{re} PARTIE

LES PLANTES POTAGÈRES

Tome 2 (M - V)

SOUS PRESSE :

LES SEMENCES

2^e Partie

LES PLANTES FOURRAGÈRES

Deux beaux volumes in-80, ornés de gravures.

POUR PARAITRE :

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^e, illustrés, en adressant un mandat de poste de 27 fr. à l'établissement.

Chaque volume séparément, 5 fr.

Franco, par la poste, ti 20

Les contre auteurs seront poursuivis selon toute la rigueur des lois.

J. MONNIER et Comp.^{te},
Cultivateurs-grainiers, à la Pyramide-Trélazé
(Maine-et-Loire)

HOMMAGE

À

M. DROUYN DE LHUYS

PRESIDENT

De la Société des Agriculteurs de France.

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 **a** son sommet.

ADOS, s. m. Préparation d'un terrain qui se trouve adossé à un mur, **a** 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. (*Dict. 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 que prend le limbe du calice. (A. Richard.)

— On désigne encore sous ce nom un bouquet de poils blancs et nacrés **a** 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.)

AISELLE. 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.)

ALLIAGE, **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**. (Besch.)

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 *alternes*, par opposition aux feuilles opposées ou verticilles. Il se dit aussi de la position successive de deux organes de nature différente. Les pétales sont *alternes* aux sépales dans le plus grand nombre des cas; les étamines sont *alternes* 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.

APÉTALE, 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 *squamme* de certaines *synanthérées*. On appelle *appendice terminal* le petit filet qui se prolonge au-dessous de l'anthere. *Appendices busilaires*, les petits prolongements qui se trouvent à la partie inférieure des loges de l'anthere. (*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. Il *Racine articulée*. Ayant de distance en distance des impressions semblables à des articulations. ¶ *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.*)

ASPÉRITÉS, 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; *membranacé*, 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*. || *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'espèce 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. Il *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. Il *Grappe axillaire*, comme dans le **cythise au-bour**. Il *Panicule axillaire*, comme dans le **lygiste** axillaire. Il *Vuille axillaire*, comme dans le passiflore bleu. Il *Inflorescence axillaire*, système de fleurs qui naissent de l'aisselle des feuilles. (**Besch.**)

B

BAIE, 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 éparses dans une pulpe succulente, quand les fruits sont murs. Il 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 porto, de chaque **côté**, un certain nombre de pétioles secondaires, sur lesquels les folioles sont rangées comme dans une feuille **pinnée**. (Bosch.)

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 **oëillets** 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. m. Filets blancs qu'on **trouve** dans le fumier, et qui sont le premier développement de la graine 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 émollientes 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'écailles.

BRANCHU, adj., qui a beaucoup de branches.

BROMELIACÉES, s. f. pl. Famille naturelle des plantes **monocotylédonées** 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 clans 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 huilées* ; 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 caïeux 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 bouteilles, 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.

CAPSULAIRE, 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. **Canaliculé** 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 tanières, comparables à des cils. || *Feuilles ciliées*, celles qui sont bordées de poils droits, disposés en série, comme les cils des paupières. || *Gorge de corolle ciliée*, celle qui est obstruée par des cils.

CLAIE, s. f. Ouvrage de vannier, 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.

CLOQUE, 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. (**Besch.**)

COLLET, s. m. Partie du végétal où les libres 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, Acre, 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 (l'un corps organisé, d'où résultent en grande partie les propriétés physiques et surtout les propriétés de tissu de ce corps. La contexture 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**. II *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. (Beech.)

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 *hypogés*; 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 *érigés*. (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 tilde. 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 découpe 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. il 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 deltoïdes.* Feuilles épaisses, à trois faces, amincies aux deux bouts, et dont la coupe transversale approche du **Δ** (delta). (Bescherelle.)

DENTÉ, **ÉE**, adj., qui a des dents ou qui en a la forme, Feuilles dentées. Racines dentées.

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

DÉPOLIR. **Oter** le lustre.

DÉPRIMÉ, **ÉE**, 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. Il *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.

DIOIQUE, 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. || *Nervures divergentes*, celles qui se dirigent vers divers points de la périphérie de la feuille. Il *Lobes divergents d'une anthère*, ceux qui sont rapprochés ou confluent par l'une de leurs extrémités, et écartés par l'autre. Il *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. Il *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 lames 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. p 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 grace.

ÉTIOLEMENT, s. m. 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 pale. Elles sont *toujours aqueuses* ou insipides. (Bescherelle.)

On fait blanchir la chicorée, le céleri par un étiolement factice, afin 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 *rôtelle* 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 espèce 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 fibres 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 *folioles* 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. l 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, **ordinaire-ment** 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 : « Classer 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 mutile. 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, BUSE, 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. *Cotydédons*, pétioles foliacés. Stipules foliacées. (Bosch.)

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

FOLIOLÉ, ÉE, adj. *Feuilles foliotées*, qui sont attachées sur un pétiole commun. Il *Épines foliotées*, 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 males 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 clans 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 **geminés**. 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. (**Besch.**)

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. || *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 de mer. — Feuille **glauescente**.

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 **trophosperme** 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'**hémannotyle**.

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 *péduncule*, 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 *cicatrice* que porte une graine et qui inclique le point par lequel elle tenait à la plante. Le hile d'une fève, d'un haricot. || Souvent cependant on ne l'applique qu' 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. (*Besch.*)

Les *jauges* sont aux labours h 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. Découpe 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 de 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, clans 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 côtés 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'élévations 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 tunique séminalles. (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.)

MEMBRANÉ, 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.)

MÉSEMBRYANTHÈMÈES, s. f. pl. Section de la famille des **ficoidées**, 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, **quelle** 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 noeuds 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.

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.

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

ŒNOTHÉRÉES, s. f. pl. Famille d'**onagrariées** 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 châssis pour atténuer l'intensité des rayons solaires,

ONDÉ, **ÉE**, adj., ' qui présente ides 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 médiate. 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 **œuf**.

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

P

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. in. 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.)

PÉDCELLÉ, 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. (Bosch.)

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 en 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. || *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.

- PINNÉ, 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 *stigmate*, où le tissu cellulaire est 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 *dioïques*, 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 *tri-gynes*, 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 racine 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 à ceux d'un éventail fermé. Feuilles, folioles plissées.

Les feuilles naissantes *plissées* avec un art céleste rompent leurs étuis résineux, écailleux, laineux, qui les préservaient 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 à 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'anthère, 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 **polyisperme**.

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

PÓRTULACÉES, 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 la 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 enfouissent 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. (Bosch.)

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 chassiss.

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 périanthe, 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, **EUSE**, 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 ramifiées 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 dont 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.

STRITÉ, **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 **polléniques** 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. in. 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, *hypogynes*, 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.

TROPHOSPHERME, s. m. Partie d'un fruit mûr à 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 à 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. Il 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. || 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. Il 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 **raméaux** tortillés en spirale, au moyen desquels plusieurs végétaux faibles par viennent 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, I E, adj., qui est marqué de bandes colorées concentriques. Feuille zonée.



LES SEMENCES

MACHE

NOM BOTANIQUE : *Valeriana locusta*.

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES : BOURSETTE, DOUCETTE, BLANCHETTE, BLANQUETTE,
CHUQUETTE, CLAIRETTE, COQUILLE, ACCROUPIE, SALADE DE BLÉ,
SALADE DE CHANOINE, SALADE ROYALE, SALADE VERTE,
GALLINETTE, HERBE D'AGNEAU, HERBE ROYALE, LAITUE
DE BREBIS, ORILLETTE, POMMETTE, POULE GRASSE.

Description. — Plante indigène, herbacée, annuelle, dont on mange les feuilles en salade, pendant l'hiver et au printemps. Elles sont adoucissantes et rafraîchissantes.

Les mâches s'emploient entières et seulement dans leur jeunesse.

Tiges de 0^m,40, plusieurs fois bifurquées, garnies de feuilles linéaires lancéolées. Feuilles radicales, lisses, longues de 0^m,07, larges de 0^o,02, arrondies à leur extrémité. Fleurs très-petites, disposées en corymbes, bleu pâle.

Graine aplatie, divisée en deux parties inégales et traversée au milieu par une ligne saillante, couleur jaunâtre ou brune.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème tous les huit à dix jours, depuis le 15 août jusqu'à la fin d'octobre.

Le semis se fait à la volée, dans une terre meuble, douce et fumée de l'année précédente. On étend une très-légère couche de terreau, puis on arrose si cela devient nécessaire.

Pour les éclaircir, on cueille les mâches plus avancées, pour la consommation.

Les mâches semées en août, sont bonnes à récolter en automne ; celles qui sont semées en septembre et en octobre, se mangent en hiver et au printemps, mais il faut avoir soin de les garantir des fortes gelées en les couvrant de fumier long.

30 grammes contiennent 20200 graines.

MACHE

A FEUILLE RONDE.

Variété de la Mâche *commune*, mais de meilleure qualité, à feuilles plus larges et plus épaisses ; très-estimée.

MACHE

RONDE A GROSSE GRAINE.

Elle forme une touffe plus large et plus pleine que dans la Mâche *ronde*; feuilles plus longues, plus

étroites et plus minces que celles de la précédente, et plus tendres à manger.

Graine deux fois plus grosse que celle de la Mâche commune.

MACHE

D ITALIE.

NOM BOTANIQUE : *Valeriana coronata*.

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES: III RÉGENCE, GROSSE MACHE.

Description. — Espèce distincte des précédentes, et beaucoup plus tardive, à feuilles plus larges, un peu blondes, et très-estimées ; elle est indigène et annuelle.

Tiges de 0m,50, plusieurs fois bifurquées, garnies de feuilles linéaires lancéolées; feuilles radicales, couvertes d'un léger duvet, plus étoffées, plus larges et plus blondes que dans la Mâche *ronde*; fleurs très-petites, disposées en corymbes, bleu tacheté de rouge. Graine déprimée, brune, creusée en fossette très-prononcée d'un côté et convexe de l'autre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On la sème en octobre aussi clair que possible, soit seule, soit avec la Mâche *ronde*, car comme elle est plus tardive que cette dernière, on ne peut la récolter qu'après celle-ci. Du reste, la culture est la même que pour la Mâche *ordinaire*.

30 grammes contiennent 21400 graines.

MACRE

NOM BOTANIQUE : *Trapa natans*.

Famille] des HALORAGÉES.

SYNONYMES : CHATAIGNE D'EAU, CHATAIGNE CONNUE TRUFFE D'EAU,
MARRON D'EAU, NOIR AQUATIQUE, NOIX D'EAU, CORNIOLE, CORNICHE,
CORNOUELLE, CORNOUFFLE, GALARIN, ÉCHARDON, ÉCHARBOT,
TRIBULE AQUATIQUE.

Description. — Plante indigène et annuelle dans les eaux stagnantes, mais non croupissantes, et qui croît dans les étangs et les eaux dormantes en Europe et en Asie. On mange les fruits crus, cuits dans l'eau ou sous la cendre, ils ont un goût très-agréable, rappelant celui de la châtaigne, et sont en usage comme aliments dans les contrées où il y a beaucoup d'étangs.

Tige flottante et d'une longueur considérable. Feuilles inférieures, submergées, très-menues, ailées et capillaires; celles qui croissent à la surface de l'eau sont larges, entières des deux côtés, et dentelées des deux autres, rhomboïdales, glabres, vertes, velues en dessous; pétioles longs et souvent renflés au milieu. Fleurs blanches, petites (de juin en août), portées sur des pédoncules velus. Fruit lisse et noir, garni de cornes piquantes et divergentes, formant quatre divisions. Graine grande, recouverte d'une pulpe blanche et farineuse.

Culture. — En septembre et octobre, c'est-à-dire dès que les fruits sont mûrs, on en jette quelques-uns dans une pièce d'eau où l'on veut s'en procurer.

On n'a pas d'autres soins à donner; pour les récolter, il ne faut pas trop retarder, car les fruits mûrs se détachent toujours et vont au fond de l'eau.

MAÏS.

(Voir aux *Céréales*, II^e partie, tome 1).

MARJOLAINE

Nom BOTANIQUE : *Origanum majoranoides*.

Famille des LABIÉES.

Description — Plante vivace, originaire du midi de l'Europe, très-recherchée dans les contrées méridionales, où ses feuilles sont employées comme assaisonnement; elles facilitent la digestion des aliments trop lourds et flatulents, tels que les haricots et les pois.

Autrefois, en médecine, on en faisait un grand usage, et elle passait pour être très-efficace contre les maladies de cerveau.

L'espèce aromatique qui croît si communément en Europe sur les pelouses sèches et qu'on appelle *marjolaine bâtarde* ou *marjolaine sauvage* est employée comme stimulant et remède tonique.

Tige de 0m,50, rameuse et légèrement pubescente; feuilles pétiolées, d'une odeur très-aromatique, entières et ovales arrondies. Fleurs petites, disposées en corymbes, couleur violette. Graine allongée, globuleuse et brune.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème en mars, en pots ou sur plate-bande de terre très-douce ; recouvrir très-légèrement, et vers la deuxième quinzaine d'avril, lorsque le plant est devenu assez fort, le mettre en place.

Cette plante peut également se multiplier par éclats.
30 grammes contiennent 49000 graines.

MELON

Nom BOTANIQUE : *Cucumis melo*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Plante annuelle, originaire des parties tropicales de l'Asie, vers le pays des Kalmouks, peuple nomade de la race mongole, et qui fut apportée en Occident lors des premières expéditions des Romains contre les Perses.

Tibère, devenu empereur romain, l'an 14 de J.-C., en faisait ses délices, et voulait qu'on lui en servît tous les jours, hiver comme été.

Aujourd'hui, cet excellent légume est très-répandu ; les peuples de l'Europe et les Orientaux en font le plus grand cas.

Le fruit, lorsqu'il a atteint sa maturité est aussi agréable que rafraîchissant, mais absolument dépourvu de qualités nutritives, et convenant peu aux estomacs délicats ; quand il est jeune, on peut le confire comme les cornichons.

Tige longue de 4^m,50 environ, couchée, hispide et grêle. Feuilles cordiformes, lobées, à lobes peu saillants, inégalement denticulés, arrondis et **sinués**, rudes sur les deux faces ainsi que le pétiole ; vrilles petites, axillaires. Fleurs axillaires, monoïques et jaunes ; corolle découpée en cinq divisions. Fruit de forme et de couleur variables, lisse ou verruqueux, à côtes plus ou moins saillantes, **quelquefois complètement** effacées. Pulpe rouge, jaunâtre,

ou verte suivant les variétés et très-succulente; loges généralement adhérentes au centre du fruit par la déchirure irrégulière des cloisons. Graine elliptique, aplatie, généralement jaunâtre et plus ou moins grosse suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

L'extrême facilité avec laquelle les différentes espèces varient **entr'elles**, a donné naissance à un nombre infini de variétés, dont nous ne citerons que les plus estimées et les plus connues, en les classant en trois races principales, qui sont :

10 MELONS COMMUNS OU BRODES, dont la peau est couverte de broderies plus ou moins nombreuses ; ils acquièrent par une longue culture en plein champ des habitudes robustes, et peuvent être cultivés en pleine terre avec succès;

20 MELONS CANTALOUPS, dont la forme est toujours marquée par des côtes, lesquelles sont séparées par des sillons profonds, ayant les surfaces vertes, jaunes ou brunes, plus ou moins intenses, et parsemées de verrues ;

30 MELONS A ÉCORCE UNIE, dont la peau forme une cloison très-mince, et dont les graines sont plus grandes que dans les autres races.

10 SEMIS DE PREMIÈRE SAISON. - CULTURE SOUS
CHASSIS.

Culture. — Les premiers semis de melons se font en janvier et février sur couche et sous châssis, et lorsque la chaleur de la couche a atteint 25 à 28 degrés, chaleur qu'on entretient, en entourant les coffres de fumier

que l'on renouvelle souvent; on trace des rayons, puis on sème les graines que l'on recouvre légèrement. Cette opération terminée, il faut couvrir les châssis avec des paillassons, afin de garantir du froid et d'accélérer la végétation. Quelques jours après la levée des graines, soulever les paillassons, que l'on enlève ensuite tout à fait, après avoir ainsi habitué graduellement les petites plantes à la lumière, et donner un peu d'air en ~~sou-~~
~~levant les~~ panneaux, chaque fois que le temps le permet, afin de fortifier le plant, Préparer ensuite une nouvelle couche semblable à la première, la charger de terreau, et dès que les cotylédons sont bien développés, la chaleur de la couche étant favorable, choisir les plants les plus vigoureux, les repiquer en les inclinant en terre jusqu'aux cotylédons, et à environ 0111,12 de distance l'un de l'autre. Généralement pour cette opération, on se sert de petits pots de 0^m,08 de diamètre, que l'on remplit de bonne terre douce mêlée de terreau, et que l'on enfonce dans la couche ; on repique alors dans chaque pot un pied de melon ; dans l'un et l'autre cas, on couvre avec des paillassons pendant trois ou quatre jours, ensuite l'on découvre tous les jours, et l'on donne un peu d'air. Lorsque la tige primitive porte trois ou quatre feuilles, il faut la couper au-dessus de la seconde feuille, et puis retrancher les cotylédons, pour éviter que l'humidité ne fasse pourrir la tige.

Quatre ou cinq semaines après cette plantation, le plant doit être mis en place dans une couche préparée à l'avance, de 4^m,33 de longueur, de 0^m,60 d'épaisseur et composée d'un tiers de fumier provenant d'anciennes couches; elle doit être un peu inclinée au midi, bombée dans le milieu et chargée de 0^m,45 environ de terre douce mélangée de bon terreau ; on la couvre alors de

châssis, pour accélérer le développement de la chaleur. Quand la couche a jeté son premier feu, on plante en mottes deux ou trois pieds de melon par chaque panneau, en ayant soin de les enfoncer jusqu'aux premières feuilles, ensuite on arrose légèrement ; au moment du soleil, on ombre les panneaux avec un peu de litière et pendant plusieurs jours, on s'abstient de donner de l'air.

Presque toujours un réchaud est encore nécessaire pour cette dernière couche. Pendant la nuit, couvrir les panneaux avec des paillassons et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Dès que le plant, bien repris, a poussé sa quatrième feuille au-dessus des cotylédons, on le pince au-dessus de la seconde feuille. Arrivé à ce point, et avant le développement de nouvelles branches, étendre sur toute la couche un bon paillis de fumier à moitié consommé. L'étêtement amène toujours le développement des bourgeons placés à l'aisselle des feuilles et fait naître deux ou trois branches obliques au lieu d'une seule tige verticale. Lorsque les branches-mères (résultant du premier pincement) ont développé leur seconde feuille, les pincer à leur tour au-dessus de celle-ci, ce qui détermine sur chacune, la sortie de deux nouvelles branches, que l'on coupe au-dessus de la troisième feuille, sans avoir égard aux fleurs que l'on supprime. Les premières fleurs du melon sont ordinairement des fleurs mâles, appelées *fausses fleurs*; il peut parfois également se trouver quelques fleurs femelles que l'on nomme *mailles*; on supprime aussi les branches qui les portent, les plantes n'étant pas encore assez fortes pour donner des fruits analogues à ceux que l'on récoltera plus tard.

A mesure qu'une de ces dernières mailles est nouée, on pince la branche qui la porte, un œil au-dessus du

fruit ; on réduit bientôt le nombre des fruits à deux ou trois sur chaque pied, en choisissant les mieux faits et en supprimant le reste ; les autres soins consistent ensuite à retrancher les branches faibles, confuses et surabondantes, à pincer celles qui s'allongent trop pour l'espace des châssis et à détruire tous les fruits qui naissent après coup. Pendant ce temps, il faut donner le plus d'air possible, laisser pénétrer les rayons du soleil, dont on tempère l'influence parfois trop forte, en garantissant le fruit avec les feuilles environnantes ; arroser peu, et avoir soin que l'eau dont on se sert soit au moins aussi chaude que l'atmosphère.

Si le jeune fruit ne prend pas une forme régulière, ou s'il s'allonge trop, on le supprime et l'on fait choix d'une autre maille.

Chaque jour au moment du soleil, donner de l'air aux panneaux, et continuer de couvrir les panneaux toutes les nuits.

Ainsi traités, les fruits de la première saison commencent à mûrir dans la première quinzaine d'avril.

Ceux semés en février donnent en mai.

Nous devons faire observer, que si la maturité d'un melon est souvent difficile à constater, on le juge ordinairement arrivé à ce point, soit lorsqu'il prend une coloration jaune qui devient assez intense dans les variétés de couleur claire, soit lorsque le fruit répand une odeur agréable, ou bien quand la queue, à son point d'insertion, est cernée comme si elle allait se détacher, enfin, pour dernière épreuve lorsqu'en appuyant doucement le doigt sur le point opposé à la queue (soit l'ombilic), on le sent fléchir sous cette pression.

Il n'est pas toujours indispensable d'attendre la maturité complète d'un melon pour le cueillir, on peut, lors-

qu'il est frappé, c'est-à-dire dès qu'il commence à changer de couleur, on peut dire, nous, le cueillir et le déposer dans un endroit frais, où il achève de mûrir sans rien perdre de sa qualité; par ce moyen on prolonge facilement la récolte.

2° SEMIS DE LA DEUXIÈME SAISON. - CULTURE SOUS
CLOCHES.

Les semis de la seconde saison ou des melons de cloche se font depuis le 15 mars jusqu'à la fin d'avril, sur couche, soit à même le terreau, soit en 'petits pots.

Fin d'avril, on établit des couches d'environ 0m,75 d'épaisseur, que l'on charge de 0m,15 environ de terre douce mélangée de terreau. Lorsque la chaleur de la couche est favorable, on plante les melons sur un rang à 0m,66 les uns des autres; donner ensuite un peu d'eau à chaque plante pour bien lier la motte à la terre, puis couvrir chaque melon d'une cloche, que l'on enveloppe de litière pendant deux ou trois jours, pour favoriser la reprise du jeune plant ; pendant la nuit, couvrir les cloches avec les paillassons. Lorsque le plant est repris, donner un peu d'air en soulevant les cloches pendant le jour, et graduellement, jusqu'au moment de les enlever.

Les **arrosements** doivent être fort restreints, le melon craignant beaucoup l'excès d'humidité, surtout à son pied. Du reste, on donne les soins indiqués précédemment, et la taille est la même.

A partir du commencement de mai jusqu'au 25 juin, on peut successivement planter plusieurs saisons de melons sous cloches.

3^e SEMIS DE LA TROISIÈME SAISON. — CULTURE EN
PLEINE TERRE.

On peut semer en mai sur couche sourde et en place : on met deux ou trois graines à chaque place que l'on recouvre de terreau, puis on pose une cloche dessus ; quand les plants sont levés, laisser le plus vigoureux. La taille et les autres soins sont conformes à ceux que nous avons indiqués pour les melons cultivés sous panneaux et sous cloches.

Ainsi traités, ces melons peuvent donner dans le courant d'août des fruits d'une beauté remarquable. Dans le Midi, on remplit de fumier des trous de 0m,25 à 0m,30 de profondeur, on les recouvre de terre et on sème cinq à six graines sur chaque trou. Quand les plants ont quatre à cinq feuilles, on choisit les deux plus beaux, et on les abandonne ensuite, mais ce défaut de soin, les empêche d'obtenir des fruits aussi beaux et aussi bons que dans les localités où on ne néglige point leur culture. Dans les marais de Tours, on cultive les melons en pleine terre comme dans le Midi de la France.

On sème alors fin d'avril ou au commencement de mai en ligne et immédiatement en place. Un mois après le semis, on éclaircit le plant, de manière à laisser un pied de melon à 0m,50 de distance sur la ligne. Après la seconde taille, on se contente de couper l'extrémité des branches qui dépassent les bords (le la planche.

Cette culture, quoique très-imparfaite, donne cependant dans le courant d'août des produits qui ne sont pas de qualité trop inférieure.

A Honfleur, on fait des fosses de 0m,80 que l'on remplit de fumier bien tassé et recouvert de 0m,25 de bonne

terre, mélangée de terreau. On sème sur cette couche et sous cloche dans la première quinzaine d'avril, et malgré un climat généralement peu favorable on récolte les premiers fruits en juillet ; ces melons atteignent encore assez souvent un poids de 12 à 18 kilos.

30 grammes contiennent 1180 graines.

MELONS COMMUNS OU BRODÉS.

MELON

M A R A I C H E R .

SYNONYMES : **MELON** COMMUN, MELON **MORIN**, MELON TÊTE DE MAURE,
MELON FRANÇAIS.

Description. — Variété à chair rouge mais fade, et n'ayant d'autre mérite qu'un produit abondant et une culture facile.

Elle est très-cultivée en Anjou et en Touraine, où on laisse quatre et cinq fruits sur chaque pied, ce qui permet aux maraîchers, en raison de cette production fertile, de les livrer à la consommation à des prix réellement minimes.

Fruit sphérique, brodé, quelquefois un peu déprimé de l'ombilic au pédoncule, sans côtes et de moyenne grosseur.

Peau jaunâtre couverte de broderies ; écorce mince. Chair très-épaisse, abondante en eau, saveur médiocre.

Maturité demi-tardive.

Poids 3 à 4 kilos.

Culture. — Semis d'avril et de mai en pleine terre.

MELON

DE HONFLEUR.

Description. — Cette variété est remarquable par sa rusticité et son volume.

Fruit oblong, long de 0^m,40 sur 0^m,28 de diamètre; côtes presque nulles. Peau vert pâle, presque entièrement couverte de broderies assez minces; écorce mince, chair rouge assez grossière ; eau abondante; saveur un peu fade; maturité tardive.

Poids 12 à 18 kilos.

Culture. — A Honfleur, on sème cette variété dans la première quinzaine d'avril, sur couche, sous cloches ou sous châssis.

On fait des couches sourdes que l'on couvre avec des **verrines** ; quand la chaleur est à point, on y sème plusieurs graines, et lorsque les plantes ont 3 ou 4 feuilles, on détruit tous les plants à l'exception de deux.

On pince alors l'extrémité des tiges, et si le temps est froid (principalement la nuit), on couvre de paillassons.

Quand les cloches, qui abritent ces melons et qu'on a eu soin de placer aussitôt après le semis, ne peuvent

plus contenir les branches, on les élève graduellement en les soutenant par des briques, puis on les enlève, lorsque le temps est favorable; mais auparavant, on fume le terrain autour des buttes; on ne laisse que deux ou trois fruits par pied. Ensuite, on ne touche plus aux melons, car, à Honfleur, personne ne les taille.

MELON

DE COULOMMIERS.

Race ayant beaucoup d'analogie avec le Melon de *Honfleur*, mais inférieure en qualité.

Fruit oblong, long de 0^m,35 sur 0^m,22 de diamètre. Côtes presque nulles; peau vert pâle, presque entièrement couverte par les broderies; écorce assez mince; chair rouge, peu épaisse, saveur médiocre. Maturité demi-tardive.

Poids 42 à 15 kilos.

MELON

DE LANGEAIS.

SYNONYMES : MELON DE TOURS, MELON D'ANGERS.

Cette variété qui tire son nom de Langeais, près Tours, où elle est cultivée en abondance, se rapproche beaucoup du Melon *maraîcher*, dont elle a les qualités et les défauts.

Fruit oblong, long de 0^m,32 sur 0^m,18 de diamètre, surchargé de broderies assez fines au sommet; côtes lisses et vertes dans le sillon; écorce mince. Chair rouge, abondante en eau, peu savoureuse. Maturité demi-tardive.

MELON

SUCRIN DE TOURS.

Variété voisine de la précédente mais supérieure comme qualité; elle est plus petite que le Melon *marai-cher*, et son fond vert foncé est moins recouvert parla broderie ; sa chair rouge vif est ferme et très-sucrée.

Fruit oblong, long de 0^m,30 sur 0^m,17 de diamètre ; côtes presque nulles, couvertes en partie par une broderie grossière. Chair rouge et sucrée.

Maturité demi-tardive.

MELON

DE CAVAILLON.

SYNONYME : MELON JAUNE DE CAVAILLON.

Très-cultivé dans le midi de la France, notamment à Cavaillon, près Avignon, d'où il tire son nom.

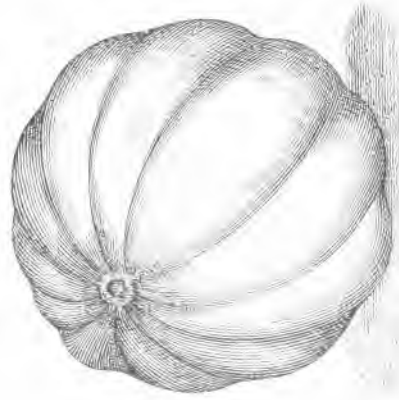
Il est rustique et d'une culture très-facile. Chair rouge vif. Saveur relevée et vineuse.

Fruit allongé ; côtes régulières, garnies de broderies, réunies principalement sur le sommet des côtes ; écorce assez épaisse. Chair rouge vif, épaisse, un peu grossière ; eau abondante, saveur assez forte et vineuse.

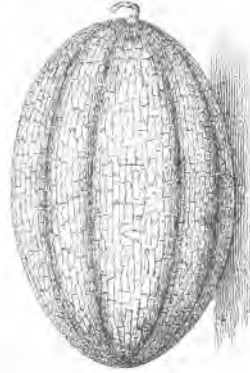
Maturité tardive.

Poids 4 kilos.

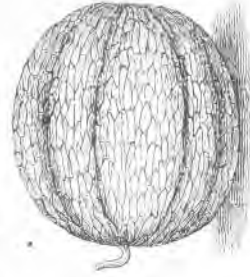
MELONS



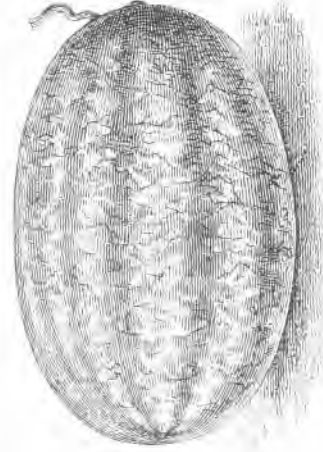
Melon blanc du Japon



Ananas d'Amérique à chair verte



Muscade des États-Unis



Melon d'eau

MELON

SUCRIN , A CHAIR BLANCHE.

Variété excellente, d'une réussite facile, à chair fondante, très-parfumée.

Fruit oblong, long de 0^m,25 sur 0^m,18 de diamètre, couleur vert tendre, jaune à sa maturité ; côtes régulières ; broderies assez minces et très-irrégulièrement placées, surtout sur le sommet des côtes. Chair blanc verdâtre, épaisse et sucrée; eau abondante, très-savoureuse.

Maturité demi-hâtive.

MELON

DE CHYPRE.

SYNONYME : MELON PETIT SUCRIN DE CHYPRE,

Rustique et de très-bonne qualité.

Fruit oblong, long de 0^m,18 sur 0^m,10 de diamètre, couleur vert foncé dans les sillons et blanc argenté sur leur sommet; côtes presque nulles et régulières. Broderies rares et blanches; ombilic petit, légèrement saillant; écorce mince. Chair rouge, cassante, très-épaisse ; saveur très-relevée.

Graine cachée dans la chair. Maturité hâtive.

Poids 600 à 700 grammes.

MELON

SUCRIN, NANTAIS.

D'une culture facile et d'un grand produit.

Fruit oblong, long de 0^m,28 sur 0^m,14 de diamètre.
Côtes peu marquées, recouvertes par une broderie grossière. Chair rouge, assez sucrée.

Maturité hâtive.

MELON

MUSCAT DE CARAVAGGIO.

Fruit oblong, long de 0^m,30 sur 0^m,16 de diamètre.
Côtes saillantes, à broderies très-grosses. Chair rouge et épaisse.

Maturité demi-tardive.

MELON

DE PROVINS.

Un des meilleurs, nouant facilement et assez précocement.

Fruit oblong, long de 0^m,24 sur 0^m,18 de diamètre, vert intense, jaune à sa maturité; côtes régulières; broderies minces, ne formant pas de réseau continu; écorce très-mince; chair épaisse, blanc verdâtre, fine, juteuse et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

Poids 3 kilos.

MELON

SUCRIN, A PETITE GRAINE.

Très-bonne variété, mais ayant le défaut de se fendre assez souvent.

Fruit ovoïde, long de 0^m,14 sur 0^m,06 de diamètre. Côtes nulles; peau blanchâtre, devenant argentée; écorce très-mince. Chair rouge, remplissant tout le fruit; graine cachée dans la chair.

MELON

ANANAS D'AMÉRIQUE, A CHAIR VERTE.

Excellente race, originaire des États-Unis d'Amérique, d'une culture très-facile et très-productive. On peut laisser jusqu'à 8 et 9 fruits par pied. Chair fine, verte et sucrée, de qualité parfaite.

Fruit petit et rond (de 0^m,11 de diamètre). Côtes presque nulles; peau vert olive, peu brodée; écorce mince. Chair verte, fondante, parfumée; graine lisse.

Maturité très-hâtive.

MELON

ANANAS, A CHAIR ROUGE.

Inférieur de qualité au Melon *ananas à chair verte*. On laisse 4 et 5 fruits par pied.

Fruit sphérique (de 0^m,14 de diamètre), ou légèrement

déprimé. Côtes très-peu marquées ; peau vert foncé, sillonnée de quelques broderies fines ; écorce fine. Chair rouge, ferme, épaisse et sucrée, mais un peu sèche.

Maturité tardive.

Poids 800 grammes.

MELON

DE LA CAROLINE.

Variété très-productive à fruit plus petit que dans le Melon *ananas à chair verte*; côtes saillantes, marquées de broderies légères.

MELON

PETT, DE BONNE.

Variété à fruit rond, petit et jaune comme une pomme. Chair blanche, ayant le goût du concombre.

MELON

MOSCATELLO.

Fruit allongé, mais très-inconstant dans sa forme; côtes peu épaisses ou nulles ; peau blanche ; chair rouge.

MELON

DE LA CHINE.

Chair verte; broderies peu serrées. Petit fruit rond.

MELON

JAUNE DU **CABOUL**.

Variété à chair verte, très-peu sucrée.

Fruit sphérique. Côtes nulles ; peau vert jaunâtre, finement brodée, un peu velue près du pédoncule. Ombrilic large et grisâtre. Chair ferme, jaune aurore, peu sucrée.

MELON

VERT DU **CABOUL**.

Fruit ovale, plus gros que le précédent. Côtes nulles; peau jaunâtre, couverte de broderies. Chair verte, d'un goût très-relevé.

MELON

VERT DE **GUIMALAYE**.

Fruit rond; peau légèrement brodée, jaune citron. Chair très-verte.

MELON

DE **SAREPTA** ¹, A CHAIR VERTE.

Fruit petit; côtes épaisses ; peau légèrement brodée.
Chair rouge, sucrée.

MELON

OBLONG DE **QUAKULA**.

Fruit oblong; côtes presque nulles; écorce lisse. Chair rouge, peu savoureuse.

MELONS BRODÉS

RACES ANGLAISES ET **AMÉRICAINES**.

MELON

WARDS NECTAR.

Excellente race, d'une culture facile et productive.

Fruit presque sphérique; côtes nulles; peau vert

Sarepta, ville de Phénicie, à quelque distance de Tyr, dont elle dépendait. C'est là que demeurait la pauvre veuve dont parle l'Écriture, qui, pour récompense de sa charité envers le prophète **Élie**, vit renouveler chaque jour le peu de farine et d'huile qu'elle possédait, pendant la disette qui ravagea le pays. **Élie** ressuscita son fils.

olive, très-brodée; écorce mince; chair verte, fondante, très-parfumée; graine lisse.

Maturité hâtive.

MELON

VICTORY OF BATH.

Fruit ovale, allongé, arrondi vers l'ombilic, long de 0^m,16 sur 0^m,10 de diamètre. Ombilic saillant; peau vert foncé, tachetée de vert jaunâtre, et couverte de broderies assez fines; côtes presque nulles; écorce peu épaisse. Chair verte.

MELON

CINCINNATI.

Fruit sphérique, de 0^m,10 de diamètre; côtes peu marquées; peau vert foncé, chargée de broderies assez fines; écorce mince ; chair verte, fondante et parfumée.

MELON

HUNTER S LONG BOCKHARA.

Variété très-hâtive et très-productive.

Fruit allongé; côtes très-marquées; peau vert intense, chargée de broderies jaunâtres; chair vert blanchâtre, sucrée et fondante.

MELON

NUTMEG.

Excellente race, très-productive et hâtive, d'une culture facile, originaire des États-Unis.

Fruit presque sphérique; côtes nulles ; peau vert olive, couverte de broderies abondantes; écorce mince; chair verte, fondante et parfumée; graine lisse.

MELON

MONROE'S GREEN FLESH.

Fruit sphérique (de 0^m,11 de diamètre), légèrement aplati du côté de l'ombilic, et un peu atténué du côté du pédoncule ; ombilic saillant; peau jaune verdâtre, chargée d'une broderie fine et serrée; côtes bien marquées; écorce mince; chair verte , épaisse, transparente, fondante et légèrement musquée.

MELON

SKILMANN'S FINE NETTED.

D'origine américaine et très-bon.

Fruit presque sphérique; côtes nulles; peau vert olive, couverte de broderies fines et abondantes; écorce mince; chair verte, fondante et parfumée.

Maturité hâtive.

MELON

CHRISTIANA.

Fruit oblong, long de 0^m,29 sur 0^m,17 de diamètre ; côtes peu marquées; peau vert pâle, chargée de broderies grossières; chair rouge, très-fade.

Maturité demi-tardive.

MELON

GREEN CITRON.

Excellente race, d'origine américaine et très-productive.

Fruit presque sphérique; côtes peu marquées; peau vert olive, chargée de broderies fines, assez abondantes; écorce mince; chair verte, fondante, très-parfumée.

MELON

QUEEN S POCKET.

Fruit très-petit, de la forme et de la grosseur d'une pomme d'api, vert rayé de jaune, très-odorant; écorce fine ; chair blanche, fondante, acidulée.

MELON

BEECHWOOD.

Fruit sphérique; peau vert olive, couverte de broderies fines et serrées; chair verte, fondante, très-sucrée.

MELON

LADY **SEFTON'S** GREEN FLESH.

Fruit très-petit, de la grosseur d'une orange ; côtes peu marquées ; peau vert pâle, chargée de broderies fines, abondantes ; chair verte, très-sucrée et fondante.

MELON

FROGMORE GREEN FLESH.

Fruit presque sphérique; côtes peu marquées; peau vert grisâtre, chargée de légères broderies , peu nombreuses; écorce mince; chair verte, fondante et sucrée.
Maturité hâtive.

2° MELONS CANTALOUPS.

MELON

CANTALOUPE **PRESCOTT**.

Description. — Le cantaloupe fut apporté vers le **xv^e** siècle, d'Arménie en Italie, d'où Charles VIII, onze ans après sa conquête du royaume de Naples, le fit venir en France, c'est-à-dire en 1495.

Cette variété est la plus cultivée et la plus estimée.

Elle comprend plusieurs sous-variétés également très-bonnes et qui diffèrent entre elles par leur couleur verte ou argentée, et leurs côtes plus ou moins galeuses.

Fruit de forme très-variable, suivant les races, mais ordinairement déprimé (diamètre **0^m,25**). Côtes très-relevées; ombilic assez saillant; peau vert grisâtre, devenant jaune à la maturité, marquée de galles nombreuses et très-prononcées; écorce épaisse; chair rouge orange, très-fondante et très-sucrée.

Maturité hâtive.

Poids 3 à **4** kilos.

Culture. — Semis de janvier et février sur couche ou sous châssis.

MELON

CANTALOUPE **PRESCOTT**, PETIT **HATIF**.

Description. — Excellente variété, très-hâtive, et convenant exclusivement pour la culture forcée,

Fruit presque sphérique (de 0^m,18 de diamètre), un peu aplati aux extrémités, couronné, avec un point saillant au centre de la couronne. Côtes bien dessinées, mais peu relevées; peau vert grisâtre tacheté de vert foncé, devenant jaunâtre à la maturité, marquée de verrues peu saillantes; écorce mince. Chair épaisse, de couleur orange foncé; eau peu abondante, mais très-sucrée.

Maturité hâtive.

Poids 2 kilos 250 grammes.

Culture. — Semis de janvier et février sur couche et sous châssis.

MELON

CANTALOUPE **PRESCOTT**, FOND BLANC ARGENTÉ.

Excellente race, d'un goût très-fin et très-estimé.

Fruit déprimé (de 0^m,24 de diamètre); peau vert grisâtre, devenant jaune en mûrissant, marquée de verrues très-prononcées; écorce très-épaisse; chair rouge orange, très-fondante et extrêmement sucrée. Graine blanchâtre.

Maturité précoce.

Poids 4 kilos.

MELON

CANTALOUPE ORANGE.

SYNONYMES : CANTALOUPE ORANGÉ, CANTALOUPE D'ORANGE.

Description. — Le plus hâtif de tous les melons, et conséquemment destiné pour la culture forcée.

Il se distingue principalement par sa précocité et son produit. On laisse ordinairement 7 à 9 fruits par pied.

Chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne.

Fruit petit, ovale, long de 0^m,12 (diamètre 0^m,10). Côtes assez saillantes, ainsi que l'ombilic; peau jaune, marbrée de vert, sillonnée de broderies éparses; écorce épaisse; chair rouge, très-parfumée, dure et sèche.

Maturité très-hâtive.

Poids 750 gr. a 1 kilo.

Culture. — Semis en janvier et février.

MELON

CANTALOUPE NOIR DE HOLLANDE.

SYNONYMES : CANTALOUPE DE HOLLANDE, GROS CANTALOUPE NOIR.

Cette variété n'a de remarquable que le volume de son fruit, qui atteint parfois le poids de 15 kilos.

Sa qualité cependant est assez bonne, et c'est même un des meilleurs melons parmi ceux de grande dimension.

Fruit. oblong, un peu atténué vers le pédoncule (de 0^m,25 de diamètre). Côtes larges; peau vert foncé ; écorce épaisse. Chair rouge, grossière, peu épaisse et peu savoureuse.

Maturité tardive.

Poids 10 kilos.

MELON

CANTALOUPE NOIR DU PORTUGAL.

SYNONYMES : CANTALOUPE GROS PORTUGAL, MELON MONSTRUEUX DE PORTUGAL, CANTALOUPE GROS **GALLEUX**.

Fruit à chair rouge, assez ferme et juteuse, mais peu savoureuse. Cette variété n'a d'autre mérite que son volume ; on ne laisse qu'un fruit par pied.

Fruit un peu allongé (de 0m,28 de diamètre). Côtes très-saillantes ; peau vert foncé, marquée de verrues nombreuses; ombilic rentré; écorce très-épaisse. Chair rouge, ferme, grossière; eau abondante, peu savoureuse.

Maturité très-tardive.

Poids 8 kilos.

MELON

CANTALOUPE FIN **HATIF** D'ANGLETERRE.

Description. — Remarquable par sa précocité, le seul mérite qu'il possède du reste. Il charge beaucoup, et l'on peut laisser 7 ou 8 fruits sur le même pied.

Fruit un peu déprimé, généralement sphérique (de 0^m,12 de diamètre). Côtes saillantes, ainsi que l'ombilic; peau jaune, tachetée de vert et marquée de verrues; écorce épaisse. Chair rouge, fine, assez bonne.

Maturité très-hâtive. Poids 400 grammes.

Culture. — Semis en janvier et février sur couche et sous châssis.

MELON

CANTALOUPE NOIR DES CARMES.

Description. — Variété vigoureuse et nouant très-facilement. Elle est un peu forte en bois et en feuilles, mais elle est très-précoce, et convient particulièrement pour la culture sous châssis.

Chair rouge, vineuse, fondante, excellente.

Fruit rond, un peu déprimé (diamètre 0^m,16). Côtes bien prononcées, mais peu saillantes, ainsi que l'ombilic; peau vert noir, sans gales; écorce *très-mince*. Chair rouge, un peu ferme, sucrée et d'un goût très-relevé.

Maturité très-hâtive.

Poids 1 kilo 500 grammes.

Culture. — Semis en janvier et février.

MELON

CANTALOUPE D'ALGER.

Belle race rustique et productive, à chair rouge un peu filandreuse et d'un goût relevé.

Fruit arrondi, assez gros; côtes saillantes; peau vert foncé sur un fond vert brodé; gales assez nombreuses; ombilic saillant, recouvert d'une gale grisâtre; écorce mince. Chair rouge, filandreuse, abondante en eau, vineuse et d'un goût assez relevé.

Maturité demi-tardive.

Poids 2 kilos.

MELON

CANTALOUPE, A CHAIR VERTE.

Originaire de l'Afrique, et introduit en France en 1777 par un moine appartenant à l'ordre religieux de Grammont; cet ordre fut fondé au **XI^e** siècle par Etienne, fils d'un vicomte de Thiers (en Auvergne).

Variété vigoureuse, mais nouant tardivement. Espèce excellente.

Fruit déprimé (de **0^m,25** de diamètre). Côtes saillantes; peau vert cendré; gales nombreuses et épaisses; ombilic disparaissant dans la dépression formée par les côtes; écorce très-épaisse. Chair blanc verdâtre, très-sucrée ; eau abondante.

Maturité tardive.

Poids 5 kilos.

MELON

CANTALOUPE DU **MOGOL**.

Race peu méritante, quoique sa chair soit d'assez bonne qualité.

Elle a le défaut de nouer difficilement et de former mal son fruit.

Fruit **pyriforme**, long de **0^m,42** sur 0^m,17 de diamètre; côtes relevées; peau rugueuse, velue, jaune, chargée de verrues nombreuses; écorce épaisse; chair rouge, épaisse et assez savoureuse.

Maturité tardive.

MELON

CANTALOUPE D'ISPAHAN. A CHAIR BLANCHE.

Excellente variété précoce.

Fruit déprimé; côtes très-relevées; ombilic saillant; peau vert intense, jaune à la maturité, chargée de verrues nombreuses; écorce épaisse; chair jaune orange, fondante et sucrée.

MELON

CANTALOUPE, PETIT FAVORI ÉCARLATE.

Fruit petit, ovale; côtes assez marquées; ombilic saillant; peau jaune, tachetée de vert, couverte de broderies fines et nombreuses; écorce épaisse; chair rouge, parfumée, dure et sèche.

Variété précoce et productive.

3° MELONS A ÉCORCE UNIE.

MELON

DE MALTE D'ÉTÉ A CHAIR VERTE.

SYNONYME : MELON BLANC.

Variété hâtive, très-cultivée dans le Midi de la France, dont le climat lui convient mieux que le nôtre.

Espèce excellente, à chair fondante et sucrée.

Fruit moyen, de forme allongée ; côtes nulles ; peau vert pâle, sillonnée de broderies peu nombreuses et irrégulières ; écorce très-mince ; chair épaisse, verte, fine et parfumée.

Maturité hâtive.

Poids 3 à 4 kilos.

MELON

DE MALTE D'ÉTÉ A CHAIR ROUGE.

Variété très-hâtive, même forme que la précédente, mais souvent peu constante ; saveur sucrée et aromatisée.

MELON

MUSCADE DES ÉTATS-UNIS.

Excellente race et d'une culture très-facile; on laisse quatre et cinq fruits par pied.

Fruit petit, oblong, long de 0^m,47; côtes nulles; peau vert foncé, devenant jaunâtre à la maturité, légèrement brodée; écorce très-mince; chair verte, peu épaisse, fondante et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

Poids 800 grammes.

MELON

DE SÉVILLE.

Fruit allongé; peau vert foncé, sans broderies; chair blanche.

MELON

D HIVER, A CHAIR BLANCHE.

SYNONYMES : MELON DE MORÉE, MELON DE CANDIE.

Très-cultivé et estimé à Marseille, en Italie et à Malte; il offre l'avantage de pouvoir se conserver jusqu'au mois de février.

Fruit sphérique (de 0-,22 de diamètre); côtes nulles; écorce lisse; chair blanc verdâtre, un peu cassante, juteuse, d'une saveur fine et assez relevée.

Maturité tardive.
Poids 3 à 4 kilos.

MELON

D HIVER, A CHAIR ROUGE.

Variété analogue à la précédente par ses qualités, mais d'une réussite plus difficile et se conservant moins longtemps.

MELON

BLANC DE RUSSIE.

Fruit petit, arrondi ; côtes nulles; peau blanche, sans broderies; chair blanche.

MELON

VERT HATIF DU JAPON.

SYNONYME : CANTALOUPE HATIF DU JAPON.

De bonne qualité et précoce. On laisse cinq et six fruits par pied.

Fruit presque sphérique; côtes régulières; peau unie, vert foncé, légèrement pubescente ; broderies rares ; écorce mince ; chair rouge, parfumée, peu fondante.

Maturité hâtive.

MELON

DE PERSE.

SYNONYME : MELON D'ODESSA.

Excellente variété , très-constante dans sa forme ; nouant très-facilement et se conservant longtemps après sa maturité.

Fruit allongé, long de 0E11,26 ; côtes nulles ; peau verte, rayée de jaune; broderies légères, dans le sens de la longueur; écorce mince; chair verte, épaisse, sucrée, musquée et fondante.

Graine petite, bossuée, contournée , cachée dans la chair.

Maturité demi-hâtive.

Poids 1 kilog. 500 grammes.



MELON

DE GRENADE.

Fruit oblong, petit, ; peau sans broderies, jaune citron ; chair blanche, acidulée, peu épaisse.

MELONS A ÉCORCE UNIE.

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

MELON

C O H A N Z A.

Fruit sphérique (de 0^m,23 de diamètre), côtes nulles; peau vert pâle, sans broderies ; écorce mince; chair épaisse, verte, fine et parfumée.

MELON

STAR.

Fruit oblong, long de 0^m,17, sur 0^m,09 de diamètre; côtes nulles; peau vert foncé, jaunâtre à la maturité, sans broderies ; écorce mince ; chair verte, peu épaisse, fine et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

MELON

D'EAU.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita citrullus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : **PASTÉQUE**, CITROUILLE **PASTÉQUE**, MELON D'AMÉRIQUE,
MELON DE **MOSCOVIE**, B **ATEC**, **BATIC**.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes et de la Calabre, très-cultivée en Provence et dont on mange les fruits; ils conviennent également pour confire.

Tige couchée, longue de 1111,50 environ, grêle et velue. Feuilles rudes, découpées, couleur vert bleuâtre; vrilles axillaires. Fleurs petites, axillaires, à **corolle** jaune pâle découpée en cinq divisions. Fruit ordinairement arrondi; écorce lisse, verte, marbrée ou mouchetée suivant les variétés. Chair rouge ou blanche, très-fondante, mais un peu fade. Graine ovale, noire ou rouge suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème à la même époque que les Melons *hâtifs*; repiquer le plant en bonne terre préparée, sur couche ordinaire ou sourde et à la meilleure exposition; tailler comme les melons, et lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, les laisser courir sans arrêter ni supprimer aucun des fruits. Avoir soin de donner les **arrosements** nécessaires.

Traités de cette manière, ces melons donnent en juillet.

80 grammes contiennent 142 graines.

MELON

D EAU, A GRAINE ROUGE.

SYNONYMES : **PASTÉQUE**, CITROUILLE A CONFIRE.

Cette variété, dont la chair est sans saveur, est employée seulement pour confire; on la confit généralement par tranches, pour la mêler à d'autres fruits confits, dont elle prend le goût.

Fruit sphérique; écorce verte, panachée de bandes blanchâtres ; chair ferme remplissant le fruit, sans saveur; graine rose enfoncée dans la chair.

MELON

D'EAU, **A** GRAINE NOIRE.

Excellente race, très-estimée à cause des qualités **rafraîchissantes** de son fruit, cultivée dans le Midi et en Orient.

On en rencontre plusieurs variétés en Italie, en Espagne et en Amérique, mais son fruit mûrit très-difficilement chez nous.

Fruit oblong; peau vert foncé; chair rouge, très-fondante ; graine noire.

MELONGÈNE.

Voir AUBERGINE, *page* 31, tome I^{er}.

MENTHE-COQ

DES JARDINS.

NOM BOTANIQUE : *Balsamita suaveolens*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : COQ DES JARDINS, HERBE-OMELETTE, HERBE AU COQ, HERBE DE SAINTE-MARIE, MENTHE GRECQUE, MENTHE DE SAINTE-MARIE, **PASTÉ** ; TANAISIE DES JARDINS, BAUME A SALADE.

Plante vivace et traçante, originaire de la Suisse, dont les feuilles sont employées comme assaisonnement dans les salades.

(Une variété très-employée en médecine c'est la *menthe poivrée*. Elle exhale une odeur aromatique, très-volatile, et ses feuilles, douées d'une saveur chaude, piquante et camphrée, laissent au palais et à la langue une chaleur vive, suivie d'une impression froide qui s'évapore instantanément et rafraîchit la bouche. Avec cette variété, on fait d'excellentes liqueurs de table, et les pastilles de menthe si connues.)

Tige de 0m,50, dressée et pubescente. Feuilles elliptiques , crénelées et dentées en scie ; les supérieures, sessiles; les inférieures, pétiolées; fleurs jaunes, en corymbe; graine petite, amincie à la base, arquée, marquée de cinq lignes saillantes, surmontée à la partie supérieure qui est tronquée, d'une membrane étroite et à **dents**.

Culture. — On sème dans un terrain frais au printemps.

MORELLE'

COMMUNE.

Nom BOTANIQUE : *Solarium nigrum*.

Famille *des* SOLANÉES.

SYNONYMES : MORETTE, RAISIN DE LOUP, HERBE AUX MAGICIENS,
MORELLE DE L'ILE-DE-FRANCE, CRÈVE-CHIEN, MOURETTE, LAMAN,
BRÈDE.

Description. — Plante annuelle, qui croît naturellement en Europe et en Amérique. Quoiqu'elle appartienne à la famille des Solanées, elle n'est aucunement malfaisante; on en fait un grand usage aux Iles de France et de Bourbon, où elle est connue sous le nom de *Brède*; aux Antilles, elle est également recherchée sous le nom de *Laman*.

On mange ses feuilles, qui s'apprêtent comme celles des épinards.

Tige de '1 mètre, pubescente et rameuse; feuilles ovales, à dents obtuses, *sinuées*, anguleuses et pétiolées; fleurs blanches, disposées en corymbe, et donnant naissance à des baies noires, sphériques. Graine lenticulaire, couleur jaune pâle.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en place et clair en mars, avril et mai.

30 grammes contiennent 21700 graines.

Ainsi nommée, à cause de la couleur noire de ses fruits ou baies.

MOUTARDE

NOIRE.

NOM BOTANIQUE : *Sinapis nigra*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES SENEVÉ, MOUTARDIN PLANTE AU BEURRE.

Description. — Plante indigène et annuelle, croissant spontanément dans les lieux arides et pierreux, et dont les graines servent à fabriquer l'assaisonnement connu et très-usité sur nos tables, pour relever la saveur des mets. Elle convient, préparée de cette manière, aux personnes chez lesquelles languissent les fonctions digestives ; on la mêle aux aliments fades et pesants, et elle a la propriété d'exciter l'appétit et de ranimer les forces de l'estomac.

On fait des moutardes fines et aromatiques en y ajoutant de l'ail, de l'estragon, du miel, du sucre, des clous de girofle et autres ingrédients.

Réduites en farine, les graines de moutarde forment la base des emplâtres que l'on veut appliquer sur la peau, pour produire le passage d'une certaine quantité de fluide sanguin dans les vaisseaux blancs situés au • dessous de l'épiderme.

On emploie aussi les jeunes feuilles en fourniture de salade, ou cuites à la manière des choux.

Tige de 1 mètre, dressée, rameuse, velue et hérissée. Feuilles pétiolées, *pinnatifides*, *lyrées* ; les supérieures presque entières, lancéolées ; lobe terminal , *sinué* et très-grand ; fleurs petites, en grappes, jaunes ; siliques,

dressées, glabres, serrées contre la tige, anguleuses, et terminées par un bec anguleux.

Graine ronde, brun noir.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Pour obtenir des pieds de moutarde noire, dont on destine seulement les feuilles à l'emploi décrit plus haut, on sème tous les quinze jours à l'ombre en été et aussi épais que possible.

Quant à la récolte des graines servant à la fabrication du condiment connu sous le nom de *moutarde*, on l'obtient belle et abondante, en semant au printemps dans des terres profondes et fraîches.

Du reste, nous décrirons plus amplement cette culture spéciale, en traitant la grande culture des fourrages divers, à laquelle elle appartient, car elle est plutôt cultivée dans les champs que dans les jardins.

(Voir 2^e partie, *Plantes fourragères*.)

30 grammes contiennent 18750 graines.

MOUTARDE

BLANCHE.

Nom BOTANIQUE : *Sinapis alba*.

Famille des CRUCIFÉRÉS.

SYNONYMES : SENEVÉ NOIR, NAVUCE ROUGE.

Description. — Plante annuelle et indigène de l'Europe, dont les feuilles sont employées également en nourriture de salade.

En Angleterre surtout, on cultive la moutarde blanche pour la manger en salade avec du cresson alénois et la petite Laitue à couper.

On la trouve communément dans les champs pierreux et parmi les blés. ¹

Dans ces derniers temps, elle a *été* préconisée avec quelque charlatanisme, pour son efficacité dans les affections de foie et du système nerveux.

Ses feuilles sont également une bonne nourriture pour le bétail.

Les graines employées dans la fabrication de la moutarde forment un condiment moins fort qu'avec la variété précédente.

Tige de 1 mètre, dressée, légèrement hispide et rameuse; feuilles hispides, *lyrées*, *pinnatifides* et dentées; fleurs en grappes, grandes et jaunes; siliques ovoïdes, un peu gonflées et courbées.

Graine ronde et jaune.

Culture. — En *Angleterre*, on sème dans des rayons dont le fond est aussi plat que possible; les semis se font suivant les exigences de la saison, sur couche tiède, à bonne exposition ou à l'ombre; après avoir semé, on recouvre la graine avec un peu de *terreau* bien consommé, puis on arrose au besoin.

Lorsque cette plante est jeune, et avant que les feuilles rugueuses soient développées, on la coupe pour être mangée.

En France, elle se sème généralement sur les chaumes, aussitôt après la récolte; favorisée par la saison, elle croît rapidement et fournit de la nourriture aux vaches jusqu'aux gelées; aussi les services qu'elle rend

pour cet usage, lui ont-ils fait donner le nom de *plante au beurre* dans certaines contrées.

30 grammes contiennent 7500 graines.

(Voir 2e partie *Plantes fourragères*).

MOUTARDE

DE PÉKIN.

Nom BOTANIQUE : *Sinapis Pekinensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYME : MOUTARDE DE LA CHINE.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Chine, d'où elle fut importée en 1837, par les missionnaires, en même temps que le *Pe-Tsaï*.

Ses feuilles s'emploient en salade comme celles du Cresson ; en Chine on les mange cuites. Sa graine est aussi piquante que celle de la Moutarde *noire*, et est employée comme condiment.

Comme légume cuit, cette variété est du goût de peu de personnes, par suite de l'odeur désagréable qu'elle répand préparée ainsi, aussi laisse-t-on aux Chinois, qui s'en *ac ommodent* très-bien, cette manière d'en faire usage.

Ceux qui aiment le Cresson, peuvent la manger jeune; elle est aussi bonne que le Cresson *alénois*. Elle est d'une croissance très-prompte ; la tige droite et ferme sur laquelle elle s'élève se ramifie vite, et porte des feuilles d'une largeur et d'un aspect différents de celles de nos moutardes indigènes.

Tige de 1^m,50, dressée, rameuse; feuilles supérieures presque entières et linéaires lancéolées ; les inférieures très-grandes, auriculées, **sinuées** ou crépues; fleurs en grappes, grandes et jaunes; siliques dressées et linéaires.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème au printemps ou en septembre en place ; on peut également semer l'été ; mais alors, il faut des **arrosements** fréquents et copieux.

Éclaircir les plants lorsqu'ils sont levés , en les espaçant de 0m,30 à 0^m,40.

MOUTARDE

A FEUILLE DE CHOU.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Chine, et rapportée en France par le capitaine Geoffroy. Cette variété est surtout remarquable par ses feuilles, très-amples, plissées, ayant du rapport avec celles du chou.

On fait cuire ses feuilles, que l'on mange en épinards.

Tige de 1^m,50, dressée et rameuse. Feuilles **inférieures** très-amples, arrondies, plissées et **sinuées**. Fleurs jaunes ; graine ronde, brun rougeâtre ou noire.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en juillet Sa culture du reste est la même que celle du **Pe-Tsaï**.

MOUTARDE

LACINIÉE.

Plante annuelle, originaire de la Chine, ayant le

même aspect que la Moutarde de *Pékin*. Feuilles moins grandes, découpées jusqu'à la côte. Elle paraît propre à être cultivée comme petite salade, ainsi que le Cresson *alénois*, ou bien encore pour sa graine, qui est abondante et d'une prompte maturité.

NAVET.

NOM BOTANIQUE : *Brassica napus* et *Brassica capa*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : NAVAU, TURNIPS, NAVET-TURNIPS, GROS NAVET, GROSSE RAVE, RABIOULE, RAVE PLATE, TURNIP, TORNEP.

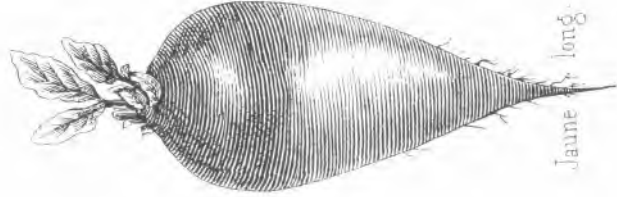
Description. — Plante indigène et bisannuelle, très-modifiable dans sa saveur et ses caractères extérieurs par le sol et le climat.

D'après les botanistes, le Navet cultivé appartient à deux espèces distinctes : l'une, le *brassica rapa*, qui est le type des variétés à racines plates, et l'autre le *brassica napus* qui est le type des variétés à racines fusiformes; mais le Navet présentant un grand nombre de variétés souvent peu déterminées, nous devons les rapporter toutes, à deux divisions principales et à une troisième intermédiaire :

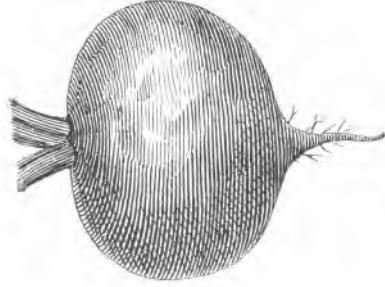
40 Les NAVETS SECS à chair fine, serrée et ne se délayant point à la cuisson; ce sont les plus estimés pour assaisonner les ragoûts ;

30 Les NAVETS TENDRES, dont le nom indique la qualité de la chair; ils ont le goût moins fin que les pré-

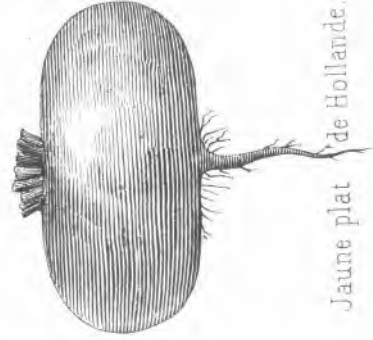
NAVETS



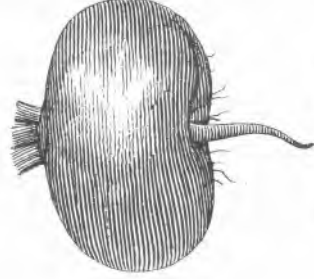
Jaune long.



Boule d'or.



Jaune plat



Jaune de Malte.

cédents, mais ont l'avantage de réussir mieux dans toute espèce de terrain ;

30 Les NAVETS DEMI-TENDRES, qui participent des uns et des autres.

Le navet est un aliment très-recherché, quoique venteux.

Les navets à racine fusiforme (*brassica napus*) ont la tige haute de 0m,40 à 0m,60, dressée, presque simple, glabre et glauque; feuilles radicales, **lyrées**, dentées et pétiolées ; feuilles supérieures, entières, sessiles, **subcordiformes**, lancéolées, embrassantes ; feuilles moyennes, **pinnatifides** ; fleurs en grappes, jaunes; siliques longues, égales, écartées de l'axe de la tige, et redressées; pédoncule glabre.

Les navets à racine orbiculaire (*brassica rapa*) sont déprimés et charnus. Tige de 0m,65, dressée et rameuse. Feuilles radicales, **lyrées**, glauques, à lobes arrondis, dentés, un peu hispides sur les bords et sur le pétiole quand elles sont jeunes; feuilles **caulinaires**, glauques, **subcordiformes**, lancéolées, entières, embrassantes ; fleurs en grappes, jaunes; siliques longues, égales, redressées, écartées de la tige ; pédoncule hispide.

Graine ronde, noire ou brun rougeâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème les navets depuis le 45 juin jusqu'au 1^{er} septembre. Semés plutôt, il est rare qu'ils ne montent pas, même en employant des graines de trois ou quatre ans.

Les espèces hâtives, cependant, peuvent se semer dès le mois d'avril, si la température est humide et peu chaude, et encore faut-il le faire dans des terres légères.

Pour ces premiers semis, on emploie généralement

les Navets *tendres*, notamment les Navets *des vertus* et les *plus hâtifs*.

On sème à la volée et clair, dans une terre fraîchement remuée, autant que possible par un temps pluvieux ou couvert, ensuite tous les soins consistent à éclaircir et à sarcler.

Pendant l'été, arroser souvent, sans quoi les navets montent à graines sans former de racines.

Ceux qui sont semés en avril, sont bons à récolter en juin, et ainsi successivement, on en obtient presque toute l'année.

30 grammes contiennent 7800 grains.

1^o NAVETS SECS.

NAVET

DE F R E N E U S E .

Cette variété, une des plus estimées parmi les *navets secs*, est très-recherchée pour les ragoûts.

Racine petite, demi-longue et roussâtre, très-enterrée, fusiforme-allongée et peu nette ; peau blanche. Chair blanche, très-serrée, sèche et sucrée. Feuilles petites, d'un vert vif, appliquées sur terre.

Racine : Longueur 0^m,141 ; diamètre 0^m,033 ; Poids 300 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE MEAUX.

Ce navet se conserve très-bien pendant l'hiver ; on le récolte en mars et avril ; il est surtout remarquable par sa belle forme et sa qualité.

Racine longue, allongée, presque cylindrique dans toute sa longueur, en forme de carotte effilée, hors terre ; peau blanche, jaunâtre dans la partie enterrée, verdâtre au collet. Chair blanche, serrée, demi sèche et sucrée.

Racine : longueur 0^m,30 ; diamètre 0^m,074 ; poids 500 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

PETIT , DE BERLIN.

Le plus petit de tous et n'ayant pas plus de feuilles qu'un radis, très-estimé pour sa qualité, notamment en Allemagne.

Racine très-enterrée, fusiforme, peu nette ; peau blanc sale. Chair sèche, blanc grisâtre, très-serrée et sucrée. Feuilles très-petites, dressées, couleur vert blond.

Racine : longueur 0^m,075 ; diamètre 0^m,038 ; poids 115 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

JAUNE LONG.

Originaire des Etats-Unis, et très-bon, surtout pour mettre en ragoût. Il ne réussit que dans les terrains sablonneux et doux ; dans les terres fortes, il produit des racines fibreuses, et bien inférieures aux espèces les plus communes.

Racine longue, fusiforme, **complètement** enterrée, très-effilée ; collet assez gros. Peau jaune pâle ; chair jaune, sèche et serrée, de saveur légèrement amère.

Racine : longueur 0m,35 ; diamètre 0m,05 ; poids 235 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE MALTEAU.

Variété très-estimée pour la qualité de sa chair.

Racine enterrée, fusiforme, peu nette. Peau jaunâtre et rugueuse. Chair blanc jaunâtre, sèche et très-serrée. Feuilles d'un vert vif, appliquées sur la terre.

Racine : longueur 0m,105 ; diamètre 0m,07 ; poids 210 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

DE SAULIEU.

Racine enterrée, fusiforme et peu nette. Peau grise,

un peu rugueuse. Chair blanche, colorée de légères taches jaunâtres, sèche, *serrée*, assez sucrée; feuilles d'un vert intense.

Racine : longueur 0m,22 ; diamètre 0m,047 ; poids 200 grammes,

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE TANKARD.

Variété remarquable par sa précocité et son volume.

Racine fusiforme, un peu *racineuse*, collet hors terre. Peau blanc jaunâtre, colorée de vert au collet de la racine. Clair jaune pâle, serrée; saveur douce; feuilles assez larges.

Racine : longueur 0^m,162 ; diamètre 0^r,08; poids 500 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

D HIVER.

Bonne race, assez estimée.

Racine fusiforme, peu régulière, *complètement* enterrée. Peau jaune pâle, rugueuse ; chair blanc jaunâtre, sèche, très-serrée, sucrée ; feuilles particulièrement appliquées sur la terre, d'un vert intense.

Racine : longueur 0,108 ; diamètre 0^m,07 ; poids 250 grammes.

Maturité précoce.

NAVET

ROND, DE CROISSY.

SYNONYME : NAVET ROND DES VERTUS.

Très-bonne race, très-cultivée, et en grande faveur.

Racine **pyriforme**, presque enterrée, nette, à collet fin.

Peau blanche fine. Chair blanche, serrée et sucrée.

Racine : longueur 0^m,065 ; diamètre 0^m,059 ; poids 360 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DES SABLONS.

Très-bon et très-estimé.

Racine fusiforme, nette; collet fin.

Peau blanche, fine ; chair blanche, serrée, sèche et sucrée.

Racine : longueur 0^m,41 ; diamètre 0^m,05 ; poids 230 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

RAVE, DE CRUZY.

Variété obtenue par M. d'**Hautoserves** et très-intéressante.

Racine assez grosse, déprimée. Chair blanche et sèche.

Maturité très-tardive.

NAVET

DE FLACHERE.

Bonne race.

Racine très-enterrée, fusiforme, allongée, peu nette.

Peau blanche. Chair blanche, sèche, très-serrée et sucrée. Feuilles petites, appliquées sur terre, de couleur vert intense.

Racine : longueur 0m,15 ; diamètre 0m,03 ; poids 340 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVETS

RACES ANGLAISES.

NAVETS SCS.

NAVET

GREEN TOP YELLOW.

Belle et bonne race.

Racine globuleuse, blanc jaunâtre, complètement enterrée. Chair blanc jaunâtre, sèche, très-serrée.

Maturité demi-hâtive.

NAV E T

RED TOP YELLOW HYBRID.

Variété tardive.

Racine globuleuse, en partie hors terre ; collet rouge violacé.

Peau blanc jaunâtre dans la partie enterrée, rouge violacé à l'insertion des feuilles. Chair jaune pâle, sèche et sucrée.



NAVETS

RACES ALLEMANDES.

A V E T S S E C S .



NAVET

KLEINE **MARKSCHE** RUBE.

Variété très-estimée et de bonne qualité.

Racine très-enterrée, fusiforme, peu nette ; peau blanche; chair sèche, blanc grisâtre, serrée et sucrée.

Feuilles dressées, petites, vert blond.

Racine : longueur 0^m,084 ; diamètre 0^m,044 ; poids 120 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

GROSSE LANGE GELBE BORTSFELDSCHÉ.

De bonne qualité et se conservant jusqu'au printemps.

Racine **complètement** enterrée, longue, fusiforme, très-effilée. Peau jaune pâle. Chair jaune, sèche, serrée, de saveur un peu âcre.

Racine : longueur 0m,30 ; diamètre 0m,05 ; poids 200 grammes.

Maturité demi-hâtive.

2° NAVETS TENDRES.

NAVET

BLANC PLAT HATIF.

Variété très-précoce,

Racine déprimée, en partie hors de terre, et formant des sortes de côtes; un peu verte à son collet.

Peau blanche. Chair blanche, tendre, peu ferme, **spon-**
gieuse, de saveur légèrement amère; feuilles petites.

Racine : longueur 0',071 (dans l'axe); diamètre **0m,11**,
poids 330 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

ROUGE PLAT **HATIF**.

Race à collet rouge, également très-hâtive.

Racine déprimée, et formant des sortes de côtes, comme dans la variété précédente, en partie hors de terre; peau blanche dans la partie enterrée et rouge dans la partie hors terre. Chair blanche, ferme et serrée.

Racine : longueur **0m,058** (dans l'axe) ; diamètre 0m,10,
poids 400 grammes.

Maturité très-précoce.

NAVET

TURNEP,

SYNONYMES : GROSSE RAVE, **RABIOULE**.

Variété rustique, productive, précoce, employée en grande culture avec succès, et néanmoins bonne pour le potager.

Racine déprimée, régulière, en partie hors de terre ; collet vert.

Peau blanche, légèrement colorée de vert autour de l'insertion des feuilles. Chair blanche, tendre, peu ferme, spongieuse et sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur 0",095 (dans l'axe) ; diamètre 0^m,128 ; poids 430 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

BLANC PLAT HÂTIF, A FEUILLES ENTIÈRES.

Sous-variété du Navet *blanc plat hâtif*, mais plus hâtif et de forme plus fine, remarquable par la longueur de ses feuilles presque sans découpure. Il est en outre d'une très-grande précocité, et on le préfère généralement au Navet *blanc hâtif*.

Son feuillage beaucoup moins ample que celui du Navet *Turnep*, permet de pouvoir en faire des semis plus épais, et en grande culture, il doit obtenir pour cette raison, une préférence marquée sur ce navet à fourrage. Il est également très-estimé pour le potager.

Racine déprimée, très-nette, en partie hors de terre. Peau blanche. Chair blanche, peu ferme; saveur assez douce. Feuilles peu nombreuses, petites, entières, lancéolées et dressées.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,065 ; diamètre 0^m,127 ; poids 310 grammes.

Maturité très précoc.

NAVET

D'AYRES.

Race tardive.

Racine déprimée, bien régulière et nette, en partie hors de terre.

Peau de couleur rouge violacé dans la partie hors de terre, et blanche dans la partie enterrée. Chair blanche, serrée, de saveur douce ; feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,092 ; diamètre 0^m,11 ; poids 350 grammes.

Maturité tardive.

NAVET

ROUGE PLAT HÂTIF, A FEUILLES ENTIÈRES.

Variété à collet rouge, aussi précoce que la précédente.

Racine déprimée, très-nette, en partie hors de terre. Peau blanche dans la partie enterrée, et rouge violet dans celle qui est hors de terre. Chair blanche, ferme, saveur douce. Feuilles petites, entières.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,084 ; diamètre 0^m,12 ; poids 350 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

RAVE , DU LIMOUSIN.

Bien que cette variété soit cultivée spécialement pour les bestiaux, elle n'en est pas moins très-bonne à manger dans la plupart des terrains, c'est pourquoi nous la décrivons ici, quoiqu'elle appartienne en réalité aux plantes fourragères. Comme variété agricole, nous lui ménagerons à la 2^e partie de cet ouvrage, une large place parmi les *Fourrages racines de grande culture*.

Nous devons ajouter qu'elle est très-tardive et convient

aux terrains humides, ce qui permet de la semer à la fin du printemps ou en été.

Racine sphéroïde ou légèrement **pyriforme**, très-nette. Peau blanche dans toute sa partie ; chair blanche.

Maturité très-tardive.

N AVET

RAVE D'AUVERGNE, COLLET ROSE.

Jolie race agricole, également cultivée dans les potagers, quoiqu'elle convienne beaucoup mieux aux plantations de grande culture. (Voir pour plus de détails, 2^e partie, Fourrages-Racines).

Racine déprimée, régulière, en partie hors de terre. Peau blanche **daus** la partie enterrée, rouge violacé dans la partie qui sort de terre. Chair blanche, ferme, de saveur douce; feuilles entières, **petites**.

Racine : longueur (dans l'axe) **0^m,09** ; diamètre 0,1'1 ; poids 330 grammes.

Maturité tardive.

NAVET

GROS LONG D'ALSACE, COLLET VERT.

SYNONYMES : NAVET GROS DE BERLIN, NAVET DE CAMPAGNE.

Magnifique race, se recommandant par son volume et sa précocité, employée principalement en grande culture, à cause de son produit, convient également pour le potager.

Racine **pyriforme**, presque cylindrique , sortant de terre, verte au collet.

Peau blanche dans la partie enterrée ; chair blanche, tendre et ferme ; feuilles amples.

Racine : longueur 0^m,25 ; diamètre 0^m,12 ; poids 950 grammes.

Maturité demi-hâtive.

N AVET

ROSE, DU PALATINAT.

SYNONYME : RAVE ROSE LONGUE DE BREST.

Belle variété à collet rose, chair très-tendre et douce; remarquable par son volume et sa précocité, employée surtout en grande culture, où elle est très-estimée à cause de son produit. (*Voir 2e partie*, Plantes fourragères).

Elle est également admise dans le potager où son goût sucré la fait assez considérer.

Racine pyriforme, sortant de terre, presque cylindrique dans sa partie supérieure; collet violet.

Peau blanche dans la partie enterrée , violetée au collet; chair blanche, assez ferme, tendre et sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur 0^m,24 ; diamètre 0^m,11 ; poids 900 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

LONG, DES VERTUS.

SYNONYME : NAVET LONG BLANC.

Très-bonne race, très-estimée. Sa helle forme, sa précocité et sa qualité la rendent très-recommandable.

Racine presque cylindrique, arrondie à son extrémité, sortant de terre; collet vert.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte au collet, lisse et fine; chair blanche, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0-23 ; diamètre 0^m,08 ; poids 480 grammes.

Maturité très-hâtive.



NAVET

DEMI-LONG, DES VERTUS.

RACE MARTEAU,

Excellent navet, fort estimé, cultivé avec succès, et d'un mérite incontestable.

Racine sortant de terre, presque cylindrique, moins longue que dans la précédente, très-renflée à son extrémité.

Peau lisse et fine, verte au collet, blanche dans la partie enterrée. Chair blanche, tendre, très-sucrée.

Racine : longueur 0^m,17 ; diamètre 0^m,067 ; poids 370 grammes.

Maturité très-précoce.



N A V E T

GRIS, DE MORIGNY.

Bonne race, à chair blanche, assez hâtive.

Racine fusiforme, enterrée. Peau noir grisâtre, chair blanche, ferme, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0m,17 ; diamètre 0m,056 ; poids 450 grammes.

Maturité demi-hâtive.

N A V E T

DE CLAIBFONTAINE.

Excellente race.

Racine cylindrique ou fusiforme, lisse, très-nette et sortant de terre, collet vert ou violet.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte ou colorée de violet dans la partie hors de terre ; chair tendre, ferme et sucrée.

Racine : longueur 0m,22; diamètre 0m,03; poids 440 grammes.

Maturité demi-hâtive.

N A V E T

HYBRIDE, DE WOLTON.

Variété à chair blanche et de saveur douce, assez estimée.

Racine sphérique en partie hors de terre, collet violet, Peau blanche ; chair blanche, peu ferme, tendre et de saveur douce ; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,10 ; diamètre 0^m,09 ; poids 350 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE SIX SEMAINES. A COLLET VERT.

Le plus hâtif de tous les navets. Excellente race, employée également en grande culture et préférée sous ce rapport au Navet *Turnep*.

Racine déprimée, très-nette ; collet fin et vert.

Peau blanche; chair blanche, ferme, tendre et sucrée; feuilles moyennes.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,094 ; diamètre 0^m,148 ; poids 500 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

BOULE DE NEIGE,

Gros navet, très-tendre, de saveur sucrée et hâtif ; est également très-estimé comme variété agricole. (*Voir 2e partie Plantes fourragères*).

Racine presque sphérique, très-nette, à collet fin.

Peau blanche; chair blanche, peu serrée, tendre et de saveur sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,10 ; diamètre 0m,112 ; poids 370 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

GLOBE, DE POMÉRANIE.

Variété demi-hâtive, à saveur douce.

Racine déprimée, très-nette, collet fin. Peau blanche ; chair blanche, ferme, tendre, de saveur douce ; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,08 ; diamètre 0m,11 ; poids 360 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVETS

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

NAVETS TENDRES

NAVET

LONG WHITE COW HORN.

Originaire des États-Unis (1850), et remarquable par sa précocité et sa qualité.

Racine presque cylindrique, arrondie à son extrémité; collet vert, hors de terre.

Peau fine et blanche. Chair blanche, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0m,21 ; diamètre 0^m,08 ; poids 450 grammes.

Maturité très-hâtive.

N A V E T

WIRTE FLAT VERY SMALL TOP.

Racine déprimée, un peu irrégulière, et formant des sortes de côtes, sortant de terre ; collet vert.

Peau blanche; chair blanche, tendre, peu ferme, de saveur amère. Feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,074 ; diamètre 0^m,102 ; poids 315 grammes.

Maturité hâtive.

N A V E T

GREEN BARREL.

Bonne variété précoce.

Racine déprimée, en partie hors de terre ; collet vert. Chair blanche, tendre et sucrée.

N A V E T

WHITE DECANTER.

Excellente race, également employée en grande culture.

Racine demi-allongée, très-nette, blanche, sortant de terre.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte au collet; Chair blanche, tendre, assez serrée ; feuilles amples.

Racine : longueur 0m,20; diamètre 0m,10; poids 870 grammes.

Maturité demi-hâtive.

3° NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

BOULE D'OR.

Très-jolie variété, à racine sphérique, d'un jaune foncé et se formant très-promptement.

Racine presque sphérique, très-nette; collet fin.

Peau jaune foncé ; chair jaune pâle, peu ferme et de saveur légèrement amère; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,40 ; diamètre 0m,105 poids 350 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE HOLLANDE.

Variété de forme ronde, à écorce et chair jaunâtres.

Racine déprimée, très-nette, **complètement** enterrée.

Peau jaune pâle. Chair blanc jaunâtre, demi-tendre, ferme et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) **0^m,058** ; diamètre **0^m,088** ; poids 160 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE MALTE.

Excellent navet, originaire des Etats-Unis, petit, rond, très-hâtif, à petites feuilles, très-recommandable.

Racine déprimée, très-nette, sortant légèrement hors de terre ; collet vert.

Peau jaune, colorée de vert autour de l'insertion des feuilles. Chair jaune pâle, ferme, demi-tendre et sucrée ; feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) **0^m,09** ; diamètre **0^m,14** ; poids 480 grammes.

Maturité hâtive.

N AVET

JAUNE, D ÉCOSSE.

Variété propagée en **Ecosse** et en Angleterre, parce qu'elle résiste mieux au froid que les autres variétés.

Racine enterrée, presque sphérique, très-nette.

Peau jaune pâle. Chair jaune pâle, très-peu serrée, demi-tendre et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,40 ; diamètre 0^m,104 ; poids 400 grammes.

Maturité très-précoce.

N AVET

JAUNE, DE FINLANDE.

Excellente race, de très-longue conservation, à racine très-fortement déprimée en-dessous.

Racine déprimée, très-nette, collet allongé, hors de terre, marquée à la partie inférieure d'une dépression sensible.

Peau jaune lisse; chair jaune pâle, ferme, demi-tendre et sucrée ; feuilles peu nombreuses et petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,055 ; diamètre 0m,098; poids 330 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

DE F L I N S.

Jolie race précoce, remarquable par sa belle forme et sa qualité.

Racine allongée , assez grosse, presque cylindrique, assez nette, sortant un peu de terre ; collet vert.

Peau blanche et fine dans la partie enterrée, verte au collet. Chair blanche, demi-tendre, serrée et sucrée.

Racine : longueur 0111,29 ; diamètre 0^m,10 ; poids 740 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

NOIR PLAT.

Variété à chair blanche, très-hâtive.

Racine déprimée, très-nette, presque entière en terre; collet assez gros.

Peau noire, lisse; chair blanche, ferme, sucrée; feuilles d'un vert vif.

Racine : longueur (dans l'axe) 0111,064 ; diamètre 0^m,112 ; poids 400 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

NOIR, LONG.

Excellente race, très-rustique, se recommandant surtout par sa facilité à supporter les froids les plus rigoureux, aussi est-elle fort estimée dans le Nord pour ce motif.

Racine fusiforme, nette, complètement enterrée.

Peau noir grisâtre. Chair blanc grisâtre, demi-tendre et très-sucrée; feuilles vert foncé.

Racine : longueur 0111,174 ; diamètre 0^m,072 ; poids 430 grammes.

NAVETS

RACES ANGLAISES.

NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

YELLOW ABERDEEN.

Bonne race précoce.

Racine sphérique, très-nette, complètement enterrée.

Peau jaune pâle. Chair jaune pâle, tendre, peu ferme et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) 0^m,094 ; diamètre 0^m,103 ; poids 400 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVETS

RACES ALLEMANDES.

NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

MAIRÜBE FRÜHE **HOLLANDISCHE** GELBE PLATTRUNDE.

Belle et bonne variété.

Racine déprimée, nette et régulière, **complètement** enterrée.

Peau jaune pâle; chair blanche, demi-tendre, jaune et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) **0^m,072** ; diamètre 0^m,086 ; poids 460 grammes,

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE ROUGE, DE **WILHEMSBOURG**.

Excellent navet précoce.

Racine déprimée, très-nette, ne sortant pas de terre.

Peau jaune pâle; chair demi-tendre, jaune et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) **0^m,06** ; diamètre 0^m,079; poids **120** grammes.

Maturité hâtive.

(Pour toutes les variétés fourragères de Navets, voir la 2^e partie Fourrages-Racines).

NIGELLE

AROMATIQUE

Nom BOTANIQUE : *Nigella sativa*.

Famille des RENONCULACÉES.

SYNONYMES: QUATRE-ÉPICES, NIELLE, TOUTE-ÉPICE, GRAINE NOIRE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Orient, cultivée pour ses graines qui servent d'assaisonnement sous le nom de *Quatre-épices*.

Tige de 0m,35, rameuse; feuilles alternes, un peu velues, sessiles, finement découpées; fleurs assez grandes, à pétales colorés de blanc et de bleu; calice blanchâtre. Graine triangulaire, chagrinée, jaunâtre, d'une saveur aromatique très-forte.

Culture. — On sème clair et en place au printemps dans une terre saine et légère.

30 grammes contiennent 12500 graines.

OIGNON

NOM BOTANIQUE : *Allium Cepa*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : OIGNON.

Description. -- Plante herbacée, bisannuelle ou vivace, dont l'origine est inconnue, mais qui doit se reporter à une époque très-ancienne, car dans l'antique *Egypte*, elle formait déjà une des bases de la nourriture de ses *habi-*

tants, *qui l'estimoient tellement*, qu'après l'avoir divinisée, ils en avaient fait une monnaie courante.

Cette plante, une des plus importantes des racines potagères, est vivace, mais elle est traitée dans la culture comme bisannuelle. Elle possède de nombreuses variétés, que l'influence du sol et le climat ont souvent modifiées.

Son bulbe se mange cuit, cru ou confit dans le vinaigre; on emploie aussi quelquefois les feuilles en assaisonnement.

Toutes les parties de l'*ognon*, répandent une odeur qui irrite les yeux et les force à larmoyer.

Si l'on fait cuire le bulbe, cet état cesse; il devient même très-doux et sucré, en raison d'une substance semblable à celle de la manne qu'il renferme.

Racines fibreuses, simples, se formant à la couronne qui fait la base de l'*ognon* et variant de couleur avec les espèces.

Tige de 1 mètre à 1^m,30, renflée vers le milieu, fistuleuse ; feuilles cylindriques, lisses, pointues, fistuleuses, longues de 0m,30 environ ; fleurs petites, disposées en ombelles, de couleur rose, entourées d'une spathe. Graine noire, triangulaire, convexe sur une des faces.

Purée germinative. Deux ans.

Culture. -- L'*ognon* aime une terre substantielle , légère et amendée de l'année précédente. Si on met de l'engrais au moment de semer, faut-il du moins qu'il soit bien consommé.

On sème à la volée, ordinairement du 15 février au 15 mars. Ensuite, arroser au besoin, sarcler et éclaircir aussi souvent qu'il est nécessaire. On peut replanter le plant que l'on éclaircit, ou bien on le consomme en ciboule lorsqu'il est assez fort.

Lorsqu'on récolte l'ognon mûr, on le laisse quelques jours sur le terrain, puis on le rentre par un temps sec.

C'est cette culture qui se pratique dans le Nord ; il y a même une modification remarquable pour ces semis en place, proposée depuis quelques années par M. le marquis de La Boessière, et qu'il nomme : *Culture à la baguette*.

Voici en quoi elle consiste :

Nous copions littéralement la notice suivante, concernant cette culture, adressée par M. de La Boessière à la Société centrale d'horticulture, et imprimée dans les Annales de cette société :

« Du 15 juillet au 15 août, on sème en rayons, tracés le long d'un « cordeau, au moyen d'une baguette ronde de 0^m,18 à 0^m,20 de diamètre, dans un terrain bien préparé, que l'on piétine afin de resser-
« rer la terre dans le fond du rayon, et de donner à celui-ci le moins
« de profondeur possible, la beauté de la plante dépendant surtout,
« lors de son développement, de son affleurement au sol. On met
« O',22 de distance entre les rayons, afin de pouvoir butter les plants
« avant les grandes gelées. On sème plutôt dru (lue clair, parce que
« l'hiver, s'il est rude, en détruit une partie. On remplit les rayons
« de terreau, enfin on arrose pour faire lever, si le temps est sec.
« Les grandes gelées passées, on abat la terre qui a servi à butter,
« on éclaircit les rangs, on sarcle en grattant peu profondément la
« terre avec de petites paraires à la main. »

Nous n'avons point à nous prononcer sur les avantages résultant de cette méthode qui, bien qu'applicable à la production des ognons d'été et d'automne, nous semble cependant offrir un véritable intérêt ; en outre, elle est la moins dispendieuse de toutes, quoique une partie des ognons obtenus de cette manière, monte au printemps dans les terrains défavorables à la culture de la graine. Ces ognons montés produisent par cette méthode une graine plus belle et plus grosse que lorsqu'ils sont semés selon les procédés ordinaires.

Dans le midi de la France, à Paris et dans quelques autres localités, on sème en pépinière, pour établir ensuite des carrés pour la plantation. On prépare la terre, comme nous l'avons indiqué précédemment.

Les semis se font ordinairement d'août en septembre et on repique en octobre et novembre.

30 grammes contiennent 7400 graines.

OGNON

ROUGE PALE.

Bonne variété, demi-sphérique, très-cultivée dans notre département.

Bulbe petit, un peu déprimé, collet gros, de couleur rouge cuivré.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

ROUGE PALE, DE MORT.

Description. — Excellente et belle variété, répandue dans beaucoup de localités de l'ouest de la France, où elle est très-appréciée.

Bulbe plat, de grosseur moyenne, de couleur rouge cuivré ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

Culture. — On le sème au printemps généralement. Cependant dans certains départements, notamment dans celui des Deux-Sèvres, il se sème vers le 25 août, puis on le repique en février.

OGNON

ROUGE FONCÉ.

SYNONYMES : **OGNON** ROUGE DE HOLLANDE , **OGNON** ROUGE DE
ZÉLANDE.

Cette variété demi-sphérique, est très-belle. Elle est très-répandue dans le Nord, très-estimée, de bonne conservation et très-douce. Son seul défaut, proviendrait de sa couleur noirâtre, qu'elle communique aux ragoûts dans lesquels elle est employée, ce qui ne flatte pas toujours agréablement la vue. Quoique cela, elle est d'excellente qualité.

Bulbe large et plat, de grosseur moyenne, de couleur rouge de sang ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

D ALGER.

Assez bonne race, mais son bulbe est souvent mal fait.
Maturité demi-hâtive.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge cuivré ;
collet gros,

OGNON

BRUN, DE ZÉLANDE.

Belle et bonne variété demi-hâtive.

Bulbe de grosseur moyenne, déprimé, de couleur rouge cuivré ; collet fin.

OGNON

ROUGE PALE , D'INGOUVILLE.

Très-bel **ognon**, très-bien fait.
Maturité demi-hâtive,
Bulbe déprimé, assez gros, de couleur rouge cuivré ;
collet assez fin.

OGNON

DE BÉTHUNE.

Gros **ognon**, bien fait, assez précoce.
Bulbe très-gros, déprimé, tout à fait plat du côté de
la couronne, de couleur jaune roussâtre ; collet fin.

OGNON

BRUN, D'ESPAGNE.

Bulbe presque sphérique, assez gros, de couleur jaune
roussâtre.
Maturité demi-tardive.

OGNON

ROUGE PALE, DE STRASBOURG.

Belle et bonne race, cultivée en Lorraine.
Maturité demi-hâtive.
Bulbe déprimé, gros, de couleur rouge cuivré ; collet
gros.

OGNON

DE FURNES.

Excellente variété, demi-hâtive.

Bulbe assez gros, déprimé, de couleur rouge cuivré;
collet assez fin.

OGNON

ROUGE TRÈS-FONCÉ, DE BRUNSWICK.

Belle variété, remarquable par sa couleur.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge violacé,
presque noir ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

DOUBLE TIGE.

De très-bonne garde et bien formé.

Bulbe gros, très-déprimé, de couleur rouge cuivré ;
collet très-fin, entouré d'une dépression assez marquée,
en forme de fossette.

Maturité demi-hâtive.

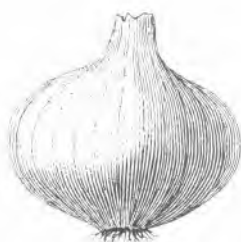
OGNON

PYRIFORME.

SYNONYME : OGNON POIRE.

Très-bonne variété, d'excellente garde; chair un peu
grossière; saveur forte.

OIGNONS.



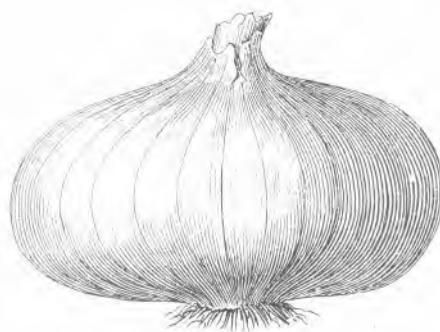
Rouge pâle ordinaire



Rouge large de Nîort

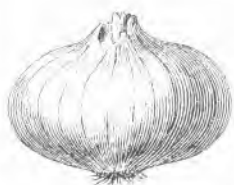


Rouge foncé ordinaire



Jaune paille des Vertus large

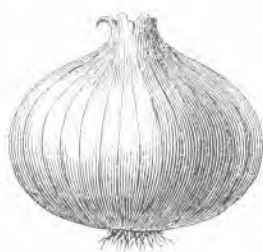
OIGNONS.



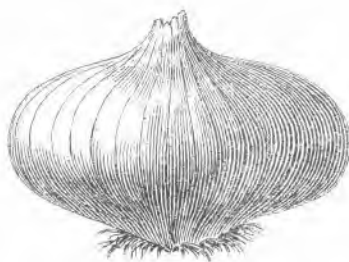
Blanc hâtif de Paris.



blanc gros.



Jaune de Danvers



de Madère .

Bulbe assez gros, allongé en forme de poire, de couleur rouge cuivré.

Maturité demi-tardive.

OGNON

FUSIFORME.

SYNONYME : OGNON CORNE-DE-BŒUF.

Variété très-curieuse, mais sujette à dégénérer, introduite par M. le baron de Friddani.

Sa forme est analogue à celle de l'Ognon *pyriforme* mais beaucoup plus allongée.

Bulbe très-allongé en forme de fuseau, de couleur rouge cuivré.

Maturité tardive.

OGNON

JAUNE, DES VERTUS.

SYNONYME : OGNON BLANC.

Description. — Très-belle et très-bonne variété, recommandable par son produit et sa qualité.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaune Roussâtre ; collet assez fin.

Maturité demi-tardive.

Culture. — On sème à la volée du 15 février au 15 mars. Après le semis, herser, puis passer le rouleau , et lorsque les graines sont levées, éclaircir.

Les autres soins consistent à donner quelques binages et quelques arrosements.

Lorsque les **ognons** sont devenus assez gros, on abat les fanes pour hâter la maturité.

La récolte se fait vers la fin d'août.

On les laisse quelques jours sur le terrain, comme nous l'avons déjà expliqué, pour qu'ils achèvent de mûrir.

OGNON

JAUNE, DE CAMBRAI.

SYNONYME : **OGNON** DE MULHOUSE.

Très-bonne variété, plus hâtive que la précédente.

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, de couleur jaune rougeâtre ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

JAUNE , DE L E S C U R E .

Très-bel **ognon**, large, plat,

OGNON

JAUNE, DE DANVERS.

Belle race, originaire de Danvers (Etats-Unis d'Amérique), très-hâtive et de bonne garde, remarquable par la perfection de sa forme, sa qualité et sa précocité.

Bulbe gros, sphérique, de couleur jaune cuivré ; collet fin ; feuilles très-petites.

Maturité très-hâtive.

OGNON

SOUFRE, D'ESPAGNE.

Excellente variété, de couleur soufrée, large, d'une saveur douce et à chair tendre, très-estimée en Angleterre et de longue conservation.

Bulbe assez gros, déprimé, de couleur jaune soufre ; collet très-fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

DE JAMES.

Variété très-estimée en Angleterre, pour sa longue conservation.

Bulbe sphéroïde, assez gros, renflé vers le haut et déprimé autour du collet, couleur jaune cuivré ; collet fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

GLOBE.

Très-belle race, se conservant longtemps sans pousser.

Bulbe assez gros, sphérique, de couleur jaune cuivré.

Maturité demi-tardive.

OGNON

ROUGE PALE, DE TOURNON.

Très-belle variété assez grosse et hâtive.

Bulbe plat, jaune rosé.

OGNON

DE T R E B O N S.

Variété *pyriforme*, très-jolie, obtenue par M. d'Hauteserves.

Bulbe très-gros, de couleur jaunâtre.

OGNON

PAILLE, GROS DE BALE.

Très-jolie race.

Bulbe assez gros, bien fait, aplati, de couleur jaune soufre ; collet très fin.

Maturité hâtive.

OGNON

BLANC, H A T I F.

Variété très-estimée par sa précocité, et d'excellente qualité.

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, et blanc ; collet très-fin.

Maturité hâtive.

Culture. — On sème l'*Ognon blanc hâtif* en pépinière du 1^{er} au 15 août, le repiquer en octobre dans une terre légère ; on peut également le semer fin octobre, pour le repiquer en mars dans une terre forte.

Au moment, de le repiquer, après avoir soulevé les plants avec la *bêche*, afin de ne pas rompre les racines,

on raccourcit ces dernières, et on coupe l'extrémité des feuilles supérieures, puis on repique les **ognons** à 0^m,10 de distance sur la ligne.

Dans les hivers rigoureux , il faut les couvrir avec des paillassons. La récolte se fait vers la fin d'avril ou le commencement de mai.

Nous ferons remarquer que les petits **ognons** étant très-recherchés pour la cuisine, les maraîchers arrachent avant leur maturité, les **Ognons blancs**, pour les livrer à la consommation.

Du reste, afin d'obtenir du petit Ognon qui succède à celui qui a été semé à l'époque indiquée précédemment, on peut semer en place l'**Ognon blanc hâtif** depuis mars jusqu'en juin. Après quoi, on étend une couche de terreau, et lorsque l'**ognon** est levé, on éclaircit le plant, puis on arrose fréquemment, si le temps est sec; mais il faut économiser l'eau dans les années humides, autrement l'**ognon** tourne mal et même reste souvent en ciboule.

OGNON

BLANC, HÂTIF, DE **NOCÉRA**.

SYNONYME : **OGNON** DE FLORENCE.

Variété importée d'Italie en 1840 par M. **Audot**. Elle est très précoce, mais elle a le défaut de tourner presque aussi promptement qu'un radis; elle tend même sans cesse à grossir et à perdre sa précocité.

Bulbe très-petit, déprimé, blanc, et sillonné de veines verdâtres; collet très-fin ; feuilles très-petites au nombre de trois et quatre.

Maturité très-hâtive.

OGNON

BLANC HÂTIF, DE VALENCE.

Sous-variété de l'*Ognon blanc hâtif de Paris*, mais moins hâtive.

Bulbe déprimé, assez gros, et blanc ; collet très-fin.

Maturité hâtive.

OGNON

BLANC, GROS.

SYNONYME : *OGNON* BLANC D'ESPAGNE.

Description. — Très-estimé dans le midi de la France, mais s'accommodant mal des régions froides, où il se forme difficilement. Il est tendre, doux, mais ne se conserve pas très-bien. On le cultive beaucoup en Angleterre, en guise de ciboule.

Bulbe sphérique, un peu renflé vers le haut, et blanc.

Maturité très-tardive.

Culture. — On sème l'*Ognon blanc gros* en février et mars, et on le traite exactement comme l'*Ognon jaune des Vertus*.

OGNON

TENDRE, DE MURCIE.

Ognon blanc, un peu tardif.

OGNON

BLANC, DE THÈSE.

De bonne qualité et assez précoce.

Bulbe déprimé, blanc, de grosseur moyenne.

Maturité de huit jours plus tardive que celle de
l'**Ognon blanc hâtif de Paris**.

OGNON

DE MADÈRE, ROND GROS.

SYNONYMES : **OGNON** ROMAIN, **OGNON** DE BELLE GARDE.

Très-belle et très-bonne race, fort estimée dans le Midi, où elle réussit mieux que dans le Nord, parce qu'elle tourne trop lentement sous notre climat.

Bulbe énorme, **obrond**, tendant à s'allonger , presque sphérique, de couleur rouge pâle, saveur sucrée.

Maturité très-tardive.

OGNON

DE MADÈRE, GROS PLAT.

SYNONYME : **OGNON** DE TRIPOLI.

Très-estimé dans le Midi. C'est le seul climat, où il convient ; il tourne très-difficilement.

Bulbe déprimé, très-gros, couleur rouge cuivré.

Maturité très-tardive.

OGNON

PATATE.

Description. — Cet **ognon** est très-productif, mais il se conserve mal pendant l'hiver. Il est surtout remarquable en ce qu'il ne donne ni graines, ni rocamboles; il se reproduit au moyen des **ognons** et des cayeux qui se forment sous terre autour de l'**ognon** ou d u cayeux que l'on a planté.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaune cuivré.

Maturité très-hâtive.

Culture. — On le plante après l'hiver ; on le butte deux fois (légèrement, la première, et un peu plus, la seconde). On le récolte au mois de juin. Chaque bulbe planté, donne à la récolte un grand nombre d'**ognons** et de cayeux.

Pour le conserver pendant l'hiver, il faut une température froide et sèche ; cependant quoique sa conservation ne soit pas toujours assurée, nous devons à M. **Mauduit** de Quimperlé, qui cultive avec grand succès cette variété, une méthode de conservation, que nous avons souvent appliquée, et qui nous a toujours parfaitement réussi.

Voici en quoi elle consiste

On coupe la tige à 0^m,03 au-dessus du collet, on fend ce reste en quatre jusqu'à la base, sans attaquer le bulbe, et on laisse sécher ainsi.

OGNON

D ÉGYPTE.

SYNONYMES : **OGNON** BULBIFÈRE, **OGNON** ROCAMBOLE.

Description. — Cette variété se reproduit de bulbilles

ou petits **ognons** de la grosseur de noisettes, qui se produisent au sommet de sa tige.

Cet **ognon bulbifère**, a le défaut d'avoir la chair grossière, et de pourrir facilement en hiver, s'il est exposé à la moindre humidité. Il faut donc le tenir dans un endroit sec et froid, ou du moins non chauffé; il se conserve bien ainsi.

Bulbe gros, demi-déprimé, produisant au sommet de la tige de petits bulbes de la grosseur des noisettes; ce sont ces petits **ognons**, qui servent à la reproduction.

Culture. — On plante au printemps, ces petites bulbilles, qui produisent chacune vers l'été, un Ognon ordinairement fort gros. On replante quelques-uns de ces gros **ognons** au printemps, ils montent en tige et chacun d'eux fournit des bulbilles au printemps.

On conserve les plus petites pour planter, et on emploie les autres à la cuisine.

OGNONS

RACES ANGLAISES.

OGNON

LARGE YELLOW NEW ENGLAND.

Très-belle variété productive.

Bulbe assez gros, demi-déprimé, de couleur jaune roussâtre; collet assez fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

EARLY RED.

Belle et bonne race.

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, couleur rouge foncé; collet assez fin.

Maturité hâtive.

OGNON

WHITE GLOBE.

Ognon ovoïde, de couleur jaune verdâtre, sillonné de lignes rosées.

OGNONS

RACES ALLEMANDES.

OGNON

MITTELGROSSE **BLASSROT**HE HARTE.

Bonne variété.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge cuivré
collet gros.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

GROSSE STROHGELBE PLATTRUNDE **HOLLANDISCHE**

Gros **ognon**, remarquable par son produit et sa qualité.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaunâtre ; collet
assez fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

NEUE GELBE **JAHRZWIEBEIN**.

Bonne race.

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, de couleur jaune roussâtre ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

ZWIEBELN GROSSE SILBERWEISSE PLATTRUNDE

HOLLANDISCHE.

Bulbe presque sphérique, demi-déprimé, assez gros et blanc.

Maturité demi-hâtive.

Les variétés suivantes que nous avons reçues d'Angleterre, nous ont paru fort recommandables :

GANT ROCCA DE NAPLES.

NUNEHAM PARK.

MARZAGOLE NÉAPOLITAINE.

OSEILLE

NOM BOTANIQUE : *Rumex acetosa*.

Famille des **POLYGONÉES**.

SYNONYMES: AIGRETTE, SURETTE, SURELLE, VINETTE.

Description. — Plante vivace et indigène, très-commune dans les prés.

On la cultive dans les jardins potagers, et l'art culinaire ou économique en retire beaucoup d'avantages.

Tige 0^m,55, striée, arrondie; feuilles radicales, ovales oblongues, en forme de flèche; feuilles supérieures, sessiles, amplexicaules et plus étroites; pétiole long de 0^m,14, sortant de gaines nombreuses, rougeâtres, prolongées en arête. Fleurs très-nombreuses, petites, en panicule, dioïques et rougeâtres; graine petite, brune, luisante et triangulaire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème au printemps et mieux à l'automne à la volée, en planche ou en bordure. Quoiqu'elle vienne bien dans toute terre, elle préfère un terrain léger et profond, ni trop sec, ni trop humide.

On récolte six semaines après; les chaleurs de l'été augmentant son acidité, on doit donc semer, pour cette saison, une planche au nord ou une bordure.

30 grammes contiennent 28400 graines.

OSEILLE

LARGE, DE BELLEVILLE.

SYNONYME : OSEILLE BLONDE.

Variété très-estimée et très-cultivée aux environs de Paris, bien supérieure à l'Oseille *commune*, par la largeur de ses feuilles, et son acidité moins forte.

Feuilles longues de 0^m,30, larges de 0^m,15, couleur *vert* blond; pétiole rouge à la base.

OSEILLE

DE FERVENT.

Belle variété vivace et rustique.

Feuilles très-larges, cloquées, vert blond ; pétiole rougeâtre.

OSEILLE

DES PYRÉNÉES.

Variété très-rustique; feuilles très-larges.

OSEILLE

BLONDE, DE SARCELLES.

Obtenue par un cultivateur de Sarcelles (Seine-et-Oise), à feuilles plus blondes, un peu moins larges et plus allongées que celles de l'Oseille *blonde de Belleville*; pétiole tout-à-fait blond.

Elle repousse plus vite que l'Oseille *ordinaire*.

OSEILLE

VIERGE.

NOM BOTANIQUE : *Rumex Montana*.

SYNONYME : OSEILLE **STÉRILE**.

Description. — *Plante* indigène et vivace, à feuilles plus blondes, plus larges et moins acides que celles de l'Oseille

commune; elle pousse également plus tôt, et convient mieux pour planter en bordures, surtout l'individu mâle, parce que ne produisant pas de graines, il ne pullule pas dans les allées comme les autres.

Tige de 0^m,60 ; feuilles radicales, longues de 0^m,12, ovales, oblongues, disposées en flèche, à oreillettes courtes, de couleur plus verte, que dans l'Oseille *large de Belleville*; *cloques* peu saillantes ; pétiole long de 0^m,07, coloré de rose à la base, sortant de gaines nombreuses, courtes, sans arêtes.

Fleurs dioïques, petites, en panicule, rougeâtres, ordinairement stériles.

Culture. — On la multiplie d'éclats de pieds pour la conserver franche.

OSEILLE

VIERGE, A FEUILLE CLOQUÉE.

Sous-variété de la précédente, à feuilles plus grandes, très-cloquées, et de consistance très-mince ; pétiole plus long, marqué de taches rouges.

C'est une belle race, encore peu répandue.

Culture. — Reproduction par l'éclat des pieds.

OSEILLE

ÉPINARD.

NOM BOTANIQUE : *Rumex patientia*.

SYNONYMES: PATIENCE, PARELLE, ÉPINARD IMMORTEL.

Description. — Très-rustique, depuis longtemps connue pour les vertus médicinales de sa racine; c'est également

une bonne espèce potagère, peut-être pas assez répandue.

Ses feuilles offrent l'avantage de fournir un légume très-précoce.

Son plus grand mérite est sa précocité; elle est bonne à cueillir huit à dix jours plus tôt que les espèces les plus hâtives, ce qui est un grand avantage pour la fin de l'hiver, où l'on ne possède encore aucune verdure nouvelle. Sa saveur est également plus douce que dans les autres variétés.

En résumé c'est une belle et bonne race.

Tige de 1111,25 à 1^m,50, cannelée, colorée de rouge au sommet des cannelures; feuilles radicales, ovales, cordiformes; feuilles supérieures, ovales, lancéolées, entières, d'un vert intense et luisant.

Fleurs nombreuses, petites, axillaires, verdâtres, disposées en épis. Graine triangulaire, brun pâle.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On multiplie l'Oseille épinard, soit de pieds éclatés, soit de graines semées au printemps, en place, fort clair, ou en pépinière, pour être replantée.

30 grammes contiennent 21800 graines.

OSEILLE

DES NEIGES.

NOM BOTANIQUE : *Rumex nivalis*.

Plante vivace, originaire des Alpes, découverte par le docteur **Moritz**, dans les Hautes-Alpes, à la limite des neiges éternelles, où elle croît naturellement.

C'est une bonne race, intermédiaire entre l'Oseille

vierge et l'Oseille *épinard*, et qui pourrait être acclimatée dans nos jardins. Elle est surtout remarquable par sa grande précocité.

Tige simple, à rameaux verticillés; feuilles radicales assez épaisses, ovales, arrondies en **cœur**; fleurs dioïques.

PANAIS

Nom BOTANIQUE : *Pastinaca sativa*.

SYNONYMES: **PASTENADE** BLANCHE, **PASTENAILLÉ** BLANCHE.

GRAND **CHERVI** CULTIVA.

Description. — Plante indigène et bisannuelle, à racine longue, simple, sucrée et aromatique, que l'on emploie pour donner du goût au potage. On en retire aussi du sucre non cristallisable.

Racine simple et pivotante. Tige de **1m,75**, cannelée, creuse; feuilles ailées et glabres, à folioles ovales, dentées et glabres, couleur vert foncé. Fleurs jaunes, disposées en ombelles. Graine jaunâtre, très-aplatie, marquée de cinq nervures, ailée sur les bords.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème à la volée depuis février jusqu'en juin. M. **Moison**, amateur très-distingué, trouve qu'il est préférable de semer en février.

Aussitôt que le plant est levé, on l'éclaircit. On peut laisser le Panais enterré pendant l'hiver, il ne craint nullement les gelées.

30 grammes contiennent 6200 graines.

PANAI S

LONG.

Cette variété est la plus répandue et la plus anciennement connue.

Racine fusiforme, presque cylindrique, très-allongée, longue de 0m,35, sur 0m,035 de diamètre, garnie de fibres nombreuses, de couleur jaunâtre ; collet un peu conique; chair blanche.

PANAIS

IMPÉRIAL, TRÈS GROS LONG.

Belle race, très-estimée.

Racine fusiforme, très-allongée, presque cylindrique, très-grosse, longue de 0m,40 , sur 0m,045 de diamètre, jaunâtre; collet conique ; chair blanche.

PANAIS

DE BRETAGNE.

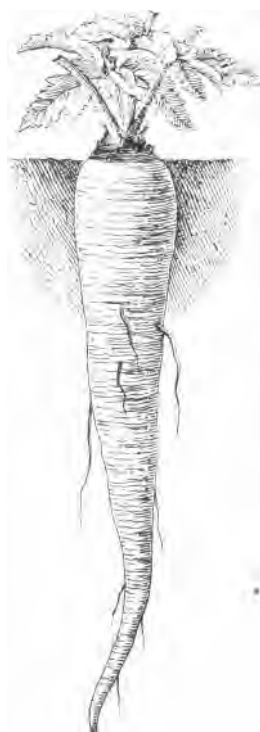
Très-belle variété de Panais *long*.

Racine effilée ; feuilles plus petites, plus vertes, que dans le Panais *long*; folioles plus rapprochées.

PANAIS



Panaïs rond hâtif.



Panaïs tong.

PANAIS

LONG, SMOOTH.

Très-beau Panais *long*.

Racine fusiforme, allongée, longue de 0^m,38, sur 0^m,035 de diamètre, jaunâtre ; chair blanche.

PANAIS

DE JERSEY.

Belle race de Panais *long*, mais plus nette.

Racine renflée au milieu, creusée d'un sillon autour de l'insertion des feuilles.

PANAIS

DE GUERNESEY.

Très-belle et bonne variété, à racine demi-longue, marquée d'un sillon autour de l'insertion des feuilles.

PANAIS

ROND.

SYNONYMES: PANAIIS ROYAL, PANAIIS COURT, PANAIIS DE METZ.

Variété beaucoup plus hâtive que le Panais *long*, convient mieux pour les terres peu profondes et les jardins.

Racine longue de 0m,10, sur 0m,07 de diamètre, en forme de toupie, légèrement creusée au collet, autour de l'insertion des feuilles, de couleur jaunâtre ;chair blanche. Feuilles moins grandes que dans le Panais *long*.

PATATE

DOUCE.

NOM BOTANIQUE : *Ipomœa batatas*.

Famille des Convolvulacées

SYNONYME : **BATATE**.

Description. — Plante vivace, du genre des Liserons, et originaire de l'Inde et de l'Amérique méridionale. Ses grosses racines tuberculeuses ressemblent à celles de la Pomme de terre.

Elle fut introduite en Angleterre en 1597, et en 1720 seulement en France.

Comme toujours, dès le début son emploi en fut très restreint, et elle ne figura longtemps, que sur la table de quelques grands seigneurs.

Louis **XV** avait une prédilection marquée pour ce légume, et en faisait cultiver, pour sa consommation, dans ces magnifiques jardins de Trianon, que lui avait légués son aïeul, ainsi qu'à Choisy-le-Roi, sa villa favorite.

Ce ne fut que vers 1800, que M. le comte **Lelieur**, alors administrateur des Jardins de la Couronne, voulant sortir la Patate de l'obscurité, la tira des jardins botaniques, où elle avait été reléguée, et la fit cultiver à Saint-Cloud; dès lors, elle devint à la mode, et sa culture déjà assez répandue sous le premier Empire, grâce aux soins de

MM. **Ridou** (François), **Découfflé**, Fournier, Courtois et Noël, ne fit que s'accroître.

Cependant aujourd'hui, les obstacles qui s'attachent à sa reproduction dans les grandes plantations, l'ont fait abandonner par beaucoup de jardiniers, pour d'autres plantes plus avantageuses.

Elle est cultivée actuellement avec succès, en Espagne, dans les environs de Malaga.

Cuite, elle a une saveur analogue au **réceptable** de l'artichaut, mais elle est inférieure à la Pomme de terre, à laquelle, fort souvent, on donne son nom, ce qui est une erreur profonde, car toutes les deux ont des qualités bien différentes.

Avec la Patate, on fait une boisson vineuse, très-enivrante, qui donne beaucoup d'alcool à la distillation.

On a aussi donné le nom de *Patates* à plusieurs espèces d'Ignames, particulièrement à la *Cousse-Couche* ou *Couche-Couche* des Antilles (racine potagère ayant la forme du navet) et à la racine tubéreuse du Chou caraïbe.

En résumé, la culture de cette plante est très-étendue dans les pays chauds, et elle est pour eux **ge** qu'est la Pomme de terre pour les régions froides et tempérées.

Racine tubéreuse, dont la couleur et la forme varient avec les variétés, garnie d'yeux d'où sortent des tiges rampantes, comme celles des Liserons. Feuilles pétiolées, anguleuses. Fleurs disposées trois par trois, **campanulées**, de couleur violette. Graine triangulaire et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. -- La culture de la Patate demande beaucoup de soins ; aussi ne peut-on la pratiquer que dans les jardins.

Cependant M. **Reynier**, directeur de la pépinière **dépar-**

lementale de Vaucluse, a démontré qu'on pouvait la cultiver avec succès en plein champ, mais sous une température très-douce.

Aux environs de **New-York**, où il s'en fait des plantations immenses, la latitude se trouve à peu près la même que celle de Bordeaux, ce qui viendrait à l'appui de ce que nous disions tout à l'heure, c'est que le midi de la France seul pourrait avoir chance de voir réussir cette culture, dans des proportions que, sous notre climat, nous ne pouvons aborder.

MULTIPLICATION PAR LES TUBERCULES.

Dans le midi de la France, les Patates n'exigent pas plus de soins que les Pommes de terre.

Sous notre climat, où il leur faut beaucoup de soins, voici comment nous procédons :

Au commencement de janvier, on place des tubercules sur une couche chaude, sur laquelle on étend des panneaux, recouverts de paillassons pendant la nuit.

Dès que ces tubercules entrent en végétation, il faut enlever les jeunes pousses aussitôt qu'elles ont 0^m,08 de longueur, les repiquer dans des pots, que l'on enterre sur couche, les couvrir d'une cloche, et les bassiner au besoin.

Ces boutures s'enracinent promptement; alors on **soulève** graduellement les cloches, pour donner de l'air, et on les enlève ensuite **complètement** dès qu'elles peuvent s'en passer.

Vers le milieu de février, on prépare une couche, composée de fumier et de feuilles; il faut que cette couche ait 0^m,50 d'épaisseur au moins; on la charge ensuite de 0^m,25 de bonne terre mélangée de terreau, et dès que le temps le permet, on met quatre Patates sous chaque panneau.

Pendant la nuit, il faut avoir soin de couvrir les panneaux, et de remanier les réchauds de temps en temps ; on bassine au besoin, et on donne de l'air toutes les fois que la température le permet.

La récolte alors a lieu en mai ou juin.

Si les Patates s'élevaient au-dessus du sol, ce qui a lieu parfois lorsqu'elles grossissent, il faudrait les recouvrir de quelques centimètres de terre.

On peut également planter des Patates sur couche sourde vers le milieu d'avril. On couvre ensuite chaque pied d'une cloche, sur laquelle on place un peu de litière afin de les garantir du soleil ; on donne de l'air graduellement en soulevant les cloches, que l'on enlève tout-à-fait, dès que la température le permet et qu'elles ne peuvent plus contenir les branches.

Il existe encore un autre mode de culture :

En mai, on fait des trous profonds de 0^m,40, larges de 0^m,50 et distancés de 0^m,60 environ ; on remplit le fond de fumier, que l'on couvre de 0^m,20 environ de terre légère, et l'on plante trois Patates dans chaque trou, à environ 0^m,10 l'une de l'autre. Ensuite arroser, recouvrir d'une cloche et ombrer au besoin.

Vers la fin d'août ou au commencement de septembre, a lieu la récolte.

MULTIPLICATION PAR LE SEMIS.

Pour obtenir la reproduction des Patates par les graines, on sème celles-ci sur couche et **sous** châssis, aux époques mentionnées ci-dessus, en traitant les plants de la même manière que nous venons de l'indiquer pour les tubercules.

CONSERVATION DES PATATES.

Pour conserver les Patates après la récolte, on les laisse

quelques jours sur le terrain, puis on les place dans de grands paniers, en disposant alternativement un lit de Patates et un lit de vieille terre de bruyère bien sèche ; déposer ensuite ces paniers, ainsi remplis, dans une serre, dont la température soit au moins de 12 degrés.

M. Souchet, jardinier du château de Fontainebleau, pour conserver ses Patates sur place, couvre ses couches avec des panneaux dès le mois de septembre si le temps est pluvieux ; en octobre, il supprime successivement toutes les branches ; puis, quand les *gelées* arrivent, il couvre les panneaux de paillassons, de litière ou de feuilles, de manière que le froid et l'humidité ne puissent pénétrer jusqu'aux tubercules qui, par ce moyen, se conservent très-bien pendant tout l'hiver. (Courtois-Gérard, de Paris. (*Manuel de culture maraîchère.*)

Certaines variétés ne donnent jamais de graines, mais beaucoup d'autres en produisent.

Du reste, c'est par les graines que l'on peut obtenir les meilleures races, les plus hâtives et les plus appropriées à notre climat.

30 grammes contiennent 2300 graines.

PATATE

ROUGE, LONGUE.

SYNONYME: PATATE ROUGE D'AMÉRIQUE.

Belle race précoce, originaire de l'Amérique septentrionale.

Elle est très-productive, très-sucrée, mais se conserve mal.

Un de ses avantages, c'est que l'on peut enlever facile-

ment ses tubercules, qui sont tous réunis au collet de la racine.

Tiges minces et longues.

Tubercule fusiforme, sinueux, très-mince et très-effilé, long de 0^m,48, diamètre 0m,05.

Peau lisse, de couleur rouge violacé. Chair fine, jaunâtre, grasse, et huileuse.

PATATE

JAUNE, LONGUE.

SYNONYMES: PATATE JAUNE DES INDES, PATATE JAUNE DE MALAGA

Cette variété, également originaire de l'Amérique, est cultivée depuis fort longtemps en France ; elle est excellente, mais peu productive, et plus tardive que la précédente, dont elle diffère également par la position de ses tubercules, qui sont loin du collet.

Tubercule mince, effilé, long de 0^m,43, diamètre 0m,05.

Peau jaunâtre et lisse. Chair fine, sucrée, onctueuse et jaunâtre.

PATATE

IGNAME.

SYNONYME : PATATE **IGNAME**.

Cette belle race, que l'on doit aux soins de M. Bernard de Luchet, nous vient de la Guadeloupe; elle se recommande par son produit et sa rusticité.

En 1836, elle a fleuri chez M. Sageret à Paris, et lui a

donné des graines. Il a pu obtenir, ainsi, de semis, plusieurs variétés très-intéressantes.

Tubercule ovale et court, de forme très-grosse, régulière et cannelée.

Peau blanc grisâtre. Chair blanchâtre, farineuse, mais grossière, assez sucrée.

PATATE

VIOLETTE.

■ SYNONYME: PATATE DE LA NOUVELLE-ORLÉANS.

Excellente variété, originaire, de la Nouvelle-Orléans, introduite en France en 1836, par MM. Gontier et Chevet.

Elle est peu productive, mais se garde assez bien. Ses tubercules, très gros, se forment loin du collet.

Tiges allongées. Tubercule fusiforme, effilé, sinueux, renflé vers le milieu, long de 0',34, sur 0,111,06 de diamètre.

Peau lisse, violet rougeâtre. Chair fine, sucrée, d'excellente qualité.

PATATE

OVOÏDE.

SYNONYME: PATATE COURTE.

Belle race, obtenue par M. Sageret de Paris.

Tubercule ovale, allongé, cylindrique, déprimé au centre, cannelé, long de 0^m,16.

Peau blanc grisâtre.

Chair ferme, blanche, sucrée.

Tubercules réunis près du collet de la plante.

PATATE

ROSE.

Excellente variété, obtenue par M. Robert, botaniste distingué, ancien directeur du jardin botanique de Toulon.

Elle est très-productive et d'une bonne conservation.

Tubercule très-gros, ovoïde, cannelé, long de 0^m, 18 sur 0^m, 09 de diamètre.

Peau rose, tachetée de jaune. Chair d'excellente qualité, très-savoureuse, ayant le goût de la châtaigne.

PATISSON

(Voir Courge, 1^e volume, p. 234.)

PERCE—PIERRE

NOM BOTANIQUE : *Crithmum Maritimum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES: BACILLE, BASILIC MARITIME, FENOUIL DES MARAIS, FENOUIL MARIN, HERBE DE SAINT-PIERRE, PASSE-PIERRE, SAXIFRAGE SAUVAGE MARITIME, GEISTE MARINE.

Description. — Plante vivace, originaire des bords de la mer; ses feuilles confites au vinaigre, entrent dans les salades et les assaisonnements.

Tiges traînantes, rameuses, longues de 0^m, 40, pruinées et glaucescentes. Feuilles charnues, pinnatifides, à divisions étroites, vert glauque. Fleurs petites et blanches,

disposées en ombelles. Graine oblongue, marquée de trois côtes, convexe d'un côté, aplatie de l'autre.

Durée germinative. — Un an.

Culture. — Le Perce-pierre se sème en mars dans une terre légère, que l'on tient humide. Il est même préférable de semer aussitôt après la maturité de la graine, qui lève très-difficilement quand elle a été conservée. Pendant les gelées, on couvre la plante avec des paillassons.

30 grammes contiennent 10700 graines.

PERSIL

NOM BOTANIQUE : *Apium Petroselinum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : PERSIL COMMUN.

Description. — Plante bisannuelle, originaire de Sardaigne, dont les feuilles aromatiques s'emploient cuites ou crues, en assaisonnement.

Dans les préparations culinaires, le Persil excite l'appétit, et favorise la digestion. Il répand une odeur aromatique très-agréable.

En médecine, ses racines sont regardées comme diurétiques, et ses graines comme excitantes ; celles-ci renferment une huile volatile.

Tige de 1 mètre, rameuse, striée et dressée.

Feuilles radicales, nombreuses, *bipinnées*, lisses, luisantes, d'un très-beau vert; folioles ovales, incisées.

Feuilles supérieures, à folioles linéaires. Fleurs petites, terminales, blanches, disposées en ombelles.



PERSIL NAIN

très fusé (Mousse).

Graine triangulaire, ovoïde, brun grisâtre, très-aromatique, convexe d'un côté, recourbée, et marquée de cinq côtes saillantes.

Durée germinative.,— Trois ans.

Culture. — On sème de février en juillet dans une bonne terre bien meuble, On peut également semer à l'automne, au pied d'un mur, au midi, pour en avoir de bonne heure au printemps.

Ses graines mettent environ un mois à lever.

Pour n'en pas manquer en hiver, avoir soin (le couvrir les plants avec de bons paillassons, à l'approche des gelées et dans les temps de neige, car les hivers rigoureux détruisent toujours le Persil.

Il existe encore un moyen pour lui faire passer l'hiver, c'est de faire un semis à bonne exposition, de juillet en août, sur lequel on place des châssis à l'approche des gelées.

On peut également obtenir du jeune Persil, dans la deuxième quinzaine de mars, en plaçant en janvier des coffres à bonne exposition ; après avoir préparé le terrain, et fait un semis, on pose les panneaux et l'on entoure les coffres d'un réchaud de fumier; donner de l'air toutes les fois que la température le permet, et bassiner au besoin.

30 grammes contiennent 7300 graines.

PERSIL

FRISE.

Description. — Sous-variété de la précédente, dont elle

- HO -

a tous les caractères, ses feuilles seules sont légèrement crispées.

Culture. — La même que pour le Persil *commun*, à cette exception que le Persil *frisé* peut se semer en toute saison. Il arrive aussi parfois, que les semences jouent, et donnent le Persil *ordinaire*.

PERSIL

GRAND, DE NAPLES.

Description. — Il est plus haut que le Persil *commun*, mais il ne convient guère pour fourniture de salade, ses côtes étant très-grosses.

On l'emploie généralement comme le Céleri, et l'on mange les côtes cuites après les avoir fait blanchir.

Culture. — Semer très-clair ou replanter à 0m,30 de distance.

PERSIL

NAIN , TRÈS-FRISÉ.

Remarquable par sa petite stature et la beauté de ses feuilles qui sont tellement crispées, qu'elles offrent l'apparence de la mousse.

Il est très-lent à monter.

PERSIL

FRISÉ, **DE** SMITH.

SYNONYME : PERSIL DE WINDSOR.

Jolie race, très-naine et très-touffue, mais vigoureuse.
Feuilles élargies en palme, cloquées et blanchâtres à la face inférieure.

PERSIL

A GROSSE RACINE.

Variété à grosse racine charnue, ayant la même saveur que celle du Céleri-Rave et que l'on prépare de la même manière.

PE-TSAI.

(*Voir* Chou-Chinois, ^{ter} volume, p. 189.)

PICRIDIE

CULTIVÉE.

Nom BOTANIQUE : *Picridium vulgare*.

Famille des COMPOSES.

SYNONYMES : TERRE CRÉPIE, TERRA CREPOLA.

Plante annuelle, originaire du Midi de la France, et très-estimée en Italie.

On mange les jeunes feuilles en salade, comme celles de la Chicorée sauvage; elles possèdent une saveur douce assez agréable.

Tige haute de 0^m,50, lisse, striée, légèrement branchue. Feuilles embrassantes, simples, allongées, denticulées au sommet; feuilles radicales, étroites, allongées, longues de 0^m,14, s'élargissant vers l'extrémité, d'un vert très-blond et légèrement denticulées. Fleurs fasciculées et jaunes.

Graine quadrangulaire, allongée, un peu courbée, parsemée de tubercules placés transversalement, couleur brun noir.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème par rayons, en mars et successivement pendant l'été et l'automne. Les semis d'été doivent être faits à demi-ombre; comme cette plante repousse promptement, elle peut être coupée deux ou trois fois. Arroser fréquemment l'été.

30 grammes contiennent 35700 graines.

PIMENT.

Nom BOTANIQUE : *Capsicum*.

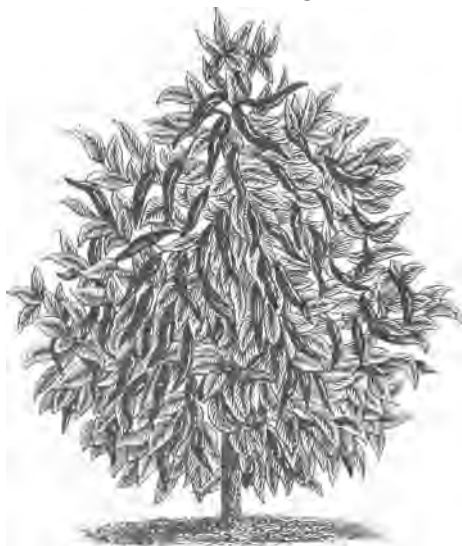
Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES : CORAIL DES JARDINS, HERBE AU CORAIL, MILLE GRAINES, POIVRE LONG, POIVRE DES PAYSANS, POIVRE D'ESPAGNE, POIVRE DE GUINÉE, POIVRE DE CALICUT, POIVRE DE PORTUGAL, POIVRE D'INDE, POIVRE DU BRÉSIL, POIVRON.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Inde et de l'Amérique méridionale.

Les fruits de cette plante sont âcres et piquants, et récoltés avant leur maturité, se confisent au vinaigre

PI ME NTS



Piment long rouge .



Piment gros carré doux .

PIMENTS



CAPSE.



Piment **tomate rouge**

avec ou comme les cornichons; lorsqu'ils sont mûrs, on les fait sécher au soleil ou au four, on les pulvérise et on s'en sert comme assaisonnement. Tige herbacée ou *frutescente* et rameuse. Feuilles alternes, oblongues, entières et luisantes. Fleurs de couleur blanc pâle, axillaires, *monopétales*, solitaires, cinq divisions. Fruit pendant ou érigé, de forme variable, et de couleur rouge, jaune ou même violette, suivant les variétés. Graine réniforme, aplatie et jaunâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème en février et mars sur couche ou sur terreau en avril, et lorsque le plant à quatre ou cinq feuilles, on le repique en pépinière toujours sur couche, pour le replanter en mai sur plate-bande au midi ou dans des pots que l'on enterre dans une couche.

30 grammes contiennent 4100 grains.

PIMENT

LONG₄

NOM BOTANIQUE : *Capsicum annuum*.

SYNONYME : POIVRE LONG.

On l'emploie préférablement aux autres races pour assaisonnement, et les contrées méridionales de la France le cultivent avec succès pour la fabrication des conserves.

Tige de 0111,75; feuilles moyennes, vert foncé, un peu ondulées sur les bords et légèrement cloquées; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, long de 0m,10, de

0111,031 de diamètre, pendant ou dressé, terminé en pointe, légèrement recourbé, de couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENT

LONG JAUNE.

Tige de 0m,75, un peu tachetée de violet à l'insertion des feuilles et aux intersections des rameaux; feuilles moyennes, vert foncé; fleurs blanches. Fruit conique, long de 0m,006, sur 0m,022 de diamètre, pendant, de couleur jaune vif.

PIMENT

DU CHILI.

Tige de 0m,50; feuilles nombreuses, petites, très-aiguës; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, long de 0m,05, sur 0m,014 de diamètre, pendant, couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENT

GROS CARRÉ DOUX.

SYNONYME PIMENT CLOCHE.

Belle et bonne race.

Tige (le 0m,70, forte, un peu colorée de violet; feuilles grandes, légèrement cloquées, roulées sur les bords, à pétioles longs; fleurs blanches; fruit très-gros, pendant,

long de 0m,07, sur 0m,06 de diamètre, terminé par quatre proéminences, de couleur rouge corail, et de saveur douce.

PIMENT

CERISE.

Nom BOTANIQUE : *Capsicum cerasiforme*.

Tige de 0m,80 ; feuilles petites, étroites, légèrement cloquées, un peu ondulées sur les bords, très-aiguës ; pétiole long; fleurs blanches.

Fruit pendant, de la forme et de la grosseur d'une cerise, couleur rouge vif, saveur piquante.

PIMENT

CERISE JAUNE.

Variété qui diffère de la précédente par la couleur de son fruit.

PIMENT

ROND.

SYNONYME : PIMENT CERISE GROSSE.

Tige de 0m,90; feuilles petites, étroites, aiguës, légèrement cloquées, un peu ondulées sur les bords; pétiole long; fleurs blanches.

Fruit pendant, de la forme d'une cerise, mais un peu plus gros, couleur rouge vif, saveur piquante.

PIMENT

A CONFIRE.

Tige de 0m,70, légèrement teintée de violet; feuilles grandes, un peu cloquées, légèrement roulées sur les bords; pétioles longs ; fleurs blanches.

Fruit très-gros, terminé par quatre cônes, un peu déprimé, long de 0^m,067, sur 0^m,063 de diamètre, pendant, de couleur rouge corail et de saveur douce.

Maturité hâtive.

PIMENT

TOMATE.

Ce piment a le fruit jaune, arrondi, et **toruleux** comme la *Tomate* dont il a emprunté le nom. Il est doux et mûrit plus difficilement que le Piment *ordinaire*.

Tige de 0m,70, très-forte; feuilles très-grandes et très-larges ; fleurs blanches , à dents recourbées vers l'intérieur. Fruit pendant, déprimé, de 0m,066 de diamètre, marqué de côtes comme celui d'une Tomate, lisse, régulier, de couleur rouge corail et de saveur douce.

PIMENT

TOMATE JAUNE.

Tige très-forte, de 0^m,70 ; feuilles grandes et larges; fleurs blanches, à dents recourbées vers l'intérieur.

Fruit dressé, déprimé, marqué de côtes comme celui d'une tomate, large de 0111,065, lisse et régulier, de couleur jaune vif et de saveur douce.

PIMENT

MONSTRUEUX.

SYNONYMES PIMENT DOUX D'ESPAGNE, PIMENT SUCRÉ D'ESPAGNE.

Tige de 0^m,60, très-forte; feuilles grandes; pétiole court; fleurs blanches. Fruit très-gros, pendant, terminé en cône obtus, long de 0^m,09, sur 0^m,055 de diamètre, de couleur rouge corail, de saveur douce.

Maturité hâtive.

PIMENT

DE CAYENNE.

SYNONYME PIMENT ENRAGÉ.

Variété très-productive, originaire des Antilles, à fruit d'une saveur extrêmement forte.

Tige de 0m,45, ramifiée à la base ; feuilles petites, étroites, allongées; pétiole long; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, pendant ou dressé, long de 0^m,06, sur 0^m,013 de diamètre, légèrement courbé à son extrémité, de couleur rouge corail et de saveur très-piquante.

PIMENT

VIOLET.

Tige de 1 mètre, fortement colorée de violet à l'insertion des feuilles et à l'intersection des rameaux; feuilles moyennes, allongées, très-aiguës; pétiole très-long; fleurs blanches, tachetées de violet à l'extrémité de la corolle; pédoncule violet, très-long. Fruit conique, obtus, pendant, long de 0^m,03, sur 0^m,02 de diamètre, de couleur vert rougeâtre sur la moitié et violet noirâtre sur l'autre, devenant rouge intense à la maturité.

PIMENT

BEC D' OISEAU.

Cette variété ne mûrit son fruit complètement que dans le Midi de la France.

Tige de 0111,40 ; feuilles très-petites; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, dressé, long de 0^m,04, sur 0^m,01 de diamètre, de couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENTS

RACES AMÉRICAINES.

PIMENT

SWEET MOUNTAIN MAMMOTH,

Obtenu aux États-Unis en 1850.

Tige de 0m,75, colorée de violet; feuilles grandes, cloquées, roulées légèrement sur les bords ; pétioles longs; fleurs blanches. Fruit énorme, marqué de quatre proéminences, long de 0m,085 sur 0m,08 de diamètre, pendant, de couleur rouge corail, et de saveur douce.

Maturité assez hâtive.

PIMPRENELLE.

NOM BOTANIQUE : *Poterium Sanguisorba*.

Famille des ROSACÉES.

SYNONYMES : PETITE PIMPRENELLE, BIPINELLE.

Plante vivace, indigène, employée dans les fournitures de salade. (Ce qui ne sert pas en cuisine, se donne au bétail.)

Tige de 0^m,60, un peu anguleuse; feuilles radicales, ailées, régulièrement dentées, de onze à quinze folioles ovales ; fleurs très-petites, terminales, dioïques, verdâtres. Graine oblongue, pointue, à quatre angles membraneux, chagrinée et jaunâtre.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème au printemps ou à l'automne en bordure. Après le semis, étendre un *léger* paillis sur toute la planche et arroser au besoin. On peut encore multiplier à la même époque par l'éclat des pieds.

30 grammes contiennent 3150 graines.

PISSENLIT

ORDINAIRE.

NOM BOTANIQUE : *Taraxacum dens leonis*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYME : DENT DE LION.

Cette plante se trouve abondamment dans les prés, les lieux herbeux et incultes. A la fin de l'hiver, lorsque le cœur est rempli et à demi-blanchi, on la cueille alors dans les pâtures, et elle fournit une bonne salade très-recherchée. Par la culture, on obtient le Pissenlit beaucoup plus développé et meilleur ; on mange ses pousses en salade dans les premiers jours (lu printemps, ou cuites comme la chicorée.

Les vaches, les brebis et les chèvres broutent le pissenlit, mais les chevaux n'en veulent pas.

Feuilles radicales linéaires lancéolées, *sinuées*, à lobes

dentés ou découpés, longues d'environ 0^m,22 sur 0^m,10 dans leur plus grande largeur (lorsque la plante est cultivée dans les jardins). Fleurs axillaires, sessiles et jaunes. Graine petite, allongée, cannelée, de couleur brune.

Culture. — On sème au printemps dans une terre bien amendée, on recouvre le semis de 0111,15 de sable gras et les pissenlits percent à travers la planche.

La culture de cette plante a pris depuis quelques années une extension considérable, on arrive à obtenir de très-belles plantes, dont le cœur est bien fourni, et qui remplacent avantageusement la Chicorée sauvage *Barbe de capucin*; elles sont moins amères et beaucoup plus savoureuses.

PISSENLIT

AMÉLIORÉ A LARGES FEUILLES.

Variété à très-larges feuilles et d'un très-bon rapport pour la consommation d'hiver.

PISSENLIT

AMÉLIORÉ, FRISÉ, A LARGES FEUILLES.

Variété nouvelle, atteignant la grosseur d'une belle chicorée, qu'on peut lier et recouvrir. Très-bonne salade d'hiver.

POIREAU.

Nom BOTANIQUE : *Allium porrum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYMES : POIRÉE, PORETTE, PORREAU.

Description. — Plante bisannuelle, originaire des contrées méridionales de l'Europe, introduite seulement dans la culture en 1502. Avant cette époque, elle était délaissée, quoique son origine remonte à l'antiquité. Chez les Égyptiens et les Romains, on en trouvait sur toutes les tables, ce qui prouve qu'ils en faisaient un bien plus grand cas que nous.

Usage --La base des feuilles, formée en faisceau, est la partie qui se mange; on s'en sert pour relever les potages et les bouillons, et donner du goût aux sauces et à certains mets.

Racine munie d'un plateau très-mince, ayant à la partie inférieure de nombreuses racines très-déliées; à la partie supérieure se trouvent des feuilles engainantes, formant à leur base un renflement assez court, surmonté d'une sorte de corps cylindrique, plus ou moins gros, blanc dans la partie en terre.

Ces feuilles ensuite s'épanouissent en éventail; elles sont longues, étroites, glauques, disposées en gouttière, et terminées en pointes, lisses et unies sur le bord; du centre de ces feuilles, formant un faisceau, s'élève une tige unique de 1 m,50, cylindrique, entourée d'une spathe que termine une longue pointe caduque et donnant naissance à des fleurs blanches, sillonnées d'une ligne rose

et disposées en ombelles, Graine triangulaire, convexe d'un côté et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème le Poireau en février, mars et juillet dans une terre substantielle et amendée. Les engrais employés préférablement pour l'amendement sont: le fumier de cheval, de mouton, le marc de raisin, la **charrée** ou cendre de lessive; le fumier de bétail à cornes ne lui vaut rien.

Lorsque le plant est assez fort, on le repique dans une terre bien ameublie à 0m,16, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines.

Pour cette opération, on choisit un temps couvert et pluvieux.

Pendant l'été, on sarcle et on arrose souvent. Quand on veut obtenir de beaux Poireaux, il suffit pendant l'été de couper quatre à cinq fois les feuilles. On peut aussi semer en septembre, pour récolter de bonne heure en été. Le plant passe alors l'hiver et l'on met en place en février.

Beaucoup de maraîchers sèment vers la fin de décembre ou le commencement de janvier, sur couche ou sous panneaux, et garantissent le plant au moyen de réchauds et de couvertures. Vers la fin de février ou le commencement de mars, ils repiquent en pleine terre, en ayant soin de raccourcir les racines et de rogner l'extrémité des feuilles; il faut avoir soin d'enfoncer le plant profondément, car plus le Poireau est enterré, plus il est blanc. On arrose au besoin. Ainsi traités, ces Poireaux sont bons à récolter dans les premiers jours de juin.

30 grammes contiennent 12,000 graines.

POIREAU

COMMUN LONG.

Variété rustique, supportant parfaitement le froid et convenant pour la culture en pleine terre.

Tige' longue de 0^m,16, enfoncée dans la terre de 0111,09, diamètre 0m,02, terminée à la partie inférieure par un renflement peu marqué. Feuilles à 0^m,40 de terre, ne tombant en se repliant que vers le milieu de leur longueur; elles sont assez dressées, couleur vert glauque.

POIREAU

DE MONTAGNE.

Variété à tige mince et maigre, beaucoup plus petite dans toutes ses proportions que le Poireau *long*; feuilles d'un vert plus vif.

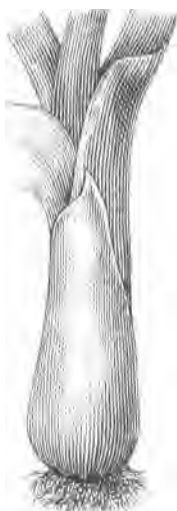
POIREAU

GROS COURT.

Cette race supporte mal nos hivers, et pour cette raison est généralement cultivée sur couche où elle grossit promptement.

Nous appelons *la Tige*, dans le Poireau, le faisceau formé de la réunion des feuilles à leur base.

POIREAUX



Poireau monstrueux de Rouen.



Poireau de Musselbourg.

Dans le Midi, où elle est très-cultivée, on l'élève de pleine terre.

Tige longue de 0^m,11, enfoncée dans la terre de 0^m,05, diamètre 0^m,035, terminée à la partie inférieure par un renflement plus court, moins arrondi que dans le Poireau *long*, mais plus marqué. Feuilles bien formées en éventail, se repliant sans paraître brisées comme dans le Poireau *long* ; elles sont également plus blondes et plus larges et d'une texture plus molle.

P01 BEAU

JAUNE, DU POITOU.

SYNONYME : POIREAU JAUNE TRÈS-GROS, COURT.

Remarquable par son feuillage d'un vert très-blond et par sa grosseur.

Les maraîchers l'ont adopté pour la culture sur couche; elle atteint ainsi un volume plus gros que dans le Poireau *long* et le Poireau *gros court*, et vient plus promptement.

Tige longue de 0^m,12, enfoncée en terre de 0",05, diamètre 0111,07, terminée à la partie inférieure par un renflement assez prononcé; feuilles bien développées en éventail, très-larges, légèrement ondulées, très-blondes.

POIREAU

TRÈS-GROS, DE ROUEN.

Variété rustique, remarquable par son volume qui atteint parfois la grosseur du bras. On lui donne la pré-

férence sur toutes les autres pour la culture sur couche, à cause de son prompt développement.

Tige longue de 0^m,10, enfoncée en terre de 0m,05, diamètre 0^m,08 qu'elle dépasse souvent ; terminée à la partie inférieure, par un renflement court et bien marqué ; feuilles très-larges, bien développées en éventail, couleur vert glauque.

POIREAU

DE MUSSELBOURG.

SYNONYME : POIREAU SUPÉRIEUR.

Très-belle race et très-rustique, d'origine anglaise, mais donnant difficilement des graines.

Tige longue de 0^m,09, enfoncée dans la terre de 0m,05, diamètre 0^m,035, terminée à la partie inférieure par un renflement plus court et moins arrondi que dans le Poireau *long*; feuilles bien développées en éventail, moins vertes que celles du Poireau *gros court*, étroitement plissées.

POIREAU

GROS, DE BRABANT.

Très-rustique et assez estimé.

Tige longue de 0^m,11, enfoncée en terre de 0m,05, de 0^m,032 de diamètre, terminée par un renflement assez court, bien marqué, arrondi ; feuilles bien formées en éventail, larges, d'une contexture molle, blondes et ne semblant pas comme cassées en se repliant, ainsi que cela a lieu dans le Poireau *long*.

POIREAUX.

RACES ANGLAISES.

POIREAU

FLAG LONDON.

Bonne race, mais supportant difficilement nos hivers.

Tige longue de 0^m,10, enfoncée en terre de 0111,05, de 0,035 de diamètre, terminée à la partie inférieure, par un renflement plus court, moins arrondi, mais plus marqué que dans notre Poireau *long*; feuilles bien formées en éventail, larges, d'une texture molle, et blondes.

Les races suivantes, d'origine anglaise, nous ont été recommandées, mais nous n'avons pu encore les étudier :

POIREAU **AYTON** CASTLE.

— HENRY'S PRIZE.

POIRÉE

BLONDE.

NOM BOTANIQUE : *Beta vulgaris*.

Famille des **CHÉNOPODÉES**.

SYNONYME : BETTE,

Description. — Plante bisannuelle, originaire de l'Eu-

rope méridionale, dont les feuilles douces et fades sont employées pour corriger l'acidité de l'oseille. Elles servent également en médecine à divers usages.

Racine longue, ligneuse, cylindrique; feuilles ovales, longues de 0^m,22, larges de 0^m,12, lisses, épaisses et blondes : pétiole blanchâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en bordure ou en planche, de mai en août, et cette plante ne demande d'autres soins que d'être arrosée au besoin. Six semaines environ après le semis, on peut commencer à couper la Poirée, opération qui a lieu fréquemment, afin d'obtenir de nouvelles feuilles qui sont plus tendres.

Pour n'en pas manquer l'hiver, il faut poser des coffres dès l'approche des *gelées*, et on couvre de paillassons pendant la nuit; on les enlève dès que la température le permet; on donne de l'air aussi souvent que possible.

POIRÉE

A CARDE BLANCHE.

NOM BOTANIQUE *Beta vulgaris*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

SYNONYMES : BETTE A CARDE, CARDE **POIRÉE**.

Variété de la *Poirée*, dont les pétioles des feuilles sont très-larges et très-tendres, se cuisent à l'eau salée et se mangent à la sauce blanche. Cette race est la plus cultivée; feuilles longues de 0^m,30, larges de 0^m,18, clo-

quées, linguiformes, décurrentes le long du pétiole (ou carde), qui a de 0^m,06 à 0^m,09 de large, d'un vert assez intense. Nervures blanches.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mars pour donner l'hiver, et fin juillet pour le printemps. Ces semis doivent être faits clairs. Avoir soin d'éclaircir les plants, pour qu'ils se trouvent espacés d'environ 0^m40. Il est bon de les couvrir à l'approche des gelées. Pendant la sécheresse, arroser abondamment afin d'avoir des cardes grosses et bien tendres.

POIRÉE

A CARDE ROUGE,

Cette variété est aussi cultivée pour plante d'ornement.

Pétiole (ou carde), rouge pourpre; feuilles vertes, très-cloquées ; nervures rouge pourpre.

Qualité inférieure à celle de la Poirée à *Carde blanche*.

POIRÉE

A CARDE JAUNE.

Egalement moins bonne que la Poirée à *Carde blanche*, mais convenant parfaitement comme plante d'ornement, pour massifs et corbeilles.

Pétiole (ou carde) jaune ; feuilles vert jaunâtre; nervures jaunes.

POIRÉE

A CARDE FRISÉE.

Pétiole (ou carde) blanche. Feuilles très-cloquées, frisées et très-blondes.

POIS.

NOM BOTANIQUE : *Pisum sativum*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Europe méridionale, dont on consomme le grain avant qu'il soit formé; on l'emploie aussi à l'état sec. Dans les variétés sans parchemin dites *mange-tout*, on mange les cosses et les grains. Lorsque le grain est sec et concassé, il fournit une bonne purée. La cosse et les tiges fraîches ou sèches des pois, composent un excellent fourrage pour les animaux.

Tige à noeuds (ou *mérithales*) plus ou moins rapprochés dans les variétés à rames. Tige volubile, longue de 0^m,15, dans les espèces naines. Feuilles placées à la base du pétiole, à folioles alternes, ailées, entières, ovales, arrondies, garnies de stipules très-grandes; pétiole arrondi, terminé par des vrilles rameuses; pédoncules axillaires. Fleurs grandes, de couleur blanche ou rouge violacé, selon les variétés; gousse oblongue, plus ou moins charnue, contenant cinq à douze graines, pendante, glabre, cassante et *sans parchemin*, dans les espèces dites *mange-tout*. Grain arrondi ou presque carré suivant les variétés,

plus ou moins gros, jaune, blanc, vert ou tacheté de roux ; ombilic blanc ou noir.

Durée germinative. — Quatre ans.

Les nombreuses variétés de cet excellent légume peuvent se diviser en quatre sections principales :

- | | | |
|---------------------------------|---|------------------------|
| I° POIS à écosser à rames, | ' | dont on ne mange que |
| 2° — — nains, | | le grain. |
| 3° POIS sans parchemin à rames, | | dont on mange la cosse |
| 4° POIS sans parchemin, nains, | | et le grain. |

Culture. — On sème les Pois hâtifs en novembre et décembre, au midi, le long des plates-bandes, en touffes ou en rayons, dans un sol sain et léger, préférablement dans une terre neuve ou du moins qui n'ait pas produit depuis plusieurs années, il faudrait même choisir pour obtenir quelque précocité des terrains chauds et sablonneux. Dans les terres naturellement bonnes, il faut éviter de fumer, l'engrais donnant trop de vigueur aux Pois au détriment des grains. Depuis la fin de janvier jusqu'au mois de mars, on sème les Pois de deuxième et troisième saison.

On prolonge ces semis jusqu'en juillet, en pleine terre, avec certaines variétés que nous allons désigner. Jusqu'à la récolte, il faut biner et sarcler, ramer les grandes espèces, et pincer les espèces hâtives à la troisième fleur.

Pour les primeurs, on sème dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis. Avoir soin dès que ces Pois ont atteint 0111,22 à 0",25, de les coucher

vers le fond des châssis, en mettant des lattes sur leurs tiges ; leurs têtes se relèvent alors et continuent de pousser; quelques jours après, on enlève les lattes et le bas des tiges reste couché.

Cette opération a pour but de les faire ramifier davantage, et d'augmenter le nombre des cosses.

1° POIS

A ÉCOSSER A RAMES.

NOM BOTANIQUE : *Pisum saccharatum*.

POIS

MICHAUX, ORDINAIRE.

SYNONYMES : PETIT POIS DE PARIS, POIS DE LA ~~SAINT~~-CATHERINE.

Description. — Variété excellente, très-estimée pour sa précocité et sa qualité, très-bonne à manger en vert, nullement difficile sur la nature du terrain, productive et rustique. C'est l'une des meilleures sous tous les rapports.

Tige de 1^m,30 ; feuilles larges et blondes; fleurs

blanches; arrêt au septième **nœud** ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de huit par pied, longues de 0",08, larges de 0",015, épaisses de 0m,012, droites, renfermant sept grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — On sème ordinairement avant l'hiver au pied des murs exposés au midi. On le pince à trois ou quatre fleurs ; dans les bonnes terres on le rame.

Beaucoup de jardiniers sèment vers le 25 novembre (à la Sainte-Catherine) sur les côtes inclinées au midi, ou bien en décembre, et encore en février et mars.

Les rayons destinés à recevoir le semis doivent être peu profonds; après avoir semé, on foule les pois que l'on recouvre de terreau, et lorsqu'ils ont atteint 15 ou 20 centimètres de hauteur, donner un binage et remplir les rayons. On a également soin, comme nous l'avons dit, de pincer l'extrémité des tiges au-dessus de la troisième fleur pour hâter la maturité.

1 litre contient 3400 grains.

POIS

MICHAUX, DE RUELLE.

Description. — Variété plus précoce que la précédente, et à cosses un peu plus fortes, très-rustique, et également facile pour le terrain.

Sa qualité est peut-être un peu inférieure à celle du Pois *Michaux ordinaire*, cependant c'est une bonne race.

Tiges de 1^m,10 ; feuilles vertes, larges; arrêt au **cinquième** noeud; une cosse par maille; fleurs blanches,

Gosses au nombre de huit à dix par pied, plus grosses que celles du Pois *Michaux ordinaire*, longues de 0^o,08, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,018, arquées, renfermant six ou sept grains arrondis, légèrement déprimés, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en décembre, février ou mars dans des rayons un peu profonds, et à 0^o,25 les uns des autres; après le semis, fouler et recouvrir de terreau, donner quelques binages et pincer à trois ou quatre fleurs.

4 litre contient 3900 grains.

POIS

MICHAUX, DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Pois LE PLUS **HATIF**, POIS A LA REINE, POIS BERGÈRE.

Description. — Recommandable par sa grande précocité; il est plus délicat que le Pois *Michaux ordinaire* et passe mal l'hiver.

De plus, comme il est moins haut, il pourrait se passer de rames, aussitôt qu'il a été pincé. Ce Pois est de bonne qualité pour manger en vert et peut servir pour la culture sous châssis.

Il convient également bien pour la culture de pleine terre, mais n'aime pas les terrains humides.

Tige de 0^m,80 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au huitième **nœud** ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de six et sept par pied, longues

de 0^m,071, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,017, droites, ayant beaucoup de ressemblance avec celles du Pois *Michaux ordinaire*, mais plus petites, renfermant six ou sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer à la fin de février ou au **commen-**
ment de mars. Semer également sous châssis et sur couche pour primeur, dans les premiers jours de novembre.

POIS

D'AUVERGNE.

SYNONYMES : POIS SERPETTE, POIS COSAQUE.

Description. — Excellente race, recommandable par son produit, et la finesse de son grain, nullement difficile sur le choix du terrain ; ses cosses sont très-longues, arquées et garnies de grains.

Tige de 1^m,30 ; feuilles allongées et blondes; fleurs blanches; arrêt au douzième noeud ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de dix et onze par pied, longues de 0^m,085, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,012, très-arquées, s'allongeant insensiblement en pointe depuis la moitié de sa longueur, renfermant huit à dix grains arrondis, réguliers, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février en mars.

1 litre contient 5200 grains.

POIS

QUARANTAIN (DE NIORT).

Description. — Bonne race précoce, et peu exigeante pour la qualité de la terre.

Tige de 1 mètre; feuilles assez larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au sixième **nœud** ; une cosse par maille. Cosses au nombre de six à huit par pied, longues de 0^m,068, larges de 0^m,017, épaisses de 0111,0165, droites, un peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, quelquefois déprimés, et variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février ou mars, en rayons peu profonds, donner quelques binages et **pincer** à trois ou quatre fleurs.

1 litre contient 3800 grains.

POIS

MICHAUX, DE NANTERRE.

Description. — Bonne variété rustique et très-productive, mais moins précoce que les Pois *Michaux ordinaire* et *Michaux de Ruelle*.

Tige de 1 mètre ; feuilles moyennes, vert foncé ; fleurs blanches; arrêt au septième **nœud** ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de huit ou neuf par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,01, épaisses de 0^m,011, arquées, renfermant six et sept grains arrondis, petits,

de couleur jaune blond, prenant rarement une teinte verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer en décembre, février ou mars, biner et pincer à trois ou quatre fleurs.

1 litre contient 3900 grains.

POIS

B I V O R T.

Description. — Race délicate et résistant difficilement à la gelée; elle est extrêmement précoce.

Tige de 0^m,90 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au neuvième nœud : deux cosses par maille. Cosses au nombre de 6 et 7 par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,019, épaisses de 0^m,016, droites ou fort peu arquées, renfermant 6 et 7 grains arrondis ou rarement déprimés, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : 100 jours après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février ou mars.

1 litre contient 3,730 grains.

POIS

MICHAUX A OEIL NOIR.

Description. — Très-bon en vert, rustique, productif, mais peu précoce, remarquable surtout, par son grain à ombilic noir.

Tige de 1^m,20 ; feuilles larges et blondes; fleurs blanches; arrêt au septième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de 8 et 9 par pied, longues de 0,072, larges de 0^m,015, épaisses de 0m,012, droites ou très-peu arquées, renfermant 6 et 7 grains arrondis, de couleur jaune blond, marqués d'un point noir très-saillant à l'ombilic.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février et mars.

1 litre contient 3,200 grains.

POIS

RINGLEADER.

Description. — C'est peut-être le Pois le plus précoce que l'on connaisse et l'un des plus productifs.

Il a le défaut d'être un peu délicat, et convient pour la culture sous châssis. Son grain en vert est fin et de bonne qualité.

Tige de 0m,60; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au cinquième noeud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de 6 ou 7 par pied, longues de 0m,055, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,011, droites, renfermant 6 et 7 grains, ronds, petits, très-serrés dans la cosse, et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois après le semis.

Culture. — On sème au commencement de novembre sur couche, recouvrir ensuite légèrement les graines et repique! le plant dès qu'il a 0^m,08 à 0^m,10 de hauteur.

On doit donner de l'air, toutes les fois que la température le permet, et couvrir avec des paillassons en cas de gelée.

Lorsque les Pois ont atteint 0m,25 de haut, on couche toutes les tiges vers le haut du coffre, en les recouvrant d'un peu de terre, pour les maintenir dans cette position.

Au moment de la floraison, pincer la 3^e ou 4^e fleur.

On peut semer également en novembre en pleine terre; mais cette variété craignant beaucoup les gelées, il est préférable d'attendre, pour la culture de pleine terre, les mois de février et de mars, où elle n'a plus de froid rigoureux à redouter.

1 litre contient 4,400 grains.

POIS

TRÈS-HÂTIF UNIFLORE, DE **GENDBRUGGE**.

Description. — Variété hâtive, exigeant une terre riche; grain en vert de bonne qualité.

Tige de 0^m,45; feuilles semblables à celles du Pois *Michaux*, mais un peu moins larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au cinquième **nœud**; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied; longues de 0^m,052, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,010, droites, renfermant six ou sept grains ronds, serrés dans la cosse, petits, jaune-verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semer au commencement de novembre sur couche, ou en février et mars en pleine terre.

Un litre contient 4,000 grains.

POIS

BIFLORE , DE GENDBRUGGE

Description. — De bonne qualité en vert, mais ne réussit bien que dans une très-bonne terre; il est très-productif et précoce.

Tige de 0^m,65 ; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au septième noeud; une cosse, quelquefois deux, par maille.

Cosses au nombre de six ou sept par pied, longues de 0^m,063, larges de 0',013, épaisses de 0^m,012, droites, contenant sept grains arrondis, déprimés, marqués de rides en forme de fossettes, jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 3,540 grains.

POIS

PRINCE ALBERT.

Description. — Cette variété est une des plus hâtives; son grain en vert est fin et de bonne qualité, mais elle est un peu délicate, moins productive que les variétés précédentes, et exigeante sur la nature des terrains.

Tige 0^m,50 ; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au quatrième noeud ; une seule cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 01,055, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,001, droites,

renfermant six et sept grains serrés dans la cosse, petits, arrondis et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Ce Pois convient très-bien pour la culture sous châssis, quoique l'on puisse le semer également en novembre en pleine terre; mais comme il est sujet à souffrir dans les hivers rigoureux, il est préférable d'employer le premier mode. On sème alors dans les premiers jours de novembre sur couche; recouvrir ensuite les graines légèrement, et, lorsque les Pois sont bien levés, les recharger d'une légère couche de terre fine; repiquer le plant dès qu'il a atteint huit à dix centimètres de hauteur.

Pendant les gelées, il faut prendre les précautions d'usage, et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Lorsque les Pois ont atteint 0^m,25 de haut, on couche toutes les tiges vers le haut des coffres, et on les recouvre d'un peu de terre pour les maintenir dans cette position. On arrose légèrement au besoin.

Dès qu'ils sont fleuris, on pince la troisième ou quatrième fleur.

Un litre contient 4,100, grains.

POIS

DE MARLY.

Description. — Variété tardive, très-productive et très-grande (ce qui nécessite des rames assez hautes) ; belles cosses, gros grain, très-rond et tendre.

Tige 1^m,40 ; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrê au douzième nœud ; deux cosses par maille. Gosses

au nombre de neuf ou dix par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,0137, droites, mais tronquées à l'extrémité inférieure, renfermant sept et huit grains arrondis.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 2,230 grains.

POIS

EMPEREUR , HATIF.

Description. — Variété plus précoce que le Pois *Michaux de Hollande* et aussi productive. Elle est de bonne qualité pour manger en vert, mais assez difficile sur la nature des terrains et exige une terre riche.

Tige 0m,70; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au septième **nœud** ; une cosse par maille.

Cosses plus grosses que celles du Pois *Prince-Albert*, au nombre de six ou sept par pied, longues (le 0m,062, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,013, renfermant sept grains arrondis, irrégulièrement déprimés et sillonnés de rides, de couleur jaune blond ou verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

FÈVE.

Description. — Variété tardive et très-grande (il lui faut de fortes rames), remarquable par la grosseur de son grain, tendre, mais peu sucré. Elle est rustique et se ramifie lorsqu'elle est semée en bonne terre.

Tige 1^m,35 ; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au douzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,018, arquées, renfermant sept et huit grains, gros, arrondis ou oblongs, de couleur jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.

Un litre contient 2,530 grains.



POIS

DANIEL O'ROURKE.

Description. — Très-hâtif et très-productif.

Tige de 0^m,95 ; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; une et deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,019, épaisses de 0^m,017, droites et fort peu arquées, plus petites que celles du Pois *Michaux*,

mais lui ressemblant beaucoup, renfermant six et sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.

POIS

D A S T R A C A N.

Variété à longue cosse, d'assez bonne qualité et demi-hâtive.

Tige de 1^m,60 ; feuilles larges, blondes; fleurs blanches ; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,085, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,012, droites, très-peu arquées, renfermant six ou sept grains arrondis.

Maturité : quatre mois après le semis.

POIS

BLANC, DU PRINCE DALGOROUSKI.

Rustique, productif et tardif, d'assez bonne qualité.

POIS

CARACTACUS , DE WAITE.

Très-belle race, très-hâtive et productive.

Tige de 0^m,90 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs

POIS

Ringleader hâtif.





.

.

blanches; arrêt au huitième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou fort peu arquées, au nombre de six et sept par pied, longues de 0 - ,07, larges de 0^m,018, épaisses de 0m,016, renferment six et sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : trois mois après le semis.

Un litre contient 3,850 grains.

POIS

DE **DICKSON**, FIRST AND **BEST**.

Excellent Pois, très-précoce et très-productif.

POIS

DE **DILLESTONE**.

Variété hâtive et productive.

POIS

CAPUCINE.

Grand Pois à rames; fleur rouge.

POIS

TRÈS-HATIF AMÉLIORÉ , DE **SHARPE**.

Nouvelle variété très-bonne et très-helle.

P O I S

FAVORI, DE COOK.

Belle race hâtive et productive.

P O I S

CARTER S WHITE GEM.

Variété très-productive et d'excellente qualité, remarquable par la largeur de ses cosses, qui sont bien remplies.

Elle est d'une bonne précocité.

P O I S

PRIZETAKER A LA MOELLE.

Bonne race rustique et très-productive.

P O I S

RIVAL, D'ESSEX.

Très-bon Pois assez hâtif, rustique et productif.

Tige de 1^m,20 ; feuilles larges, d'un vert foncé; fleurs blanches; arrêt au treizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0^m,075, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,014, un peu

arquées, renfermant six et sept grains très-beaux, régulièrement ronds, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 2,450 grains.

POIS

VERT A LA MOELLE, DE WOODFORD.

Belle race, assez productive et hâtive.

POIS

SABRE BLEU OU SCIMITAR.

Pois superbe, mais tardif et délicat; cosses très-belles, renfermant dix grains en moyenne.

POIS

TAYLOR S PROLIFIC.

Très-belle race hâtive, mais un peu délicate et difficile sur la nature des terrains; grain en vert d'excellente qualité.

Tige de 0,50; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied ; longues de 0^m,056 ; larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,010, droites, renfermant six ou sept grains, ronds, petits, serrés dans la cosse, et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.
Un litre contient 4,470 grains.

POIS

EARLY DOUBLE BLOSSOM.

Ce Pois est rustique, peu exigeant sur la qualité des terrains, mais laisse un peu à désirer, tant sous le rapport de la qualité que de son produit.

Tige de 1^m ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de cinq et six par pied, longues de 0m,078, larges de 0m,016, épaisses de 0^o,016, arquées, renfermant cinq et six grains déprimés, le plus souvent arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 2,880 grains.

POIS

RINGWOOD'S MARROW .

Variété précoce, de bonne qualité, rustique, facile pour le terrain, mais pas assez productive.

Tige de 1',30; **feuilles** larges, blondes; fleurs blanches; arrêt au huitième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de **0m,068**, larges de 0,016, épaisses de **0m,012**, très-peu arquées, renfermant cinq et six grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis,

POIS

LAXTON'S PROLIFIC.

Nouvelle variété très-belle, très-productive, de deuxième précocité, et d'un grand mérite.

Cette précieuse race, récemment obtenue en Angleterre, a produit une profonde sensation lors de son apparition.

Des cosses à l'état vert ont été exposées à Londres ; elles contenaient en moyenne onze ou douze grains chacune, et étaient remarquablement belles.

Nous ne croyons pas qu'il soit possible de lui en comparer d'autres, parmi ceux de sa saison.

Ce Pois est extrêmement robuste, et peut être semé au printemps de bonne heure.

POIS

LAXTON'S SUPRÊME.

Très-jolie race nouvelle, hâtive, à gros grain carré d'une saveur délicieuse, et reconnue par la Société d'horticulture de Londres comme une précieuse acquisition.

Le rapport suivant, que nous avons reçu d'un de nos correspondants, constate les précieuses qualités de cette variété :

Pois **suprême** de **Laxton**.

« Un correspondant bien connu, écrivant dans la *Chronique des jardiniers* du 27 juin, dit : « Le comité des fruits et légumes de la

« Société royale d'horticulture a, depuis déjà deux saisons, formulé en
« termes généraux sa haute opinion sur les mérites du nouveau Pois
« précoce de M. Thomas **Laxton**. Je viens d'avoir l'occasion d'ins-
« pecter quelques-uns de ces nouveaux Pois, et, parmi eux, celui
« nommé *suprême*, variété obtenue du Prolifique de **Laxton**, croisé
« avec le *petit bijou* (little gem). A l'état sec, le Pois est en couleur,
« d'un vert olive foncé et de forme légèrement dentelée. La plante
« croît environ à trois pieds et demi de hauteur, et est tout aussi
« précoce que le *Daniel O'Rourke*, grand avantage pour un pois d'une
« qualité de si haute classe. J'ai été tellement frappé du caractère
« remarquable du *suprême* que j'en ai obtenu quelques cosses pour
« votre inspection. Elles sont un peu avancées en maturité, car c'é-
« tait presque le moment de la récolte; mais c'est un spécimen exact
« de la grosseur, et je les ai cueillies pour vous servir d'échantillon
« comme terme moyen. La pièce de terre où ils ont été obtenus a
« environ deux acres et quart d'étendue, et la croissance de ce Pois
« est si égale et si uniforme, que l'on ne peut remarquer dans cette
« variété aucune trace de caractère mêlé ou différent, que l'on ren-
« contre dans les autres espèces que j'ai vues croître à **Chiswick**. C'est
• indubitablement un Pois précoce de première classe, et qui doit
« être d'une acquisition aussi précieuse que n'importe quel Pois nou-
« vellement introduit.

« L'éditeur de la *Chronique des jardiniers* dit : — C'est un Pois
« magnifique ! L'échantillon envoyé avait d'énormes cosses bien rem-
« plies, remarquablement belles.

« La Société royale d'horticulture d'Angleterre l'appelle : un Pois
« magnifique, *pois carré* (marrow) d'excellente qualité, avec des cosses
« recourbées, très-longues et très-pleines.—Il a reçu un certificat de
« première classe de la Société royale d'horticulture, et aussi partout
« où il a été exposé. a

POIS

L A X T O N S E V E R G R E E N .

Excellent Pois, devenant après la cuisson d'une belle
nuance vert-foncé.

POIS

KENTISH INVICTA.

Variété extrêmement précocce et à cosses très-pleines.

Grain arrondi, vert bleuâtre.

Tige de 0^m,70.

POIS

EXTRA-PRÉCOCE, DE PHILADELPHIE.

Originaire des États-Unis d'Amérique, renommé sur
les marchés des États du Sud.

Qualité excellente.

POIS

DICKSON'S EARLY FAVOURITE.

Très-beau Pois à écosser, assez productif.

POIS

SURPRISE, DE CARTER.

Variété recommandable , grain d'excellente qualité,
grandes cosses. Belle race pour le marché.

POIS

FORTYFOLD.

Cosses légèrement courbées ; beau grain, de qualité.

P OIS

GLOIRE, DE HARISSON.

Variété méritante, de deuxième précocité.

P OIS

DE COMMENCHON.

Extrêmement productif et de précocité moyenne; grain de bonne qualité.

Tige de 0^m,60 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au huitième et neuvième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0^m,062, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,012, droites, renfermant six et sept grains, serrés dans la cosse, petits, ronds, jaune verdâtre.

P OIS

HATIF, DE SURESNE.

Race délicate, demandant une terre riche; elle est assez précoce et de bonne qualité.

Tige de 0m,50; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au quatrième **nœud** ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0",05, larges de **0m,010**, épaisses de **0m,010**, un peu arquées, renfermant six et sept grains, petits , ronds, serrés dans la cosse, de couleur jaune verdâtre.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

C LA MART.

SYNONYME : Pois **CARRÉ** FIN.

Description. — Excellent en vert, grand, tardif, très-productif et sucré; grain fort serré dans la cosse. Il est en outre peu délicat sur le terrain.

Tige **1^m,20** ; feuilles allongées, vert blond; fleurs blanches; arrêt au douzième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, allongées en pointe près du calice, au nombre de douze à quatorze par pied; longues de 0m,07, larges de 0',019, épaisses de **0m,016** ; renfermant huit grains ordinairement carrés, un peu ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois dix jours après le semis.

Culture. — On le sème généralement pour l'arrière-saison en plein champ et sans rames; dans les jardins, il ne peut guère se passer d'être ramé.

Un litre contient 3,460 grains.

C'est cette variété qu'on emploie pour prolonger les semis en pleine terre, jusqu'à la fin de juillet.

POIS

PRINCESSE ROYALE, GROS BLANC.

Très-belle variété nouvelle, et très-prolifique.

POIS

DE GOUVIGNY.

Très-beau pois, mais exigeant des rames très-hautes, dans les terres riches.

Tige de 1^m,35; feuilles larges, vert foncé; fleurs blanches; arrêt au treizième noeud; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées carrément, au nombre de onze et douze par pied; longues de 0^m,08, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,015; renfermant sept et huit grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

CLAMART HATIF.

Sous-variété du Pois *Clamart ordinaire*, mais plus précocce de dix jours environ.

Feuilles moins dressées, plus blondes; grain moins gros et plus arrondi.

POIS

GÉANT.

Description. — Variété très-grande, mais peu productive ; grain énorme, moelleux, peu sucré. Qualité médiocre.

Tige de 2 mètres ; feuilles larges, vert foncé, tachetées de rouge à l'insertion de la tige ; arrêt au quinzième **nœud** ; deux cosses par maille ; fleur violette, à étendard plus clair que les ailes. Cosses un peu arquées, arrondies à l'extrémité, à éperon dressé, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0111,09, larges de 0",02, épaisses de 0m,019, contenant six grains , souvent carrés, de forme irrégulière, très-gros, de couleur jaune verdâtre, marqués de légères taches noires ; ombilic noir.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer de mars en mai.

1 litre contient '1900 grains.

POIS

GROS VERT, NORMAND.

SYNONYME : **POIS A PURÉE.**

Description. — Variété tardive et à grandes rames, estimée pour son excellente qualité en sec.

Elle est très-productive et on l'emploie généralement en purée.

Tige de 1^m,60 ; feuilles larges , vert blond ; fleurs

blanches ; arrêt au dix-septième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,018, épaisses de 0œ,015, presque droites, renflées vers l'extrémité, renfermant cinq et six grains, arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

litre contient '1680 grains.

POIS

A COSSE VIOLETTE.

Description. — Variété délicate, peu productive, très-remarquable par la couleur de ses cosses, d'un beau violet pourpre.

Plante vigoureuse et *très-haute*, grain gros et grisâtre, farineux, un peu ferme, d'une saveur analogue à celle de la petite *Fève de marais*.

Très-estimée, mais son grain prend à la cuisson une couleur de café, peu agréable a l'œil.

Tige 1m,40 ; feuilles larges, vertes, tachetées de violet à l'insertion de la tige ; fleurs violet bleuâtre, à étendard moins coloré que les ailes ; arrêt au treizième nœud ; deux cosses par maille. Cosses presque droites, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,018, épaisses de 0m,016, de couleur violet foncé, tachetées de vert, renfermant six grains, gros, très-déprimés, de couleur jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1520 grains.

POIS

CARRE BLANC.

Description. — Très-rustique, de très-bonne qualité, plus tardif et plus *élevé* que le Pois *Clamart*, ayant le défaut de s'élever trop souvent en tiges et en feuilles au détriment des fruits ; grain sucré.

Tige de 1^m,70, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième noeud; deux cosses par maille. Cosses un peu arquées ou droites, allongées en pointe près du pédoncule, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0^m,007, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,0165, renfermant six à huit grains, arrondis, déprimés, de couleur jaune blond pâle.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2150 grains.

POIS

CARRÉ, A OEIL NOIR.

Excellente variété, à grandes cosses bien pleines, servant à approvisionner abondamment les marchés.

Tige de 1^m,40.

POIS

CARRE VERT.

Description. — Ce Pois est remarquable par son produit et la beauté de son grain, qui est excellent pour être mangé en sec, cassé et en purée.

Tige de 1^m,75 ; feuilles larges vert blond, fleurs blanches ; arrêt au dix-huitième nœud ; deux cosses par maille. Cosses droites, renflées vers l'extrémité, au nombre de sept à neuf par pied, longues de 0^m,093, larges de 0^m,0178, épaisses de 0^m,015, renfermant cinq et six grains, arrondis, déprimés plutôt que carrés, de couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1700 grains.



POIS

VERT, DE NOYON.

Variété demi-hâtive, productive, et peu difficile sur le choix des terrains.

Tige de 1^m,20 ; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches ; arrêt au onzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,015, épaisses de 0^m,012, renfermant six à huit grains, déprimés, verdâtres.

Maturité : quatre mois après le semis.

1 litre contient 2650 grains.

POIS

TURC, A FLEUR BLANCHE.

SYNONYME : **Pois** COURONNE.

Ce pois est remarquable par la disposition de ses fleurs blanches, réunies en bouquets au sommet de sa tige; il est très-délicat, peu productif et mérite d'être cultivé seulement comme curiosité, sa qualité laissant à désirer.

Tige de 1 mètre, renflée et accidentellement aplatie, portant à son extrémité supérieure un bouquet de fleurs, très-rapprochées les unes des autres ; feuilles petites, vert pâle; fleurs blanches, en couronne au sommet de la tige; arrêt au quinzième **nœud** deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de huit à douze par pied, longues de 0,065, larges de **0^m,0165**, épaisses de 0,012, contenant quatre et six grains arrondis, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

1 litre contient 4000 grains.

POIS

TURC, A FLEUR ROUGE.

Sous-variété du précédent, ayant les mêmes qualités et les mêmes défauts, mais différant par la couleur de ses fleurs, rouge vif, disposées également au sommet de la tige.

POIS

SURPRISE DE FAIRBEARD.

Très-jolie race, remarquable par la beauté de sa cosse.
Elle est demi-hâtive et assez productive.

POIS

DE LORRAINE.

Variété extrêmement tardive, plutôt cultivée comme
plante fourragère que comme espèce potagère.

Feuilles très-étroites ; cosses très-petites.

POIS

DORÉ.

Remarquable par la couleur de sa cosse et de son grain,
de bonne qualité; il est très-productif.

Tige de 1m,50; feuilles larges, très-blondes ; fleurs
blanches; arrêt au douzième noeud; deux cosses par
maille.

Cosses droites, au nombre de huit à dix par pied, lon-
gues de 0,075, larges de 0,011, épaisses de 0,011,
d'un vert jaunâtre, renfermant six et sept grains, très-
beaux, arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

1 litre contient 3730 grains.

POIS



Pois Empereur.

POIS

LYN'S PROLIFIC.

Assez bonne race, tardive, n'offrant du reste rien de remarquable.

POIS

MARROW FAT.

Très-beau pois, mais ayant le défaut d'exiger des rames très-hautes; il lui faut également une terre riche.

Produit abondant.

Tige de 1^m,40 ; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,435, droites, tronquées carrément à l'extrémité inférieure, renfermant sept et huit grains arrondis, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

I litre contient 2,350 grains.

POIS

DWARF MARROW FAT.

Variété tardive, et peu productive, n'ayant rien de remarquable.

POIS

EARLY EXTRA.

Belle race hâtive, exigeant une terre riche, convient pour la culture sous châssis ; on peut également la semer en octobre, mais elle souffre dans les hivers rigoureux.

Tige de 0^m,45 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au cinquième nœud ; une seule cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,055, larges de 0,012, épaisses de 0^m,011, droites, renfermant six et sept grains, serrés dans la cosse, petits, ronds, jaune verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de novembre, décembre et janvier sur couche.

1 litre contient 4100 grains.

POIS

EARLY HOTSPUR.

Grand pois tardif, exigeant des rames très-hautes dans les terres riches, et peu productif

Tige de 1^m,60 ; feuilles larges, vert foncé ; fleurs blanches; arrêt au quinzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à douze par pied , longues de 0^m,08, larges de 0^m,0155, épaisses de 0^m,013, arquées, tronquées carrément, renfermant sept et huit grains, assez petits, ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

MONASTERY MARROW.

Belle variété tardive et productive, demandant une terre riche et des rames très-hautes.

Tige de 1^m,50 ; feuilles larges, vertes; fleurs blanches ; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,073, larges de 0^o,0155, épaisses de 0^m,011, droites, tronquées carrément, renfermant sept et huit grains petits, arrondis, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

EARLY RACE HORSE.

De bonne qualité en vert, et peu délicat pour le terrain.

Tige de 1 mètre ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud; une et deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,06, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,0165, droites ou fort peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre en février et mars.

1 litre contient 3800 grains.

POIS

RELIANCE THURSTON¹ S.

Race tardive et rustique, remarquable par la grosseur de son grain.

Tige de 1m,20; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches ; arrêt au douzième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,0175, épaisses de 0m,019, arquées, renfermant six à huit grains ronds, blancs, très-gros.

Maturité, cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

1 litre contient 2600 grains.

POIS

EARLY CHARLTON.

Très-beau pois, très-productif, excellent en vert, facile pour le terrain et rustique.

Tige de 1,20 ; feuilles larges, blondes; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,072, larges de 0m,016, épaisses de 0m,012, droites ou peu arquées, renfermant sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 3050 grains.

POIS

DANECROFT GIRLING'S.

Variété très-délicate, aussi hâtive que le Pois *Michaux de Hollande*, mais peu productive.

Elle est remarquable par la singularité de ses feuilles blondes et glacées, comme si la gelée eût passé dessus ; grain arrondi et jaune.



I^o POIS

A. ECOSSER, A RAMES.

VARIÉTÉS RIDÉES.



POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, JAUNE.

SYNONYME : Pois DUBRÉSIL.

Variété obtenue par Knight, célèbre physiologiste et horticulteur Anglais, introduite en France par M. Vil-morin en 1810.

L'une des meilleures en vert Elle est tardive, à grandes rames, et n'est pas exigeante sur la nature des terrains,

En bonne terre elle se ramifie facilement.

Son grain carré, gros, ridé, de qualité sucrée, est très-estimé, très-tendre. Ses cosses sont longues, grosses et bien fournies.

Les pois ridés sont très-recherchés, à cause de leurs grains sucrés et abondants, ils supportent assez facilement les chaleurs d'été.

Tige 1^m,30, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges et vertes ; fleurs blanches ; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, à éperon relevé, tronquées carrément à la partie inférieure, au nombre de huit ou neuf par pied, longues de 0^o,085, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,014, renfermant six à huit grains, ordinairement carrés, très-ridés, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2540 grains

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, VERT.

Description. — Ce pois est rustique et de bonne qualité.

Tige 1^m, 40; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, à éperon court, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^o11,09, larges de 0^o11,019, épaisses de 0^m,015, renfermant sept et huit grains, carrés, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2620 grains.

POIS

VICTORIA MARROW.

SYNONYME : Pois A LA MOELLE.

Description. — Variété recommandable, de bonne qualité et rustique.

Tige 1^m,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vert marbré ; fleurs blanches ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou peu arquées, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0^m,09, larges de 0^m,019, épaisses de 0m,015, renfermant six et sept grains, très-gros, souvent carrés, irréguliers et un peu ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2250 grains.

POIS

GRAND VERT MAMMOTH.

SYNONYME : ROI DE MOELLE.

Description. — Remarquable par la beauté de sa cosse, par son produit et sa qualité.

Tige de 1^m,30, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges, vert marbré ; fleurs blanches ; arrêt au treizième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses très-grandes, droites, éperon recourbé et terminé en pointe, au nombre de treize et quinze par pied, longues de 0^m,44, larges de 0",02, épaisses de 0^m,013, renfermant six et huit grains, gros, carrés ou arrondis, déprimés, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1,860 grains.

POIS

RIDE, CHAMPION D'ANGLETERRE.

Description. — Une des meilleurs variétés à manger en vert, de première précocité, à très-belles cosses, et à grains ridés **bléus**, sucrés et abondants,

Tige de 1 mètre, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches ; arrêt au douzième **noeud** ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de neuf et dix par pied, longues de 0^m,09, larges de 0",016, épaisses de 0",011, renfermant six et sept grains, carrés ou déprimés, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis en pleine terre de mars en mai.

1 litre contient 2,400 grains.

POIS

RIDÉ VEITCH'S PERFECTION.

Description. — Belle race, excellente à manger en vert.

Tige de 0^m,90 ; feuilles larges, vert foncé ; fleurs blanches ; arrêt au treizième *nœud* ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,085, larges de 0^m,0172, épaisses de 0^m,013, renfermant six à huit grains, déprimés, souvent carrés, très-ridés, de couleur bleu-verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

1 litre contient 2,250 grains.

POIS

RIDÉ, CHAMPION D'ÉCOSSE.

Description. — Très-productif et de bonne qualité.

Tige de 0111,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au treizième *nœud*, deux cosses par maille.

Cosses droites ou très-peu arquées, à éperon recourbé, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0^m,087, larges de 0^m,016, épaisses (le 0^m,014, renfermant six et sept grains, carrés, irréguliers, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

I litre contient 2480 grains.

POIS

RIDÉ VERT, NEC PLUS ULTRA.

Très-belle variété tardive, à grain sucré, très-tendre, excellent en vert.

Tige de 1^m,30 ; feuilles larges; fleurs blanches; arrêt au seizième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0^m,09, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,014, droites ou peu arquées, à éperon relevé, tronquées à la partie inférieure, renfermant six à huit grains, irrégulièrement arrondis, assez gros, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

I litre contient 2570 grains.

POIS

LAXTON'S ALPHA.

Pois superbe, le plus hâtif des pois ridés.

Grain bleu ridé, d'excellente qualité.

POIS

MERVEILLEUX, DE M^c LÉAN.

Beau pois carré, ridé blanc, d'un très-grand rapport et d'une constitution vigoureuse.

Cosses grandes, très-pleines, renfermant sept et huit grains d'excellente qualité.

Tige haute de 1 mètre.

Cette variété est de quinze jours plus tardive que le Pois Daniel O'Rourke.

POIS

M^c LÉAN'S EPICUREAN.

Excellente race, productive, de deuxième précocité.

Cosses très-pleines; grains très-gros, carrés, ridés, d'une saveur délicieuse.

Tige de 0^m,70.

POIS

LAXTON'S CONQUEST.

Excellente race, très-belle, tardive, mais très-productive. Grain ridé vert, très-sucré et bien estimé.

POIS

LAXTON'S QUALITY.

Variété de deuxième précocité ; grain ridé, sucré, excellent.

POIS

LAXTON'S QUANTITY.

Assez précoce et d'un produit considérable ; grain ridé, très-bon.

POIS

GREAT BRITAIN,

Belle race, forte et vigoureuse, très-haute et d'excellente qualité.

Grain ridé blanc.

POIS

PREMIER DE M^r LEAN, RIDÉ BLANC.

Très-beau pois, ridé blanc, productif et de bonne qualité.

POIS

PREMIER DE M^r LEAN, RIDÉ VERT.

Jolie race, de premier ordre sous tous les rapports.

'fige de 1^{'''},30.

Cosses très-grandes, renfermant sept à neuf grains, carrés, très-ridés, de couleur verdâtre, très-sucrés et d'excellente qualité.

POIS

PRINCE DE GALLES (M^c LEAN.)

Très-belle et bonne variété, à grain ridé bleu.

POIS

PRINCESSE DE GALLES (M^c LEAN.)

Excellente race, à grain ridé blanc, très-sucré.

POIS

HUNTINGDONIAN.

Très-belle variété nouvelle, à grain ridé bleu.

POIS

MERVEILLE.

Le plus gros des pois ridés, et l'un des plus tardifs.
Grain ridé blanc, très-gros, d'excellente qualité.

POIS

IMPÉRIAL WONDER.

Beau pois ridé , de trois semaines plus tardif que le
Pois *Veitch's perfection*.

POIS

FAIRBEARD'S NON PAREIL

Excellente race, d'un grand produit.
Grain petit, carré, ridé et jaune.

POIS

DWARF GREEN MAMMOTH.

Belle race, demi-hâtive et productive ; grain ridé, vert, sucré, excellent.

POIS

ROI DES MOELLES.

Variété demi-hâtive, à grain ridé, vert, sucré; assez productive.

POIS

BRITISH QUEEN.

Variété de grand mérite, forte, vigoureuse et de précocité ordinaire, hauteur 2 mètres, qualité supérieure; rapporte très-longtemps.

Grain déprimé, très-ridé, blanc, recommandable.

POIS

LÉVIATHAN DE CARTER.

Le plus tardif de tous les pois ridés.
Grain ridé, d'excellente qualité.

2° POIS

A. **H** COSSER , NAINS.

Nom BOTANIQUE *Pisum humile*.



POIS

NAIN **TRÈS-HATIF**, A CHASSIS.

Description. — Cette variété, propagée par M. **Gonthier**, de Montrouge, est remarquable par sa précocité et sa petite stature; elle s'élève à 0^o,16, charge beaucoup, et convient très-bien pour la culture sous châssis; on peut également la cultiver en pleine terre; elle est très-rustique ; belles cosses bien fournies. Grain de très-bonne qualité.

Tige 0°,16, se ramifiant en terre riche; feuilles petites (comparées à celles des Pois à *rames*), vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0^m,063, larges de 0',013, épaisses de 0°'011; renfermant cinq ou six grains arrondis , réguliers, de couleur jaune brun.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril en pleine terre. Pour culture de primeur, semer dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 3,730 grains.

POIS

NAIN **HATIF**.

Description. — Variété également remarquable par sa précocité, de très-bonne qualité, un peu délicate et de petite stature; cosses plutôt petites que grandes.

Tiges de 0^m,45, se ramifiant en terre riche; feuilles plus larges que celles du Pois *nain hâtif* à *châssis*; fleurs blanches; arrêt au quatrième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0^m,065, larges de 0",0135, épaisses de 0°',0125; renfermant cinq et six grains ronds, très-réguliers, très-fins, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis d'automne pour primeur ou de mars et d'avril en pleine terre.

Un litre contient 4,550 grains.

POIS

NAIN, DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Pois NAIN ORDINAIRE, POIS A LA REINE, POIS A BOUQUET.

Description. — Le meilleur de tous les Pois nains, très-productif, peu exigeant sur la qualité du terrain, chargeant bien, mais ayant les cosses et les grains trop petits. Dans les terres peu riches, on le met en bordure ; on l'emploie également pour la culture forcée.

Tige de 0^m,35, non ramifiée; feuilles vert foncé, moins larges que dans le précédent; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses légèrement arquées, au nombre de dix à douze par pied; longues de 0^m,07, larges de 0^m,0135, épaisses de 0^m,0145; renfermant sept et huit grains arrondis, de couleur blond verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis en novembre, ou en pleine terre de mars en avril.

Un litre contient 4,370 grains.

POIS

TRÈS-NAIN, DE BRETAGNE.

SYNONYME : POIS NAIN A BORDURE.

Description. — Excellent Pois, et l'un des plus petits, très-hâtif, remarquable par sa petite stature qui le rend très-propre à être cultivé en bordures.

Tige de 0^m,25 sera *miflant* en terre riche; feuilles vertes à folioles très-rapprochées; fleurs blanches; arrêt au onzième *nœud* ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0,065, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010, renfermant cinq ou six grains arrondis, réguliers, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 4,070 grains.

POIS

NAIN VERT, PETIT.

SYNONYMES : POIS NAIN *VERT ANGLAIS*, POIS NAIN *VERT SUCRE*.

Description. — *Variété* un peu délicate, mais de bonne qualité; grain petit, très-sucré.

Tige de 0^m,45 ; feuilles étroites, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au douzième *nœud* ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0^m,06, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010 ; renfermant six et sept grains arrondis, petits, réguliers et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis en mars et avril,

Un litre contient 5,250 grains.

POIS

NAIN VERT, DE PRUSSE.

Description. — Excellent et très-productif.

Tige de 0^m,60, non ramifiée; feuilles moyennes, d'un vert assez vif ; fleurs blanches; arrêt au dixième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,063, larges de 0,013, épaisses de 0^m,012, renfermant sept ou huit grains, petits, arrondis, réguliers, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 4,000 grains.

POIS

NAIN GROS, SUCRÉ JAUNE.

Variété tardive et productive, à gros grains, de fort bonne qualité. Comme la plante est forte et trapue, elle demande un peu plus d'espace que les autres espèces naines ; elle craint un peu la sécheresse.

Tige de 0^m,35, ramifiée dans les terres riches; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de 0^m,065, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012,

renfermant six à huit grains, gros, bien arrondis et de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

1 litre contient 2,880 grains.

POIS

NAIN HÂTIF, A **ECOSSER**.

Description. — Belle race précoce, assez rustique et de qualité.

Tige de 0^m,28, ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au sixième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,06, larges de 0m,010, épaisses de 0m,010, presque droites, renfermant cinq ou six grains, arrondis, réguliers, jaune brunâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril en pleine terre ou en novembre sur couche et sous châssis pour premier.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

NAIN, DE JOSEPH.

Description. — Extrêmement précoce, de qualité assez bonne, peu productif et tendre à la gelée.

Tige de 0^m,40, ramifiée en terre riche; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,062, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,011, un peu arquées, renfermant cinq et six grains, arrondis, très-réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis d'automne pour primeur, ou de mars en avril pour pleine terre.

Un litre contient 2,600 grains.

POIS

NAIN, VERT IMPÉRIAL.

Description. — Variété très-productive, de bonne qualité, très-estimée.

Tiges de 0^m,50, se ramifiant en terre riche; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de six à huit par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,0145 contenant six et sept grains assez gros, très-beaux, déprimés, arrondis, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre à quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 2,250 grains.

POIS

NAIN BISHOP, A LONGUE COSSE.

Description. — Belle et bonne race, productive et rustique.

Tige 0^m,50, se ramifiant en terre riche ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, très-grosses, tronquées carrément à l'extrémité, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,09, larges de 0^m,02, épaisses de 0^m,014, renfermant six et sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril.

Un litre contient 2,600 grains.

POIS

NAIN, DE LÉVÊQUE, A GROS GRAIN.

Description. — Variété hâtive, à petite cosse; grain de bonne qualité.

Tige de 0',30, ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,065, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,011, renfermant cinq et six grains, ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 4,550 grains.

POIS

BURBRIDGE'S SURPRISE.

Description. — Très-bonne variété, remarquable par sa grande précocité et sa petite stature.

Tige de 0^m,40, ramifiée en bonne terre ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou peu arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de 0^m,075, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,014, renfermant six et sept grains assez gros, déprimés ou carrés, de couleur verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 2,050 grains.

POIS

BANKSIAN MARROW.

Description. — Bonne race, mais un peu difficile sur la qualité de la terre.

Tige 0^m,45, se ramifiant en bonne terre; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au neuvième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,073, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 2,450 grains.

POIS

WILL WATCH, FAIRBEARD^s.

Description. — De bonne qualité et de précocité moyenne.

Tige de 0^m,40, ramifiée en terre riche; feuilles moyennes, vert foncé; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de sept ou huit par pied, longues de 0^m,082, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,015, renfermant six et sept grains assez gros, déprimés ou carrés, couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer de mars en avril.

Un litre contient 2,180 grains.

POIS

EARLY DWARF LONG PODDED.

Remarquable par sa précocité et sa petite taille ; il est

également de bonne qualité, mais un peu tendre à la gelée.

Tige de 0m,35 , ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième **nœud** ; deux cosses par mailles.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0°,068, larges de 0"',014, épaisses de 0°,0125, droites, renfermant cinq et six grains ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Un litre contient 4,660 grains.

POIS

VICTORIA DE FLACK.

SYNONYME : POIS IMPÉRIAL DE **BEDMAN**.

Description. -- Tige de 0m,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges vertes; fleurs blanches; arrêt au huitième **nœud** ; deux cosses par maille.

Cosse au nombre de six à huit par pied, longues de 0',08, larges de 0^m,016, épaisses de 0^l,013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains, arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 2,310 grains.

De bonne qualité, mais difficile sur le terrain.

POIS

PROLIFIC MARROW . DANECROFT.

Description. — De bonne qualité.

Tige de 0œ,60; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,08, larges de 0œ,016, épaisses de 0 11,013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en avril.

Un litre contient 2,300 grains.

POIS

P E A B O D Y.

Excellente race, très-productive, très-prolifique et très-naine. Hauteur 0œ,38.

Grain arrondi et blanc, d'une saveur excellente.

Nous avons compté jusqu'à trente cosses sur un seul pied de cette plante.

POIS

NAIN DE BECKS GEM.

SYNONYME : Pois THOM THUMB.

Description. — Très-beau Pois, de bonne qualité et très-hâtif.

Tige de 0m,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches; arrêt au sixième noeud,; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0.11,017, épaisses de 0m,013, renfermant six et sept grains, arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois dix jours après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril en pleine terre, et pour primeur au commencement de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 2,700 grains.



POIS

FLACK S IMPÉRIAL, NAIN VERT.

Description. — Bonne race, mais exigeante sur la qualité du terrain.

Tige de 0m,50, ramifiée en bonne terre ; feuilles larges vertes ; fleurs blanches ; arrêt au dixième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites ou très-peu arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,075, larges de 0m,015, épaisses de 0m,0125, renfermant six et sept grains arrondis, un peu déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semer de mars en avril.

I litre contient 2,280 grains.

POIS

M^c LEANS BLUE PETER.

Extrêmement nain (hauteur 0m,1t), d'excellente qualité ; très-productif et à cosses pleines.

POIS

CARTER'S FIRST CROP BLUE.

(*Première récolte de Carter. bleu.*)

Jolie race précoce et nouvelle, reconnue pour être la plus hâtive, haute de 0^m,30, très-recommandable.

Production abondante ; qualité excellente.

(Tige littéralement couverte de cosses.)

POIS

BURBRIDGE S SURPRISE.

Belle variété naine, de qualité, à grain déprimé, assez gros, de couleur verdâtre.



POIS

PRINCESSE ROYALE . DE M^c LÉAN.



Très-nain, à longue cosse, de qualité parfaite, très-précoce, très-prolifique et productif.

Tige haute de 0^m,32 ; longues cosses, très-belles; grain de saveur très-sucrée.



POIS

CARRÉ, DE WATERLOO, NAIN.

Nouvelle variété anglaise, ainsi décrite dans le rapport de la Société royale d'horticulture de Londres : « Pois excellent, dix jours plus tardif que le Pois *Daniel o'Rourke*, de 0m,35 de haut, produisant de très-belles cosses, très-pleines.

POIS

NAINS, A ÉCOSSER.

VARIÉTÉS RIDÉES.

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, ~~NAIN~~ JAUNE SUCRÉ:

Description. — Variété assez délicate et sujette à geler, ayant les mêmes qualités sucrées que les autres pois ridés; elle aime les terres riches.

Tige 0^m,50, se ramifiant en bonne terre; feuilles étroites, couleur vert pâle; fleurs blanches; arrêt au douzième ~~nœud~~; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, au nombre de six à huit par pied, longues de 0^m,08, larges de 0,013, épaisses de 0^m,012, renfermant sept et huit grains carrés, très-ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 3,720 grains.

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, NAIN VERT SUCRÉ.

Description. — Race délicate et tardive.

Tige de 0^m,50, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées à la base , mais plus grosses que dans la variété précédente, éperon presque droit, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,07, larges de 0^m,015, épaisses de 0^m,013 ; renfermant six à huit grains carrés, très-ridés, couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semer dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis. Semis de mars ou avril en pleine terre.

Un litre contient 2,890 grains.

POIS

RIDÉ NAIN VERT, NAPOLÉON NATIF (CLIMAX).

Description. — Belle et bonne race précoce et productive, à grain vert très-sucré.

Tige de 0^m,48, ramifiée; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au seizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,06, larges de 0',015, épaisses de 0^m,011, arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, renfermant six à huit grains carrés ou irréguliers, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : Trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de mars ou d'avril en pleine terre, dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 3,000 grains.

POIS

RIDÉ NAIN, BLANC, EUGÉNIE, HATIF (ALLIANCE.

Description. — Pois productif, carré, ridé, blanc, très-précoce et de bonne qualité.

Tige de 0^m,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au quatorzième noeud; deux cosses par maille.

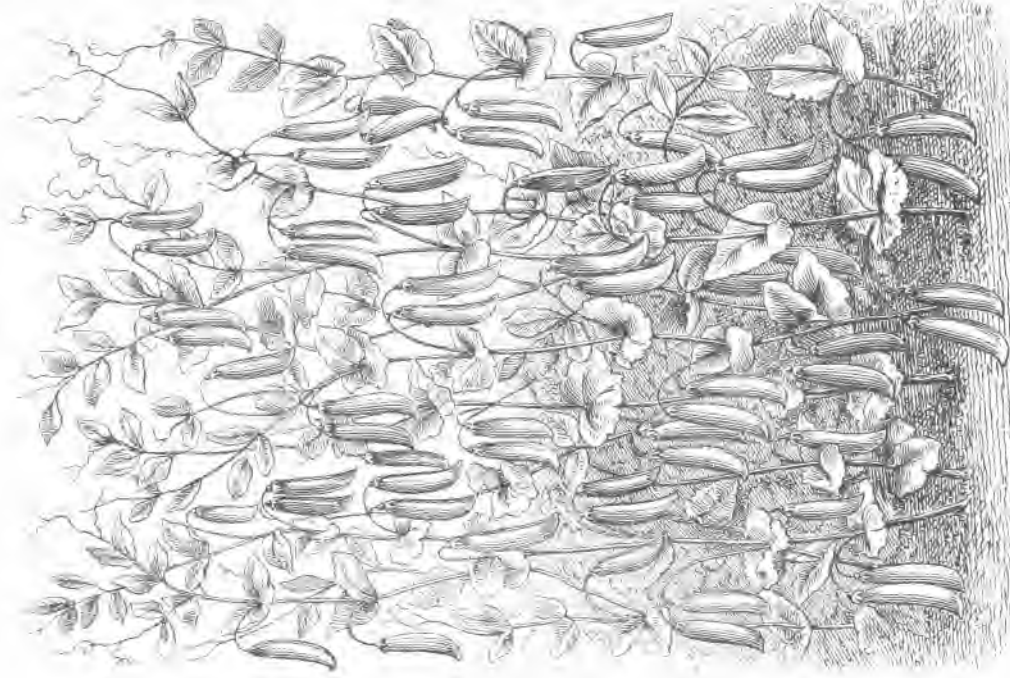
Cosses au nombre de sept à huit par pied, longues de 0^m,062, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,011, arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, renfermant cinq et six grains irréguliers ou carrés, très-ridés, vert blanchâtre.

Maturité : Trois mois dix jours après le semis.

Culture. — Semis dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis, ou en mars-avril en pleine terre.

Un litre contient 3,250 grains.

PO S



POSS Laxton's Alpha.

■

POIS

NAIN, DE DREW.

Race extrêmement naine (de 0m,32 de hauteur) formant un buisson épais et touffu et se ramifiant beaucoup, très-précoce et très-productive.

Grain très-gros, d'une teinte bleuâtre, légèrement ridé, sucré, d'un goût excellent.

POIS

PETIT BIJOU DE M^c LEAN (LITTLE GEM.)

Variété prolifique, d'une précieuse acquisition, très-précoce.

Tige de 0^m,35 ; grain carré, ridé, de couleur verdâtre, très-sucré et d'un goût excellent.

POIS

M LEANS ADVANCER.

Variété nouvelle, d'origine anglaise. Excellent Pois, très-prolifique, aussi précoce que le Pois *Daniel O'Rourke*

Cosses très-longues et très-pleines ; grain carré, ridé, vert, de parfaite qualité.

POIS

RIDÉ VERT, MAMMOTH NAIN.

Jolie race, de qualité, très-naine, de précocité ordinaire et productive.

POIS

TOM-POUCE (VRAI.)

Excellent pois, très-précoce; remarquable par sa petite stature grain ridé, vert, ~~très-sucré~~ et d'un goût excellent.

POIS

YORKSHIRE HERO.

Bonne variété, demi-hâtive, à grain ridé, vert, de qualité parfaite.

POIS

M U L T U M I N P A R V O .

Variété nouvelle, très-belle, très-productive et très-hâtive; grain ridé, vert, excellent.

POIS

LORD RAGLAN, RIDÉ, NAIN VERT.

Très-belle race, recommandable, précoce et productive; grain ridé, vert, de qualité.

3° POIS

SANS PARCHEMIN, A RAMES.

NOM BOTANIQUE : *Pisum macrocarpum*.

SYNONYMES : POIS MANGE-TOUT, POIS GOULUS.

POIS

SANS PARCHEMIN, A DEMI-RAMES.

Description. — Variété très-productive, très-hâtive, et peu difficile sur le choix du terrain.

Tige de 1^m,30, se ramifiant en terre riche; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses arquées, légèrement tronquées à l'extrémité, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0,111,075, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m,012, renfermant six à huit grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars ou mai.

Un litre contient 3,110 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, A COSSE BLANCHE.

Description. — Variété peu productive et d'une saveur peu agréable, remarquable par la couleur blanche de ses cosses, qui se conserve depuis le commencement jusqu'à la maturité. Les tiges veulent être ramées.

Tige de 1^m,50 ; feuilles vert blond, teintées de rouge à l'insertion de la tige ; fleurs rouges ; arrêt au seizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, de couleur blanc jaunâtre, au nombre de douze à quatorze par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,015, épaisses de 0^m,01, renfermant six et sept grains déprimés, de couleur jaune verdâtre, marqués de taches brunes ou noires.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer de mars en mai.

Un litre contient 2,200 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, A COSSE JAUNE.

Description. — Variété obtenue par M. Galland de Ruffec, de très-bonne qualité, mais peu productive. La cosse est plus large que dans la précédente, et la plante est plus élevée ; elle est particulièrement remarquable par la couleur jaune de sa cosse.

Tige de 1^m,20 ; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches, parsemées de teintes jaunes ; arrêt au quatorzième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses droites et contournées, sans parchemin, très-minces à l'extrémité et non tronquées, bossuées par les grains et de couleur jaune verdâtre, au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,10, larges de 0^m,02, épaisses de 0^m,075, renfermant six et sept grains oblongs, réguliers, et de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,150 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, CORNE DE BÉLIER, A FLEUR BLANCHE.

SYNONYME : POIS CROCHU A LARGE COSSE.

Description. — Le meilleur des *mange-tout* ; plante vigoureuse à grandes rames, rustique, tardive et très-productive dans les terres riches. Cosses grandes, larges,

charnues et crochues (ce qui lui a fait donner le nom de *corne de bélier*).

Tige 1^m,60, se ramifiant en bon terrain; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille. Cosses droites, très-grandes, sans parchemin et légèrement contournées, au nombre de dix et onze par pied; longues de 0m,11, larges de 0m,024, épaisses de 0^m,012, renfermant six et sept grains arrondis, déprimés, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,350 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN , A FLEUR ROUGE.

Variété très-tardive, productive et rustique, mais sa saveur n'est pas très-agréable; plante élevée, à cosses crochues comme dans la précédente.

Tige 1^m,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles allongées, vert blond, tachetées de rouge autour de l'insertion de la tige ; fleurs rouges ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, sans parchemin, à éperon droit, au nombre de onze à treize par pied , longues de 0^m,08, larges de 0m,015, épaisses de 0^m,012, renfermant sept et huit grains arrondis , couleur brun pâle, marqués de taches brun foncé.

Maturité : cinq mois après le semis.

Un litre contient 3,270 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, GÉANT A TRÈS-LARGE COSSE, FLEUR
VIOLETTE.

SYNONYME : Pois D'ALGER.

Description. — Peu productif, de qualité médiocre, mais remarquable par la dimension de ses cosses beaucoup plus larges et plus grandes que dans toutes les autres variétés.

Tige de 1^m,50 ; feuilles larges, vert blond , tachetées de rouge autour de l'insertion de la tige; fleurs à étendard rouge, carène violette; arrêt au douzième nœud, une cosse par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, contournées, d'un vert blond transparent, à valves épaisses et charnues, au nombre de cinq et six par pied, longues de 0^m,45, larges de 0^m,036, épaisses de 0^m,015, renfermant cinq et six grains irréguliers , jaune verdâtre, mouchetés de brun.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,030 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, LE PLUS HATIF D'UNE FLEUR.

Très-belle et bonne race, haute de 1^m ; extrêmement précoce.

- 200 -

P OIS

SANS PARCHEMIN , **HATIF**, DE HENRI, EXTRA.

Helle plante de **1^m,20**, très-hâtive et très-productive.

P OIS.

SANS PARCHEMIN, RIDÉ, DE KNIGHT.

Variété recommandable sous tous les rapports:
Premier Pois sans parchemin, ridé de Knight.

P OIS

SANS PARCHEMIN, GÉANT, A GRAIN VERT.

Variété tardive de qualité médiocre.

P OIS

SANS PARCHEMIN, JAUNE.

Variété nouvelle, à très belles cosses; gros grains, de
qualité.

4° POIS

SANS PARCHEMIN, NAINS

OU MANGE TOUT.

POIS

SANS PARCHEMIN , NAIN ORDINAIRE.

SYNONYME : POIS SANS PARCHEMIN, NAIN, DE DEUXIÈME SAISON.

Description. — Variété très-productive et de bonne qualité; cosses petites, nombreuses et tendres.

Tige de 0m,70, se ramifiant en terre riche; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième noeud; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin , arquées, déprimées à l'extrémité, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0111,08, larges de 0^m,014, épaisses de 0m,012, contenant six et sept grains arrondis, souvent déprimés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis, et semis de mars et avril en pleine terre.

I litre contient 4,330 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN HÂTIF, DE HOLLANDE.

Description. — Excellente variété, originaire de Hollande.

Tige 0m,55, se ramifiant en bonne terre; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au sixième *nœud*; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, déprimées à l'extrémité inférieure, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,07, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,011, renfermant cinq et six grains arrondis ou déprimés, quelquefois marqués de rides en forme de fossette, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois douze jours après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis pour primeur.

Semis de pleine terre en mars et avril.

Un litre contient 4,400 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN, DE GRACE, A CHASSIS.

Description. — Bonne race, très-précoce, mais un peu délicate.

Tige de 0^m,40; feuilles moyennes et vertes, fleurs blanches; arrêt au huitième *nœud*; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin . arquées, bossuées par la forme des grains, serrées et déprimées à l'extrémité inférieure, au nombre de six et sept par pied, longues de 0^m,075, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012, renfermant cinq et six grains arrondis ou déprimés, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis.

Un litre contient 4,200 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN, A FLEUR ROUGE.

Description. — Rustique, tardif et d'une saveur laissant à désirer. Il est assez productif.

Tige de 0^m,50 ; feuilles moyennes, vert blond, marquées de rouge autour de l'insertion de la tige; fleurs rouge pâle; arrêt au neuvième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, légèrement contournées, à éperon droit, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,135, épaisses de 0^m,011, sans parchemin, renfermant six et sept grains arrondis, brun pâle marbré de roux.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 3,000 graina.

POIS-CHICHE.

Nom BOTANIQUE : *Cicer arietinum*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : **GARVANCE**, **POIS-CHICHE**, POIS GRIS, POIS BLANC, POIS **BÉCU**, POIS DE BREBIS, POIS CORNU, CAFÉ FRANÇAIS, CISERON, CESERON, CICEROLE, **GARVANE**.

Description. — Plante annuelle, originaire d'Italie, très-cultivée dans les contrées méridionales de l'Europe, en Afrique et en Asie.

Le grain se mange sec; quand il est cuit entier, il n'est pas d'une digestion facile, et on le préfère accommodé en purée; il sert à faire la base de la *purée aux croûtons* si estimée dans nos départements; on a essayé, mais sans succès de le substituer au café, après l'avoir torréfié.

Tige de 0^m,33, droite, herbacée, velue et anguleuse; feuilles ailées avec impaire; folioles dentées.

Fleurs axillaires, petites, blanches et solitaires.

Gousse renflée, rhomboïdale, renfermant deux grains blanc-jaunâtre, arrondis, et terminés par une pointe recourbée du côté de l'ombilic.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps, récolte à l'automne, un peu avant la maturité, afin que les grains cuisent bien.

Dans les contrées méridionales de la France, on sème à l'automne pour récolter l'été suivant.

Un litre contient 1,900 grains.

POIS—CHICHE

ROUGE.

Description. — Variété remarquable par sa fleur rouge pourpre, et possédant les mêmes qualités que la précédente.

Tige de 0^m,35, herbacée, anguleuse, droite et velue; feuilles ailées avec une impaire, à folioles dentées. Fleurs petites, axillaires, solitaires et de couleur rouge pourpre, portées par un pédoncule plié.

Gousse rhomboïdale et renflée, renfermant deux grains presque ronds, terminés par une pointe courbée du côté de l'ombilic, de couleur brun foncé.

Culture. — Semer au printemps, récolte à l'automne. Un litre contient 2,010 grains.



POMME DE TERRE.

NOM BOTANIQUE : *Solanum tuberosum*.

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES PARMENTIÈRE , PATATE DE LA MANCHE, PATATE DES JARDINS, TAUFELLE, TARTAUFE, TARTUFE, PATATE DE VIRGINIE, CROMPIRE.

Plante originaire des contrées intertropicales du continent américain , pays où elle croît spontanément.

ment depuis la Caroline jusqu'au Chili, apportée en Galice ^{*}, en 1530, et devenue indigène.

C'est à Raleigh ² que l'on attribue son importation en Europe, en 1585; cependant en 1546, les Italiens qui la devaient sans doute aux Espagnols, la cultivaient déjà, et l'employaient à la nourriture des hommes et des animaux ; ce qui porterait à croire que Raleigh n'en est pas le premier importateur.

Ce qu'il y a de certain, c'est qu'en 1783, la France était le seul pays européen, où l'on repoussât la culture de cette précieuse plante.

Parmentier ³, célèbre agriculteur, fit tomber des préjugés ridicules, et multiplia partout les plantations de pommes de terre.

Ce fut la pomme de terre qui sauva la France de la disette en 1793, 1816 et 1817.

Aujourd'hui, elle est classée parmi les plantes les plus utiles; elle est, comme aliment, une des substances qui contiennent le plus de fécule amylacée; elle remplace parfaitement le tapioka, le sagou et l'arrow-root ⁴, ainsi

¹ Province d'Espagne, avec le titre de royaume, comprise dans l'angle nord-ouest de la Péninsule. Elle est bornée à l'ouest et au nord par l'océan Atlantique; au sud par le Portugal, à l'est par le royaume de Léon et la principauté des Asturies. Elle a pour capitale Santiago.

² Sir Walter Raleigh, né en 1552 à Budley (Devonshire), fit plusieurs découvertes, entre autres celle de la Virginie. Il commanda plusieurs expéditions, et introduisit en Angleterre le tabac, le cerisier et la pomme de terre. Il fut décapité en 1618, en vertu d'un jugement prononcé contre lui quinze ans auparavant.

³ Parmentier (Antoine-Augustin), célèbre agronome, né à Montdidier (Somme) en 1737, quitta la pharmacie pour se livrer à l'étude des plantes alimentaires.

Il mourut en 1814.

⁴ Nom anglais d'une fécule extraite de la racine du *Maranta indica*, plante des Indes Orientales, cultivée maintenant à la Jamaïque.

que toutes les féculs exotiques, souvent falsifiées, et qui sont importées en Europe à grands frais.

Mélangée à la farine de froment, on la fait entrer quelquefois dans la confection du pain.

Avec la féculs on fait du sucre, et on retire du tubercule fermenté une eau-de-vie très-forte.

On l'a appelée aussi *Parmen-tière*, du nom de Parmen-tier qui en propagea la culture et en démontra la salubrité comme aliment.

En Suède, d'après le docteur Clarke, on mange les sommités des tiges, après les avoir fait bouillir.

Racine garnie de rameaux nombreux , donnant naissance à des tubercules plus ou moins gros.

Tige de 0^m,30 à 0^m,60, dressée, rameuse, herbacée et anguleuse; feuilles *pinnées* avec impaire, pubescentes en dessous; folioles ovales.

Fleurs blanches, roses ou violettes, partagées en deux faisceaux, et disposées en cimes terminales; pédoncule articulé.

Fruit ou baie, arrondi de la grosseur d'une cerise.

Graine lenticulaire, aplatie.

Durée germinative : trois ans.

Culture. — Les tubercules employés à la reproduction, doivent être choisis parmi ceux de moyenne grosseur; les plus gros sont naturellement réservés pour la consommation.

La plantation des tubercules entiers donne de meilleurs résultats, que si l'on est forcé de les diviser; dans ce dernier cas, il faudrait alors les couper dans le sens de leur longueur, de manière que chaque partie soit nantie d'une portion de la couronne.

Après la récolte, on laisse sur le terrain les pommes

de terre que l'on destine à la plantation, jusqu'à ce qu'elles aient pris une teinte verte très-prononcée ; ensuite on les met dans un grenier jusqu'à la fin d'octobre. Il faut avoir soin de choisir pour cet usage celles qui sont de forme régulière, très-saines et reproduisant exactement les caractères de la variété que l'on veut cultiver.

REPRODUCTION PAR LES TUBERCULES.

10 CULTURE FORCÉE. - SEMIS SUR COUCHE ET SOUS CHASSIS.

Les premières pommes de terre se plantent sur couche et sous châssis, vers le 15 janvier.

On prépare une couche d'environ 0^m,45 d'épaisseur; on l'entoure d'un réchaud de fumier et on la charge de 0^m,25 de bonne terre.

On met quatre rangs par coffre, et on plante chaque pomme de terre à 0^m,33 de distance sur la ligne.

Avoir soin de couvrir de paillassons pendant la nuit, et donner un peu d'air au moment du soleil.

La récolte a lieu dans la première quinzaine de mars.

On peut faire encore une seconde saison de pommes de terre sur couche.

Il faut donner les mêmes soins, seulement on remplace les châssis par des paillassons que l'on étend pendant la nuit.

2° CULTURE DE PLEINE TERRE.

On plante en pleine terre vers le 15 février. A cet effet, faire des trous de 0^m,20 à 0^m,25 de profondeur, dans les

terres argileuses , car dans les terres sablonneuses, les trous doivent être un peu plus profonds.

On espace ces trous à 0^m,33 de distance, et on plante une pomme de terre dans chaque trou.

Avoir soin de mettre sur chaque trou une poignée de litière, pour préserver les pousses, en cas de gelée, à leur sortie de terre.

Après la levée, biner, achever de remplir les trous, et quand les tiges sont assez hautes, relever la terre autour des touffes.

Les récoltes ont lieu dans la première quinzaine de de juin.

3° CULTURE EN PLEIN CHAMP.

Planter en mars et avril par touffes à 0^m,50 les unes des autres, et à 0^m,25 de profondeur; butter, lorsque les pommes de terre sont levées et donner un binage, ainsi que quelques façons en attendant la récolte.

Du reste, en principe, plus et mieux l'on travaille les pommes de terre, plus leur produit est abondant.

REPRODUCTION PAR LE SEMIS.

1 ° CULTURE SUR COUCHE.

On sème en mars, sur couche ordinaire ou sur couche sourde.

En avril et mai, mettre le plant en pleine terre, aux mêmes distances que pour la plantation des tubercules.

2° CULTURE EN PLEINE TERRE.

Semer très-clair en avril, dans des rigoles peu profondes, et recouvrir légèrement; en cas de gelée, abriter avec des paillassons; mettre en place en mai et juin, selon la force des plants, en les espaçant à 0m,33.

30 grammes contiennent 110,500 graines.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA CULTURE DES POMMES
DE TERRE.

Dans les terres fortes et argileuses, au lieu d'engrais, on emploie soit de la grande litière, soit de la paille neuve, ou bien même des tiges sèches de végétaux. Par ce moyen, on obtient généralement des pommes de terre de bonne qualité.

En Irlande, où les terres sont trop humides, on obtient néanmoins des pommes de terre d'excellente qualité, par un procédé de culture qui donne, comme production, de très-heureux résultats.

Le terrain est divisé en planches, ayant une longueur de 1^m,40 environ, lesquelles sont distantes entre elles d'environ 0^m,65. L'intervalle qui existe entre ces planches, sert à rechausser la plantation, et conséquemment n'est point planté.

Après avoir labouré légèrement ces planches, on y répand du fumier, sur lequel on place les pommes de terre à environ 0111,25 les unes des autres, en tous sens; on

les recouvre ensuite avec environ 0^m,08 de terre, prise dans les tranchées de séparation.

Les plants ayant atteint quelques centimètres d'élévation, on les recharge d'une nouvelle couche de terre, prise également dans les intervalles non plantés.

La même opération se fait encore, pour la dernière fois, quelque temps après.

En suivant cette méthode bien simple, la récolte a lieu, dans des conditions extrêmement favorables.

La reproduction par le semis est un mode de culture important au point de vue du renouvellement et de l'amélioration des races; aussi l'emploie-t-on généralement dans les cultures spéciales, où l'on veut obtenir des produits de qualité supérieure ou des nouveautés.

Au commencement de la végétation, les intervalles laissés libres entre les rangs, peuvent être plantés en laitue, oseille, radis, etc., etc., mais quand les tiges des pommes de terre ont pris de la force, on enlève ces petites plantes, et on achève de combler les rayons.

MALADIE DES POMMES DE TERRE.

Plusieurs moyens ont été proposés pour combattre les effets de la *maladie* de la Pomme de terre, que nous ne nous expliquons pas autrement que par son altération ; mais d'après les expériences nombreuses qui ont été faites, aucun, jusqu'à ce jour, ne s'est montré d'une efficacité assez absolue, pour qu'on puisse le préconiser.

Il convient donc, pour obtenir des récoltes saines, de choisir de préférence pour les plantations, des terres sèches et peu ou point fumées; les terrains humides ou

trop fertiles influent d'une manière trop sensible sur la santé de la pomme de terre.

Les plantations faites avant l'hiver, sont encore à considérer.

Enfin, nous croyons que les semis peuvent soustraire la pomme de terre à l'influence de la *maladie*, dans le cas de continuation, par suite de l'épuration rigoureuse des récoltes successives; seulement pour ce moyen, il faut des semis en abondance et répétés pendant plusieurs années.

L'expérience renouvelée ainsi pendant quelques années, ne peut qu'offrir des tubercules très-sains.

POMME DE TERRE

MARJOLIN.

SYNONYMES : POMME DE TERRE KIDNEY, POMME DE TERRE QUARANTAINE,
POMME DE TERRE MARJOLAINE.

Description.—*Race* d'un grand mérite, recommandable par la beauté de son tubercule et la qualité de sa chair; elle est extrêmement précoce, et on la préfère pour la culture sous châssis.

Tubercules réunis, allongés, aplatis, un peu contournés à la base; yeux peu nombreux et presque effacés; peau lisse, fine et jaune. Chair farineuse, de couleur blanc-jaunâtre; germe blanc lavé de rose.

Tige de 0m,30, dressée et peu ramifiée; feuilles concaves, obtuses, espacées, d'un vert intense, peu cloquées et peu nombreuses; folioles moyennes.

Fleurs avortant presque toujours.

Maturité hâtive.

Poids 75 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars ou planter les tubercules sur couche et sous châssis en janvier.

POMME DE TERRE

CHAVE.

Description. — Jolie variété, extrêmement productive, de première précocité et de bonne qualité; elle est généralement adoptée pour la grande culture.

Tubercules réunis, bien arrondis ; yeux très-enfoncés; peau épaisse, ayant quelques légères crevasses, de couleur jaune-verdâtre. Chair un peu grossière, mais bonne et savoureuse , de couleur jaunâtre; germe blanc jaunâtre, coloré de violet.

Tige de 0^m,50, forte, presque couchée; feuilles contournées, ondulées, cloquées, nombreuses et de couleur vert intense ; folioles moyennes; fleurs lilas.

Maturité hâtive.

Poids 150 grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril en rigoles, peu profondes , et plantation des tubercules en mars-avril par touffes.

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE, DE HOLLANDE.

SYNONYME : POMME DE TERRE **PARMENTIÈRE**.

Description. — Excellente race, très-estimée et de bonne conservation. Elle est demi-tardive et assez productive.

Tubercules épars, allongés, aplatis et atténués vers le point d'attache; yeux peu nombreux, presque effacés; peau lisse, très-fine et jaune. Chair sèche, très-farineuse, de couleur jaunâtre; germe blanc, légèrement teinté de violet.

Tige dressée et forte. Feuilles à folioles frisées.

Fleurs grandes, penchées, de couleur lilas; pédicelles très-longes.

Maturité demi-tardive.

Poids : 60 grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril. Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

TRUFFE D'AOÛT.

Description. — Extrêmement précoce et de bonne qualité.

Tubercules réunis, arrondis; yeux assez nombreux, enfoncés profondément. Peau rugueuse, gercée, de cou-

leur rouge-brun. Chair blanc-verdâtre; germe rose vif, teinté de violet.

Tige presque couchée; feuilles ondulées, contournées, cloquées et nombreuses; folioles allongées ; fleurs blanches.

Maturité hâtive.

Poids 80 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

EARLY DYKÉMAN.

Une des plus précoces que nous connaissions.

Tubercule volumineux, de qualité très-estimée. (Originaire des États-Unis.)

POMME DE TERRE

BLANCHARD.

Variété extrêmement précoce et productive, de bonne qualité.

POMME DE TERRE

SEGONZAC.

SYNONYME : POMME DE TERME DE LA SAINT-JEAN.

Description. — Cette variété est très-bonne, plus pro-

ductive que la Pomme de terre *chave*, niais moins hâtive de quelques jours.

Tubercules réunis, arrondis; yeux profondément enfoncés; peau épaisse, un peu gercée, de couleur jaune-verdâtre. Chair bonne, savoureuse, mais un peu grossière, de couleur jaunâtre; germe blanc, nuancé de violet.

Tige dressée, haute de 0^m,40; feuilles allongées, contournées, ondulées, cloquées irrégulièrement et nombreuses, d'un vert blondissant; folioles moyennes. Fleurs avortées.

Maturité demi-hâtive.

Poids 140 grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril, en rigoles peu profondes, et plantation de tubercules en mars-avril par touffes.

POMME DE TERRE

POUSSE DEBOUT.

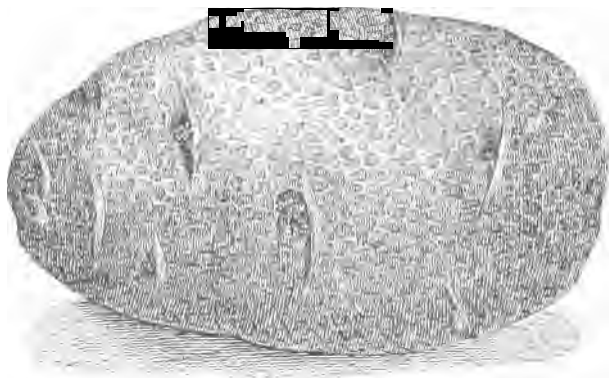
Description. — Recommandable par son produit; sa qualité est assez bonne; elle sert à alimenter les marchés.

Tubercules épars, allongés, amincis vers la base au point d'attache; yeux proéminents, mais peu nombreux.

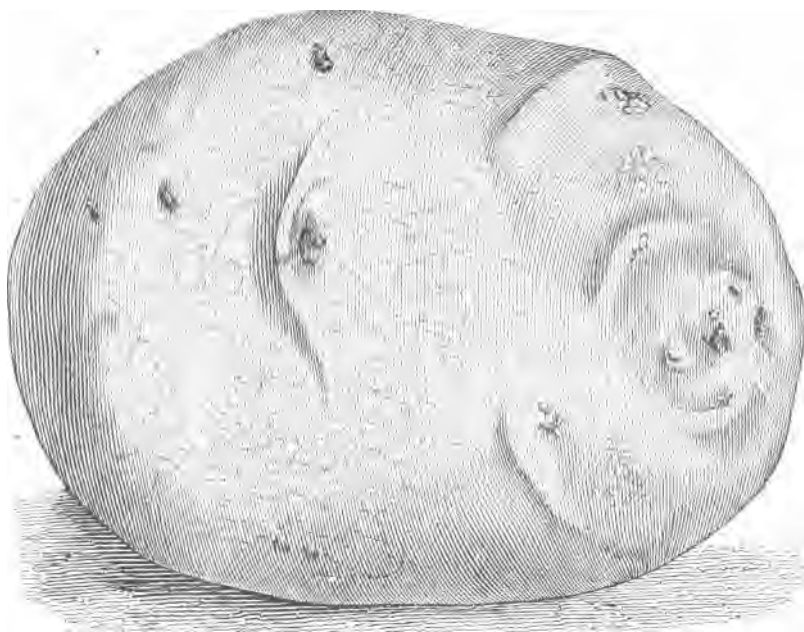
Peau rose violacée. Chair jaunâtre, assez bonne; germe blanc rosé. Tige dressée, haute de 0^m,45; feuilles allongées, contournées, ondulées, finement cloquées et nombreuses; fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

POMMES DE TERRE .



Pomme de terre Early rose .



Pomme de terre Bresee's peerless.

Poids 62 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre. Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

VITELOTTE.

Excellente variété productive, très-recommandable par la qualité de sa chair, et recherchée pour la cuisine, parce qu'elle ne se défait pas dans les ragoûts.

Tubercules réunis, allongés, aplatis; yeux nombreux et proéminents; peau unie, rose clair. Chair cohérente, blanc verdâtre; germe rose violacé.

Tige dressée, de 0111,40, forte, rameuse et anguleuse, nuancée de rouge-brun à la base ; feuilles moyennes, ondulées , contournées , cloquées et nombreuses; fleurs blanches et grandes.

Maturité demi-hâtive.

Poids 60 grammes.

Culture. — Semis d'avril eu pleine terre. Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

NOISETTE - SAINVILLE.

SYNONYME: CHÂTAIGNE SAINVILLE

Description. — Race délicate, peu productive, mais

d'une excellente qualité, obtenue de graine par M. de Sainville.

Tubercules réunis, arrondis; yeux peu proéminents; peau fine et jaune. Chair blanche, très-farineuse, sèche et d'une qualité égale, si ce n'est supérieure, aux meilleures espèces; germe blanc verdâtre.

Tige couchée, de 0m,40; feuilles arrondies, mucronées, serrées, nombreuses, vert foncé; cloques fines; folioles petites; fleurs nulles.

Maturité demi-hâtive.

Poids 30 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

Plantation de tubercules sur couche en janvier ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

EARLY ROSE (ROSE PRÉCOCE.)

Une des meilleures introduites jusqu'à ce jour, très-estimée et recommandable sous tous les rapports.

POMME DE TERRE

PEACH BLOW (JERSEY), (FLEUR DE PÉCHER).

Excellente race, originaire des États-Unis, cultivée abondamment pour les marchés de New-York, et fort recherchée en Amérique pour l'exportation en Europe.

Elle est de qualité supérieure et très-productive.

POMME DE TERRE

BLANCHE, FLEUR DE PÊCHER.

D'origine américaine , sous-variété de la précédente ,
et de qualité parfaite.

POMME DE TERRE

SEBEC.

Très-recommandable, de qualité parfaite et d'une
bonne conservation.

Elle est volumineuse et également bonne, soit comme
variété hâtive ou tardive.

Originaire d'Amérique.

POMME DE TERRE

EARLY GOODRICH.

De très-bonne qualité , très-précoce et productive,
(originaire des États-Unis d'Amérique).

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE, DE HOLLANDE.

Description. — Bonne variété productive, recommandée
par sa qualité, très-estimée.

Tubercules épars , allongés , effilés, aplatis et souvent contournés; yeux ne paraissant qu'avec le germe.

Peau un peu rugueuse, de couleur rouge violacé ; chair d'excellente qualité et très-jaune; germe rose violacé.

Tige haute de 0^m,70, forte, légèrement inclinée et rougeâtre; feuilles allongées, serrées, ondulées, pliées à la base, peu nombreuses; **cloques** fines; folioles petites ; fleurs grandes et blanches.

Maturité demi-hâtive.

Poids 82 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE, DE STRASBOURG.

Description.—*Productive* et très-bonne, recommandable.

Tubercules réunis, arrondis et bossués; yeux peu enfoncés; peau très-fine, rouge, intense; chair serrée, jaunâtre et de parfaite qualité; germe rose vif teinté légèrement de violet.

Tige dressée, forte, haute de 0^m,60, verte, mais violet brunâtre sur quelques faces; feuilles allongées, ondulées, cloquées, nombreuses et vert foncé; folioles grandes.

Fleurs blanches sur les bords et lilas au centre.

Maturité demi-tardive.

Poids 62 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

IGNAME.

Description. — Race extrêmement productive et se recommandant par sa qualité.

Tubercules épars, allongés, irréguliers; yeux profonds; peau fine, jaune rosé; chair farineuse, d'excellente qualité, blanc verdâtre; germe rose, teinté légèrement de violet.

Tige dressée, haute de 0^m,50; feuilles ondulées, contournées, cloquées, peu nombreuses; feuilles supérieures très-ondulées, plus blondes et entièrement pliées; folioles petites. Fleurs blanc-lilacé.

Maturité tardive.

Poids 115 grammes.

Culture. — Semis (l'avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

XAVIER.

Description. — Excellente variété très-estimée et remarquable par la forme parfaite de son tubercule.

Tubercules réunis, allongés et amincis vers le point d'attache; yeux légèrement proéminents. Peau un peu rugueuse, épaisse et de couleur rose clair; chair de bonne qualité, jaunâtre; germe lilas, lavé de rose à l'extrémité, et blanc-rosé à la base.

Tige dressée, de 0^m,50 , verte, nuancée de taches rouges; feuilles nombreuses, allongées, **aiguës** , contournées, ondulées; **cloques** fines; folioles moyennes. Fleurs blanches.

Maturité demi-hâtive.

Poids 88 grammes.

Culture. — La même que pour la variété précédente.

POMME DE TERRE

NAINE, **HATIVE**.

Description. — Bonne variété précoce, mais peu productive.

Tubercules réunis, régulièrement arrondis; yeux proéminents; peau légèrement gercée et jaune. Chair jaune, de bonne qualité ; germe blanc violacé.

Tige couchée, de 0^m,40 ; feuilles contournées, d'un vert très-intense et nombreuses; folioles moyennes et serrées. Fleurs avortées.

Maturité hâtive.

Poids 70 grammes.

Culture. Semis sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

Plantation de tubercules sur couche en janvier ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

BRESEE'S PEERLESS (SANS PAREILLE DE BRESEE.)

Variété d'origine américaine, une des meilleures qui soit cultivée.

Elle atteint un volume considérable (de 500 grammes à un **kilog.**), est extrêmement productive et d'excellente qualité. Elle se conserve parfaitement.

La Société d'horticulture de **Massachusetts** (États-Unis d'Amérique) l'a reconnue pour être préférable, comme, qualité, à la Pomme de terre *rose précoce* (*Early rose*), qui jouit d'une si grande réputation.

POMME DE TERRE

DESCROIZILLE.

Description. — Excellente race, tardive, mais ayant le défaut de n'être pas assez productive.

Tubercules épars, un peu allongés; yeux profonds; peau légèrement rugueuse et rosée; chair ferme, farineuse, jaune, de qualité parfaite; germe blanc-violacé.

Tige à demi-couchée, de **0^m,50**; feuilles pliées, contournées, ondulées et nombreuses, de couleur vert foncé; folioles moyennes. Fleurs blanches.

Maturité tardive.

Poids 40 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre, en rigoles peu profondes. — Plantation des tubercules en mars-avril, par touffes,

POMME DE TERRE

DES CORDILLIÈRES.

Description. — Cette variété n'a de remarquable que la couleur de sa chair; elle est de qualité médiocre, délicate et peu productive.

Tubercules réunis, arrondis, irréguliers ; yeux profonds; peau jaune-foncé, tachetée de brun; chair peu farineuse, de couleur jaune-foncé; germe blanc-jaunâtre-saumonné.

Tige droite de 0^m,60, ramifiée, jaune verdâtre; feuilles allongées, contournées, ondulées, d'un vert blond; cloques nulles ; folioles petites. Fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

Poids 40 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

ROSÉE, DE CONFLANS.

SYNONYMES: POMME DE TERRE ROSACE, POMME DE TERRE ROSACE DE MILLIERS-LE-BEL.

Description. — Très-productive et très-cultivée pour ce motif; mais sa qualité laisse beaucoup à désirer.

Tubercules épars, allongés, légèrement contournés et amincis vers le point d'attache; yeux proéminents. Peau

lisse, très-fine, rose clair; chair peu farineuse et jaune; germe blanc-rosé.

Tige forte, dressée, de 0^m,53, verte, teintée de violet à la base; feuilles allongées, pliées, un peu contournées, aiguës et cloquées, nombreuses et de couleur vert foncé; folioles grandes. Fleurs grandes et blanches.

Maturité très-tardive.

Poids 52 grammes.

Culture. — La même que pour la précédente variété.

POMME DE TERRE

DE JEANÉE.

Variété productive, demi-tardive et de bonne qualité.

Tubercules réunis, arrondis; peau jaune; chair farineuse, de bonne qualité et jaune.

POMME DE TERRE

JACKSON WHITE (JACKSON BLANC.)

Variété très-odorante, de bonne qualité et demi-tardive. (Originaire des États-Unis.)

POMME DE 'FERRE

BRESEE'S PROLIFIC:

Excellente race, d'origine américaine, et très-productive. Elle mûrit environ trois semaines après la Pomme de terre *rose-précoce* (Early rose). Recommandable.

POMME DE TERRE

ARTICHAUT JAUNE.

Description. — Remarquable par la singularité de sa forme, ce qui constitue du reste son seul mérite; car elle est de qualité médiocre, quoique assez productive.

Tubercules réunis, allongés, effilés vers le point d'attache, et garnis de protubérances imbriquées; peau lisse et jaune; chair peu farineuse, laissant à désirer comme qualité, et de couleur blanc verdâtre; germe blanc.

Tige couchée et faible ; feuilles crispées ; fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

Poids 85 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

CHANDERNAGOR.

Description. — Elle est de mauvaise qualité, mais très-productive, et se fait en outre remarquer par la singulière marbrure de sa chair; aussi ne la signalons-nous que pour ce motif.

Tubercules réunis, arrondis; yeux profonds; peau lisse, de couleur brun rougeâtre; chair blanche, marbrée de violet et de qualité très-inférieure ; germe violet foncé.

Tige forte, dressée, haute de 0^m,40, verte, nuancée de rouge ; feuilles planes, mucronées, peu nombreuses et vert foncé; folioles ovales.

Maturité demi-tardive.

Poids 80 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre.

Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

LATE ROSE (ROSE TARDIVE.)

Originaire des Etats-Unis, et une des meilleures variétés d'hiver introduites jusqu'à ce jour.

POMME DE TERRE

DE ROHAN.

Description. — Très-jolie race, remarquable par son volume, son produit très-abondant, et fort cultivée comme variété agricole; sa qualité laisse un peu à désirer.

Tubercules réunis, arrondis irrégulièrement, le plus souvent soudés ensemble; yeux très-profonds. Peau rose, teintée de jaune; chair peu farineuse, de qualité médiocre et blanc verdâtre; germe rose-saumonné.

Tige inclinée, forte, haute de 0^m,52, vert-jaunâtre, nuancée de violet foncé à la base; feuilles allongées, contournées, pliées à la base, ondulées, cloquées, et de couleur vert foncé; folioles moyennes. Fleurs avortées.

Maturité tardive.

Poids 150 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre.

Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

TARDIVE, D IRLANDE.

Description. — Cette variété, extrêmement tardive, n'est pas très-productive; mais comme elle est une des dernières à germer, elle obtient assez de faveur sur les marchés, à une époque où les autres variétés sont épuisées; de plus, elle est de qualité excellente.

Tubercules réunis, arrondis et bossués; yeux profonds; peau lisse, de couleur jaune, lavée de rose; chair de parfaite qualité et blanche; germe blanc nuancé de rose.

Tige dressée, faible, de 0 ,35, verte, teintée de violet à la hase; feuilles allongées, concaves, étroites, légèrement contournées, pliées à la base, et peu nombreuses; folioles moyennes. Fleurs petites et lilas.

Maturité très-tardive.

Poids 82 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre, dans des rigoles peu profondes.

Plantation des tubercules : mars-avril.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Description. — De parfaite qualité et assez productive.

Tubercules réunis, arrondis régulièrement; yeux presque effacés; peau lisse, violet foncé; chair jaune, de très-bonne qualité; germe violet foncé, marbré.

Tige forte, nuancée de taches rougeâtres; feuilles planes, très-petites, vert clair. Fleurs violettes.

Maturité tardive.

Poids 70 grammes.

Culture. — Semis (l'avril en pleine terre.

Plantation en mars-avril.

NOTA. - Les variétés de Pommes de terre sont innombrables; nous n'avons donc pu les étudier toutes; **mais**, néanmoins, comme parmi ces différentes races, provenant des semis nombreux faits dans le but de régénérer cette plante, qui souffre trop souvent des ravages de la maladie, il s'en trouve dans une proportion qu'il est impossible d'apprécier, et possédant des qualités qui nous forcent à les recommander, nous avons, dans ce but, recueilli les variétés les plus remarquables, et nous les avons classées par année d'introduction, en citant leur origine.

POMMES DE TERRE

RACES ÉTRANGÈRES.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1815.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-------------|---------------|
| Bloc jaune. | (Angleterre.) |
| Champion. | (Angleterre.) |
| Ox-Noble. | (Angleterre.) |

INTRODUCTION. - ANNÉE 1816.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

| | |
|----------|---------------|
| Schawen. | (Angleterre.) |
|----------|---------------|

INTRODUCTION. — ANNÉE 1817.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE

Bangor de Cork. (*Angleterre.*)

Bangor rouge. (*Angleterre.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Le fruit à pain. (*M. Gibbs.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Cantorbéry. (*Angleterre.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1826.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE

Fine hâtive d'Amérique. (*M. Rob. Carr.*)

La Six-Semaines. (*M. Rob. Carr.*)

Minum Cup. (*M. Warren.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Mercer.

(*M. Rob. Carr.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1827.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI -LONGUE.

Patraque rouge.

(*M. Barrow.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1829.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Limale.

(*M. le baron de Hoochworst.*)

Minum Cup.

(*M. Warren.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Read apple.

(*M. de Warren.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1834.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine, blanche, ronde, tardive.

Blanche, hâtive, à tête basse.

Connaught Cup.

La blanche coupe.

Rouge rose.

Sauvage.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine, hâtive élevée.

Champion hâtive.

Champion tardive.

De *Forley*.

Délices hâtive de Fox.
Don.
Globe hâtive de Fox.
Hâtive à châssis.
Hâtive à feuilles de frêne.
Hâtive de Londres.
Hâtive de semence.
Hâtive de **Hopetoun**.
Hâtive de Ross.
Hâtive de Wellington.
Hâtive de Williamson.
La Lank.
La Rock.
Les murs de la Grande-Bretagne.
Lumpers.
Manly n° 1.
Naine hâtive Américaine,
Naine hâtive à châssis.
Nec plus ultra.
Particulière de Londres.
Patersons.
Péruvienne.
Poppies.
Prince de Galles.
Prolifique hâtive.
Sauderson.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson*.

Blanche de Dryden.
Du Cap de Bonne-Espérance.
Kidney américaine marbrée.
Kidney de **Southerland**.
Kidney géante, de Musgrove.

Kidney hâtive, des champs.
Kidney jaune.
Kidney sans pareille.
Kidney tardive, des champs.
Magnificent.
Naine hâtive, de Londres.
Nouvelle Kidney à feuilles d'orme.
Pygmée de Ross.
Semence du capitaine **Fruser**.
Variable.

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

Ananas longue. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE **CYLINDRACÉE**.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Asperge.
Variété de l'ananas.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

Hollandaise hâtive. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine de Key.

Bufle oblongue.

Châtaigne.

Esselback Kidney.

Fermière.

OBTENTEUR : *M. de Gerando.*

La Chaucey.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

L'Irlande tardive.

Legston.

Rouge de Cork.

Rouge de Petershire.

Rouge de Sawers.

Rouge hâtive.

Rouge hâtive à tête basse.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI-LONGUE.

Rouge pâle hâtive.

(*M. Lawson.*)

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Kidney d'Albanie.
Kidney, géante de Robertson.
Longue allemande.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

A peau noire.
Emperor.
Grise *E*cossaise.
Halle de *S*tafford.
Irlandaise de Douglas.
Kidney noire.
Kidney rouge longue de Londres.
La bleue de Londres.
La Coupe.
Lady Mary.
La Marbrée.
La peau violette.
Noire Américaine.
Noire à œil blanc.
Noire de semence.
Noire écossaise.
Noire rugueuse.
Profit du pauvre homme,

Quarante pour un, de Taylor.
Tardive de *Wellington*.
Variété de la grise Écossaise.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1835.

· POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La *Baudouine*.

(*M. Loth.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Manly n° 2.

(*M. Charwood.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1838.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE *CYLINDRACÉE*.

Lumper.

(*M. Lawson.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1841.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-------------------|--------------------------|
| De Hovorst. | (<i>M. Akermann.</i>) |
| Peruvian. | (<i>M. Lawson.</i>) |
| Stafford Hall. | (<i>M. Lawson.</i>) |
| Yorkshire Kidney. | (<i>M. Charlwood.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|-----------|--------------------------|
| Cornwall. | (<i>M. Charlwood.</i>) |
|-----------|--------------------------|

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Charlwood.*

Devonshire red.
Scotch red.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Gris flamand.

(M. *Akermann.*)



INTRODUCTION. - ANNÉE 1843.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : M. *Warner.*

Martin's prolific Globe.

Sodens New early Oxford.



INTRODUCTION. - ANNÉE 1844.



POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

A feuille de frêne.

(M. *Lawson.*)



POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Kidney à feuille de frêne. (*M. Charlwood.*)
Foxe's John Bull. (*M. Lawson.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1845.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Magendie.*

Américan Pink.
Dropper.
Round-red.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Magendie.*

Black monocco.
Lumper.
White Finck.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Kirkwall Kidney. | (<i>M. Lawson.</i>) |
| Haigh superb Kidney. | (<i>M. Lawson.</i>) |
| Unwin's Kidney. | (<i>M. Warner.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Warner.*

Early American.
Martin's superior early prolific.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1846.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Egyptian new Kidney.
Falconer's Kidney.
Imperial Kidney.
Miller's Thumb Kidney.
Red pine apple,

POMME DE TERRE

ROUGE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lamson.*

Cork red.
Flaming or pale red.
Kay early purple.
Lancashire pink eyed.
Lawhead early red.
Onion **Potatoe**.
Pink eyed Dairy Maid.
Purple Skinned early.
Red early field.
Shetland black.
White eyed blue or black.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

Variable Shaped Kidney. *(M. Lamson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lamson.*

Aberdeen **favorite**.
Black's seedling.
Castarphine hill early.
Cluster early White.

Dickson early field.
Dod's Seedling.
Early-Don.
Esselback.
Fonely round white early.
Inder Sauk Dambar.
Imvermay early.
Irish pink.
John's early.
Lawson prolific.
Little nut.
London-Don.
Mairten's early.
Old Scotch white.
Orchards.
Prolifique tardive.
Quebec profit.
Rostaing.
Seck no further.
Second early.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Agricultural Kidney.
Cape of good hope Kidney.
Large *irish* Kidney.
London dwarf Kidney.
Magnificent Kidney.
Matchless Kidney.
New American Kidney.
Sutherland white Kidney.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Blue horn Kidney.
Common blue field.
Entire black.
Farmer's black.
Rafford Kidney.



INTRODUCTION. — ANNÉE 1841.



POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Purple. *(M. Beurepaire.)*
Wéry. *(M. Simonis-Pire.)*



INTRODUCTION. — ANNÉE 1848.



POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Goldemberg.*

Rouge tardive d'Allemagne.

Rouge tardive des environs de Strasbourg.
Saint-Louis précoce.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Grosse blanche. | (<i>M. Goldemberg.</i>) |
| Hosen Muller. | (<i>M. Boussingault.</i>) |
| Mylord. | (<i>M. Magnery.</i>) |

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Goldemberg.*

Jaune hâtive.
Jaune précoce d'Allemagne.

INTRODUCTION. — ANNÉE 1850.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Manly's early.
Prince Régent.
Williamson's early.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Allan's early.

(*M. Lawson.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Red from Norway.

(*M. Lawson.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1852.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

As leaved Kidney.

(*M. de Gourcy.*)

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE PETITE.

Des Polders.

(*M. Van Geert.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Ash leaved round. | (<i>M. de Gourcy.</i>) |
| De Zélande. | (<i>M. Van Geert.</i>) |
| Gold finder. | (<i>M. de Gourcy.</i>) |
| Hobekiers. | (<i>M. Van Geert.</i>) |
| Lawson's conqueror. | (<i>M. de Gourcy.</i>) |

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Late London dwarf blue Kidney. (*M. le comte de Gourcy.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1853.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|------------|---------------------------|
| Régenérée. | (<i>M. De Valsoff.</i>) |
|------------|---------------------------|

POMMES DE TERRE

RACES FRANÇAISES,

INTRODUCTION. — ANNÉE 1816.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

Duagienne.

(Douai.)

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Rouge longue, de l'Indre.

(Indre.)

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

| | |
|----------------------|----------------------|
| La Bavière. | (<i>Jemmapes.</i>) |
| La Berbourg . | (<i>Forêts.</i>) |
| La chair rouge. | (<i>Indre.</i>) |
| La Rouge écailleuse. | (<i>Indre.</i>) |
| La Schaaden . | (<i>M. Sarre.</i>) |

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

| | |
|----------------------------|----------------------|
| La belle Ardennes. | |
| La belle Ochreuse . | (<i>Jemmapes.</i>) |
| La Calcinger . | (<i>Forêts.</i>) |
| La Coton. | (<i>Douai.</i>) |
| La Jacof . | (<i>Sorre.</i>) |
| La Prime rouge. | (<i>Forêts.</i>) |
| La Rose jaune. | (<i>Escout.</i>) |
| La Semi-rouge. | (<i>Forêts.</i>) |
| La Tardive d'Ardennes. | (<i>Forêts.</i>) |
| La Virolle . | (<i>Ardennes.</i>) |

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

| | |
|----------------------|----------------------|
| Bleue des Forêts. | (<i>Forêts.</i>) |
| La Bleue de Zélande. | (<i>M. Fribe.</i>) |

| | |
|------------------------------|---------------------------|
| La Bleue noirâtre. | (<i>M. Desechelle.</i>) |
| La Rhénoise. | (<i>Haute-Saône.</i>) |
| La Violette à chair marbrée. | |

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

| | |
|---------------|-------------------------|
| Brugeoise. | (<i>Escaut.</i>) |
| Divergente. | (<i>Escaut.</i>) |
| La Beaulieu. | (<i>Haute-Marne.</i>) |
| La Mouffin. | (<i>Escaut.</i>) |
| La Rose œil. | |
| La Sageret. | |
| Le long brin. | (<i>Forêts.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE PETITE.

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Albiflore. | (<i>Boucher de la Meuse.</i>) |
| La Batave. | (<i>M. (le la Boessière.)</i>) |
| La Chinoise. | (<i>Hanovre.</i>) |
| L'épais buisson. | (<i>Clèves.</i>) |
| L'orpheline. | (<i>Frise.</i>) |
| La petite Hollande. | (<i>Escaut.</i>) |
| La petite panachée. | (<i>Jemmapes.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| Jaune d'août. | (<i>Jemmapes.</i>) |
| La bonne Wilhelmine. | (<i>M. Ordinaire.</i>) |
| La feuille de haricot. | (<i>Côte-d'Or.</i>) |
| La fine peau. | (<i>Ardennes.</i>) |
| La grosse baie. | (<i>Clèves.</i>) |
| La jaune d'œil. | (<i>M. Morel de Vindé.</i>) |
| La jaune semi-longue. | (<i>Douai.</i>) |
| La jaune tardive. | (<i>Jemmapes.</i>) |
| La tige couchée. | (<i>Douai.</i>) |
| La Variante. | (<i>Jemmapes.</i>) |
| La Zélandaise. | (<i>Morbihan.</i>) |
| Neuf-semaines. | (<i>M. Escaut.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|--------------------|----------------------|
| Jaune longue. | (<i>Ardennes.</i>) |
| La Corne de vache. | (<i>Morbihan.</i>) |
| La Souris jaune. | (<i>Douai.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

| | |
|------------------|----------------------|
| Imbriquée. | (<i>Ardennes.</i>) |
| La Pomme de pin. | (<i>Forêts.</i>) |

INTRODUCTION. - ANNÉE 1817.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Sageret.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Tardive de Vitry.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| La Bernarde. | (<i>M. Thomas.</i>) |
| La bonne Bellot. | (<i>M. Français.</i>) |
| La Claire bonne. | (<i>Ardennes.</i>) |
| La hâtive de Meudon. | (<i>Environs de Paris.</i>) |
| La Mayençaise. | (<i>M. Ordinaire.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

La Blanche. (*M. Grégoire.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Jeannette.

(Clèves.)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La hâtive.

(*M. d'Evry.*)

Philadelphie.

(*M. Leroy.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1818.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

La petite jaune.

(*M. (liard.)*)

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Luxembourg.

(*M. Pierard.*)

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Cylindrique. (M. *Biard.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Rouge pâle. (M. *Biard.*)

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Commune. (M. *Genin.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

L'agalhe. (M. *Pinard.*)
La Noire. (M. *Genin.*)
La Violette rude. (M. *d'Argentré.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1819.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Sageret.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Dorée.

(*M. Sageret.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1820.

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Jaune blanche.

(*M. Picard.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Rouge d'Espagne.

(*M. Picard.*)

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Morel de **Vindé**.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Jersey. *(M. Morel de **Vindé**.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1821.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Artichaut rouge. *(M. **Gondoin**.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La **Desechelle**.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1825.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Bellot.

(*M. Bellot.*)

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Saint-Jean, de M. de Chazal.

(*M. de Chazal.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1827.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Golden sauvage.

(*M. de Sabine.*)

La Dorée.

(*M. de Sabine.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Sauvage du Chili. *(M. de Sabine.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

La Rognon. *(M. de la Boessière.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La de Fayolle. *(M. Sageret.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1829.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La Dailly. *(M. Bailly.)*

La Jacquinet de Presle.

La Reinette. *(M. Armand de Caillon.)*

Reinette du Gâtinais. *(Les Barres.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Noisette. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

Le Cornichon français. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

La hâtive de Ville-d'Avray. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Cornichon français. *(M. de Sainville.)*

Cornichon violet. *(M. de Sainville.)*

La Découflé. *(M. Découflé.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1830.

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE LISSE.

La Tessier. *(M. Sageret.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Issue de la *Sageret*. *(M. Fleury.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : M. *Sageret*.

La bonne d'août.

La Duchesne.

La *Sainclair*.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *Verrières*.

La rose jaunâtre.

La rose *obronde*.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Kopaire.

(*M. Sageret.*)



INTRODUCTION. - ANNÉE I S3 1.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Sageret.*

La Gilbert.

La Pictée.



POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Challan.

(*M. Sageret.*)



POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Canada.

(*M. Rameau.*)

La dégénérée de la Truffe d'août.

(*Halle de Paris.*)

| | |
|--------------|-------------------------|
| La Miller. | (<i>M. Sageret.</i>) |
| La Saulnier. | (<i>M. Saulnier.</i>) |
| La Thaer. | |
| La Thouin. | (<i>M. Sageret.</i>) |

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|----------|------------------------|
| La Bose. | (<i>M. Sageret.</i>) |
|----------|------------------------|

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Sageret.*

Filassier.
La Daubenton.
La Young

INTRODUCTION. - ANNÉE 1832.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Jaune, hâtive, ronde. | (<i>M. Bailly.</i>) |
|-----------------------|-----------------------|

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Knight. | (<i>M. Rameau.</i>) |
| Jaune longue, très-hâtive. | (<i>M. Bailly.</i>) |
| La longue d'été et d'hiver. | (<i>M. Rameau.</i>) |
| La précoce Van ès-extra. | (<i>M. Rameau.</i>) |

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Rameau.*

La précoce Schaerbeek.
La Rognon jaune.

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE LISSE.

Rouge longue, hâtive. (*Grignon.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

L'œil violet rouge. (*M. Rameau.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1833.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. de Sainville.*

Cornichon suisse.
La Suisse.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Hétéroclite longue. *(M. Foucard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Hétéroclite ronde. *(M. Foucard.)*

I NTRODUCTION. — ANNÉE 1834.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La Cent jours. *(Argenteuil.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Cam. Beauvais.*

La Saxe.
Saxonne.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La dégénérée de la Gilbert.
La dégénérée de la violette *Sageret.*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1835.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Guyard.*

Blanche de *Villersexel.*

La blanche, it fleur violette.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE *CYLINDRACÉE.*

De la Louisiane.

(*M. Parguez.*)

La *Picry.*

(*M. Picry.*)

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

De la Chine.

(*M. Parguez.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1836.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Tri pet. *(M. Tripel.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La hâtive de Bourbon-Lancy. *(M. Quiclet.)*
La Bicolore. *(M. Baptiste.)*
Violette Godefroy. *(M. Godefroy.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1837.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Hâtive de Pontarlier. *(M. Picry.)*
La nouvelle des Vosges. *(M. Parisot.)*
La Corsicaine. *(M. Bonin.)*
Tardive de Pontarlier. *(M. Picry.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

| | |
|------------------------------|------------------------|
| La hâtive de Châteaurenard. | (<i>M. Bailly.</i>) |
| La longue Anglaise. | (<i>M. Bailly.</i>) |
| Violette de Lanilis . | (<i>M. Guesner.</i>) |
| Violette de Pontarlier. | (<i>M. Picry.</i>) |

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| La longue hâtive nouvelle. | (<i>M. Mabire.</i>) |
|----------------------------|-----------------------|

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Guesnet.*

Mousson blanche.
Mousson rose.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Longue précoce. | (<i>M. Mabire.</i>) |
|-----------------|-----------------------|

INTRODUCTION. — ANNÉE 1838.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

Artichaut dégénéré. (M. *Bouvier*.)
Haricot. (M. *Merat*.)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Grosse excellente. (M. *Mercier, d'Alençon*.)
Jaune d'Islande. (M. *Merat*.)
La blanche à fleur blanche. (M. *Gérard*.)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Dorée bicolore. (M. *Sabine*.)
Rouge de M. le comte de *Crouy*. (M. *le comte de Crouy*.)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : M. *Lefèvre*.

La Charbonnière.
Savoyarde.
Stonolifère des montagnes du Mexique.

INTRODUCTION. - **ANNÉE 1839.**

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Bangor violette. *(M. de Vindé.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Jaune d'août. *(M. Quenedet.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Bertin. *(M. Bertin.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Blanche amidon. *(M. Guyard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

L'Anglaise.

(*M. Magendie.*)



INTRODUCTION. - ANNÉE 1840.



POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Des Etats-Unis.

(*M. de Valcourt.*)

La *Someiller*.

(*M. Parguez.*)

La Vierge.

(*M. Someiller.*)



POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

D'Ostérode.

(*M. Duvilliers.*)



INTRODUCTION. - ANNÉE 1841.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Parguez.*

Noire des Montagnes de la Suisse.

Violette prodigieuse.

Rose early.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Descroizille nouvelle.

(*M. Loquet.*)

Rouge de Sibérie.

(*M. Parguez.*)

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Rough black.

(*M. Rendu.*)

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI -LONGUE.

Rouge d'Irlande.

(*M. Parguez.*)

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| De la Saint-Jean. | (<i>M. le marquis de Fayolle.</i>) |
| Douglas. | (<i>M. Rendu.</i>) |
| Jaune ronde. | (<i>M. Parquez.</i>) |
| Réniforme. | (<i>M. Rendu.</i>) |
| Ronde de Perth. | (<i>M. Parquez.</i>) |
| Russe tardive. | (<i>M. le marquis de Fayolle.</i>) |



INTRODUCTION. - ANNÉE 1842.



POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

| | |
|--------------|--------------------------|
| Kent Kidney. | (<i>M. de Gourcy.</i>) |
|--------------|--------------------------|



POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Précoce de Harvey. | (<i>M. le comte de Gourcy.</i>) |
|--------------------|-----------------------------------|



POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Russian Lead. (M. le comte de *Gourcy*.)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Yorkshire red. (M. de *Gourcy*.)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1843.

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE LISSE.

La Quarantaine. (*Halle de Paris*.)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1844.

POMME DE TERRE

ROUGE , DEMI-LONGUE.

Durham. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE ENTAILLÉE.

Boudin rouge. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Bertin rouge. *(M. Jullien.)*

Printanière de Sarreguemines. *(M. Royer.)*

Rouge de Flandres. *(M. Moll.)*

Tardive. *(M. Julien.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

Boudin noir.

Bertin noir.

Bertin noir non marbrée.
Neuf semaines à œil violet.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

D'Egypte.
Souris.

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

Boudin blanc. (*M. Jullien.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

Rognon de Coq. (*M. Jullien.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

A pourceaux.
Bertin blanc.
Dunkerque.

INTRODUCTION. — ANNÉE 1815.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Stolonifère. *(Semis de Verrières.)*

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE ENTAILLÉE.

Rose longue hâtive. *(M. Jagnot.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Plate de M. Bailly. *(M. Badly.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Benefits. *(M. Magendie.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1846.

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

La longue corne. *(M. Simon Louis.)*
Royale. *(M. Briffaut,)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Grisette. *(M. Goutier.)*
Rouge de Strasbourg. *(M. Royer.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1847.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Rosée de Conflans. *(Halle de Paris.)*

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

Rosace de Villers le Bel. (*Halle de Paris.*)

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Saint-André de Suède. (*M. Thierry-Tollard.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bleue. (*M. Gloreau.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 184S.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Bollen. (*M. Goldenberg.*)
Pâte blanche. (*M. Maquery.*)

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

Blanche hâtive à taches bleues. (*M. Boussingault.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bleue hâtive. (*M. Boussingault.*)

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE **ENTAILLÉE**.

OBTENTEUR : *M. Boussingault.*

Rouge de **Paufers**.
Saint-Louis tardive.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1850.

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

Sancerre. (*Société d'Agriculture.*)

INTRODUCTION. — ANNÉE 1851.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Jaune hâtive.

(*M. Hiver.*)

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

Comice d'Amiens.

(*M. Pingré de Guimicourt.*)

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Rouge hâtive.

(*M. Hiver.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1852

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

Cornichon rose, de Hollande.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Hézar.

(*M. Hézar.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1853.

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Rothschild.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Augustine. | (<i>M. Hézard.</i>) |
| Marjolin tardive, | (<i>M. Bazin.</i>) |
| Trouvaille d'or. | (<i>M. Liron d'Airolles.</i>) |

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

| | |
|----------------|------------------------|
| Bourbon Lancy. | (<i>M. Deliron.</i>) |
|----------------|------------------------|

INTRODUCTION. - ANNÉE 1854.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Circassienne. | (<i>M. Bonier.</i>) |
| De la Saint-Jean améliorée. | (<i>M. Ramey.</i>) |
| Vilmorin. | (<i>M. Soubien.</i>) |

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Schultenmann. | (<i>Société d'Agriculture.</i>) |
|---------------|-----------------------------------|

INTRODUCTION. - ANNÉE 1855.

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE GROSSE.

Guyraudienne.

(*M. Ramey.*)

Roscovite.

(*M. Goulven Denis.*)

Sierra Nevada.

(*Muséum d'histoire naturelle.*)

Les variétés suivantes se recommandent autant par leur qualité que par leur production, et ont été de notre part l'objet d'études attentives dans nos cultures où nous les avons eues constamment sous les yeux, aussi nous empressons-nous de leur réserver un accueil favorable dans cet ouvrage.

POMME DE TERRE

HARDY.

Excellente race pour le potager, obtenue par M. Hardy père.

Sa cuisson facile la fait recommander surtout pour les ragoûts, sa chair est d'un excellent goût, et sa production est tellement abondante qu'elle donne jusqu'à trente et quarante tubercules par pied.

Tubercule ovoïde, aplati, un peu plus gros à une extrémité ; yeux peu enfoncés ; peau légèrement rugueuse, jaune pâle ; chair extrêmement fine et délicate, d'une cuisson très-prompte et d'un goût excellent, couleur jaune clair ; germe blanc, légèrement teinté de violet.

Feuilles à folioles vert cendré, pubescentes en-dessous.

Tige de 0^m,30 à 0m,/0.

Maturité demi hâtive.

POMME DE TERRE

LE BIENFAITEUR.

SYNONYME : LAWERY.

Bonne variété féculente, rustique et productive, originaire de Belgique ; son nom de *Bienfaiteur* lui vient de sa résistance à la maladie.

Tubercule arrondi-allongé, déprimé ; yeux assez profondément enfoncés, sous une ride prononcée. Peau

rouge violet terne, nuancée de jaune, et parsemée de mouchetures fines et ternes, Chair jaune foncé au centre et colorée de violet rosé sous la peau ; germe blanc teinté de violet.

Tige de 0^m,55, dressée, simple, anguleuse, de couleur vert grisâtre; feuilles à folioles moyennes et allongées, cloquées très-irrégulièrement, d'un vert blondissant; fleurs grandes et blanches, colorées de rose.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

MARCEAU.

SYNONYME : LA CONFÉDÉRÉE.

Originnaire d'Amérique, et rapportée en France par M. Vavin fils, qui la baptisa du nom du navire qu'il commandait. Cette pomme de terre est d'excellente qualité, de bonne garde et précocce ; de plus elle est d'une cuisson facile et ne se délie pas, ce qui la fait rechercher pour les ragoûts.

Tubercule assez gros, allongé, déprimé ; yeux peu profondément enfoncés. Peau chagrinée, très-fine, parsemée de quelques taches verruqueuses, de couleur jaune *foncé*, Chair blanche, féculente, très-fine, excellente au goût.

Maturité demi-hâtive.

POMME DE TERRE

DELAVILLE.

Excellente variété, obtenue par M. **Delaville**, jardinier de M. **Beaumenil**, au château de Fitz-James, près Clermont (Oise), se conservant très-longtemps sans éprouver d'altération.

Tubercule oblong. Peau violet foncé, fine et lisse ; yeux nuls. Chair très-farineuse et fine, de qualité excellente et de bonne garde.

Maturité demi-hâtive.

POMME DE TERRE

LONGUE D ISLANDE.

Importée en France par M. Eugène Robert en 1835, au retour d'un voyage qu'il fit en Islande, cette variété fut aussitôt propagée par M. L. **Vilmorin** qui la fit cultiver avec succès dans plusieurs départements.

Elle est de qualité excellente, très-farineuse, extrêmement productive, et joint à tous ces avantages la faculté de résister parfaitement à la maladie.

Tubercule très-allongé; yeux proéminents; peau jaune pâle nuancé de rose ; chair jaune, très-fine, délicate, farineuse, excellente au goût.

POMME DE TERRE

LONGUE, ROSE MARTIN.

SYNONYME : POMME DE TERRE SAINTE-MARIE.

Race volumineuse, productive, très-estimée et **suffisamment** farineuse, obtenue par M. Valenciennes.

Tubercule cylindrique, allongé, et un peu atténué à la base; yeux peu profondément enfoncés, sous des rides très-saillantes. Peau un peu rugueuse, de couleur jaune terne. Chair jaune terne, liseré rouge foncé, très-farineuse; germe blanc teinté de violet.

Tige élevée, pubescente, rameuse, vert clair nuancé de violet, à la base ; feuilles étroites, vert cendré, ~~à~~ folioles rapprochées. Fleurs petites, blanc-jaunâtre.

Maturité hâtive.

POMME DE TERRE

ROUGE, DE LA MURE.

Variété très-répandue dans le canton de la Mure, et rapportée de Grenoble par M. **Crapon** qui l'a propagée ; elle est extrêmement productive et résiste parfaitement à la maladie ; sa chair est peu farineuse.

Tubercule assez gros, de forme arrondie ; yeux proéminents. Peau lisse, rouge clair. Chair jaune, peu farineuse; germe rouge violacé.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

REINE BLANCHE.

Excellente **race**, très-farineuse, et de première précocité.

Tubercule très-gros, arrondi; yeux peu profondément enfoncés. Peau fine, de couleur jaune pâle. Chair blanche, très-fine, farineuse, excellente au goût. Feuilles vert foncé.

POMME DE TERRE

DE SOLEILHAS.

Remarquable par sa précocité, son excellente qualité et son énorme production.

M. Brun, instituteur à **Soleilhas** (Hautes-Alpes), qui a propagé cette excellente race, la recommande particulièrement pour sa rusticité et surtout pour son produit, qu'il a trouvé considérable, même sur des terrains extrêmement médiocres.

Tubercule moyen, arrondi; yeux proéminents et nombreux. Peau jaune lisse; chair très-fine, féculente, d'excellent goût, de couleur jaune clair.

Maturité extrêmement hâtive.

POMME DE TERRE

LA COQUETTE.

Obtenue en 1849, par Mme Catherine **Plomteux**, de **Warêt-l'Evêque** (Belgique), cette variété est d'excellente qualité, très-féculente, et d'une cuisson facile et prompte. Elle a également le mérite d'être productive et rustique, mais elle est tardive. Race recommandable.

Tubercule ovale, arrondi aux extrémités ; yeux proéminents; peau gercée et jaune, marquée de taches plus ternes. Chair jaune pâle, féculente, facile à cuire, et d'un goût excellent.

Tige dressée, simple, haute de 0^m,50, à angles sail-lants, de couleur vert blond; feuilles étroites, vert cendré. Fleurs blanc-pur.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

COMICE D'AMIENS.

Obtenue par M. Lebrun et recommandable par sa pré_**cocité** et son produit extrêmement abondant!, qualité excellente.

Tubercule déprimé, arrondi ; yeux peu enfoncés.

Peau lisse de couleur jaune foncé. Chair jaune foncé.

Tige forte, vert clair, colorée de violet à la base. Feuilles vert clair. Fleurs blanches nuancées de purpurin.

Maturité très-hâtive.

POMME DE TERRE

BELLE DAME, DE BRUXELLES.

Propagée par M. Gaud de Juvisy et ayant le mérite de se conserver très-tard en saison avant de germer.

Elle est d'excellente qualité et très-productive.

Tubercule moyen, cylindrique, allongé; yeux peu enfoncés. Peau rugueuse, de couleur jaune chamois. Chair blanc verdâtre, cohérente, très-recherchée pour les ragoûts; germe violet.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

DE NORWÈGE.

Bonne race, rustique et productive, que l'on doit à M. Rohart, fabricant d'engrais, qui l'a rapportée de Norwège.

Tubercule arrondi, un peu allongé et aplati sur les deux faces, de couleur jaune grisâtre.

Peau chagrinée, rugueuse et crevassée. Chair jaunâtre, bonne et savoureuse; germe blanc jaunâtre.

Tige de 0^m,50, assez forte ; feuilles de dimension moyenne. Fleurs nombreuses, petites et blanches.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

RAINEVILLE.

Excellente race, remarquable par sa richesse en fécule, et sa cuisson prompte et facile, obtenue par M. Lebrun; elle est extrêmement productive.

Tubercule moyen, lisse, allongé et jaune ; yeux peu nombreux et assez proéminents ; chair jaune pâle, très-fine, excellente au goût ; germe blanc rosé.

Tige de 0^m,35. Fleurs blanc lilacé.

POMME DE TERRE

NAPOLÉON.

Très-hâtive, et se recommandant par la beauté de ses tubercules et la qualité de sa chair ; elle est assez productive.

Tubercule moyen, aplati, allongé, un peu contourné à la base; yeux peu nombreux et peu profondément enfoncés. Peau lisse, très-fine et jaune; chair jaune pâle, farineuse et savoureuse ; germe blanc. Tige de 0^m,30, dressée; feuilles épaisses, obtuses, concaves; folioles moyennes; fleurs rares.

Maturité très-hâtive.

POMME DE TERRE

BLANCHARD.

Variété très-précoce, de bonne qualité, et extrêmement productive, obtenue par M. Vuitry.

Elle possède en outre l'avantage de réussir dans tous les terrains.

M. le comte de *Lambertye*, à qui l'on doit de si remarquables ouvrages sur l'agriculture, estime que la Pomme de terre *Blanchard*, est plus farineuse, aussi précoce, et beaucoup plus productive que la Pomme de terre *Marjolin*.

Et nous partageons son avis, même quand il dit que cette supériorité ne fera pas descendre la Pomme de terre *Marjolin* du rang qu'elle occupe, à cause de l'élégance de sa forme qui la fait tant priser par les restaurateurs.

Tige simple, anguleuse, nuancée de violet de la base au sommet.

Feuilles vert jaunâtre, légèrement pubescentes en-dessus et en dessous. Fleurs violet foncé.

Tubercule arrondi, un peu déprimé; yeux proéminents et nuancés de violet; peau rugueuse, un peu gercée, de couleur jaune foncé. Chair jaune clair; germes violacés.

Maturité très-précoce.

POMME DE TERRE

JEANCÉ.

Variété productive, demi-tardive et de bonne qualité.

Tubercule gros, arrondi ; yeux nombreux et profondément enfoncés. Peau rugueuse, parsemée de points verruqueux, couleur jaune foncé; chair jaune pâle, d'excellente qualité.

Tige forte, anguleuse, rameuse et glabre; feuilles pubescentes et ondulées; folioles peu nombreuses ; fleurs très-grandes et blanches.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

DES ILES MARMONT.

Elle est remarquable par son volume, malheureusement elle est sujette à la maladie, et pour ce fait sa culture a été négligée.

Tubercule énorme, presque cylindrique, allongé, lisse, arrondi aux extrémités; yeux profondément enfoncés et nombreux. Peau jaune tachetée de rose, et lisse. Chair jaune clair. Tige forte, anguleuse, glabre, vert clair, colorée légèrement de violet. Feuilles rugueuses en-dessus, plus unies en-dessous, vert clair. Fleurs blanches, teintées de violet.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

MANGEL WURZEL.

Cette variété qui tire son nom de la Betterave dont elle affecte la forme, est très-productive, de bonne qualité, mais trop sujette à la maladie , ce qui la fait délaissér.

Tubercule gros, très-long, cylindrique, presque **pyriforme** ; yeux profondément enfoncés et nombreux. Peau assez fine, rose pâle; chair ferme, très-farineuse, jaune pâle nuancée légèrement de rose; germe rose violacé.

Tige de 0',50, dressée, forte, colorée da rouge sur les côtes, de couleur vert jaunâtre; feuilles nombreuses ; folioles moyennes, allongées, pointues, cloquées, ondulées, non contournées, vert foncé.

Fleurs lilas, lavées de rose sur les bords.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

CAILLAUD.

SYNONYME : POMME DE TERRE **BOSSIN**.

C'est à M. **Bossin**, qui la reçut du Chili, que l'on doit cette excellente race. M. **Caillaud**, à qui M. **Bossin** donna les premières graines de cette variété, la fit cultiver et en obtint des résultats surprenants.

Elle est éminemment productive, très-farineuse, excellente au goût, d'une cuisson facile et prompte, et d'une maturité demi-tardive.

Tubercule très-gros, un peu allongé *irrégulièrement* et légèrement déprimé; yeux enfoncés profondément.

Peau jaune foncé et lisse; chair jaune clair, farineuse, d'un goût délicieux.

Tige de 0^m,50 , très-rameuse, anguleuse, glabre et verte, souvent colorée de rose à [la hase; feuilles à folioles vert foncé et pubescentes. Fleurs rares.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

CHARDON.

SYNONYMES : POMME DE TERRE PATRAQUE JAUNE, POMME DE TERRE DE SAXE.

Extrêmement productive et très-rustique, mais moins féculente que les autres races.

Cultivée principalement pour la nourriture des animaux ; elle rend de grands services par son énorme production. Elle fut obtenue en 1848 par M. Chardon, cultivateur à Gréez, canton de Montmirail (Sarthe).

Tubercule très-gros, arrondi; yeux enfoncés profondément.

Peau rugueuse , légèrement crevassée , de couleur jaune brun; chair jaune clair, verdâtre à la circonférence; germe blanc violacé.

Tige forte, rameuse, vert clair, tachetée de pourpre; feuilles grandes; folioles développées. Fleurs grandes et blanches.

Maturité tardive.



Les variétés suivantes , que nous avons reçues d'Angleterre, nous ont paru fort recommandables.

Pomme de terre : Ash-top Fluke.

Blanc de lait de Wheeler.

— Champion de Carter.

Marjolin de Fluke.

Marjolin de Lapstone.

Paterson's Bovinia.



RÉGÉNÉRATION

DES POMMES DE TERRE

Les Pommes de terre, comme toutes les plantes en général, sont exposées à différentes maladies; déjà en 1786, le célèbre Parmentier signalait une maladie fréquente en Angleterre, apparaissant surtout dans les années de pluie, et à laquelle on donna le nom de *Frisolée*. Bose, dans son *Nouveau cours complet d'agriculture*, décrit ainsi la *Frisolée* ou Frisée.

« *Frisée*. — Maladie des Pommes de terre, qu'on appelle *Pivre* en Irlande. On la reconnaît à la tige d'un

- vert brunâtre et comme bigarrée, aux feuilles repliées
- sur elles-mêmes, *bullées*, maigres, rapprochées de la
- tige, et marquées de points jaunâtres. Les tubercules sont petits et peu nombreux.

« Il est des variétés de Pommes de terre qui sont plus

- sujettes à la *Frisée* que les autres.

- Une partie de Pommes de terre, provenant de pieds *frisés* ayant été mise dans une lessive de cendres, « donna naissance à fort peu de pieds *frisés*, tandis que « l'autre en fit naître, qui le furent tous.

- Un cultivateur anglais eut deux rangées de Pommes de terre dont tous les pieds étaient attaqués de la *frisée*; il les laissa en terre, ne croyant pas qu'elles me-
« ritassent la peine d'être récoltées. L'année suivante,

« aucun des nouveaux pieds produits n'eût cette maladie,
« Il en conclut que c'est au défaut de maturité des tuber-
« cules que cette maladie est due, et il pourrait avoir
« raison. »

Les premiers symptômes de la maladie en France apparurent en 1844 ; on y fit peu attention ; mais en 1845, une maladie terrible envahit tout à coup la culture de la Pomme de terre, très-florissante jusqu'alors, et présenta des caractères épidémiques tellement alarmants, qu'on pensa un moment qu'il fallait abandonner cette culture.

Pendant cette épidémie, devenant de plus en plus grave, préoccupa nombre de savants et de cultivateurs, qui proposèrent divers moyens, soit pour s'opposer à la marche de la maladie, soit pour en annuler les effets ; quelques-uns ont donné d'excellents résultats, et ont contribué à l'amélioration de la culture; mais si cette maladie, comme toutes les épidémies du reste, a pu disparaître momentanément, elle n'est point encore détruite.

En 1846, un rapport fut adressé à l'Académie des sciences par MM. **Gaudichaud**, **Boussingault** et **Payen**, et les faits qu'ils ont constatés au début de la maladie, sont encore aujourd'hui reconnus de la plus rigoureuse exactitude.

Voici ce rapport :

« Quoiqu'il règne encore des incertitudes, touchant la cause première de l'affection spéciale qui exerça ses ravages sur nos cultures de Pommes de terre en 1845, un grand nombre d'observations précises et concordantes permettront de présenter ici des conclusions générales.

a Et d'abord, il est évident que la maladie s'est **développée** sous des conditions très-diverses et à des époques

différentes, durant plus de trois mois, dans les lieux qu'elle a successivement envahis.

« Les influences météorologiques, défavorables à la production des tubercules, ont donc été rendues plus graves par une cause spéciale, irrégulièrement disséminée, plus active là où se sont réunis l'excès d'humidité, une abondante fumure et une végétation affaiblie par une grande laxité des tissus.

• L'influence que divers observateurs ont attribuée à la dégénérescence des variétés de Pommes de terre, nous a paru nulle; en sorte que le renouvellement par des semis n'aurait, selon nous, aucune importance probable dans la question d'avenir de cette précieuse culture.

« Généralement, l'altération des tiges sembla avoir précédé celle des tubercules ; ce phénomène serait, sans doute, un avertissement utile, si l'affection principale se montrait de nouveau.

« Voici quels sont les caractères distinctifs de la maladie nettement déterminée aujourd'hui :

10 « Des taches rousses partant, en général, de la périphérie, s'avancant sous l'épiderme dans toute l'épaisseur de la couche corticale, et même graduellement dans la portion médullaire, et parfois jusqu'au centre ou dans l'axe du tubercule;

« 20 La désagrégation ou la disparition de la fécule, dans une zone plus ou moins étendue, autour des tissus envahis par la substance de couleur rousse ;

« 30 La dureté acquise après la cuisson par toutes les portions des tissus que les taches ont atteintes;

40 La résistance à la putréfaction et à divers réactifs, plus grande dans les tissus consolidés par la subs-

tance fauve orangée, que dans tout le reste de la masse des tubercules;

« 5^o La composition des parties tachées, plus pauvres en fécule, plus abondantes en matière azotée que les parties semblables des tissus non envahis du même tubercule, ou de tubercules sains récoltés dans le même sol;

« 6^o Les variétés hâtives, qui sont parvenues à maturité dans chacune des localités avant l'invasion du mal, ont été récoltées et se sont, la plupart, conservées dans les magasins bien disposés;

« 7^o L'affection spéciale a fait des progrès ou s'est développée sur les Pommes de terre récoltées en apparence saines durant la maladie régnante, et mises en silos ;

« 8^o Souvent même les progrès de **altérations** secondaires furent tellement rapides dans les silos, que les tissus désagrégés laissèrent écouler une grande partie des sucs mis en liberté subitement, comme après le dégel des pommes de terre;

« 9^o Les tubercules ont donné dans les fabriques moins de fécule blanche, plus de fécule fauve, moins, en somme, de produit total que les Pommes de terre à l'état normal des mêmes localités;

« 10^o L'extraction immédiate de la fécule a permis d'utiliser les récoltes envahies, en général, mieux et plus promptement que tout autre moyen ;

110 Les tubercules affectés, sans être doués de propriétés délétères bien établies, ne peuvent être considérés comme formant une bonne nourriture, à moins d'en retrancher les tissus envahis ;

« 120 On peut conserver les tubercules attequés en les tenant isolés les uns des autres dans des endroits peu humides , ou divisés en tranches au coupe-racines , lavées avec de l'eau très-faiblement acidulée et séchées à l'étuve ;

« 13° La pulpe des féculeries, foulée toute humide dans les silos, se conserve assez bien pendant plus d'un mois, tandis que si on l'étend à l'air , elle se couvre rapidement de moisissures abondantes ;

« 140 L'addition d'un peu de sel dans la pulpe hâte son altération;

« 15° On pourrait, dans quelques usines, prolonger la conservation de la pulpe, diminuer son poids des quatre cinquièmes et la rendre transportable à de grandes distances, en la soumettant à la *presse*, et en achevant sa **dessication** sur une touraille ou dans une étuve à courant d'air;

« 16° Les tubercules sains ou attequés jusqu'à un certain point, que l'on destine à la reproduction, acquièrent une plus grande énergie vitale, lorsqu'on les expose pendant quelque temps à l'air et à la lumière. »

« Ce procédé, employé depuis plusieurs années, par M. L. **Vilmorin**, pour ses plantations, offre l'avantage de maintenir les pousses très-courtes, et de prévenir les ruptures accidentelles. »

Il faut lire le charmant ouvrage sur les Pommes de terre, de M. Ed. **Vianne**, directeur du *Journal d'Agriculture progressive*, et auteur d'un grand mérite, afin de se rendre un fidèle compte des recherches opérées depuis vingt-six ans dans le but d'apporter des moyens curatifs

ou d'éclairer l'industrie sur la véritable nature du fléau qui attaque la Pomme de terre.

Nous citerons seulement quelques passages de ces intéressantes observations :

« Dans le courant de 1860, dit M. Ed. Vianne, M. Bary, professeur de botanique à Fribourg, publia une brochure sur cette importante question, qu'il étudiait depuis plusieurs années, de laquelle il ressortait que la maladie était causée par un champignon désigné par les savants, sous le nom de *Botrytis infestans*, *Botrytis devastatrix*, *Peronospera*, trois noms qui indiquent un même végétal parasite ; que ce champignon attaquait premièrement les folioles des fanes sur lesquelles il signale sa présence par des taches brunes qui se développent d'autant plus rapidement que le sol et le temps sont plus humides, et qu'il pénètre dans l'intérieur de la plante par des conduits cellulaires.

« Au moyen d'une forte loupe, on peut, en effet, suivre la marche de la maladie, qui est celle de l'envahissement du parasite. Il passe des folioles aux pétioles; de là, il passe dans la tige, par laquelle il gagne les tubercules.

Les expériences de M. Bary, faites avec un soin minutieux et plusieurs fois répétées, ne laissent aucun doute sur ce sujet; mais ce qui ne s'explique pas aussi clairement, c'est l'apparition du fléau qui apparut en Allemagne vers 1830, et qui se développa sur une grande échelle en France en 1845. Ce que le savant professeur n'explique pas non plus clairement, c'est sa conservation d'une année à l'autre, et les raisons qui font que quelques parties d'un champ restent intactes lorsque d'autres sont complètement détruites, ni pourquoi certaines variétés sont moins attaquées que d'autres.

« La maladie des tubercules est encore bien plus redoutable que celle des fanes, car si cette dernière diminue notablement le produit, l'autre le détruit complètement. La cause de cette funeste altération n'a pas été mieux expliquée que celle des fanes. Les uns l'attribuent, de même que celle des fanes, à une dégénérescence de la pomme de terre; d'autres n'y voient que l'effet de conditions atmosphériques défavorables. Ceux-ci regardent l'altération des tubercules indépendante de celle des fanes, ceux-là pensent que l'altération des tubercules est occasionnée par un champignon parasite, qu'ils nomment *Fusisporium solani*, qui serait différent du *a Peronospera*, dont l'influence ne se ferait sentir que sur les fanes.

ED. VIANNE. — *Pommes de terre, leur culture, emploi et conservation.*

De nombreux moyens ont été proposés pour prévenir la maladie de la pomme de terre ou arrêter son **développement**. Nous en citerons quelques-uns, en nous aidant des agronomes qui ont le plus étudié sa culture, ou cherché les moyens de la préserver de la maladie.

En première ligne nous citerons M. Victor **Chatel**, grand philanthrope et infatigable chercheur, qui a conseillé la plantation automnale *avec buttage et déb buttage successifs, le chaulage des tubercules*.

C'est encore lui qui a conseillé de *chauler la terre*, au moment du buttage, afin de mettre la chaux entre deux terres, de donner le *dernier labour très-profond*, afin de placer la plante dans une terre nouvelle; de laisser *verdifier les tubercules* destinés à la reproduction; de placer *les tubercules pour semences sur des claies*, et beaucoup d'autres conseils pour lesquels nous renvoyons à l'ouvrage de M. Ed. **Vianne** : *Pommes de terre, leur culture, emploi et conservation*.

M. Le Roy-Mabille, convaincu que la maladie n'est autre que la **dégénération** des pommes de terre, provoquée par une continuité de culture avec des tubercules non arrivés à maturité, conseille de planter en octobre, et de placer les tubercules à 0^m,25 de profondeur, ensuite de les *butter*, de manière qu'ils soient entourés partout d'au moins 0^m,30 de terre.

C'est une excellente méthode, nous en convenons, mais cette culture ne peut être pratiquée dans toutes les terres.

Faite avec intelligence et persévérance, cette plantation d'automne paraît être un préservatif de *la* maladie. En outre, elle augmente le produit d'une manière notable, elle donne des tubercules plus parfaits et de **meil-**

leur goût; mais il faut fumer modérément, choisir des tubercules parfaitement sains, et les planter entiers à 0m,30 dans un terrain sec et meuble.

M. **Bossin**, sur l'autorité duquel on doit s'appuyer, prescrit la plantation hivernale, et elle a pour résultat non-seulement d'augmenter le produit et de paralyser la maladie, mais encore elle donne des tubercules excellents, et préférables à ceux plantés dans d'autres conditions.

D'après notre expérience, c'est cette méthode à laquelle nous donnons la préférence, car nos cultures, en la pratiquant, ont toujours été garanties du fléau, et les cultivateurs à qui nous l'avons conseillée ont toujours obtenu les mêmes avantages.

La condition essentielle pour cette plantation, c'est d'avoir des variétés de pomme de terre précoce. Au mois de février, on fait des trous de 0^m,25 de profondeur et à 0^m40 en tous sens ; on place au fond de chaque trou un tubercule entier, et on met un peu de fumier dessus, si le terrain n'a pas été fumé. On remplit les trous avec la terre que l'on a retirée; on butte une ou deux fois, et puis on n'y touche plus, jusqu'à l'arrachage.

Dans les terres humides, on emploie également la sciure de bois, sur laquelle on plante les pommes de terre. Ce procédé a toujours donné de bons résultats.

Enfin M. Henri **Marès** conseille le soufrage des fanes de pomme de terre, pratiqué de la même manière qu'on le fait pour la vigne. Cette méthode a réussi dans le midi, mais chez nous elle n'a donné aucun résultat.

Tous ces moyens, et d'autres que la portée de cet ouvrage ne nous permet pas d'indiquer, ont suffi néanmoins, sinon à produire des effets constants et décisifs, du moins à apporter une amélioration tellement sen-

sible, qu'aujourd'hui si la maladie n'a pas complètement disparu, du moins elle est moins fréquente.

Néanmoins on a constaté que cette plante donnait un produit moindre qu'autrefois et qu'elle était même plus délicate.

Nous ne pouvons attribuer cela qu'à l'effrètement des terres et à la négligence apportée souvent à cette culture.

POTIRON.

Voir Courge Potiron, tome I^{er}, page 221.

POURPIER.

Nom BOTANIQUE *Portulaca oleracea*.

Famille des **PORTULACEES**.

SYNONYMES : PORCELIN, PORCELLANE, POURCELLANE, POURCELLAINE, PORCHAILLES.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes, et dont les feuilles estimées pour leur qualité douce et rafraîchissante, se mangent ordinairement crues en salade ou cuites et assaisonnées au jus comme la Laitue.

Tige dressée, simple, lorsqu'elle est cultivée et par conséquent serrée, autrement rameuse et couchée, longue de 0^m,30 dans les lieux où elle croît naturellement et quand elle est isolée. Feuilles alternes, entières, charnues, glabres et ovales, formant une espèce de rosette à l'extrémité de la tige. Fleurs sessiles, sortant de l'aisselle des feuilles, très-petites, de couleur jaunâtre, s'ouvrant d'ordinaire par l'effet de la lumière solaire de neuf heures à midi. Graine noire, déprimée.

Durée germinative. — Huit ans.

Culture. — Le Pourpier craint beaucoup la gelée et ne peut être semé en pleine terre qu'en niai et successive-

ment pendant tout l'été. Alors on le sème à la volée, on recouvre la graine d'une légère couche de terreau et on bassine assidûment jusqu'à la levée.

Pour en avoir de primeur, semer sur couche et sous châssis depuis janvier jusqu'en mars. Comme la graine est très-fine, il faut semer clair et à la volée et recouvrir très-légèrement avec un peu de terreau.

Après la première ou la seconde coupe, on recharge la couche de nouvelle terre et on fait un second semis.

30 grammes contiennent 69,500 grains.

POURPIER

VERT.

Feuilles de couleur vert tendre, longues de 0m,05, larges de 0m,032.

POURPIER

DORÉ.

Variété du Pourpier *vert*, dont toutes les parties sont blondes; elle est très-estimée, mais elle dégénère souvent et reprend alors sa couleur verte primitive.

POURPIER

DORÉ, A LARGES FEUILLES.

Variété obtenue par M. Boulanger, de la Pommeraye, près Sauzé ; elle se fait surtout remarquer par la dimension de ses feuilles, beaucoup plus larges que celles des variétés précédentes.

QUINOA

BLANC.

Nom BOTANIQUE : *Chenopodium quinoa*.

Famille des CHENOPODÉES.

SYNONYMES : ANSERINE QUINOA , PETIT Riz DU PÉROU.

Description. — Plante annuelle, originaire du Pérou, où sa graine farineuse était employée comme seul aliment, avant la conquête des Espagnols.

Aujourd'hui encore on en fait un grand usage, c'est un aliment sain et de facile digestion. Sa graine sert également à la nourriture de la volaille qu'elle excite à pondre, à cause de ses qualités échauffantes. Associée avec le millet, que l'on fait fermenter, on en obtient une sorte de bière qui n'est pas désagréable.

On mange les feuilles comme les épinards ainsi que nous l'avons dit dans le I^{er} volume, en décrivant cette plante. (Voir *Anserine Quinoa*.)

Tige droite, haute de 1m,70, rameuse; feuilles alternes. triangulaires, sagittées, découpées par des dents très-obtuses, couleur vert blond ; fleurs très-petites, compactes, en grappes resserrées, de couleur verdâtre. Graine comprimée, jaune d'or.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Outre sa consommation alimentaire, on peut semer le Quinoa dans des terres riches, où il produit un fourrage vert très-abondant et excellent pour les vaches.

30 grammes contiennent 12,040 graines.

QUINOA

NOIR.

Variété colorée de rouge brun dans toutes ses parties ; feuilles plus petites que dans l'espèce précédente; graine également plus petite et de couleur noire grisâtre.

Ce sont les feuilles seules que l'on emploie comme aliment; les graines étant considérées comme médicinales et employées à cet usage.

RADIS

Nom BOTANIQUE : *Raphanus sativus*

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : RAVE, RAVONNET, PETIT RADIS, PETITE RAVE.

Plante annuelle, originaire de la Chine et du nord de

l'Inde, cultivée de temps immémorial dans la plus grande partie de l'Europe.

La racine est la partie comestible.

Les radis se servent sur les meilleures tables comme hors d'oeuvre et on les mange au commencement du dîner.

En France, il s'en fait une consommation considérable toute l'année.

La chair du radis a une saveur plus ou moins piquante et plus ou moins âcre. Cette saveur est néanmoins, et dans beaucoup de variétés, assez modérée pour flatter seulement le goût et le piquer légèrement.

Racine fusiforme ou arrondie. Tige de 0^m,55 à 0m,75, dressée, rameuse et glabre ; feuilles à lobes arrondis, glabres, *pinnatifides* ; fleurs grandes, variant du blanc au violet clair, suivant les variétés ; siliques presque *versiculeuses*, ventruës et glabres. Graine arrondie irrégulièrement, variant du jaune gris rougeâtre au jaune rougeâtre suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Le radis se sème presque toute l'année.

Les premiers semis se font vers la moitié de septembre, ils sont bons à récolter vers la fin de novembre. On sème encore sur couche en hiver et au premier printemps. Depuis février jusqu'en mars, ces couches doivent être à l'air libre ; il suffit pour garantir le semis de la gelée à cette époque, de le couvrir avec des paillassons.

De mars en août, on sème en pleine terre et à la volée ; pendant les chaleurs, il faut beaucoup d'eau, et un peu d'ombre. Un mois après le semis, la récolte est bonne à faire.

30 grammes contiennent 3,240 graines.

RADIS

ROND ROSE.

SYNONYME : RADIS SAUMONÉ.

Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée, fine et déliée.

Feuilles nombreuses, assez grandes.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND, ROSE HÂTIF.

Description. — Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée et déliée ; collet fin. Feuilles plus petites que dans la précédente variété, niais peu nombreuses.

Maturité très-précoce.

Culture. — Semis sur couche.

RADIS

ROND, ROUGE VIF ÉCARLATE.

Racine sphérique ou légèrement déprimée , à queue

fine et déliée, se fendant quelquefois dans l'axe de la racine, couleur rouge intense; collet fin.

Feuilles peu nombreuses et plus petites que dans le Radis *rond rose*.

Maturité précoce.



RADIS

ROND ROSE, A BOUT BLANC.

Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée, fine et déliée, colorée de blanc à la base.

Feuilles petites et peu nombreuses.

Maturité précoce.



RADIS

ROND, BLANC, ORDINAIRE, TARDIF.

Racine sphérique ou légèrement déprimée, de couleur blanche, à queue pincée et déliée; collet fin.

Feuilles nombreuses et assez grandes.

Maturité tardive.

Sa saveur est plus douce que celle du Radis *rond rose*.



RADIS

ROND, BLANC, PETIT, HÂTIF DE HOLLANDE.

Très-bonne race.

Racine sphérique, très-petite, légèrement allongée; de couleur blanche, queue fine et déliée. Chair tendre, cassante et savoureuse.

Feuilles assez grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND VIOLET.

SYNONYME : RADIS ROND, ROUGE.

Racine presque sphérique, de couleur violet foncé ; queue fine, allongée et déliée.

Chair cassante, saveur prononcée.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité demi-hâtive.

RADIS

ROND, VIOLET, HÂTIF.

Racine presque sphérique, de couleur violet foncé ; queue allongée, fine et déliée.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND JAUNE **HATIF**, ' DE TOUS LES MOIS.

Variété très-hâtive, aussi prompte à se faire que le Radis rond rose

Racine presque sphérique, queue également allongée ; peau fine, de couleur jaune ; chair fine, serrée et piquante.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

DEMI-LONG, ROSE NATIF.

Description. — Variété aussi hâtive que le Radis rond rose hâtif.

Racine cylindrique, en forme d'olive, arrondie en cône obtus aux extrémités, se terminant en queue déliée, de couleur rose ; collet très-fin.

Feuilles petites peu nombreuses.

Maturité hâtive.

Culture. — Semis sur couche.

RADIS

DEMI-LONG, ÉCARLATE.

Description. — Variété hâtive, à racine fusiforme, la partie supérieure est terminée en cône aigu, longue de 0m,04, de couleur rouge vif; collet très-fin.

Feuilles grandes et nombreuses.

Culture. — Semis d'été.

RADIS

DEMI-LONG . ROSE, A BOUT BLANC.

Description. —Variété très-tendre, d'excellente qualité, mais tendant à creuser.

Racine en forme d'olive, allongée et colorée de blanc a la hase; queue très-déliée.

Feuilles petites et peu nombreuses.

Maturité précoce.

Culture. — Semis de printemps.

RADIS

DEMI-LONG, BLANC.

Bonne variété, à racine cylindrique, légèrement allongée,

longue de 0m,0448, de couleur blanche un peu transparente. Feuilles petites.

Maturité précoce.

RADIS

GRIS D'ÉTÉ.

Racine presque sphérique, queue légèrement allongée; peau rugueuse, de couleur grisâtre, parsemée de lignes blanches; chair blanche, serrée, cassante, de saveur piquante ; feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

JAUNE D'ÉTÉ.

L'un des meilleurs stimulants.

Racine sphérique, à queue légèrement allongée ; peau rugueuse, marquée de lignes blanchâtres; chair blanche, serrée, de saveur piquante. Feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

GROS BLANC **D'AUGSBOURG.**

SYNONYME : RADIS BLANC D'AUTOMNE.

Racine fusiforme, terminée en cône aigu, presque cylindrique, long de **0m,16** ; peau un peu rugueuse et blanche. Chair serrée, saveur très-piquante. Feuilles amples.

Maturité très-tardive.

RADIS

NOIR D' HIVER , **ROND.**

SYNONYMES : RADIS DE STRASBOURG, RAIFORT D'HIVER.

Variété très-tardive.

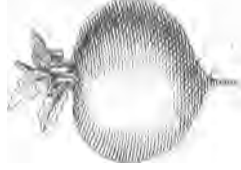
Racine allongée, cylindrique, terminée par une queue fine et déliée ; peau rugueuse, de couleur très-noire, terne. Chair serrée, de saveur très-piquante. Feuilles amples.

Maturité tardive.

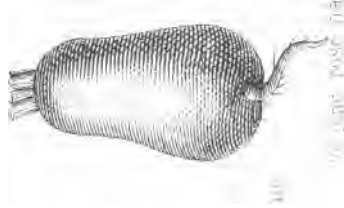
RADIS

NOIR, LONG **D' HIVER.**

Description. — Racine allongée et pointue, longue de **0m,20**, de couleur très-noire et terne, terminée par une

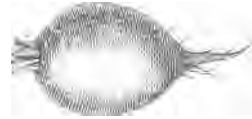


rond rose hât

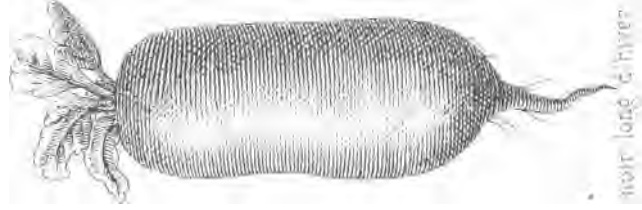


rond o s ar mû

ou long rose hât



rond o s



ou long G. Hiver



ou os ât

queue fine et déliée, peau rugueuse; chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes.

Maturité tardive.

Culture. — Semer de préférence en juillet.

RADIS

NOIR, PETIT HÂTIF, DE TOUS LES MOIS.

Variété un peu moins tardive que le Radis *noir d'hiver rond*.

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue; peau rugueuse, de couleur noir foncé, chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité demi-tardive.

RADIS

VIOLET, GROS D'HIVER,

Variété très-tardive.

Racine sphérique, assez grosse, queue légèrement allongée, collet gros; peau rugueuse, de couleur violet noirâtre ; chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes.

Maturité très-tardive.

RADIS

ROSE D HIVER, DE CHINE.

Variété excellente, de longue conserve, importée de Chine en France par les missionnaires et répandue par les soins de M. l'abbé Voisin.

Racine cylindrique , allongée , renflée à l'extrémité inférieure, se terminant par une queue fine et déliée, longueur 0m,11; peau fine, de couleur rouge très-vif, sillonnée de lignes moins intenses, dans le sens de la circonférence ; chair ferme, comme dans le radis noir, d'une saveur franchement piquante; feuilles amples; pétiole rose vif.

Maturité demi-tardive.

RADIS

VIOLET D HIVER , DE CHINE.

Racine allongée, cylindrique, terminée par une queue fine et déliée, longue de 0m,10 environ.

Peau assez fine, de couleur rouge violacé; chair ferme, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

BLANC D' HIVER, A FEUILLES LONGUES , DE CHINE.

Variété délicate, produisant difficilement des graines.

Racine fusiforme, cylindrique dans la partie supérieure, longue, de 0^m,12 ; peau blanche et fine; chair ferme, piquante. Feuilles amples, se distinguant des autres variétés par leur forme entière, lobée, linguiforme et dentée sur les bords.

Maturité demi-tardive.

RAVE

ROSE LONGUE.

Description. -- Les Raves ne diffèrent des radis que par la forme de la racine, qui est beaucoup plus allongée.

Racine fusiforme, très-allongée, longue de 0^m,14, rétrécie vers le collet.

Peau rouge vif, de couleur rose pâle dans la moitié inférieure de la racine. Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité hâtive.

Culture. — Semer de mai à septembre

RAVE

ROSE A COLLET COURT.

Racine très-allongée, fusiforme, longue de 0^m,14; collet hors de terre, plus élargi que dans la variété précédente, de couleur rouge vif.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité très-hâtive.

RAVE

BLANCHE . A COLLET VERT.

Racine sortant de terre de 0^m,02 environ, blanche à la partie inférieure, et colorée de vert à la partie supérieure, très-allongée, fusiforme, rétrécie vers le collet, longue de 0m,13 environ.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante. Feuilles peu amples.

Maturité hâtive.

RAVE

BLANCHE, A COLLET VIOLET.

Racine allongée, fusiforme, sensiblement rétrécie vers le collet, longue d'environ 001,14, blanche dans la partie

inférieure et colorée de violet à la partie supérieure.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité hâtive.

RAVE

VIOLETTE.

Racine très-allongée, fusiforme, longue de 0^m,15, sensiblement rétrécie vers le collet. Peau violette et flue.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles peu amples.

Maturité précoce.

RAVE

VIOLETTE HÂTIVE.

Cette variété, moins grosse que la précédente, est cultivée pour primeur, en raison de sa précocité.

Racine fusiforme, allongée, rétrécie vers le collet, longue de 0^m,12. Peau violette et fine; chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Maturité extrêmement précoce.

RAVE

TORTILLÉE DU MANS.

Racine cylindrique, très-allongée, contournée en manière de tire-bouchon, longue d'environ 0^m,35 (diamètre

0m,22); peau blanche, lisse; chair blanche, peu serrée, de saveur piquante ; feuilles très-amplès.

Culture. — **Semer** plus clair que les autres variétés dans une terre douce et profonde.

RAIFORT SAUVAGE

Nom BOTANIQUE : *Cochlearia armoracia*.

Famille *des* CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRAN DE BRETAGNE, CRAN DES ANGLAIS,
CHANSON RUSTIQUE, CHANSON DE BRETAGNE, GRAND RAIFORT,
MOUTARDE DES CAPUCINS, MOUTARDE DES MOINES,
RADIS DE CHEVAL.

Description. — Plante vivace, indigène, extrêmement commune dans les champs. Ses racines ont une saveur très-piquante, on les emploie râpées comme la moutarde qu'elles remplacent assez avantageusement dans quelques contrées.

Dans diverses localités, on mange les feuilles en salade on les fait aussi cuire, et on les prépare de diverses manières.

Les racines conviennent peu aux estomacs faibles, qui les digèrent difficilement; on peut dans ce cas, obvier à cet inconvénient, en mangeant quelques feuilles de la plante.

Les bestiaux mangent les feuilles du Raifort avec assez de plaisir.

Racine presque cylindrique dans la moitié de sa longueur, très-allongée, de couleur blanchâtre Tige de 0m,50, glabre et rameuse vers le haut.

Feuilles radicales, pétiolées, dentées, ovales-oblongues ; feuilles supérieures, sessiles, couleur vert foncé. Fleurs

disposées en longues grappes ; **silicules** petites et glabres, souvent avortées.

Culture. — On multiplie le Raifort sauvage, de tronçons de racines, que l'on plante au printemps, dans une terre fraîche et ombragée. Tous les soins consistent ensuite à donner quelques binages.

On récolte les racines à la troisième année.

RAIPONCE.

NOM BOTANIQUE : *Campanula rapunculus*.

Famille des **CAMPANULÉES**.

SYNONYMES : CHEVEUX D'ÉVÊQUE, BATON DE JACOB, PIED DE SAUTERELLE, RAIPONCE DE CARÊME, **RAMPON**, RAVE SAUVAGE.

Description. — Plante bisannuelle, indigène, dont la racine blanche, charnue, ferme et tendre, d'une saveur très-douce, ainsi les feuilles tendres et fort jeunes, se mangent en salade.

Elle croît naturellement sur le bord des fossés, dans les prés, et dans les champs.

Racine petite, fusiforme, blanche et charnue. Tige rameuse, haute de 0',50. Feuilles radicales, ovales-oblongues, rétrécies en pétiole à leur base; feuilles de la tige, sessiles, pointues, glabres, Fleurs disposées en épis au sommet des rameaux et de couleur bleue. Graine ovale, brune et luisante.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème à la fin de juin et en juillet sur terre bien labourée et ameublie. Comme la graine est très-fine, on doit la mêler avec du sable ou de la terre

sèche tamisée, afin que le semis soit plus égal et pas trop dru. Recouvrir ensuite avec du terreau fin, et étendre un peu de fumier long, que l'on retire aussitôt après la levée des graines. Avoir soin de bassiner régulièrement deux fois par jour pour favoriser la germination des graines.

En février suivant, on commence la récolte des **Rai-ponces** que l'on peut prolonger jusqu'en mars et avril.

30 grammes contiennent environ 850,000 graines.

RHUBARBE

HYBRIDE.

NOM BOTANIQUE : *Rheum hybridum*.

Famille des POLYGONES.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Asie, croissant spontanément dans la partie septentrionale de la Chine, le long de la chaîne des montagnes, qui de la Tartane descend jusqu'au Tibet.

Les jeunes tiges et les pétioles ont une saveur acide comme l'oseille qu'ils peuvent remplacer au besoin.

Les pétioles servent également à faire d'excellentes confitures, et on les emploie encore pelées et coupées par tronçons, pour mettre dans les tartes avec ou en place de fruits.

La Rhubarbe est un médicament précieux, à la fois tonique et purgatif, mais d'une saveur fort désagréable.

Tige de 1^m,50 à 2 mètres, cannelée et rougeâtre; feuilles radicales, cordiformes, courtes, arrondies, un peu cloquées, d'un vert très-foncé et luisant; pétiole charnu,

de couleur vert blond, tacheté de petits points rouges. Fleurs rougeâtres, disposées en épis rameux autour de la tige. Graine triangulaire, brun noirâtre, garnie d'ailes scarieuses, de couleur brun pâle.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème en mars sur plate-bande de terre légère. On repique le plant à environ 1 mètre de distance, dans une terre saine et profonde. Tous les soins se bornent ensuite, à couper les vieilles feuilles et à donner chaque année un binage au printemps. On commence à couper les pétioles vers la fin de mai.

On peut aussi multiplier la Rhubarbe par la séparation des touffes, que l'on divise au printemps, en ayant soin que chaque éclat soit muni d'un germe reproducteur.

On repique également le plant à 1 mètre de distance. 30 grammes contiennent 800 graines.

RHUBARBE

UNDULATUM.

On fait un grand usage de cette variété en Angleterre, où l'on emploie les côtes comme nous l'avons dit *précédemment*. Elle est très-précoce à pousser au printemps.

Feuilles radicales, cordiformes, petites, ondulées et très-cloquées, à lobes peu profonds; pétiole vert, blondissant, parsemé de points rouges plus pâles, plus allongés et moins fréquents que dans la Rhubarbe *hybride*, d'une saveur toute particulière et moins acide que cette dernière.

RHUBARBE

DE NÉPAUL.

NOM BOTANIQUE : *Rheum australe*.

SYNONYME : RHUBARBE AUSTRALE.

Originaire du Népaül¹, vivace, et la plus estimée. Tige de 2 mètres, rougeâtre,

Feuilles radicales, cordiformes, entières, très-amples, peu ondulées; nervures rougeâtres; pétiole rougeâtre, couvert de pruine et de saveur très-acide.

Fleurs rougeâtres, disposées en panicule lâche autour de la tige.

Graine plus grosse et plus ligneuse que dans la Rhubarbe hybride.

RHUBARBE

ROUGE NATIVE DE TOBOLSK.

Vivace et très-précoce à pousser au printemps.

Feuilles radicales, petites, entières et ondulées; pétiole de couleur rougeâtre, plus intense que dans la variété précédente, saveur moins acide que dans les autres variétés.

¹ Népaül, royaume d'Asie, au nord de l'Hindoustan, dans lequel il est souvent compris. Ce pays, quoique indépendant de fait, est sous le protectorat de l'Angleterre depuis 1814.

Capitale ; Katmandou.

RHUBARBE.

REINE VICTORIA.

Feuilles plus larges que longues, très-ondulées sur les bords, de couleur vert foncé luisant; **cloques** douces; pétiole rouge à la base.

ROMARIN.

NOM BOTANIQUE : *Rosmarinus officinalis*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : **ENCENSIER**, HERBE AUX COURONNES.

Description — Plante indigène, haute de **1^m,50** et plus, ayant la forme d'un arbrisseau, dont les feuilles servent à aromatiser les mets.

La qualité parfaite du miel de Narbonne et de Mahon est due au Romarin.

Il paraîtrait que cette plante rend plus savoureuse la chair des moutons qui la broutent.

Enfin on en fait grand cas en parfumerie.

Rameaux longs, grêles, de couleur cendrée. Feuilles persistantes, linéaires, étroites, sessiles, un peu dures, vert noir en dessus, blanches en-dessous. Fleurs disposées en petits bouquets axillaires, latérales, de couleur bleu pâle, donnant en février-mai. Graine ovale, échancrée à l'une des extrémités, de couleur brun clair.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème en pleine terre en mai, à une exposition chaude et abritée.

On peut également multiplier le Romarin de boutures, de marcottes et d'éclats des pieds. Il faut arroser souvent et le tailler pour qu'il se garnisse davantage.

30 grammes contiennent 28,200 graines.

ROQUETTE.

NOM BOTANIQUE : *Brassica eruca*.

Famille des **CRUCIFÈRES**.

SYNONYME : ROQUETTE DES JARDINS.

Description. — Plante annuelle et indigène, d'une odeur forte, dont on mange les jeunes feuilles en salade.

Tige rameuse et velue, haute de 0^m,50. Feuilles **longues, vertes**, pétiolées, tendres, glabres et lisses; lobe terminal obtus et assez grand. Fleurs jaune-pâle, tachetées de violet, ayant l'odeur de la fleur d'oranger; siliques droites et glabres. Graine déprimée, un peu arrondie et brune.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème clair au printemps et successivement tout l'été; sarcler, éclaircir et arroser au besoin.

30 grammes contiennent 15,450 graines.

SALSIFIS.

NOM BOTANIQUE : *Tragopogon porrifolium*.

Famille des COMPOSES.

SYNONYMES : CERCIFIX, SALSIFIS BLANC, SALSIFIS DES JARDINS,
BARBERON.

Description. — Plante indigène, bisannuelle, dont on mange les racines.

Racine fusiforme, longue de 0^m,35, de couleur blanc jaunâtre. Tige de 1 mètre, cylindrique, rameuse, lisse, fistuleuse. Feuilles radicales, lancéolées-linéaires, entières, contournées à leur partie supérieure, et terminées en pointe *aiguë*, de couleur vert glauque. Fleurs terminales, solitaires, violettes. Graines longues, striées, prolongées en un pédicelle lisse et grêle soutenant une aigrette plumeuse.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème le salsifis en mars, avril et mai, dans une terre bien ameublie, profondément labourée et fumée de l'année précédente. Si le temps est sec, arroser assidûment le semis pour assurer la levée, puis biner, sarcler et éclaircir si le plant est trop dru.

On commence à récolter les racines en octobre, puis successivement jusqu'au printemps.

30 grammes contiennent 3,280 grains.

SALSIFIS BLANC

(NOUVEAU).

Variété nouvelle, obtenue en 1868 dans nos cultures, et bien préférable à la variété ordinaire sous tous les rapports. Sa racine est plus grosse, pas ou peu branchue, ne rouillant pas (défaut constant de la variété ordinaire), d'un goût très-fin, saveur légèrement sucrée. (*Exposition de Bordeaux 4^{ème} septembre 1869. Salsifis obtenu de semis, reconnu supérieur à la variété cultivée jusqu'à ce jour. Mention honorable accordée par le jury le 5 septembre 1869*)

Racine fusiforme, longue de 0^m,50 à 0-,55, blanc jaunâtre. Tige de 1^m,20, cylindrique, lisse, fistuleuse et rameuse. Feuilles plus grandes que dans la variété précédente, entières et finissant également en pointe aiguë, contournées à leur partie supérieure, d'un vert glauque. Fleurs terminales, solitaires, bleues. Graines longues, striées, un peu rudes, brunes ou noirâtres, prolongées en un long pédicelle lisse, grêle, qui soutient une aigrette plumeuse.

SARRIETTE

COMMUNE.

NOM BOTANIQUE : *Satureia hortensis*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : SARRIETTE DES JARDINS, SARRIETTE ANNUELLE, HERBE DE SAINT-JULIEN, HERBE A ODEUR, SAVOURÉE, SADRÉE.

Description. — Petite plante annuelle, indigène à nos départements voisins du bassin de la Méditerranée, dont on emploie les feuilles comme assaisonnement. L'odeur aromatique qu'elles exhalent, sert à relever les mets et à corriger leur fadeur.

En médecine, les feuilles sont employées comme stimulantes, et comme fondantes, appliquées à l'extérieur. La Sarriette est cultivée dans toute la France et forme dans les parterres de petits buissons et des bordures.

Tige de 0^m,30, dressée, rameuse, pubescente, rougeâtre. Feuilles lancéolées-linéaires, opposées, épaisses, et glabres, de couleur vert blond. Fleurs petites, lilas, axillaires, disposées deux par deux sur un pédoncule.

Graine ovale, brune, tachetée de noir.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème au printemps; ensuite elle se perpétue d'elle-même dans les jardins, une fois qu'on l'y a introduite.

30 grammes contiennent 44,000 graines.

SARRIETTE

VIVACE.

Nom BOTANIQUE : *Satureia Montana*.

Famille des LABIÉES.

Description. — Plante indigène et vivace, dont on emploie les feuilles comme assaisonnement.

Tige rameuse et ligneuse, haute de 0^m,30. Feuilles étroites, sessiles, très-aiguës, ponctuées. Fleurs axillaires, blanches, disposées deux par deux ou trois ensemble sur le même pédoncule. Graine ovale, anguleuse et brune.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On multiplie de graines ou d'éclats au printemps; on la plante ordinairement en bordure.

30 grammes contiennent 58,000 graines.

SAUGE

OFFICINALE.

NOM BOTANIQUE : *Salvia officinalis*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : GRANDE SAUGE, HERBE SACRÉE.

Description. — Plante vivace, très-aromatique, originaire de l'Europe où elle est très commune.

Elle exhale une odeur aromatique quand on la froisse; ses feuilles servent à aromatiser les mets; elles fournissent également une huile essentielle, qui a pour base le camphre, ainsi qu'une eau distillée et une infusion que l'on emploie souvent pour ranimer les forces vitales.

Tige provenant d'une souche ligneuse, qui pousse des rameaux droits, hauts de 0m,50, velus et blanchâtres. Feuilles lancéolées, elliptiques, finement chagrinées. Pétioles secs et longs. Fleurs bleues ou blanches, paraissant en juillet, disposées en épi lâche et terminal. Graine sphérique, brun noir.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Multiplication de boutures ou d'éclats; terre légère, exposition chaude.

Semis de printemps en pleine terre.

30 grammes ~~contiennent~~ 7,150 graines.

SCOLYME

D ESPAGNE.

NOM BOTANIQUE: *Scolymus hispanicus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : **CARDOUILLE**, **EPINE JAUNE**.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale, dont la racine longue et charnue se mange comme le salsifis, avec lequel elle a beaucoup de rapport par sa saveur.

Racine fusiforme, longue de 0^m,40. Tige de 1 mètre

divisée en rameaux étalés; feuilles grandes, **sinuées**, épineuses, ayant beaucoup de ressemblance avec celles du chardon. Fleurs jaunes, assez grandes, sessiles, solitaires, garnies de bractées raides, dentées et épineuses sur les bords.

Graine jaunâtre, aplatie, munie d'un appendice scarieux, blanchâtre.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème en juin dans une terre saine, douce et profonde, par lignes espacées de 0m,40 à 0m,50. Quand les plantes sont levées, on les éclaircit, de manière qu'elles se trouvent à **0m,25** l'une de l'autre.

Arroser assidûment les semis pendant les chaleurs, pour assurer la levée, puis biner et sarcler.

30 grammes contiennent 3,830 graines.

SCORSONÈRE.

Nom BOTANIQUE : *Scorsonera hispanica*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : SALSIFIS NOIR, SCORSONÈRE D'ESPAGNE, **CORCIONNAIRE**,
ECORCE NOIRE.

Description. — Plante vivace, originaire du midi de la France, dont la racine, d'une saveur très-délicate, est noire, et se mange comme celle du salsifis. Elle en diffère cependant en ce qu'on ne la mange communément qu'à la seconde année. On se sert également de la racine de la scorsonère dans la teinture.

Racine fusiforme, noire, chagrinée, longue de 0m,32.

Tige de 1^m, 20, légèrement cannelée, cylindrique et glabre! feuilles radicales, ovales, planes, ondulées, légèrement dentées sur les bords, et rétrécies en pétioles; feuilles supérieures, lancéolées.

Graine longue, cannelée, de couleur blanchâtre.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème à la volée, en février, mars et avril ou à la fin de juillet et en août. Après le semis, tous les soins consistent à éclaircir le plant, à sarcler, et à donner quelques binages. La récolte des racines se fait en octobre de l'année suivante et successivement jusqu'au printemps.

Comme elle donne ses fleurs dès la première année, lorsque ses graines sont mûres, on coupe les tiges **rez-terre**, et la plante émet de nouvelles feuilles.

30 grammes contiennent 2,440 graines.

SOUCHET

COMESTIBLE.

NOM BOTANIQUE : *Cyperus esculentus*.

Famille des CYPÉRACÉES.

SYNONYMES : AMANDE DE TERRE, SOUCHET **TUBÉREUX**, SOUCHET SULTAN.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale ; on mange les nombreux tubercules dont ses racines sont garnies; la chair, de couleur jaunâtre, est tendre et douce.

Cette plante fournit également une huile fort borine, et une espèce d'orgeat très-agréable.

En Espagne, en Allemagne, et dans quelques départements de la France, on en fait un grand usage.

Racine composée de fibres menues, soutenant à leur extrémité plusieurs tubercules arrondis, de la grosseur d'une noisette et de couleur brun pâle.

Tige nue, triangulaire, haute de 0m,20; feuilles radicales, très-longues, étroites, pointues, rudes sur les bords, vert glauque. Fleurs sessiles, disposées en ombelle serrée, de couleur brune.

Culture. — On la multiplie de tubercules que l'on plante en mars en terre légère, plutôt humide que sèche, bien ameublie, par touffes espacées d'environ 0m,30. On plante trois ou quatre tubercules qu'on fait ordinairement gonfler dans l'eau. Biner, sarcler et arroser.

La récolte des tubercules se fait en octobre.

TÉTRAGONE

CORNUE.

NOM BOTANIQUE : *Tetragonia* *expansa*.

Famille des **MESEMBRIANTHÉES**.

SYNONYMES **TÉTRAGONE ÉTALÉE**, ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Nouvelle-Zélande' et des îles de la mer du Sud, introduite

Nouvelle-Zélande, nom de deux grandes îles du Grand Océan Austral, dans le S.-E. de l'Australie. Ce pays fut découvert en 1642 par le célèbre navigateur hollandais Tasman (Abel Jansen), qui naquit à **Hoorn** en l'an 1600, et fut chargé par Van **Diémen**, gouverneur des Indes hollandaises, de faire un voyage de découvertes dans l'Océan Austral, où il découvrit encore la contrée appelée Terre **de Van-Diémen**.

en Europe en 1772 par sir J. Banks. C'est un bon légume, pouvant remplacer avantageusement, pendant l'été, l'**Epinard** dont il a la saveur.

Tiges traînantes, longues de **0m,60** ; feuilles alternes, pétiolées, entières, planes et charnues. Fleurs sessiles, apétales, verdâtres. Fruit conique, surmonté de quatre appendices en forme de corne. Graines petites.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en février et mars sur couche, " on repique en pleine terre en mai, à environ **0m,60** de distance.

On peut semer également en place au printemps, en terre douce bien terreautée.

L'avantage particulier que présente la Tétragone, c'est que plus il fait chaud, plus elle produit. Cette plante est rampante, et lorsqu'elle est développée couvre entièrement le terrain.

THYM

Nom BOTANIQUE : *Thymus vulgaris*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : THYM COMMUN, **FRIGOULE**, FARIGOULE, **FALIGOULE**, **MIGNOTISE** DU GENEVOIS.

Description. — Plante vivace et ligneuse, originaire de l'Europe méridionale, remarquable par son odeur aromatique très-agréable. Ses feuilles sont employées pour aromatiser les mets.

Elle est très-commune sur les collines exposées au soleil.

Les animaux herbivores la recherchent et la mangent avec plaisir. C'est en parlant du Thym, que **Lemierre** a dit :

Et les zéphyrs légers voltigeant sur le *Thym*,
Nous rapportent le soir les parfums du matin.

Tige de 0^m,16, très-ramifiée, de couleur brun rougeâtre. Feuilles petites et étroites, vertes en dessus et blanches en dessous. Fleurs petites, disposées en épi au sommet des branches et de couleur lilas. Graine ronde et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème en terre douce en avril.

On peut également le multiplier au printemps par la séparation des touffes.

30 grammes contiennent 1,940 graines.

TOMATE

ROUGE GROSSE.

NOM BOTANIQUE : *Solanum lycopersicum*.

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES : POMME D'AMOUR, POMME DU PÉROU, POMME D'OR.

Description. — Plante annuelle, originaire du Mexique et du Pérou, importée en Europe vers la fin du **xvi^e** siècle. On la cultive beaucoup dans les parties chaudes de l'Europe et même dans nos contrées. En Italie, on mange les fruits cuits ou crus en salade, et chez nous, le suc légèrement acide, sert à faire des potages et des sauces. On les confit aussi dans le vinaigre.

Tige de 1 mètre, diffuse et rameuse. Feuilles ailées,

pétiolées, vertes en-dessus, blanches ~~en-dessous~~. Fleurs jaunes, disposées en corymbe. Fruit déprimé, large de 0^m,08, sillonné de côtes irrégulières; peau lisse, de couleur rouge vif.

Graine réniforme, déprimée, chagrinée, de couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème pour primeur sur couche et sous châssis en janvier; on repique le plant en février lorsqu'il est assez fort, également sur couche chaude et sous panneaux. Après la plantation, couvrir pendant la nuit les panneaux avec des paillassons, et avoir soin de préserver l'intérieur des coffres de toute humidité, mettre en place sur une nouvelle couche en mars; placer une cloche sur chaque plante et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Lorsque la plante commence à se développer, on choisit deux branches que l'on attache, en les courbant, à des petits piquets enfoncés dans la couche à une certaine distance du pied, puis on supprime les autres branches, et lorsque les plantes sont suffisamment garnies de fleurs, on pince l'extrémité de celles qui ont été réservées.

Enlever ensuite avec soin tous les bourgeons, à mesure qu'ils se développent, arroser légèrement de temps en temps, et donner de l'air lorsqu'il fait beau, puis enlever complètement les feuilles, dès que les tomates commencent à rougir. La maturité commence à la fin de mai, et se prolonge de juin en juillet.

On sème encore des tomates en mars sur couche et sous châssis; on les repique en pépinière également, avant de les planter définitivement en place.

La taille et les autres soins à donner sont en tout **sem-**

blables à ceux que nous venons d'indiquer. Les premiers fruits mûrissent en juillet et successivement jusqu'en octobre.

30 grammes contiennent 20,700 graines.

TOMATE

ROUGE HÂTIVE, A FEUILLE CRISPÉE.

SYNONYME : TOMATE QUARANTILLONE.

Description. — Cette variété est de quinze jours plus hâtive que la Tomate *rouge grosse*, et préférée pour la culture de primeur.

Tige de 1 mètre, diffuse, très-rameuse.

Feuilles pétiolées, ailées, roulées sur elles-mêmes dans le sens de la longueur, vertes en-dessus et blanches en-dessous.

Fleurs en corymbe et jaunâtres.

Fruit déprimé, de couleur rouge vif, large de 0m,07 et marqué de côtes irrégulières.

Culture. — Semis de janvier sur couche et sous châssis.

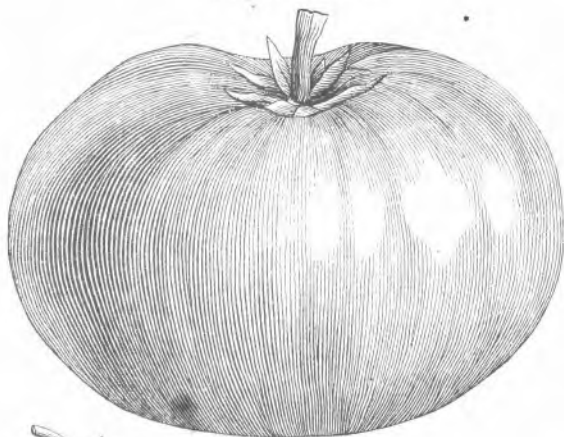
TOMATE

ROUGE RONDE.

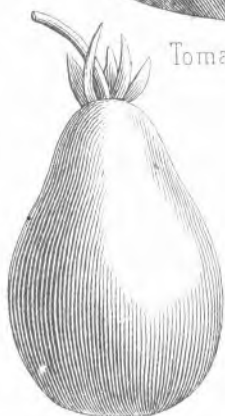
SYNONYME : TOMATE PETITE, ROUGE.

Tige de 0m,90, rameuse, diffuse; feuilles ailées, pétiolées, blanches en-dessous, vertes en-dessus; fleurs jaunâtres, en corymbe.

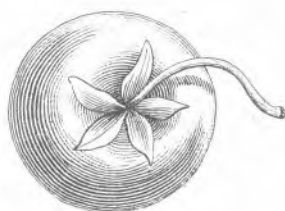
TOMATES.



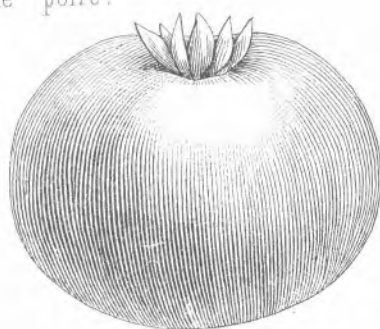
Tomate rouge grosse.



Tomate poire.



Tomate cerise rouge.



Tomate pomme.

G O P E ,
O A T E S .



Fruit déprimé, de la grosseur d'une prune Reine Claude, à peau lisse et de couleur rouge vif.

TOMATE

JAUNE, GROSSE.

Très-belle race à fruit jaune.

Tige rameuse, diffuse, haute de 1 mètre; feuilles ailées pétiolées, vertes en-dessus, blanchâtres en-dessous. Fleurs en corymbe et jaunâtres. Fruit déprimé, large de 0m,08, marqué de côtes irrégulières, à peau lisse, d'un beau jaune.

TOMATE

JAUNE, PETITE.

Variété à petit fruit jaune, de la dimension d'une grosse cerise.

Tige rameuse et diffuse, haute de 1 mètre. Feuilles pétiolées, ailées, blanchâtres en-dessous, vertes en-dessus. Fleurs jaunâtres, en corymbe. Fruit déprimé, de la grosseur d'une cerise et de couleur jaune.

TOMATE

CERISE.

Sous-variété de la précédente, mais à fruit rouge de la grosseur d'une cerise.

TOMATE

POIRE.

Variété à petit fruit rouge, de la forme d'une poire.

TOMATE

POMME.

Fruit arrondi, très-plein, de la forme et de la grosseur d'une pomme de dimension moyenne.

TOMATE

A TIGE RAIDE.

Cette variété peut se passer de tuteur.

Fruit gros, très-plein, moins précoce que la Tomate rouge hâtive.

TOPINAMBOUR.

NOM BOTANIQUE : *Helianthus tuberosus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : POIRE DE TERRE, ARTICHAUT DE JÉRUSALEM, ARTICHAUT DU CANADA, ARTICHAUT DE TERRE, SOLEIL VIVACE, TERTIFLE.

Description. — Plante vivace, originaire du Brésil et du

Canada, et parfaitement acclimatée dans les jardins d'Europe,

Les tubercules ont la peau brune, la chair blanche et ont beaucoup de rapport, comme goût, avec l'artichaut. On en fait d'excellentes fritures , et l'on s'en sert également comme garniture pour certains ragoûts.

Les bestiaux sont très-friands des jeunes tiges, des feuilles et des fruits.

Racines tubéreuses, traçantes, de forme irrégulière et de couleur rose violet. Tige droite, rude, rameuse, haute de 2m,25. Feuilles pétiolées, alternes, acuminées à la partie supérieure, cordiformes à la base, rudes et dentées en scie.

Fleurs grandes et jaunes.

Culture. — Cette plante se reproduit de tubercules que l'on plante en février et mars. On la cultive comme la pomme de terre.

Elle résiste aux gelées, aussi ne fait-on la récolte des tubercules que successivement, et selon les besoins.

VALÉRIANE

D ALGER.

Nom BOTANIQUE : *Fedia corn ucopiæ.*

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES : VALÉRIANE , CORNE D'ABONDANCE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Algérie, dont les feuilles se mangent comme celles de la Mâche.

La racine de la Valériane possède une saveur âcre et

légèrement amère; son odeur est forte, fétide et même nauséabonde. On l'emploie en médecine, elle est tonique, antispasmodique, vermifuge, fébrifuge, etc.

C'est un excitant puissant, et dont l'action se porte principalement sur le cerveau.

Les chats aiment avec passion l'odeur de la racine de Valériane, aussi est-il difficile d'en conserver dans les jardins, ces animaux étant sans cesse à gratter autour de la plante ou à se rouler dessus.

Tige rameuse et glabre, haute de 0^m,35 ; feuilles épaisses, sessiles, ovales-oblongues, entières et d'un vert luisant. Fleurs rouges et nombreuses, fasciculées. Graine oblongue, vésiculeuse, convexe d'un côté, déprimée de l'autre et de couleur jaunâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps et mieux à l'automne en terre *légère*.

30 grammes contiennent 2,260 graines.

VERS

POUR SALADE.

(Voir Chenillette, 1^{er} volume, page 86.)

APPENDICE.

Un nombre infini de variétés nous ont passé sous les yeux depuis le commencement de cet ouvrage, il y a bientôt deux ans (on ne doit pas oublier que ce n'est qu'en étudiant la plante sur le terrain même, que nous avons pu la décrire).

Pour cela, il nous a fallu suivre pas à pas sa végétation, sa croissance, la comparer à sa congénère sur des terrains de différente nature, et enfin lui chercher par la culture, une amélioration qui l'a souvent trouvée rebelle.

Il reste encore beaucoup d'espèces que nous n'avons pu décrire : quelques-unes trop délicates pour notre climat, malgré les soins dont on les a entourées, n'ont pu arriver à maturité, d'autres obtenues récemment dans le cours de cet ouvrage, n'ont pu être placées dans l'ordre alphabétique qu'elles réclament.

Nous comblons aujourd'hui cette lacune en les groupant et en leur donnant ici la place qu'elles méritent.

(Note de l'auteur)

ASPERGE

COLOSSALE, DE **CONOVER**.

Jolie variété nouvelle, très-grosse, tendre, productive et de bonne qualité.

(Sa pousse atteint parfois jusqu'à 0^m,10 de circonférence.)

ASPERGE

GÉANTE OU GROSSE, VERTE.

Une des meilleures et des plus grosses, très-estimée.

AUBERGINE

BLANCHE, GROSSE, RONDE.

Belle race, à gros fruit, arrondi et blanc.

AUBERGINE

A FRUIT ÉCARLATE.

Nom BOTANIQUE : *Solanum pseudo-melongena*.

SYNONYME : FAUSSE MELONGÈNE

Tige de 1 mètre. Fruit pendant, ovoïde, aplati, sil-

lonné, de couleur écarlate très-vif et de la grosseur d'un œuf de poule.

Culture. — Semer en avril sur couche, et repiquer en terre légère et riche, à bonne exposition.

AUBERGINE

TOMATE E C A R L A T E.

Fruit déprimé, marqué de côtes irrégulières, à peau lisse et de l'écarlate le plus vif.

AUBERGINE

NOIRE, LONGUE.

Fruit long, de 0^m,18 environ, arrondi à son extrémité et un peu recourbé, de couleur violet noirâtre.

AUBERGINE

GÉANTE, DE PÉKIN.

Fruit très-gros, de couleur violet noirâtre.

B E T T E R A V E

ROUGE NOIRE FONCÉE, PLATE, D ÉGYPTE.

Excellente race, d'une précieuse acquisition, tendre et délicate. Elle se rapproche beaucoup par sa forme du Navet de Hollande plat.

Racine déprimée, un peu irrégulière. Chair rouge noirâtre, tendre, très-sucrée.

Maturité précoce.

B E T T E R A V E

ROUGE SANG AMÉLIORÉE, DE DEWING,

Précieuse variété pour le marché, très-estimée pour salade.

Belle et grosse racine; chair rouge sang foncé, sucrée, excellente au goût.

B E T T E R A V E

ROUGE SANG AMÉLIORÉE, DE HATCH.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Très-précoce, tendre et d'une saveur agréable.

Les marchés de Boston (Etats-Unis d'Amérique) en font grand cas, et elle est en faveur chez les maraîchers

des environs de New-York, qui en cultivent de fortes quantités.

Racine aplatie, large de 0m,20 sur 0m,10 environ d'épaisseur, marquée de gibbosités en forme de côtes, peu régulière.

Chair rouge très-foncé, peu serrée, très-sucrée.

BETTERAVE

PERFECTION . DE CARTER, POUR SALADE.

Obtenue par M. James Carter de Londres, et parfaite de forme, de goût et de couleur. Elle est surtout très-estimée pour salade.

Racine petite; chair rouge foncé, sucrée, d'une saveur exquise. Feuillage très-foncé.

BETTERAVE

S⁺-OSYTH , DE CARTER.

Du même obtenteur, et de belle qualité.

Chair rouge très-foncé, excellente au goût.

Feuillage très-ornemental.

BETTERAVE

LONGUE UNIE, ROUGE SANG FONCE.

Belle et bonne variété, de longue conservation.

Racine fusiforme, allongée, assez grosse, à moitié hors de terre. Peau lisse, rouge brun.

Chair rouge sang foncé, de bonne qualité.

BETTERAVE

ROUGE FONCÉ ANANAS D HENDERSON.

D'origine anglaise, et de qualité supérieure.

Racine de grosseur moyenne. Chair cramoisi foncé, sucrée et excellente au goût.

Feuilles petites, de couleur rouge très foncé.

BETTERAVE

BRÉSILIENNE, PANACHÉE.

Cette race n'a d'autre mérite que la panachure curieuse de ses feuilles, et constitue plutôt une plante ornementale qu'utile.

Ses feuilles sont côtelées et veinées de cramoisi brillant, jaune et blanc, ce qui produit un effet charmant.

BETTERAVE

PERPÉTUELLE, ÉPINARD.

On emploie les feuilles de cette variété pour remplacer les épinards, auxquels elles sont bien préférées, et supérieures comme qualité ; elles ont de plus l'avantage de durer toute la saison.

CAROTTE

LONGUE ORANGE, AMÉLIORÉE.

Belle variété, très-grosse, d'une couleur orange foncé, et d'une saveur très-agréable, originaire de **Massachussett** (Etats-Unis d'Amérique).

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE, ÉCARLATE, DE JAMES.

Belle race, à racine demi-longue, très-grosse.

CÉLERI

BLANC SOLIDE.

Variété très-cultivée, à côtes dures, cassantes, et blanc clair.

CÉLERI

CRISTAL, BLANC DE COLLE.

Excellente race, naine, dure, cassante, délicieuse au goût.

CÉLERI

SANDRINGHAM , BLANC.

Une des meilleures variétés.

Côtes très-grosses, blanches, cassantes, d'une saveur très-agréable.

CÉLERI

INCOMPARABLE, NAIN BLANC, DE TURNER.

Plante tardive et naine, d'un grand mérite, se conservant mieux qu'aucune autre. Elle est d'une qualité parfaite et très-estimée sur tous les marchés.

Côtes blanches, serrées, solides, cassantes et juteuses, saveur agréable.

CÉLERI

MAMMOTH, DE LAING , ROUGE.

Le plus gros céleri connu, originaire d'Angleterre, atteignant parfois et en bonne culture le poids de 4 et 5 kilogrammes.

Il est presque vivace de sa nature, et particularité curieuse à noter, ne donne jamais de graines la première année.

CÉLERI

MAMMOTH BLANC, DE DIXON.

Nouvelle variété, d'une précieuse acquisition, atteignant une grande dimension.

Côtes solides, cassantes, et d'une saveur agréable.

CÉLERI

NON PAREIL, D'IVERY, ROUGE.

Belle race, d'un goût exquis.

CÉLERI

DU MARCHÉ DE BOSTON.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique, et très-estimé sur les marchés de Boston pour ses côtes tendres, cassantes, et d'une qualité parfaite.

CÉLERI

NAIN, IMPÉRIAL, DE HOOD.

Variété nouvelle, à côtes violet foncé, d'un goût exquis.

CELERI

INCOMPARABLE NAIN . CRAMOISI.

Race nouvelle, très-naine, excessivement solide , et d'une belle couleur cramoisi-foncé.

CHICORÉE

FRISÉE GROSSE, DE RUFFEC.

Très-belle et bonne variété, d'une haute perfection, et bien recommandable.

Feuilles d'un beau vert, disposées en rosace, longues d'environ 0',25 ; côte large, de 0^m,01 environ, nue à la base, jusqu'à la première division, dans une longueur de 0^m,06, entièrement blanche, découpée en lobes profonds ; feuilles du centre, légèrement frisées, mais moins finement découpées que dans les autres variétés.

CHOU

HÂTIF, DE WAKEFIELD.

Très-bonne race, de grosseur moyenne, très-serrée, précoce et très-estimée.

CHOU

IMPERIAL, DE WHEELER.

D'origine anglaise , d'excellente qualité , et très-précoce.

CHOU

PREMIUM , DE MASON.

Excellente race, très-recommandable.
Pomme petite, aplatie, très-ferme.

CHOU

DE MASON, DE STONE.

Variété avantageuse pour le marché, originaire des Etats-Unis d'Amérique, et cultivée avec succès aux environs de Boston.

Pomme plate , petite , très-ferme , qualité sucrée, tendre et savoureuse. Pied court.

CHOU

MAMMOTH, DE MARBLEHEAD.

Obtenu aux Etats-Unis d'Amérique, et le plus gros chou qui soit connu.

Le rapport suivant que nous avons reçu d'un de nos correspondants de New-York, relate ainsi les qualités de cette variété, que nous serions heureux de voir se propager en France:

« C'est là assurément la plus grosse variété du monde
 « du genre chou. De forme, cette variété diffère, la tête
 « étant quelquefois presque hémisphérique, et d'autres
 u fois presque plate. Convenablement cultivée, elle est
 • compacte et dure. Sa grosseur est véritablement *mam-*
 « *moth*, variant de celle d'une mesure d'un demi-bois
 seau, à celle d'un panier de deux boisseaux et même
 « davantage. On a obtenu de ces choux qui, dépourvus
 « de toutes les mauvaises feuilles, ne pouvaient entrer
 dans un panier de deux boisseaux, ayant deux pouces
 « de plus de diamètre.

« M. Alley, le producteur de ce chou, en a obtenu
 « qui mesuraient soixante-dix pouces ou près de six pieds
 de circonférence, mesurés autour de la pomme. Le poids
 de ces choux est proportionné à leur dimension, pesant
 a en prenant la moyenne d'un acre, avec la haute culture
 « des fermiers de Marblehead, environ trente livres par
 « pied. On expose souvent des spécimens pesant de
 « quarante à soixante livres par tête.

« Cette variété a parfaitement réussi dans les Etats
 « du Sud et on la considère aujourd'hui comme une
 « des meilleures pour cette latitude.

« Cultivez en lignes à quatre pieds de distance et
 « laissez environ quatre pieds entre les plantes. »

CHOU

GROS BERGEN, OU GRAND AMÉRICAIN.

Variété *américaine*.

Une des plus grosses et des plus tardives, excellente pour le marché, et de longue conservation.

On peut ramasser dans une cave ceux qui ne sont pas suffisamment pommés à la fin de l'automne, ils achèvent de se former.

Pomme très-grosse, ferme, très-tendre, de couleur vert clair et d'un goût exquis.

Pied court.

CHOU

INCOMPARABLE, DE **KEMP**.

Nouvelle variété anglaise, très-hâtive, très-naine et très-compacte.

CHOU

PETIT, PIXIE.

Très-petit chou, très-hâtif et d'un goût délicat.
Recommandable.

CHOU

HÂTIF, W Y M A N.

Originaire d'Amérique. Notre correspondant décrit ainsi cette variété :

u Un des choux hâtifs de marché, des meilleurs et
« des plus profitables. Il fut obtenu par M. John Wyman,
• de Arlington, *Massachusett*, il y a environ dix ans et a
été très-peu disséminé. Il pousse de bonne heure dans la
« saison, est de grosse dimension et de première qua-
« lité, et obtient le plus haut prix de tous les choux
« hâtifs amenés au marché de Boston, se vendant facile-
« ment au mille, la dernière saison, à 180 dollars le
« mille.

« Ce chou a obtenu de nombreuses récompenses aux
« expositions de la Société d'horticulture de *Massachus-*
« sett. »

CHOU

HÂTIF . *DRUMHEAD* .

Belle variété hâtive, ronde, à tête plate, très-dure et d'excellente qualité.

CHOU DE MILAN

GLOBE VERT.

Variété extrêmement robuste , s'améliorant par la gelée.

Pomme peu ferme, mais très-tendre et d'un goût très-agréable.

Feuilles ridées, vert foncé.

CHOU DE MILAN

AMÉRICAIN, AMÉLIORÉ.

Excellente race. Pomme très-grosse, ferme et d'une qualité parfaite.

CHOU DE MILAN

NEW FEATHER STEMMED.

Véritable hybride, réunissant la végétation et les caractères du Chou de Bruxelles.

CHOU-VERT

FRISÉ, D'ÉCOSSE,

Très-jolie race, rustique et fort cultivée. Les gelées ont la propriété de l'améliorer.

Feuilles vert foncé, ridées et frisées. Pied haut de 0^m,65.

CHOU—VERT

NAIN FRISÉ, AMÉLIORÉ DE MONNIER.

Obtenu dans nos cultures, et très-estimé.

Il est fort cultivé pour le bétail, et résiste parfaitement à l'hiver.

Feuilles vert jaunâtre, à franges très-fines, que l'on peut ramasser dans une cave très-claire, et qui fournissent d'excellents verts en hiver et au printemps.

CHOU—VERT

DE SIBÉRIE.

Variété nouvelle, très-robuste, et en grande faveur chez les jardiniers, à cause de sa rusticité, qui lui permet de pouvoir résister aux hivers les plus rigoureux.

CHOU—VERT

SUPERFIN PANACHÉ.

Description. — Superbe plante d'ornement, et excellent légume, ce qui lui constitue un avantage marqué sur les autres espèces.

Feuilles admirablement nuancées de pourpre, de rose et de blanc, et bordées de franges vertes, d'un effet charmant.

Culture. — Semer en terre légère, et repiquer les plants assez profondément pour que les feuilles affleurent le sol.

CHOU-VERT

DES CHAUMIÈRES.

Description. — Très-beau chou, jouissant d'une grande réputation. Il est extrêmement vivace, d'un goût excellent et d'un très-grand rapport.

Culture. — Semer en mars sur couche, repiquer à un mètre de distance.

CHOU—VERT

L'ABERGELDIE.

Très-joli chou vert, nain frisé, d'une saveur délicate et moelleuse.

CHOU—VERT

DE JERSEY.

Variété très -belle et à pied très-haut.

CHOU

DE BRUXELLES, NAIN AMÉLIORÉ.

Nouvelle race, de qualité excellente.

CHOU

DE BRUXELLES, BAIE DE ROSE.

Variété nouvelle, d'origine anglaise, et de qualité parfaite.

CHOU

DE BRUXELLES, NOUVEAU DE SAVOIE , TIGE DE PLUME.

Légume délicat et délicieux ; véritable hybride, possédant les caractères et la végétation des Choux de Bruxelles.

CHOU-BROCOLI

ÉCLIPSE DE DAVIDSON.

Variété nouvelle, naine, excellente et extrêmement vivace.

Pomme grosse et ferme, de couleur blanc de crème et d'une saveur parfaite.

Maturité tardive.

CHOU—BROCOLI

DE COVENT GARDEN.

Nouvelle variété anglaise à pomme grosse et blanche.

CHOU-BROCOLI

BLANC, DU CAP.

Cette race ressemble tellement au Chou-fleur, qu'on l'appelle parfois Brocoli Chou-fleur.

Pomme très-grosse, blanche et compacte.

CHOU—BROCOLI

A REJETONS BLANCS.

Très-belle variété, compacte et curieuse, produisant une très—grosse pomme, tandis que la tige donne naissance à quarante ou cinquante pommes beaucoup plus petites.

CHOU- BROCOLI

SUPERBE BLANC, DE SHEARER.

Nouvelle variété écossaise, extrêmement vivace, supérieure à toutes les autres variétés et résistant bien à la gelée.

CHOU-BROCOLI

CHAMPION DE CARTER.

Une des meilleures variétés naines et tardives.

Pomme grosse et serrée.

CHOU—BROCOLI

D'ÉTÉ, DE CARTER.

Nouvelle race, entièrement distincte des autres variétés par le feuillage, la graine et la pomme, venant environ deux semaines plus tôt que le Chou-Brocoli Champion de Carter.

CHOU-BROCOLI

DE FROGMORE.

Originaire d'Angleterre, et obtenu aux jardins royaux.

Il est très-méritant sous tous les rapports.

Son extrême vigueur, sa dimension très-naine et ses feuilles se tassant ou se repliant *très-étroitement* au-dessus des têtes jusqu'à ce qu'elles soient assez grosses pour s'en servir, les protégeant ainsi des gelées, constituent un de ses principaux mérites.

Pomme grosse, blanche, tendre et excellente.

CHOU-BROCOLI

VIOLET HÂTIF, DU CAP.

Extrêmement rustique, et sous ce rapport *très-précieux* pour le Nord.

Pomme très-grosse, bien serrée, d'un violet brunâtre et excellente au goût.

CHOU—FLEUR

LENORMAND, A PIED COURT.

Variété nouvelle et très-estimée. Pomme très-grosse, très-belle et bien formée.

CHOU—FLEUR

NATIF, DE LONDRES.

Jolie race, cultivée aux environs de Londres pour la première récolte.

Pomme très-belle, compacte et blanche.

Feuilles moyennes. Pied court.

CHOU—FLEUR

MAMMOTH, NAIN DE CARTER.

Ce Chou-fleur se recommande particulièrement par sa précocité et sa rusticité. Il est très-nain, et résiste parfaitement à la sécheresse.

Pomme très-grosse, blanche et serrée. Pied très-court.

CHOU—NAVET

RUTABAGA, SUCRÉ D'ALLEMAGNE.

Excellente variété qui n'est pas assez répandue.

H. 

Racine oblongue, large de 0m,20 environ dans son plus grand diamètre et longue de 0^m,25.

Peau brun verdâtre ; chair blanc pur, très-serrée, très-sucrée, douce et savoureuse, conservant sa solidité et sa fraîcheur jusqu'au printemps.

CHOU-NAVET

RUTABAGA DE SUÈDE, IMPÉRIAL, DE CARTER.

Nouvelle race, d'origine anglaise, très-recommandable, d'une haute perfection, ayant obtenu plusieurs prix de 1^{re} classe à diverses expositions en Angleterre.

Production extraordinaire.

CHOU—NAVET

RUTABAGA IMPÉRIAL, DE CARTER, JAUNE,

A COLLET VIOLET, HYBRIDE.

CHOU-NAVET

RUTABAGA IMPERIAL, DE CARTER, A COLLET

VERT, HYBRIDE.

Variétés améliorées des *Turneps d'Ecosse* ou d'Aberdeen, employées comme fourrage d'arrière-saison , et atteignant une grande dimension.

CHOU-NAVET

RUTABAGA, AMÉRICAIN AMÉLIORÉ.

Variété fort cultivée en Amérique, tant pour la table que pour le fourrage.

Chair très-ferme, de belle qualité, se conservant bien jusqu'à l'été.

CONCOMBRE

HÂTIF, DOS BLANC.

Excellente espèce pour forcer et très-productive. Elle est un peu plus grosse que le Concombre à *châssis hâtif*.

Fruit droit, vert foncé dès qu'il est formé, devenant blanc verdâtre à sa maturité, conservant sa fraîcheur plus longtemps que les autres variétés.

Écorce pourvue de mamelons épineux et blancs.

Maturité hâtive.

CONCOMBRE

AMÉLIORÉ HÂTIF, DOS BLANC (ou MARCHÉ DE BOSTON).

Sous-variété de la précédente, mais améliorée et originaire des Etats-Unis d'Amérique, très-estimée aux environs de Boston, où tous les jardiniers l'emploient pour forcer.

On l'a également fort adoptée pour la culture de pleine terre.

On l'emploie seulement quand il est jeune et tendre, ce qui se reconnaît en passant l'ongle du pouce à travers l'écorce.

Maturité très-précoce.

COURGE

JAUNE HÂTIVE, NON COUREUSE, BUISSON A CÔTES.

Variété hâtive, plate, à côtes, d'un jaune orange foncé; écorce unie.

On l'emploie jeune et tendre pour cuire.

COURGE

HÂTIVE BLANCHE, NON COUREUSE, BUISSON A CÔTES.

Même forme que la précédente, mais atteignant de plus fortes dimensions, couleur *crème* clair. Sa qualité est également inférieure, et elle est un peu plus tardive.

Ces trois variétés sont issues des Etats-Unis, mais cette dernière est particulièrement cultivée dans le Sud.

COURGE

DE BOSTON, A LA MOELLE.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique, et la plus commune sur les marchés de Boston.

Elle se conserve très-bien en hiver, et se fait bouillir aussi sèche qu'une pomme de terre.

Fruit de forme ovoïde; écorce extrêmement mince, couleur orange clair ou saumon; chair orange foncé, très-fine, d'excellent goût; grains gros et blancs.

Poids moyen, trois à quatre kilogrammes.

COURGE

COU-TORS, D'AUTOMNE OU D'HIVER.

Variété recommandable sous tous les rapports, et la plus généralement cultivée pour l'automne ou l'hiver.

Elle est très-productive, excellente en tarte, et précieuse également comme récolte de ferme pour nourrir bestiaux et porcs.

Fruit long et solide, couleur jaune pâle (une particularité à noter en passant, c'est que plus la couleur est foncée, meilleur est le fruit).

COURGE

CRÈME VÉGÉTALE DE MOORE.

Nouvelle variété anglaise, introduite par M. Thomas Moore, secrétaire de la Société d'horticulture de Londres; c'est une variété améliorée de la Courge *végétale marrow*.

Fruit petit, ovale, couleur de crème et de saveur extrêmement délicate.

COURGE,

A CRÈME.

Race anglaise d'été, de même forme que la Courge à côtes; très-recommandable, goût très-délicat.

COURGE

H U B B A R D.

Originaire des Etats-Unis, et une des meilleures espèces pour la table ; sa qualité est très-souvent égale à celle de la pomme de terre.

Ecorce très-dure.

On peut la conserver trois mois plus tard que la Courge à la moelle, avec les mêmes soins.

« Avec une bonne culture, nous dit notre **correspon-**
« **dant** de New-York, 5,500 livres de cette courge, bonne
« pour le marché, ont été obtenues dans un demi-acre
« de terre.

« Cette variété a obtenu le premier prix à l'exposition
« de la Société d'horticulture de **Massachusett**. »

COURGE

DU CANADA, COU-TORS VRAI).

Sous-variété de la Courge *cou-tors* d'automne ou d'hiver, extrêmement productive et préférée par beaucoup de personnes.

Son fruit est petit, très-précoce, et l'un des meilleurs pour conserver. Si on le suspend dans une chambre bien sèche, et de température *égale*, il se conservera parfaitement jusqu'à la récolte de l'année suivante.

Cette espèce est très-coureuse et doit se planter à deux mètres de distance.

COURGE

YOKOHAMA.

Variété nouvelle, originaire du Japon, et très-recommandable.

Elle appartient à l'espèce Giraumon-Turban, 0^m,15 à 0^m,18 de hauteur, sur 0 ,20 à 0^m,24 de largeur, et pèse environ ⁴ à 0 kilog.

Elle se distingue de la Courge Hubbard et autres variétés à chair fine, en ce que sa tige au lieu d'être ronde et charnue, est très-longue, ligneuse, et à angles comme celle d'un potiron.

La surface est fortement côtelée, la peau verruqueuse dans la première période de la végétation, couleur vert pâle, passant au vert très-foncé, quand elle est un peu plus avancée, et d'une couleur uniforme orange foncé quand elle est arrivée à maturité.

Sa chair est de couleur orange foncé, d'un goût agréable, sucrée et sèche, à grain très-fin et sans aucune fibre.

Elle est excellente cuite et mise au four, est supérieure à toutes les autres variétés pour tartes; elle a beaucoup d'analogie avec la pomme de terre comme saveur.

Elle se conserve jusqu'en février ou mars.

GOMBO

VERT, NAIN AMÉLIORE.

Cosses unies. Fruit ou capsule petit, vert et rond.



HARICOTS

A RAMES.



HARICOT

CRANBERRY HORTICULTURAL OU OEUF DE ROITELET

RAISIN DES BOIS).

Variété très-productive et excellente en sec. On l'emploie également en cosses.

Cosses rayées de rouge; grains ovales, de grosseur moyenne, blanc de crème, pointillés de rouge clair.



HARICOT

CRANBERRY BLANC (RAISIN DES BOIS.

Grain blanc, même forme que la précédente variété, mais plus petit, et à cosses plus rondes.

Variété très-tendre et d'un goût très-savoureux.

HARICOT

CHEF INDIEN OU HARICOT CIRE ALGÉRIEN.

Une des meilleures variétés, soit pour manger en vert ou en sec, remarquable par ses belles cosses, tendres, succulentes et richement colorées, produisant en grande abondance, et se conservant très-longtemps.

Dans les saisons humides, ces cosses restent cassantes et tendres, jusqu'à ce que les grains soient assez gros pour être employés en vert. Les grains sont noirs quand ils sont mûrs.

HARICOT

CIRE GÉANT.

Nouveau haricot à rames, d'une précieuse acquisition, avec des cosses de 0^m,15 à 0^m,17 de long, épaisses et charnues, de couleur jaune pâle et d'une apparence cireuse; grains rouges et très-tendres.

HARICOT

HATIF, DE HOLLANDE (COUTEAU A GAINÉ).

Une des variétés les plus hâtives et les plus prolifiques, ayant de longues cosses plates avec des grains blancs excellents en vert ou en sec.

On les emploie préférablement écosés.

HARICOT

CONCORDE.

Cette variété est sans doute croisée des Haricots *raisin des bois blanc* et *horticultural*, car elle possède les excellentes qualités des deux.

Grain blanc avec une tache de marron jaunâtre vers l'œil, tacheté et marqué de rouge rosé.

HARICOTS

NAINS.

HARICOT

CIRE NOIRE.

Nouvelle variété d'un grand mérite, hautement recommandable comme haricot à filandres; cosses transparentes, jaune cire, épaisses et très-tendres.

HARICOT

GROS BLANC OU NAIN ROYAL.

Une des meilleures espèces en vert parmi les pois nains ; grains énormes, blanc pur, tendres et délicats.

HARICOT

DATIF, JAUNE LONG, DE SIX SEMAINES.

Variété vivace et prolifique ; grain de couleur marron pâle jaunâtre, avec une ligne vert olive autour de l'œil.

HARICOT

DE CHINE, HATIF.

Très-hâtif et de bonne qualité. Grain blanc, coloré, tacheté vers l'œil de rouge violet.

HARICOT

SOUPE A LA TORTUE , NOIR.

Race extrêmement productive et dont les jeunes cosses sont tendres et d'excellente qualité.

Les grains sont petits, noir luisant, et s'emploient bien mûrs, dans la préparation d'une soupe qui, par la couleur et le parfum, ressemble énormément à celle que l'on fait avec la tortue verte.

HARICOT

BLANC CARRÉ (MARROW).

De belle qualité comme haricot à filandres, mais supérieur pour écosser lorsque les grains sont verts; c'est aussi une excellente variété à cuire, quand les grains sont mûrs, et on la cultive beaucoup pour cet usage. "

HARICOT

RACHEL, HÂTIF.

Un des plus hâtifs, des plus productifs et des plus vivaces. Grain brun, coloré de blanc à une extrémité; cosses érigées et tendres quand elles sont vertes.

HARICOT

LE RÉFUGIÉ.

Robuste, de bonne qualité, extrêmement productif; comme haricot à filandres ou pour confire, il est regardé comme le meilleur.

Grain marron avec de nombreuses taches violettes.

HARICOT

HÂTIF ROND, JAUNE, DE SIX SEMAINES.

Jolie race précoce et prolifique; grain jaune orange, avec une ligne étroite, d'un brun rougeâtre autour de l'œil.

IGNAME

DE CHINE.

NOM BOTANIQUE : *Dioscorea batatas*.

Famille des **DIOSCORÉES**.

SYNONYME : IGNAME PATATE.

Description. — Parmi les plantes proposées pour remplacer la pomme de terre, l'igname de Chine doit être placée en première ligne. La saveur de sa racine, très-féculente, diffère peu de celle de la pomme de terre.

Elle est vivace et originaire de la Chine, où sa racine est en grande faveur ; elle fut importée en France en 1848.

Racine longue de 0^m,50, sur 0^m,04 de diamètre, renflée en massue vers l'extrémité, mais amincie vers le collet, de couleur jaune brun.

Poids 400 grammes environ.

Tige volubile, mince, longue de 1^m,50. Feuilles opposées, cordiformes, pétiolées, vertes et lisses.

Fleurs disposées en épis à l'aisselle des feuilles et jaunâtres.

Culture. — La plantation de l'igname de Chine a lieu en mars et avril.

Ce sont les bulbilles qui naissent dans les aisselles des feuilles ou les jeunes racines que produisent les bulbilles, que l'on plante en lignes à 0^m,20 de distance environ.

Il faut des **arrosements** pendant la sécheresse.

Les tiges quoique rampantes, n'ont pas besoin d'être ramées, elles produisent même davantage, si on peut les laisser ramper sur le sol.

On laisse généralement les racines de l'igname de Chine deux ans en terre, afin d'obtenir de la plante tout ce qu'elle peut produire.

LAITUE

GROSSE DE L'INDE.

Une des plus grosses variétés, ayant beaucoup de ressemblance comme forme avec la Laitue *Batavia blonde*, mais moins bouclée ; les feuilles sont plus blanches, quelquefois bordées de rose.

Elle forme de grosses pommes rondes, qui se coupent blanches, cassantes, et presque transparentes.

Aucune laitue ne supporte mieux la chaleur de l'été, et n'est plus recherchée pour le marché.

LAITUE

BRUNE DE HOLLANDE.

Elle supporte admirablement l'hiver, et n'a besoin d'aucun abri, ce qui fait son mérite principal.

Elle pousse en forme de chou, mais ne fait pas une pomme serrée.

On la sème généralement à l'automne.

LAITUE

PERPIGAN.

Nouvelle variété allemande, très-recommandable, ré-

sistant parfaitement à la sécheresse, et ne montant pas à graine aussi vite que les autres variétés.

LAITUE

DE BOSTON, FRISÉE.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Variété d'une grande beauté et de qualité supérieure.

La symétrie de sa pousse et la frisure fine et élégante de ses feuilles la rendent très-ornementale.

LAITUE

VERTE ROBUSTE, D'HAMMERSMITH.

La meilleure pour semer en automne ; elle supporte bien l'hiver.

LAITUE

HATIVE, SALADE, BEURRE.

Très-tendre et d'un goût délicat.

LAITUE

TOM-POUCE, DE WHEELER.

Nouvelle variété anglaise, très-naine, très-serrée, d'ex-

cellent goût, cassante et fraîche, montant difficilement à graine.

LAITUE

ROMAINE, TACHETÉE.

Pomme grosse, cassante et ferme.

LAITUE

DE FLORENCE OU DORÉE.

Race de premier mérite, très-cassante.

MA R T Y N I A

PROBOSCIDA.

Description. — Plante annuelle, vivace, avec des tiges fortes, branchues, haute de 0^m,025.

Les parties que l'on emploie sont les jeunes cosses, qui se produisent en grande abondance, et qu'il faut cueillir lorsqu'elles sont à peu près à moitié mûres, ou quand elles sont tendres et succulentes. On s'en sert pour confire et beaucoup les trouvent préférables aux concombres.

Culture. — Le **martynia** est facile à cultiver; comme la plante est grosse et s'étend beaucoup, il faut mettre les plants à une distance de 0^m,75 environ l'un de l'autre.

On peut semer en avril ou mai , en pleine terre ,
ou bien on peut semer plus tôt sur couche, puis trans-
planter.

MELON

DE SUÉDÉ.

Belle variété à chair jaune, d'un goût très-agréable,
et d'excellente qualité.

Elle est extrêmement précoce.

Ses graines, comme celles des melons jaunes en gé-
néral, sont plus grosses que celles des melons verts, plus
plates et un peu recourbées.

MELON

GROS, MUSQUÉ.

Une des plus grosses variétés, elle est très-productive.

Fruit ovale-allongé, à côtes fortement marquées ; chair
épaisse, couleur saumon clair et d'une saveur musquée
particulière.

MELON

BLANC , DU JAPON.

Originaire du Japon, extrêmement précoce, et le plus
sucré de tous les melons musqués à écorce mince.

Fruit moyen, presque rond, de couleur blanc de crème; chair épaisse.

MELON

CITRON VERT DE L'ANJOU.

Obtenu dans nos cultures.

Beau fruit, presque rond, aplati aux deux extrémités et grossièrement veiné en dessus ; chair épaisse, verte, fondante, très-sucrée et très-savoureuse.

MELON

MINORQUE.

Nouvelle et superbe variété, atteignant une grande dimension et très-productive ; chair jaune, d'un goût délicieux.

MELON

DÉLICES DE LA PYRAMIDE.

Obtenu dans nos cultures.

Le plus hâtif des melons à chair verte.

Fruit petit, à gros filets, aplati aux deux bouts ; chair verte, très-épaisse, ferme, sucrée, délicieusement savoureuse.

MELON

DE POCHE , DE LA REINE ANNE.

Variété anglaise, d'un goût excellent, et d'un très-bel ornement pour la table.

Fruit petit, magnifiquement panaché. Chair écarlate, très-savoureuse.

MELON

HUNTER.

Variété à chair jaune, grosse, savoureuse et très-productive.

MELON

SUPERBE , D'ALLEN.

Nouvelle variété à chair verte et sucrée.

MELON

J ENNY LIND.

Fruit petit, mais d'un goût délicieux.

MELON

DE SAVONE.

Variété nouvelle, à chair verte, d'excellente qualité, sucrée, délicieuse.

MELON

GROS CANTALOUPE JAUNE, DE HUESCA.

Fruit assez gros, arrondi, à filets et côtes légèrement marqués; chair couleur saumon, épaisse et musquée, plus hâtive que les variétés vertes.

MELON D'EAU

DE PERSE.

Introduit en Amérique par Bayard Taylor, le célèbre voyageur des bords de la mer Caspienne.

Voici ce que nous écrit notre correspondant au sujet des qualités de ce melon :

« Après un essai de deux ans, nous pouvons en toute confiance le recommander comme une très-précieuse acquisition, particulièrement pour les Etats du Centre
« et du Midi.

« Sa forme est globuleuse et elliptique, sa couleur
« vert pale avec des raies noires; chair rouge vif et re-
• **marquablement** fine ; saveur délicieuse, avec une écorce
« d'un demi-pouce d'épaisseur seulement. Une **particu-**
« **larité** de ce melon, c'est qu'on peut l'enlever de la tige
« et le conserver jusqu'à l'hiver. Il atteint une grande
dimension. »

MELON D'EAU

CITRON.

Fruit rond uni, rayé, marbré de vert clair, convient
pour conserves. Chair blanche et ferme; graines rouges.

MELON D'EAU

CRIME A LA GLACE.

Fruit moyen, presque rond, couleur vert pâle ; écorce
très-mince ; chair solide, écarlate, cassante, de goût dé-
licieux; graine blanche.

MELON D'EAU

LONG, DE LA CAROLINE.

Une des meilleures variétés.

Fruit très-gros, allongé, rayé; chair écarlate vif.

Graine de couleur marron.

MELON

AMÉRICAIN - RUSSE.

Variété hybride, entre le Melon *de Perse* et le Melon *sucré de Montagne*, obtenue également par Taylor.

Notre correspondant dit :

« C'est un hybride extraordinaire et sans égal pour sa grosseur, sa délicieuse chair cassante, et son goût par-
« fumé. Trois sujets mesuraient respectivement 20 et
« 12, 17 et 14, 18 et 14, le plus gros pesant quarante
« livres.

Le Russe-Américain mûrit environ trois semaines
« plus tard que les variétés américaines, il a l'écorce la
« plus mince possible, avec une masse de chair rouge
« cramoisi de cinq pouces de diamètre, invariablement
• sucré et ferme , et surpasse de bien loin tous les
« melons connus jusqu'à ce jour aux Etats-Unis. »

MELON D'EAU

DOUX, DE MONTAGNE.

Variété nouvelle, d'introduction très-récente, et une des meilleurs espèces pour la culture générale, de couleur vert foncé. **Ecorce** mince ; chair écarlate, ferme, très-sucrée et délicieuse.

MELON D'EAU

ORANGE.

Remarquable par la séparation qui existe entre la chair et l'écorce, laquelle peut s'enlever comme l'écorce d'une orange, en la séparant légèrement avec un couteau.

Fruit ovale, de couleur verte; chair rouge, de qualité moyenne; graines épaisses et courtes.

MELON D'EAU

PHINNEY.

Fruit ovale, hâtif; chair d'un beau rouge, sucrée, très-tendre et savoureuse.

MELON D'EAU

D'ESPAGNE, NOIR.

Fruit rond, vert, très-foncé, un peu plus petit que le Melon *doux de Montagne*; écorce très-mince ; chair écarlate, saveur très-richement sucrée; graines noires.

MELON

TARTE AUX POMMES.

Nouvelle variété du Japon.

Le fruit cuit et mis en tarte, remplace ~~avantageuse-~~
~~ment~~ la pomme. Il se conserve jusqu'en mai.

MELON

IMPÉRIAL, DE GOODWIN.

Belle espèce de jardin, de saveur délicieuse.

NAVET

NOIR, LONG.

SYNONYME : NAVET NOIR D'ALSACE.

Variété très-estimée dans le Nord, très-rustique, et supportant les hivers les plus rigoureux.

Racine fusiforme, nette, enterrée, longue de 0m,16 (diamètre 0^m,09).

Peau noir grisâtre. Chair blanc grisâtre, demi-sèche. Feuilles petites, vert foncé.

Maturité précoce.

OGNON

BLANC , DE LISBONNE.

Très-jolie variété, se gardant bien et très-estimée aux Etats-Unis d'Amérique dans le sud ou le sud-ouest.

Bulbe rond, blanc, très-gros.

OGNON

DE PORTUGAL, BLANC.

Variété américaine.

Bulbe blanc, gros, de la même dimension que celui de l'*Ognon jaune de Danvers*.

OGNON

DE WETHERSFIELD , ROUGE.

Une des meilleures variétés pour la culture générale.

Bulbe de bonne grosseur, presque rond, rouge, très-productif et se gardant bien.

OGNON

HÂTIF, BLANC , PLAT, ITALIEN DE TRIPOLI.

Très-belle variété précoce, d'une végétation extrêmement rapide.

Bulbe d'un très-beau blanc, et de saveur très-douce.

OGNON

GROS PLAT, ITALIEN DE TRIPOLI , BLANC.

Bulbe plat, énorme, pesant souvent jusqu'à '1 kilog. 500, d'un blanc très-pur et d'un goût très-doux.

OGNON

GROS, ITALIEN DE TRIPOLI , ROUGE SANG.

Bulbe plat, extrêmement volumineux, atteignant le même poids que le précédent, de couleur rouge sang.

OGNON

NOUVEAU GÉANT ROCCA, DE NAPLES.

Splendide variété, aussi grosse que les deux précédentes, de forme globulaire, à peau brun clair.

PANAIS

L'ÉTUDIANT.

Variété nouvelle, moins longue que les autres Panais (longue d'environ 0m,22), et s'amointrissant rapidement de haut en bas.

PERSIL

CHAMPION DE CARTER.

Variété grande, frisée, fine, d'un vert intense, et bien supérieure aux autres variétés comme garniture.

PERSIL

DE MYATT, POUR GARNITURE.

Variété très-grande, frisée, fine, d'un vert éclatant.

PERSIL

GÉANT , FRISÉ , DU LABRADOR.

Production abondante; feuilles frisées, très-fines.

PERSIL

SANS ÉGAL , FRISÉ , D'ENFIELD.

Une des espèces à feuilles frisées les plus délicates.

PERSIL

CHAMPION FRISÉ , MOUSSE.

Le plus élégant persil frisé qui soit cultivé pour garniture.

RAPHANUS

CAUDATUS.

Plante très-remarquable, originaire de l'Inde, et qui produit abondamment des cosses extraordinaires, d'une dimension énorme (leur longueur atteint parfois 0^m,65).

Ces cosses ont une saveur extrêmement agréable, et lorsqu'elles sont à moitié mûres, on peut les manger de la même manière que la racine du radis ordinaire; elles possèdent en outre l'immense avantage d'être d'une digestion facile, sont très-estimées en salade, et également très-bonnes pour confire. Cuites, elles sont délicieuses.

La graine une fois semée, lève très-rapidement, et au bout de deux mois environ, les plantes fleurissent à profusion.

TOMATE

GÉNÉRAL GRANT.

Variété assez grosse (de 0^m,12 environ de diamètre), apparaissant par grappes.

Fruit rond, légèrement aplati, régulier et rarement à côtes, de couleur cramoisi brillant, luisant; peau remarquablement fine, unie et brillante, bien colorée jusqu'à la tige, qualité bien appréciée de ceux qui les cueillent pour la table ; chair très-ferme, solide et non aqueuse, d'un goût excellent.

Cette bonne variété se conserve longtemps après avoir été cueillie, supporte bien les voyages, et garde sa qualité sans se dessécher.



TOMATE

PERFECTIONNÉE , DE LESTER.

Fruit de grande dimension, lisse, de forme régulière, rouge rosé, remarquablement ferme, bien rempli jusqu'au centre, d'un excellent goût.



TOMATE

NATIVE , A GRAPPES DE SIMS.

Variété extrêmement précoce et supérieure pour la table.

Fruit petit, lisse, rond, porté en bouquets ou grappes au nombre de quatre à vingt sur chaque pied.

TOMATE

MARCHÉ DE BOSTON.

Variété améliorée de la Tomate *grosse rouge*, très-productive, de belle apparence et de qualité supérieure. Originaire des Etats-Unis d'Amérique et fort cultivée par les jardiniers du marché de Boston, qui la regardent comme supérieure à toutes les autres variétés.

TOMATE

DE MAU PAY.

Variété de grande apparence pour le marché.
Fruit rond, lisse, très-solide, de couleur rouge foncé.

TOMATE

TILDEN.

Belle race pour le marché, remarquable par sa solidité et ses qualités.

Fruit ovale, de grosseur moyenne, d'un écarlate brillant; peau lisse et luisante. Chair très-ferme et de haut goût.

TOMATE

PRUNE JAUNE.

Fruit ovale et parfaitement lisse, couleur jaune citron, employé principalement pour conserver.

TOMATE

MAMMOTH CHIHUAHA.

Le principal mérite de ce fruit est sa grosseur. (Il pèse fort souvent 1 kilog. à 1 kilog. 500.)

TOMATE

NAINE PROLIFIQUE ORANGE.

Variété naine, très-productive et de belle qualité, se recommande particulièrement pour la culture de premier.

Fruit peu gros, à côtes légères, couleur cramoisi brillant.

TOMATE

LA FAVORITE DES CUISINIERS.

Une des meilleures pour la culture générale et servant
A approvisionner abondamment les marchés.

Plante forte et vigoureuse. Fruit de grosseur moyenne,
rond ou ovale, lisse, couleur rouge foncé, très-ferme et
d'excellente qualité.

TOMATE

ILE FEJEE.

Fruit très-gros, rouge, teinté de cramoisi rose, lisse,
solide, et d'une saveur agréable.

TOMATE

FRAISE OU CERISE DE TERRE.

Nom BOTANIQUE : *Physalis edulis*.

Variété entièrement distincte des précédentes.

Le fruit possède une pulpe juteuse, ayant le goût
agréable de la fraise, avec un certain degré de douceur
et d'acidité.

On l'emploie fort souvent en conserves, en y mêlant
du jus de citron.

En le garantissant de la gelée, le fruit se conservera
jusqu'au printemps.

PRINCIPES GÉNÉRAUX.

Préparation du Sol.

Les terrains les plus favorables à la culture résultent du mélange des terres fortes et des terres *légères*.

Les terres fortes sont argileuses, peu perméables et d'une dessiccation lente; les terres *légères* sont sableuses et meubles, mais ne retenant pas l'engrais dissous par les pluies, ce dernier leur est moins profitable que dans les terres fortes; il est vrai aussi que la végétation y est plus rapide. La végétation des plantes dépendant autant de la nature du sol que des influences météorologiques, il faut donc chercher à obtenir une terre qui soit en rapport avec la nature de la plante que l'on lui destine, en lui fournissant les conditions propres à son alimentation.

C'est ce qu'on appelle l'amendement, c'est-à-dire l'amélioration d'un terrain par l'addition de divers engrais, ou par le mélange de diverses terres, reconnues les plus convenables à l'alimentation organique.

La qualité d'une terre dépendant de substances formées d'éléments minéralogiques et organiques, se modifie souvent elle-même par la nature du sous-sol et par celle du climat.

Ce sous-sol, s'il est imperméable, et si les roches

mélangées qui le constituent sont d'une trop grande cohésion, il arrive que le reflux des eaux pluviales reste à la surface, fait pourrir les racines par l'excès d'humidité ou bien en temps de sécheresse, force ces eaux à s'évaporer, sans que la plante puisse s'alimenter.

Lorsque le sous-sol est sablonneux, l'eau au contraire après avoir pénétré le sol arable, c'est-à-dire la partie qui recouvre le sous-sol, s'écoule rapidement, et les racines alors imprégnées de cette **humidité** passagère, retrouvent une nouvelle vigueur.

L'amendement n'a qu'un but, c'est de fournir au terrain les éléments qui lui manquent.

Les terres argileuses qui sont composées d'argile ou de silicate d'alumine hydrate, ainsi que d'oxyde de fer et d'un peu de silice, retiennent fortement les eaux pluviales, ce qui les rend froides quand il fait humide et très-dures quand il fait sec, par suite du retrait qu'elles prennent pendant les chaleurs; aussi les racines y pénètrent-elles difficilement, et les fentes qui s'y produisent pendant l'été, en découvrant les grosses racines, brisent-elles celles qui sont trop faibles.

En général, ce sont des terres à blé et à trèfle, quoique cependant les artichauts, les cardons, les choux-fleurs, les fèves et les oignons, y viennent assez bien.

Pour rendre de semblables terres propres à la culture des plantes potagères, il faut les améliorer par un mélange convenable de terres calcaires, de sables et de marne, en ajoutant d'autant plus de ces substances, que la terre qui doit les recevoir est plus alumineuse.

Les terres calcaires ont pour base la *craie* (carbonate de chaux); il s'y trouve également du sable et de l'argile, en proportions plus ou moins grandes; cette terre retient l'eau, et renferme des propriétés alcalines qui servent à

activer la végétation si on la mêle à une terre plus forte.

Pour bonifier ces terres qui peuvent être trop fraîches, on y ajoute un mélange de sable et de vieux terreau si elles sont trop sèches au contraire, on y met de la terre argileuse mélangée de fumier de vache.

Les terres siliceuses ou sableuses, qui par suite du sable ou de la silice qu'elles renferment abondamment, ne peuvent être compactes, laissent s'écouler l'eau avec trop de rapidité, s'échauffent très-vite, et se refusent à activer une végétation soutenue.

Ce sont ces terres que l'on appelle *terres chaudes* par opposition aux terres argileuses, qui sont désignées sous le nom de *terres froides*. Elles sont néanmoins très-favorables à la culture des carottes, haricots, pommes de terre, navets, etc.

Il ne faut pas oublier que le sable en divisant les parties argileuses, dont il ne suit pas le retrait, les empêche de se fendre lorsqu'elles se dessèchent.

On modifie ces terres sablonneuses, souvent trop *légères* pour favoriser une végétation vigoureuse, en y ajoutant une certaine quantité de terre argileuse, après l'avoir préalablement fait sécher, et l'avoir divisée en la battant longtemps.

Nous devons ajouter encore, qu'une terre légère, hâtive par elle-même, si elle repose sur un sous-sol argileux, sera de toute nécessité froide et humide, l'eau ne pouvant s'écouler facilement; pour obvier à cet inconvénient, il n'y a qu'un moyen qui ne soit pas dispendieux, c'est le drainage. Quelques cultivateurs ont recours à un autre système, mais que nous ne conseillons pas, car il nécessite trop de frais, c'est d'ouvrir des puits, à travers le banc d'argile, ce qui permet à l'eau de se retirer.

Nous venons de décrire les substances minéralogiques qui composent les terres, maintenant nous allons nous occuper des éléments organiques. Toutes les terres se modifient par la culture; certaines propriétés physiques du sol naturel changent, quelques éléments disparaissent, d'autres surgissent, tous produits par les travaux de la culture, qui en brisant la surface du sol, le rendent perméable à l'eau et à l'air, et décomposent les substances minérales et organiques qui s'y trouvent.

La décomposition des animaux et des végétaux constitue ce que l'on appelle *l'humus*, autrement dit *le terreau*.

Les *terreaux doux* proviennent de l'agglomération des débris des animaux, forment en grande partie la terre des jardins, et sont préférés pour la culture des légumes.

Les *terreaux acides* proviennent de la décomposition des matières végétales.

L'humus est la base de la fertilité du sol; il forme au pied de la plante une atmosphère de gaz acide carbonique qu'absorbent les racines et les feuilles, et en même temps fournit à la plante l'azote provenant des végétaux dont il est formé.

La terre de bruyère est également un terreau qui se forme au moyen de détritits de bruyères, de genêts et de fougères, dans les terrains secs.

Engrais.

Les débris d'animaux et de végétaux amenés à un certain degré de décomposition, forment ce qu'on appelle l'engrais.

Le fumier est un mélange composé de substances végétales imprégnées d'excréments d'animaux.

Le fumier gras consommé, convient aux terres sèches et légères, et le fumier frais, aux terres fortes et humides. Le fumier de cheval, d'âne et de mulet, est le meilleur pour l'établissement des couches chaudes, et des meules de champignon; il est chaud et léger, et peu ou point consommé, convient aux terres froides, humides, argileuses ; il a la propriété de les échauffer, de les diviser, et de les rendre accessibles aux émanations atmosphériques.

Il possède en outre l'avantage de pouvoir être conservé pendant plusieurs mois sans se décomposer. Le fumier de *bœuf* et de vache est très-riche en humus. et convient aux terres sèches, chaudes, siliceuses et légères. Il est humide, gras, lourd et froid, et liant toutes les parties des terres qui le reçoivent, leur permet de résister à la grande chaleur.

On peut l'employer pour faire des couches tièdes.

Le fumier de porc est très-froid, et doit être employé avec succès dans la fabrication des composts.

On l'emploie cependant seul dans la culture des citrouilles, des courges et des concombres.

Le fumier de mouton ne vaut rien pour les couches, parce qu'il ne fermente pas assez vite; mêlé aux composts, il est d'une richesse excessive.

Le fumier des lapins, des pigeons et des volailles est très-chaud; on l'emploie pour les plantes qui viennent rapidement.

Le guano est le plus énergique des engrais connus, il provient de déjections fécales d'oiseaux, dissoutes dans l'eau à raison de 1 à 3 kilogrammes par 100 litres d'eau, il constitue un excellent engrais liquide.

On peut se servir des engrais liquides pour toutes les plantes potagères, mais il ne faut pas en abuser, car ce sont des substances énergiques, qui prodiguées avec excès dépasseraient le but que l'on se propose d'atteindre.

La **poudrette**, sans mélange, est un excellent engrais. Les boues de ville arrosées pendant la sécheresse avec des urines et laissées pendant quelques mois à la fermentation, sont des engrais énergiques, employés avec succès dans la culture des légumes de pleine terre et qui n'altèrent en rien leur qualité.

L'azotate de soude s'emploie également dissous dans l'eau dans la même proportion que le guano, et constitue un très-bon engrais.

Les chiffons de laine, la chair de poisson, le sang séché, les os en poudre, la colle, etc., très-riches en azote, sont aussi d'excellents engrais.

Dans certaines contrées, comme en Bretagne et en Sologne, où les terres sont dépourvues de calcaire, on fait des cendres avec les sciures et les menus copeaux qu'on laisse pourrir dans les bois; on obtient ainsi un engrais précieux qui contribue puissamment à la fertilité du sol.

La tannée mélangée avec des fumiers et des herbes et arrosée à l'engrais liquide est un excellent engrais, surtout si l'on y ajoute un peu de chaux afin de détruire son acidité.

Elle fournit une grande quantité d'humus, et peut être employée à l'état naturel dans les terrains très-calcaires, qui seuls parviennent à corriger son acidité; dans les autres terres, il y aurait du danger à l'employer seule.

La tourbe à laquelle on a ajouté un dixième de chaux, et qu'on arrose ensuite à l'engrais liquide, rend de grands services comme engrais.

Le fumier des chevaux hongres et des juments est préféré au fumier provenant des chevaux entiers, parce qu'il **est** moins chaud et moins actif.

Les fumiers que l'on destine aux paillis et aux couches doivent être élevés en tas sur un terrain sec, afin qu'ils puissent pourrir moins vite. Ceux destinés aux engrais, doivent être au contraire déposés dans une fosse. Les couches tièdes et chaudes, se font avec du fumier neuf, c'est-à-dire avec du fumier nouvellement fabriqué. Les balayures des routes sont précieuses, surtout dans les sols argileux.

Enfin, toute substance animale en décomposition, contenant beaucoup d'ammoniaque et d'azote forme un engrais très-puissant.

Paillis.

Le paillis est un fumier court, provenant des vieilles couches, et qu'on étend sur les planches de légumes, afin de conserver l'eau des **arrosements** à la terre, de plus il empêche la terre de durcir et de se fendre, il étouffe les graines de quelques mauvaises herbes et enfin **protège** le jeune plant contre les gelées tardives du printemps.

Terreau.

Le terreau est le fumier entièrement décomposé que l'on retire des couches après la récolte, et que l'on mélange par moitié avec le terreau pur.

On s'en sert pour charger de nouvelles couches, favoriser la germination des graines dans les semis de pleine terre, et protéger la levée des plantes.

Arrosements.

Les plantes qui accomplissent le plus promptement leur végétation sont celles qui ont le plus besoin d'eau ; les légumes sont dans ce cas.

L'eau fait partie de l'organisation du végétal, elle pénètre dans ses organes, lui donne de la souplesse, y introduit les substances nutritives renfermées dans le sol, après les avoir dissoutes, et par l'évaporation continuelle des feuilles, entretient la marche ascendante de la sève.

Le sol exige des arrosements en raison de l'élévation de la température qui rend l'évaporation plus grande.

L'état de saturation de la couche atmosphérique superposée au sol, l'électricité de l'atmosphère, la direction du vent, sont autant de causes de l'évaporation.

Les eaux de pluie, en raison de la pureté et de la quantité d'air qu'elles renferment, et des principes dont elles ont été saturées dans l'atmosphère, sont les meilleures; elles sont très-légères, et possèdent des propriétés dissolvantes qui leur permettent de se charger facilement de substances fertilisantes.

Du reste, en principe, plus les eaux servant aux arrosements contiennent d'air, meilleures elles sont.

On doit donc les recueillir avec soin, car elles sont d'une ressource précieuse, surtout pour les jeunes plants et les semis.

Les eaux de ruisseaux et de rivières, quoique ne valant pas les eaux de pluie, sont également bonnes, sur-

tout si elles coulent depuis longtemps; les eaux des grandes rivières sont préférables, surtout aux eaux des petits ruisseaux, qui renferment souvent en trop grande proportion pour leur volume, des substances nuisibles à la végétation; ces mêmes principes sont en doses plus faibles dans les grandes rivières. Les eaux de puits sont mauvaises, car elles contiennent souvent du sulfate de chaux en dissolution, ce qui les rend très-lourdes, et sans propriétés dissolvantes. Il faut avoir soin avant de s'en servir de les tenir longtemps à l'air et au soleil, en les tirant à l'avance, afin qu'elles puissent s'échauffer, on les agite ensuite un peu de temps, pour faire précipiter la chaux à l'état de carbonate de chaux. Les eaux stagnantes ne sont pas favorables à tous les végétaux, elles n'ont ni courant, ni mouvement, et exposées au soleil, elles se corrompent par la décomposition d'animaux et de plantes qu'elles renferment; on doit donc se garder ^{de} les employer pures. On peut s'en servir comme engrais liquide, mais étendues à quatre fois au moins leur volume d'eau de rivière ou de pluie.

Les eaux de source, ordinairement très-froides, doivent être exposées à l'air avant d'être employées.

Il faut s'en servir avec prudence, à cause des substances qu'elles entraînent en traversant plusieurs sortes de terrains avant de trouver une issue à la surface du sol, substances qui sont plus ou moins favorables à la végétation.

On doit commencer à arroser dès que les pluies de printemps sont terminées, et continuer jusqu'aux premières pluies d'automne.

Toutes les plantes ont besoin d'eau, mais il faut savoir la leur mesurer selon leur nature.

Au printemps et à l'automne, on doit arroser le ma-

tin ; en été, on arrose le matin et le soir. Il ne faut jamais arroser pendant le jour, à moins que la température de l'eau soit égale à celle des plantes.

Les plantes dans la première période de leur végétation exigent plus d'eau que lorsque le grain ou le fruit commence à se former.

Enfin l'eau donnée avec trop de parcimonie, excite les plantes et ne les avance pas, tandis que des **arrosements** copieux activent la végétation, surtout si le sol est bien fumé.

Couches.

Les couches servent à activer la germination et le développement des plantes, trop délicates pour notre climat, et qui ne pourraient montrer leurs fleurs et leurs fruits, si l'on semait leurs graines en pleine terre ; en général, elles favorisent la végétation de toutes les plantes.

Toutes les couches doivent être placées sur un terrain plutôt sec qu'humide, et abritées contre les vents du nord ; si elles reposent sur un sol humide, il faut qu'elles soient plus épaisses, et pendant l'hiver également plus hautes qu'au printemps, afin qu'elles puissent dégager plus de chaleur ; ensuite moins elles sont larges, plus elles doivent être épaisses.

Le fumier que l'on destine aux couches, doit être amoncelé d'avance, et si on emploie plusieurs fumiers, il faut les mêler, afin que la chaleur soit la même partout. Avant de monter une couche, il faut arroser le fumier que l'on doit employer, si on le juge trop sec, afin qu'il puisse produire une fermentation prolongée,

sans néanmoins se brûler; ensuite on trace deux lignes parfaitement parallèles dans la longueur du terrain que doit occuper la couche, puis on monte de suite une extrémité à la hauteur que doit avoir la couche, en mélangeant le fumier sec avec le fumier humide, et le neuf avec le plus consommé, que l'on étend bien uniformément, avoir soin de le presser et de l'élever des deux côtés bien verticalement, et on continue ce travail, en reculant toujours et en élevant le fumier à la même hauteur.

Lorsque la couche est montée à la hauteur voulue, on arrose une dernière fois le fumier, afin qu'il puisse s'échauffer convenablement, puis on place par dessus les coffres, que l'on remplit de 0-,12 à 0m,15 de bon terreau mêlé avec moitié de bonne terre. Si on ne met pas de coffres sur la couche, on la charge avec du terreau, et on la borde tout autour avec un peu de fumier long plié *en* deux pour maintenir le terreau.

On fait ordinairement trois sortes de couches :

Les couches chaudes, les couches tièdes et les couches sourdes.

Les couches chaudes se font avec du fumier de cheval, sortant de l'écurie, c'est-à-dire dans son premier feu; plus il est imbibé d'urine, meilleur il est ; il fournit une chaleur élevée (65 à 70 degrés), mais qui baisse rapidement, si on ne la ranime avec des réchauds.

Elles se montent de janvier à mars pour les semis de toute espèce, et l'élevage des melons.

Les couches tièdes se montent avec du fumier de vache qui est de plus longue durée ~~que~~ celui de cheval , et dont la fermentation est moins grande, on le mêle avec des feuilles et *un peu* de fumier de cheval.

Ces couches se font en mars et avril.

Les couches sourdes se forment avec des fumiers de lapins et de porcs, mêlés avec des matières herbacées. Ces couches doivent être établies dans une tranchée creusée en terre, on leur donne une forme bombée par dessus, et on les recouvre de bon terreau mélangé avec une terre bien ameublie.

Il faut avoir soin de mettre dans les sentiers qui les séparent, une bonne épaisseur de fumier chaud et sec, afin d'empêcher la chaleur de s'évaporer, car elles ne la conservent pas comme les précédentes.

Elles se font depuis la fin de mars jusqu'en mai, lorsque les gelées ne sont plus qu'accidentelles, et que la température est déjà élevée.

Réchauds.

Les réchauds servent à entretenir ou à ranimer la chaleur des couches, sans avoir besoin de les remanier.

Pour cela, on remplit les sentiers des couches de fumier neuf, qu'on remanie tous les quinze jours, **en** y ajoutant du fumier nouveau s'il y a lieu. Cette opération se fait depuis la fin de novembre jusqu'à la fin de mars, c'est-à-dire pendant les plus grands froids.

Châssis.

Pour obtenir des primeurs, il est indispensable d'avoir des châssis. Un châssis est composé de deux parties, le **coffre** et les panneaux. La longueur des châssis, varie entre 4',50 et 4''' et leur largeur de 4m à 4m,33. Les

panneaux les plus usités ont 1^m,33 de largeur et la longueur doit être égale à la largeur du coffre sur lequel ils reposent. Le devant du coffre est toujours moins élevé que le dos, afin que les panneaux soient inclinés au midi ; on donne de l'air soit en faisant glisser le châssis sur le coffre, soit en soulevant les panneaux avec une crémaillère.

Si l'on veut forcer les plantes que renferme le coffre, on l'entoure de fumier chaud; si l'on veut seulement les préserver du froid, on le borde de feuilles sèches et de litière.

Les coffres de châssis doivent être faits en bois blanc. Les châssis les meilleurs et les plus économiques sont ceux en fer, qui ferment hermétiquement, ne gauchissent pas, et n'ont jamais besoin de réparations.

Le modèle Cressent se vend 10 fr., chez DEROUET, 60, rue Sainte-Anne à Paris, et 11 fr. avec crémaillère en fer. Ces châssis ont 1m,30 sur 1-,30.

On y trouve également des verres doubles, tout taillés, pour châssis à 8 fr. 50 et en verres demi-doubles à 6 fr. 50.

Cloches.

La cloche à bouton est celle qui doit être préférée, le verre est d'une belle qualité, et donne de la lumière aux plantes. On peut avoir des cloches à bouton à '1 fr. en s'adressant directement à la verrerie de Follembray (Aisne).

On se sert des verrines-cloches pour concentrer la chaleur sur les plantes délicates, ou pour les garantir

de la pluie et du froid. L'hiver on les couvre d'un paillasson, l'été on les enveloppe d'une toile, ou bien on les recouvre avec de la paille.

CULTURE DES TERRES.

Défoncements.

Le défoncement a généralement lieu en automne, on ne l'emploie que pour sonder les terres, dont la surface se trouve dans de mauvaises conditions.

Pour cette opération, on divise le terrain en deux, trois ou quatre parties, selon son étendue, on ouvre à son extrémité une tranchée de 1^m,50 de largeur et de 0^m,65 de profondeur, et on transporte cette terre extraite au bout opposé, c'est-à-dire à l'endroit où doit se terminer l'opération.

Ensuite on ouvre à côté de cette première tranchée une seconde semblable, et la terre que l'on en extrait sert à remplir la première qui se trouve vide; pour cela, il faut jeter dans le fond de la première tranchée la terre de la superficie de la seconde, en ayant le soin de bien diviser le tout, et d'enlever les racines et les pierres à mesure qu'on les rencontre.

On continue ainsi jusqu'au bout du carré, où l'on trouve la terre que l'on a apportée de la première tranchée, et qui sert à combler la dernière,

Labours.

Les labours des terres fortes et fraîches se font à la **bèche**, parce qu'elles sont mieux divisées; ceux des terres sèches et légères se font à la houe pleine.

On doit d'abord ouvrir dans le bout de la pièce que l'on veut labourer une tranchée d'une largeur de 0m,30 à 0m,35, et d'une **longueur** indéterminée ; on dépose la terre à l'extrémité opposée, c'est-à-dire à celle où l'on doit terminer; ensuite on prend la terre par **béchées** en allant à reculons, et on la replace sur l'autre bord de la tranchée, en ayant soin de la retourner chaque fois, pour que celle du fond se trouve en dessus. Il faut également diviser soigneusement les mottes de terre, et enlever les pierres ainsi que les mauvaises herbes que l'on rencontre.

Les labours sont plus ou moins profonds, suivant la nature du terrain et celle des plantes, qui doivent y être cultivées. Dans les terres fortes, il faut donner au labour une profondeur de 0m,25 à 0m,30, et dans les terres sèches, seulement 0m,15 à 0m,20. Dans les labours d'hiver, il faut que le fumier ne soit pas enterré trop profondément, afin qu'il se trouve à la proximité des racines,

Hersage.

Cette opération se fait après les labours, avec la fourche ou le **her soir**, de manière à briser les mottes de terre, et après le semis, afin de ramener légèrement la terre sur les graines pour les couvrir.

Binage.

Cette opération a pour but de diviser la terre, afin de la rendre perméable aux influences atmosphériques, en brisant la croûte qui se trouve à sa surface, et qui se forme par la pluie ou la sécheresse.

Sarclage.

Le sarclage consiste à arracher à la main, du sol, les mauvaises herbes qui croissent parmi les plantes cultivées ; si la terre est trop sèche, il faut bassiner au moins une heure avant.

Repiquage.

Toutes les plantes qui ne peuvent être semées en place, doivent être repiquées.

En *été*, il faut autant que possible repiquer par un temps couvert, ou le matin et le soir, si le temps n'est pas favorable.

On doit choisir pour repiquer, du plant qui ne soit pas trop fort, afin d'en assurer plus facilement la reprise.

Les plantes dont la reprise est difficile, doivent être repiquées en pépinière avant d'être mises en place, c'est-à-dire placées très-près les unes des autres et à bonne exposition, elles émettent ainsi une grande quantité de chevelu qui assure la reprise lors de la plantation.

Après le repiquage, il faut arroser chaque plante au pied.

Semis.

La couleur, le poids, et l'examen attentif des graines pour s'assurer qu'elles ne sont pas ridées, et bien remplies, sont autant d'indices certains, pour reconnaître leur parfaite maturité et leur germination, que l'on peut éprouver encore en mettant une certaine quantité de celles qu'on veut semer dans un verre d'eau, les bonnes graines allant au fond, tandis que les mauvaises restent à la surface.

Les graines renfermées dans des siliques doivent être semées avec leur enveloppe naturelle, mais on doit extraire celles contenues dans des enveloppes charnues, et les mettre dans un endroit sec avant de les semer. On mêle les graines fines avec du sable très-fin ou de la terre sèche bien tamisée, et l'on sème ainsi, en les répandant seulement sur le sol, sans les recouvrir.

Les époques des semis varient avec la nature des plantes, le volume de la graine, et le mode de culture.

Du reste, dans le cours de cet ouvrage, nous avons indiqué pour chaque plante, l'époque à laquelle elle doit être semée.

Il y a plusieurs manières de faire les semis : à la volée, en lignes, en pépinière, en pots, et sur couche.

Semis à la volée.

Cette opération consiste à répandre les graines à la main, en les jetant à une certaine distance et le plus également possible; pour éviter d'en répandre dans les

sentiers, il faut semer la largeur de la planche, en commençant par les côtés.

Si les graines que l'on sème ainsi doivent produire des plantes assez grosses, telles que carottes, choux, betteraves, laitues, etc., il faut semer très-clair ; si au contraire elles doivent devenir grêles et minces, il faut semer dru. Dans tous les cas, il est toujours facile d'éclaircir à la main.

Après le semis, on enterre la graine avec la herse ou le **rateau**, si le terrain n'a pas trop d'étendue, et on arrose un peu, pour faire adhérer la graine à la terre.

Il faut de l'air, de l'eau et de la chaleur, pour que la germination s'accomplisse : l'air agit sur le contenu de la graine, et donne le premier principe vital; l'eau amollit la graine et la fait gonfler, enfin la chaleur active la germination.

Semis en lignes ou en rayons.

Pour semer en lignes, on trace des rayons de 0^m,03 de profondeur environ, et à une distance plus ou moins éloignée, suivant la quantité que l'on veut semer. On y répand la graine, et on recouvre avec la terre que l'on a enlevée, ensuite on passe le **râteau** sur le tout, et on étend une légère couche de terreau,

On emploie ce mode de semis, pour les plantes qui doivent être binées et sarclées.

Semis en pépinière.

C'est généralement à la volée que se font ces semis;

ils ont lieu le plus souvent à l'automne. L'hiver, on étend de la paille et des feuilles sèches, pour les abriter.

Semis en pots.

Les plantes qui ne doivent pas être transplantées, et qui craignent ce mode de culture, ainsi que celles qui, trop délicates, exigent d'être rentrées en serre, aux approches de l'hiver, doivent être semées en pots.

Si l'on sème des graines fines, il ne faut pas que les pots soient percés; la plupart de ces plantes aimant l'humidité, on place ces pots dans des vases pleins d'eau, qui en s'infiltrant à travers les parois, humecte assez la terre pour la tenir fraîche et l'empêche de se tasser.

Ajoutons qu'il est préférable dans les autres cas, de mettre un peu de sable au fond du pot, afin que l'eau n'y séjourne pas trop longtemps et puisse s'écouler rapidement.

Semis sur couche.

Les semis sur couche ont lieu quand la température ne permet pas de confier les graines à la pleine terre, quand les plantes trop délicates redoutent cette culture, ou bien encore lorsqu'on veut hâter la germination des graines. On opère de la même manière que pour les semis de pleine terre, en modifiant, selon la nécessité, les conditions de chaleur, d'humidité et de lumière.



■

4

■



TABLE GÉNÉRALE

ALPHABÉTIQUE

DU DEUXIÈME VOLUME.

| | Pages. |
|--|--------|
| <i>Accroupie</i> (V. Mâche commune) .. | 1 |
| <i>Aigrette</i> (V. Oseille) | 92 |
| <i>Amande de terre</i> (V. Souchet comestible) | 339 |
| <i>Ansérine quinoa</i> (V. Quinoa) | 311 |
| <i>Artichaut de Jérusalem</i> (V. Topinambourg) | 346 |
| <i>Artichaut de terre</i> (V. Topinambourg) | 346 |
| <i>Artichaut du Canada</i> (V. Topinambourg) | 346 |
| <i>Asperge colossale</i> de Conover .. | 350 |
| — géante ou grosse verte | 350 |
| <i>Aubergine à fruit écarlate</i> | 350 |
| — blanche, grosse ronde | 350 |
| — géante de Pékin | 351 |
| — noire, longue | 351 |
| — tomate, écarlate | 351 |
| <i>Bacille</i> (V. Perce-Pierre) | 197 |
| <i>Barberon</i> (V. Salsifis) | 333 |
| <i>Batate</i> (V. Patate douce) | 100 |
| <i>Batec</i> (V. Melon d'eau) | 39 |
| <i>Batic</i> (V. Melon d'eau) | 39 |
| <i>Bâton de Jacob</i> (V. Raiponce) | 327 |
| <i>Bette</i> (V. Poirée blonde) | 127 |
| <i>Bette à carde</i> (V. Poirée à carde blanche). 128 | |
| <i>Betterave brésilienne panachée</i> . | 354 |
| — longue unie, rouge sang foncé. | 353 |
| — perfection de Carter pour salade | 354 |
| — perpétuelle épinard | 354 |
| — rouge foncé ananas <i>d'Henderson</i> | 354 |

| | Pages. |
|---|--------|
| <i>Betterave rouge, noire foncée d'Egypte</i> | 352 |
| — rouge sang améliorée de Dewing | 352 |
| — St-Osyth de Carter | 353 |
| <i>Bipinelle</i> (V. Pimprenelle) | 119 |
| <i>Blanchette</i> (V. Mâche commune) | 1 |
| <i>Blanquette</i> (V. Mâche commune) | 1 |
| <i>Boursette</i> (V. Mâche commune) | 1 |
| <i>Brède</i> (V. Morelle commune) | 42 |
| <i>Café français</i> (V. Pois chiche) | 204 |
| <i>Carotte longue orange améliorée</i> .. | 355 |
| — rouge demi-longue, écarlate de James | 355 |
| <i>Céleri blanc solide</i> | 355 |
| — cristal blanc de Cole | 355 |
| — du marché de Boston | 357 |
| — incomparable, nain blanc de Turner | 356 |
| — incomparable, nain cramoiisi mammoth, blanc de Dixon .. | 357 |
| — mammoth de Laing, rouge .. | 356 |
| — nain impérial de Hood | 357 |
| — non pareil d'Ivery, rouge | 357 |
| <i>Ceseron</i> (V. Pois chiche). | 204 |
| <i>Chataigne cornue</i> (V. Macre) 4 | |
| <i>Chataigne d'eau</i> (V. Mâche) | 4 |
| <i>Cheveux d'évêque</i> (V. Raiponce). .. | 327 |
| <i>Chicorée frisée, grosse de Ruffec</i> . .. | 358 |
| <i>Chou de Mason de Stone</i> 359 | |
| — gros Bergen | 361 |
| — hâtif de Wakefield | 358 |
| — hâtif Drumhead | 362 |
| — hâtif Wyman | 362 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|--|--------|
| Chou impérial de Wheeler | 359 | <i>Clairette</i> (V. Mâche commune) | 1 |
| — incomparable de Kemp | 361 | <i>Concombre amélioré hâtif, dos</i> | |
| — mammoth de Marblehead | 359 | <i>blanc</i> (ou marché de Bos- | |
| — petit Pixie | 361 | ton) | 371 |
| — premium de Mason | 359 | — <i>arête de Stockwood</i> | 372 |
| Chou-Brocoli à rejets blancs | 367 | — <i>géant d'Arnstadt</i> | 373 |
| — blanc du Cap | 367 | — <i>gloire d'Erfurt</i> | 373 |
| — champion de Carter | 367 | — <i>hâtif dos blanc</i> | 371 |
| — de Covent-Garden | 366 | — <i>le général Grant</i> | 372 |
| — d'été de Carter | 368 | — <i>longue arête de Carter</i> ... | 372 |
| — de <i>Frogmore</i> | 368 | — <i>vert extra long de Turquie</i> | 373 |
| — éclipse de Davidson | 366 | <i>Coq des jardins</i> (V. Menthe-Coq) | 41 |
| — superbe, blanc de Shearer | 367 | <i>Coquille</i> (V. Mâche commune) | 1 |
| — violet hâtif du Cap | 368 | <i>Coraïl des jardins</i> (Y. Piment) | 112 |
| Chou de Bruxelles baie de rose | 366 | <i>Corcionnaire</i> (V. Scorsonère) | 338 |
| — nain amélioré | 365 | <i>Corniche</i> (V. Mâcre) | 4 |
| — nouveau de Savoie | 366 | <i>Corniole</i> (V. Mâcre) | 4 |
| — tige de plume | 366 | <i>Cornouelle</i> (V. Mâcre) | 4 |
| Choufleur hâtif de Londres | 369 | <i>Cornoufle</i> (V. Mâcre) | 4 |
| — <i>Lenormand</i> à pied court | 369 | <i>Courge à crème</i> | 376 |
| — mammoth nain de Carter | 369 | — cou-Lors d'automne ou d'hi- | |
| Chou de Milan américain amé- | | ver | 375 |
| lioré | 363 | — crème végétale de Moore | 375 |
| — globe vert | 362 | — de Boston à la moelle. | 374 |
| — new feather stemmed | 363 | — du Canada, con-tors (vrai) .. | 376 |
| <i>Chou navet Rutabaga américain</i> | | — hâtive blanche non coureuse, | |
| <i>amélioré</i> | 361 | buisson à côtes | 374 |
| — <i>Rutabaga de Suède, im-</i> | | — hâtive d'été, non coureuse, | |
| <i>périal de Carter</i> | 370 | buisson cou-tors | 373 |
| — <i>Rutabaga, impérial de Car-</i> | | — Hubbard | 376 |
| <i>ter à collet vert hybride</i> | 370 | — jaune hâtive non coureuse, | |
| — <i>Rutabaga, impérial de</i> | | buisson à côtes | 374 |
| <i>Carter, jaune à collet</i> | | — <i>yokohama</i> | 377 |
| <i>violet hybride</i> | 370 | <i>Cran de Bretagne</i> (V. Raifort | |
| — <i>Rutabaga sucré d'Alle-</i> | | sauvage) | 326 |
| <i>magne</i> | 369 | <i>Cran des Anglais</i> (V. Raifort | |
| Chou-Vert de Jersey | 365 | sauvage) | 326 |
| — — de Sibérie | 365 | <i>Granson de Bretagne</i> (V. Raifort | |
| — — des chaumières | 365 | sauvage) | 326 |
| — — frisé d'Ecosse | 363 | <i>Granson rustique</i> (V. Raifort sau- | |
| — — l' <i>Abergeldie</i> | 365 | vage) | 326 |
| — — nain frisé amélioré de Mon- | | <i>Crête marine</i> (V. Perce-Pierre) .. | 107 |
| nier | 363 | <i>Crève-Chien</i> (V. Morelle com- | |
| — superfin panaché | 365 | mune) | 42 |
| <i>Christe marine</i> (V. Perce-Pierre) .. | 107 | <i>Criste-Marine</i> (V. Perce-Pierre) .. | 107 |
| <i>Chuquette</i> (V. Mâche commune) | 1 | <i>Cumin noir</i> (V. Nigelle aroma- | |
| <i>Cicerolite</i> (V. Pois chiche) | 204 | tique) | 265 |
| <i>Ciseron</i> (V. Pois chiche) | 201 | <i>Dent de lion</i> (V. Pissenlit ordi- | |
| <i>Citrouille à confire</i> (V. Melon | | naire) | 120 |
| d'eau à graine rouge) | 39 | <i>Doucette</i> (V. Mâche commune) | 1 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| <i>Echarbot</i> (V. Mâcre) | 4 | <i>Herbe de St-Pierre</i> (V. Perce- | |
| <i>Echardon</i> (V. Mâcre) | 4 | Pierre) | 107 |
| <i>Ecorce noire</i> (V. Scorsonère) | 338 | <i>Herbe de Ste-Marie</i> (V. Menthe- | |
| <i>Ensencier</i> (V. Romarin) | 331 | Coq) | 41 |
| <i>Faligoule</i> (V. Thym) | 341 | <i>Herbe sacrée</i> (V. Sauge offici- | |
| <i>Farigoule</i> (V. Thym) | 341 | nale) | 336 |
| <i>Faux Raifort</i> (V. Raifort sau- | | <i>Igname de la Chine</i> | 384 |
| vage) | 326 | — <i>patate</i> (V. Igname de la | |
| <i>Fenouil marin</i> (V. Perce-Pierre) .. | 107 | Chine) | 384 |
| <i>Frigoule</i> (V. Thym) | 341 | <i>Laitue brune de Hollande</i> | 386 |
| <i>Galarin</i> (V. Mâcre) | 4 | — de Boston, <i>frisée</i> | 386 |
| <i>Galinette</i> (V. Mâche commune) .. | 1 | — de Florence ou dorée | 387 |
| <i>Garvance</i> (V. Pois chiche) | 204 | — grosse de l'Inde | 385 |
| <i>Garvane</i> (V. Pois chiche) | 204 | — hâtive salade beurre | 386 |
| Gombo vert nain amélioré | 378 | — <i>Perpignan</i> | 385 |
| <i>Graine noire</i> (V. Nigelle aroma- | | — romaine tachetée | 387 |
| tique) | 74 | — Tom-Pouce de Wheeler | 386 |
| <i>Grand baume</i> (V. Menthe coq) ... | 41 | verte robuste d'Hammersmith .. | 386 |
| <i>Grand chervi cultivé</i> (V. Pa- | | <i>Mâche commune</i> | 1 |
| nais) | 97 | — d'Italie | 3 |
| <i>Grand raifort</i> (V. Raifort sau- | | — ronde | 2 |
| vage) | 326 | — ronde à grosse graine | 2 |
| <i>Grande sauge</i> (V. Sauge offici- | | Mâcre | 4 |
| cinale) | 336 | <i>Marjolaine</i> | 5 |
| <i>Gros navet</i> (V. Navet) | 48 | <i>Melon ananas à chair rouge</i> | 19 |
| <i>Grosse miche</i> (V. Mâche d'Italie) .. | 2 | — ananas d'Amérique à chair | |
| <i>Grosse rave</i> (V. Navet) | 48 | verte | 49 |
| Haricots à rames | 378 | — <i>Beckwood</i> | 26 |
| — — chef indien | 379 | — <i>blanc</i> (V. Melon de Malte | |
| — — cire géant | 379 | d'été à chair verte) | 34 |
| — — concorde | 380 | — blanc du Japon. | 388 |
| — — cranberry blanc | 379 | — blanc de Russie | 36 |
| — — cranberry horticultural .. | 378 | — Christiana | 25 |
| Haricots nains | 381 | — Cincinnati | 23 |
| — — blanc carré | 382 | — citron vert de l'Anjou | 389 |
| — — cire noire | 381 | — <i>Cohanza</i> | 38 |
| — — de Chine hâtif | 382 | — <i>commun</i> (V. Melon marai- | |
| — — gros blanc ou nain royal .. | 381 | cher) | 13 |
| — — hâtif, jaune long de six | | — d'Amérique (V. Melon d'eau) .. | 39 |
| semaines | 381 | — d'Angers (V. Melon de Lan- | |
| — — hâtif, rond jaune de six | | geais) | 15 |
| semaines | 383 | — d'hiver à chair blanche | 35 |
| — — Rachel hâtif | 383 | — d'hiver à chair rouge | 36 |
| — — soupe à la tortue, noir | 382 | — d'Isphahan à chair blanche | 33 |
| <i>Herbe omelette</i> (V. Menthe-Coq) .. | 41 | — de Candie (V. Melon d'hiver | |
| <i>Herbe au coq</i> (V. Menthe-Coq) .. | 41 | à chair blanche) | 35 |
| <i>Herbe aux couronnes</i> (V. Ro- | | — de Cavaillon | 16 |
| marin) | 331 | — de Chypre | 17 |
| <i>Herbe aux magiciens</i> (V. Mo- | | — de Coulommiers | 15 |
| relle commune) | 42 | — de Grenade | 37 |

| | Pages. | | Pages. |
|---|--------|--------------------------------------|--------|
| Melon de Honfleur | 14 | Melon sucrin de Tours | 16 |
| — de la Caroline | 20 | — sucrin nantais | 18 |
| — de la Chine | 21 | — superbe d' Allen | 390 |
| — de Langeais | 15 | — tête de maure (V. Melon ma- | |
| — délices de la Pyramide | 389 | raïcher) | 13 |
| — de Malte d'été à chair rouge | 34 | — vert de Guimalaye | 21 |
| — de Malte d'été à chair verte | 34 | — vert du Caboul | 21 |
| — <i>de Morée</i> (V. Melon d'hiver | | — vert hâtif du Japon | 36 |
| à chair blanche) | 35 | — victory of bath | 23 |
| — <i>de Moscovie</i> (V. Melon d'eau) | 39 | — wards nectar' | 22 |
| — de Perse | 37 | Melon-Cantaloup | 27 |
| — de poche de la reine Anne | 390 | — à chair verte | 32 |
| — de Provins | 18 | — d'Alger | 31 |
| — de Sarepta à chair verte | 22 | — <i>d'orange</i> (V. Melon-Canta- | |
| — de Savone | 391 | loup orange) | 28 |
| — de Séville | 35 | — <i>de Hollande</i> (V. Melon-Can- | |
| — de Suède | 388 | taloup noir de Hollande) .. | 29 |
| — <i>de Tours</i> (V. Melon de Lan- | | — du Mogol | 32 |
| geais) | 15 | — fin hâtif d'Angleterre .. | 30 |
| — <i>français</i> (V. Melon. maral- | | — gros jaune de Huesca. | 391 |
| cher) | 13 | — <i>gros galleux</i> (V. Melon-Can- | |
| — frogmore green flesh | 26 | taloup noir du Portugal) .. | 30 |
| — green citron | 25 | — <i>gros noir</i> (V. Melon-Canta- | |
| — gros musqué | 388 | loup noir de Hollande) | 29 |
| — Hunters long Bockhara | 23 | — <i>gros Portugal</i> (V. Melon- | |
| — hunter | 390 | Cantaloup noir de Portugal) .. | 30 |
| — <i>jaune de Cavaillon</i> (V. Me- | | — <i>hâtif du Japon</i> (V. Melon | |
| lon de Cavaillon) | 16 | vert hâtif du Japon) | 36 |
| — <i>jaune du Caboul</i> | 21 | — noir de Hollande | 29 |
| — Jenny Lind | 390 | — noir de Portugal | 30 |
| — Lady sellons green flesh | 26 | — noir des Carmes | 31 |
| — maraïcher. | 13 | — orange | 28 |
| — minorque | 389 | — petit favori écarlate | 33 |
| — monroës green flesh | 2h | — prescott | 27 |
| — <i>monstrueux de Portugal</i> (V. | | — prescott argenté | 28 |
| Melon cantaloup noir de | | — prescott petit hâtif | 27 |
| Portugal) | 30 | Melon d'eau. | 39 |
| — moscatello | 20 | — à graine noire | 40 |
| — muscat de Caravaggio | 18 | — à graine rouge | 40 |
| — muscade des Etats-Unis | 35 | — américain russe | 393 |
| — nutmeg | 24 | — citron. | 392 |
| — oblong de quakula ... | 22 | — crème à la glace | 392 |
| — petit de Bonne | 20 | — de Perse. | 391 |
| — <i>petit sucrin de Chypre</i> (V. | | — doux de Montagne | 393 |
| Melon de Chypre) .. | 17 | — d'Espagne noir. | 394 |
| — queen's pocket | 25 | — orange | 394 |
| — de Chypre | 17 | — Phinney | 394 |
| — star | 38 | Mélongène | 10 |
| — sucrin à chair blanche | 17 | Menthe à bouquets (V. Menthe- | |
| — sucrin à petite graine | 19 | Coq) | 41 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|--|--------|
| Melon de Sainte-Marie (V. Men- | | Navet des Sablons | 54 |
| the-Coq) | 41 | — <i>Freneuse</i> (V. Navet de Fre- | |
| Menthe-Coq | 41 | neuse) | 50 |
| <i>Mignotise du Genevois</i> (V. Thym) | 341 | — gros long d'Alsace, collet | |
| Morelle commune | 42 | vert | 61 |
| <i>Morelle de l'Île-de-France</i> (V. | | — <i>gros de Berlin</i> (V. Navet | |
| Morelle commune) .. | 44 | gros d'Alsace) | 61 |
| <i>Morelle</i> (V. Morelle commune) | 42 | — jaune d'Ecosse | 69 |
| Moutarde à feuille de chou | 47 | — jaune de Finlande | 70 |
| — blanche | 44 | — jaune de Hollande | 69 |
| <i>Moutarde de la Chine</i> (V. Mou- | | — jaune de Malte | 69 |
| tarde de Pékin) | 46 | — jaune de Tankard | 53 |
| — de Pékin | 46 | — jaune long | 52 |
| <i>Moutarde des Allemands</i> (V. | | — <i>long blanc</i> (V. Navet long des | |
| Raifort sauvage) | 326 | vertus) | 62 |
| — <i>des capucins</i> (V. Raifort sau- | | — long des vertus | 62 |
| vage) | 326 | — Marteau | 63 |
| — <i>des moines</i> (V. Raifort sau- | | — noir d'Alsace (V. Navet noir | |
| vage) | 326 | long) | 396 |
| — laciniée | 47 | — noir long | 396 |
| — noire | 34 | — noir plat | 71 |
| <i>Moutardelle</i> (V. Raifort sauvage) | 326 | — rave d'Auvergne, collet rose | 61 |
| <i>Moutardin</i> (V. Moutarde noire). | 43 | — rave de Cruzy | 54 |
| <i>Noyau</i> (V. Navet). | 48 | — rave du Limousin | 60 |
| Navet | 48 | — rond de Croissy | 54 |
| — blanc plat hâtif | 57 | — <i>rond des vertus</i> (V. Navet | |
| — blanc plat hâtif à feuille en- | | rond de Croissy) | 54 |
| tière | 59 | — rose du Palatinat | 62 |
| — boule de neige | 65 | — rouge plat hâtif | 58 |
| — boule d'or | 68 | — rouge plat hâtif à feuille en- | |
| — d'Ayres | 59 | tière | 60 |
| — d'hiver | 53 | — <i>turnep</i> | 58 |
| — de Berlin petit | 51 | — <i>turneps</i> (V. Navet) | 48 |
| — <i>de campagne</i> (V. Navet gros | | Nigelle aromatique | 74 |
| d'Alsace) | 61 | Noix aquatique (V. Mâcre) | 4 |
| — de Clairfontaine | 64 | Noix d'eau (V. Mâcre) | 4 |
| — de Flachère | 55 | Oignon. | 74 |
| — de Flins | 70 | — blanc d'Espagne | 86 |
| — de Freneuse | 50 | — blanc de Lisbonne | 395 |
| — de malteau | 52 | — blanc de Thèse | 87 |
| — <i>de Marteau</i> (V. Navet 1/2 | | — blanc gros | 86 |
| long des vertus, race Mar- | | — blanc hâtif | 84 |
| teau) | 63 | — blanc hâtif de Nocéra | 85 |
| — de Meaux | 51 | — blanc hâtif de Valence | 86 |
| — demi-long des vertus , race | | — <i>blond</i> (V. Oignon jaune des | |
| Marteau | 63 | vertus) | 81 |
| — de Saulieu | 52 | — brun d'Espagne | 79 |
| — de six semaines à collet vert | 65 | — brun de Zélande | 78 |
| — <i>de Telteau</i> (V. Navet de | | — <i>bulbifère</i> (V. Oignon d'E- | |
| Berlin petit) | 51 | gypte) | 88 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Ognon <i>come de bœuf</i> (V. Ognon fusiforme) | 81 |
| — d'Alger | 78 |
| — d'Égypte | 88 |
| — <i>de belle-garde</i> (V. Ognon de Madère rond) | 87 |
| — de Béthune | 79 |
| — de Danvers | 82 |
| — <i>de Florence</i> (V. Ognon blanc hâtif de Nocera) | 85 |
| — de Furnes | 80 |
| — de James | 83 |
| — <i>de Lencloître</i> (V. Ognon rouge pâle de Niort) | 77 |
| — de Madère, gros plat | 87 |
| — de Madère, rond gros | 87 |
| — <i>de Mulhouse</i> (V. Ognon de Cambrai) | 82 |
| — de Portugal, blanc | 395 |
| — de Trebons | 84 |
| — <i>de Tripoli</i> (V. Ognon de Madère plat) | 87 |
| — <i>de Wethersfield, rouge</i> | 396 |
| — double tige | 80 |
| — fusiforme | 81 |
| — globe | 83 |
| — <i>gros brun</i> (V. Ognon de Madère) | 82 |
| — gros italien de Tripoli, rouge sang | 396 |
| — gros plat italien de Tripoli blanc | 396 |
| — hâtif blanc plat italien de Tripoli | 396 |
| — jaune de Cambrai rond | 82 |
| — jaune de Lescure | 82 |
| — jaune des vertus | 81 |
| — nouveau géant Rocca de Naples | 397 |
| — paille gros de Bâle | 84 |
| — patate | 88 |
| — poire | 80 |
| — <i>pyriforme</i> (V. Ognon poire) | 80 |
| — <i>rocambole</i> (V. Ognon d'Égypte) | 88 |
| — <i>romain</i> (V. Ognon de Madère rond) | 87 |
| — <i>rouge de Hollande</i> (V. Ognon rouge foncé) | 78 |
| — <i>rouge de Zélande</i> (V. Ognon rouge foncé) | 78 |

| | Pages. |
|--|--------|
| Ognon rouge foncé | 78 |
| — rouge pâle | 77 |
| — rouge pâle de Niort | 77 |
| — rouge pâle de Tournon | 83 |
| — rouge pâle d'Ingouville | 79 |
| — rouge pâle de Strasbourg | 79 |
| — rouge très-foncé de Brunswick | 80 |
| — soufre d'Espagne | 83 |
| — tendre de Murcie | 86 |
| <i>Orillette</i> (V. Mâche) | 1 |
| Oseille | 92 |
| — <i>blonde</i> (V. Oseille large de Belleville) | 93 |
| — blonde de Sarcelle | 94 |
| — de Fervent | 94 |
| — des neiges | 96 |
| — des Pyrénées | 94 |
| — épinard | 95 |
| — large de Belleville | 93 |
| — <i>stérile</i> (V. Oseille vierge) | 94 |
| — vierge | 94 |
| — vierge à feuille cloquée | 95 |
| Panais | 97 |
| — <i>court</i> (V. Panais rond) | 99 |
| — de Bretagne | 98 |
| — de Guernesey | 99 |
| — de Jersey | 99 |
| — <i>de Metz</i> (V. Panais rond) | 99 |
| — impérial très-gros, long | 98 |
| — l'étudiant | 399 |
| — long | 98 |
| — rond | 99 |
| — <i>royal</i> (V. Panais rond) | 99 |
| <i>Pareille</i> (V. Oseille épinard) | 95 |
| <i>Parmentière</i> (V. Pomme de terre) | 205 |
| <i>Passe pierre</i> (V. Perce-Pierre) | 107 |
| <i>Pasté</i> (V. Menthe-Coq) | 41 |
| <i>Pastenade blanche</i> (V. Panais) | 97 |
| <i>Pastenaille blanche</i> (V. Panais) | 97 |
| <i>Pastèque</i> (V. Melon d'eau) | 39 |
| <i>Pastèque</i> (V. Melon d'eau à graine rouge) | 40 |
| Patate courte (V. Patate ovoïde) | 107 |
| — <i>de la Manche</i> (V. Pomme de terre) | 205 |
| — <i>de la Nouvelle-Orléans</i> (V. Patate violette) | 106 |
| — <i>de Virginie</i> (V. Pomme de terre) | 205 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Patate des jardins (V. Pomme de terre) | 205 |
| — douce | 100 |
| — grosse blanche | 106 |
| — igname | 105 |
| — <i>mame</i> (V. Patate igname) | 105 |
| — jaune longue | 105 |
| — <i>jaune de Malaga</i> (V. Patate jaune longue) | 105 |
| — <i>jaune des Indes</i> (V. Patate jaune longue) | 105 |
| — ovoïde | 106 |
| — rose | 107 |
| — rouge longue | 104 |
| — <i>rouge d'Amérique</i> (V. Patate rouge longue) | 104 |
| — violette | 106 |
| <i>Patience</i> (V. Oseille épinard) | 95 |
| Percepierre | 107 |
| Persil | 108 |
| — à grosse racine | 111 |
| — champion de Carter | 397 |
| — champion frisé mousse | 398 |
| — commun (V. Persil) | 108 |
| — de Myatt pour garniture | 397 |
| — de Smith | HI |
| — <i>de Windsor</i> (V. Persil de Smith) | 111 |
| — frisé | 109 |
| — géant frisé du Labrador ... | 398 |
| — grand de Naples | 110 |
| — nain très- frisé | 110 |
| — sans égal irisé <i>d'Enfield</i> | 398 |
| <i>Petit Pois</i> de Paris (V. Pois Michaux ordinaire) | 132 |
| — <i>radis</i> (V. Radis) | 312 |
| — <i>riz du Pérou</i> (V. Quinoa blanc) | 311 |
| <i>Petite Oseille</i> (V. Oseille ronde) .. | 93 |
| — <i>pimprenelle</i> (V. Pimprenelle) .. | 119 |
| — <i>raiponce de carême</i> (V. Raiponce) | 327 |
| — <i>roue</i> (V. Radis) | 312 |
| Picridie cultivée | 111 |
| <i>Pied de sauterelle</i> (V. Raiponce) .. | 327 |
| Piment | 112 |
| — à confire | 116 |
| — bec d'oiseau | 118 |
| — carters white gem ... | 146 |
| — cerise.. .. | 115 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Piment cerise grosse (V. Piment rond) | 115 |
| — cerise jaune | 115 |
| — <i>cloche</i> (V. Piment gros carré doux) | 114 |
| Pois capucine | 145 |
| — de Cayenne | 117 |
| — de Dickson first and best | 145 |
| — de <i>Dillestone</i> | 145 |
| — <i>doux d'Espagne</i> (V. Piment monstrueux) | 117 |
| — du Chili | 114 |
| — <i>enragé</i> (V. Piment de Cayenne) .. | 117 |
| — favori de Cooke | 146 |
| — gros carré doux. | 114 |
| — long | 113 |
| — long jaune | 114 |
| — monstrueux | 117 |
| — rond | 115 |
| — <i>sucré d'Espagne</i> (V. Piment monstrueux) | 117 |
| — tomate | 116 |
| — tomate jaune | 116 |
| — violet | 118 |
| Pimprenelle | 119 |
| Piss enlit ordinaire | 120 |
| — amélioré à larges feuilles | 121 |
| — amélioré frisé à larges feuilles .. | 121 |
| <i>Plante au beurre</i> (V. Moutarde noire) | 43 |
| <i>Poire de terre</i> (V. Topinambour) | 346 |
| Poireau. | 122 |
| — commun long | 124 |
| — de Montagne | 124 |
| — de <i>Musselbourg</i> | 126 |
| — gros court | 124 |
| — gros de Brabant | 126 |
| — jaune du Poitou | 125 |
| — <i>jaune très-gros, court</i> (V. Poireau jaune du Poitou) .. | 125 |
| — <i>supérieur</i> (V. Poireau de <i>Musselbourg</i>) | 126 |
| — très-gros de Rouen | 125 |
| Poirée à carde blanche | 128 |
| — à carde frisée | 130 |
| — à carde jaune | 129 |
| — à carde rouge | 129 |
| — blonde | 127 |
| Pois | 130 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Pois <i>à bouquet</i> (V. Pois nain de Hollande) | 177 |
| — à cosse violette | 156 |
| — à la moelle de Victoria | 167 |
| — à <i>la reine</i> (V. Pois Michaux de Hollande) | 134 |
| — à <i>la reine</i> (V. Pois nain de Hollande) | 177 |
| — à purée | 155 |
| — <i>bergère</i> (V. Pois Michaux de Hollande) | 134 |
| — <i>billore</i> de <i>Gendbrugge</i> | 140 |
| — <i>bivort</i> | 137 |
| — <i>blanc</i> (V. Pois chiche) | 204 |
| — blanc du prince <i>Dalgorouski</i> | 144 |
| — <i>Burbridge's</i> , surprise | 189 |
| — <i>caractacus</i> de Waite. | 144 |
| — carré à <i>œil noir</i> | 157 |
| — carré blanc | 157 |
| — carré de Waterloo, nain.. | 189 |
| — <i>carré /in</i> (V. Pois Clamart) .. | 153 |
| — carré vert | 158 |
| — carters first crop blue | 188 |
| — chiche | 201 |
| — chiche rouge | 205 |
| — Clamart | 153 |
| — Clamart hâtif | 154 |
| — <i>comu</i> (V. Pois chiche) | 204 |
| — <i>crochu à large cosse</i> (V. Pois sans parchemin, corne de béliar à fleur blanche).. | 197 |
| — <i>d'Alger</i> (V. Pois sans parchemin, géant) | 199 |
| — Daniel O'Rourke | 143 |
| — <i>d'Astracan</i> | 144 |
| — d'Auvergne | 135 |
| — de <i>Bishopp</i> à longue cosse ... | 182 |
| — <i>de brebis</i> (V. Pois chiche) .. | 204 |
| — de <i>Commendon</i> | 152 |
| — de <i>Gouvigny</i> | 154 |
| — <i>de la Sainte-Catherine</i> (V. Pois Michaux ordinaire) | 132 |
| — de Lorraine | 160 |
| — de <i>Marly</i> | 141 |
| — <i>Dicksons</i> early favourite | 151 |
| — doré | 160 |
| — <i>du Brésil</i> (V. Pois ridé de Knight) | 165 |
| — dwarf marrow fat | 161 |
| — early double <i>blossom</i> | 148 |

| | Pages. |
|--|--------|
| Pois early extra | 162 |
| — early <i>Hotsper</i> | 162 |
| — empereur hâtif | 142 |
| — extra- précoce de <i>Philadelphie</i> | 151 |
| — <i>fairbeard's</i> non <i>pareil</i> | 174 |
| — <i>fortylord</i> | 152 |
| — géant | 155 |
| — gloire de <i>Harisson</i> | 152 |
| — grand vert mammoth | 167 |
| — <i>gris</i> (V. Pois chiche) | 204 |
| — gros vert normand | 155 |
| — hâtif de <i>Suresne</i> | 152 |
| — <i>Huntingdonian</i> | 173 |
| — impérial Wonder | 173 |
| — <i>kentish invicta</i> | 151 |
| — <i>laxton's</i> alpha | 170 |
| — <i>laxton's</i> evergreen | 150 |
| — <i>laxton's</i> conquest | 171 |
| — <i>laxton's</i> prolific | 149 |
| — <i>laxton's</i> suprême | 149 |
| — <i>laxton's</i> quality | 171 |
| — <i>le plus hâtif</i> (Y. Pois Michaux de Hollande) | 134 |
| — <i>laxton's</i> quantity | 172 |
| — M. <i>Lean's</i> avancer | 193 |
| — M. <i>Lean's</i> blue Peter | 188 |
| — M. <i>Lean's</i> epicurean | 171 |
| — <i>lyn's</i> prolific | 161 |
| — merveille | 173 |
| — merveilleux de M. <i>Lean's</i> | 170 |
| — <i>multum in parvo</i> | 194 |
| — marrow fat | 161 |
| — Michaux à <i>œil noir</i> | 137 |
| — Michaux de Hollande | 134 |
| — Michaux de Nanterre | 136 |
| — Michaux de Ruelle | 133 |
| — Michaux ordinaire | 132 |
| — <i>nain à bordure</i> (V. Pois nain de Bretagne) | 177 |
| — nain <i>Bishopp</i> à longue cosse .. | 182 |
| — nain de Becks Gem | 187 |
| — nain de Brest hâtif | 193 |
| — nain de Drew | 193 |
| — nain de Hollande | 177 |
| — nain de Joseph | 180 |
| — nain de <i>Levêque</i> à gros grain .. | 182 |
| — nain gros sucré jaune | 179 |
| — nain hâtif | 176 |
| — nain hâtif à écosser | 180 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Pois <i>nain ordinaire</i> (V. Pois nain de Hollande) | 177 |
| — nain très-hâtif à châssis | 175 |
| — <i>nain vert anglais</i> (V. Pois nain vert, petit) | 178 |
| — nain vert impérial | 181 |
| — nain vert de Prusse | 179 |
| — nain vert, petit | 178 |
| — <i>nain vert sucré</i> (V. Pois nain vert petit) | 178 |
| — petit bijou de M ^e Lean | 193 |
| — Peabody | 186 |
| — premier de M. Lean, ridé blanc | 172 |
| — premier de M. Lean, ridé vert | 172 |
| — prince de Galles, M. Lean | 173 |
| — princesse de Galles, M ^e Lean | 173 |
| — prince Albert | 110 |
| — princesse royale, gros blanc | 154 |
| — <i>prizetaker</i> à la moelle | 146 |
| — <i>quarantain</i> de Niort | 136 |
| — ridé champion d'Angleterre .. | 158 |
| — <i>ridé champion d'Ecosse</i> | 169 |
| — ridé de <i>Knigt</i> jaune à rames | 165 |
| — ridé de Knight vert, à rames | 166 |
| — ridé nain de <i>Knight</i> , jaune sucré | 190 |
| — ridé nain de Knight, vert sucré | 191 |
| — ridé nain, Eugénie, hâtif | 192 |
| — ridé nain vert, Napoléon, hâtif | |
| — ridé <i>veitehs</i> , perfection | 169 |
| — ridé vert, nec plus ultra | 170 |
| — ringleader | 138 |
| — <i>ringwoods</i> marrow | 148 |
| — rival d'Essex | 146 |
| — <i>roi de moelle</i> (V. Pois grand vert mammoth) | 167 |
| — sabre bleu ou Scimitar | 147 |
| — sans parchemin à cosse blanche. | 196 |
| — sans parchemin à cosse jaune | 197 |
| — sans parchemin, demi. rames. | 195 |
| — sans parchemin à fleur rouge | 198 |
| — sans parchemin, corne de béliier à fleur blanche. | 197 |
| — sans parchemin à rames | 197 |
| — sans parchemin, géant très-large cosse, fleur violette .. | 199 |

| | Pages. |
|--|--------|
| Pois sans parchemin, géant à grain vert | 200 |
| — sans parchemin, hâtif de Henri, extra | 200 |
| — sans parchemin. jaune | 200 |
| — sans parchemin, le plus hâtif, d'une fleur | 199 |
| — sans parchemin, nain hâtif de Hollande | 202 |
| — sans parchemin, nain à fleur rouge | 203 |
| — sans parchemin , nain de grâce à châssis | 202 |
| — sans parchemin, nain <i>ordin</i> .. | 201 |
| — sans parchemin, nain de deuxième saison. (V. Pois sans parchemin, nain ordinaire). | 200 |
| — sans parchemin, nain <i>ordinaire</i> | 200 |
| — sans parchemin, ridé de Knight | 200 |
| — <i>serpette</i> (V. Pois d'Auvergne) | 135 |
| — surprise de Carter | 151 |
| — surprise de <i>Fairheard</i> | 160 |
| — Taylor's prolific..... | 147 |
| — très-hâtif amélioré de Sharpe. | 145 |
| — très-hâtif <i>uniflore</i> de <i>Gendbrugge</i> | 139 |
| — très-nain de Bretagne | 177 |
| — <i>thorn thumb</i> (V. Pois nain de Beck's Gem) | 187 |
| — turc à fleur blanche | 159 |
| — turc à fleur rouge | 159 |
| — vert à la moelle de <i>Woodfort</i> | 147 |
| — vert de Noyon | 158 |
| — Victoria de Flack | 185 |
| — Victoria Marrow | 167 |
| — vert mammoth, ridé nain | 191 |
| — <i>yorkshire</i> hero | 194 |
| <i>Poivre d'Espagne</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>de l'Inde</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>de Calicut</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>de Guinée</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>de Portugal</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>des paysans</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>du Brésil</i> (V. Piment) | 112 |
| — <i>long</i> (V. Piment long) | 113 |
| <i>Poivron</i> (V. Piment) | 112 |
| <i>Pomme d'amour</i> (V. Tomate rouge grosse) | 342 |

| | Pages. | | Pars |
|--|--------|---|------------|
| <i>Pomme d'or</i> (V. Tomate rouge grosse) | 342 | <i>Pomme de terre Marjolin</i> | <u>112</u> |
| <i>Pomme du Pérou</i> (V. Tomate rouge grosse) | 342 | — naine hâtive | 222 |
| <i>Pomme de terre</i> | 205 | — Napoléon | 294 |
| — artichaut jaune | 226 | — noisette <i>Sainville</i> ¹ | 217 |
| — blanche, fleur de pêcher | 219 | — <i>parmentière</i> (V. Pomme de terre jaune longue de Hollande) | 214 |
| — belle dame de Bruxelles | 293 | — <i>Patraque jaune</i> (Y. Pomme de terre Chardon) .. | 298 |
| — Blanchard | 295 | — pousse-debout | 216 |
| — <i>Bossin</i> (V. Pomme de terre Caillaud) | 297 | — quarantaine | 212 |
| — <i>Bresee's</i> Peerless | 223 | — <i>Raineville</i> | 294 |
| — <i>Bresee's</i> prolific | 226 | — reine blanche | 291 |
| — <i>Caillaud</i> | 297 | — <i>rosace</i> (V. Pomme de terre rosée de <i>Conflans</i>) .. | 224 |
| — <i>Chandernagor</i> | 227 | — <i>rosace de Villers-le-Bel</i> (V. Pomme de terre rosée de <i>Conflans</i>) | 224 |
| — chardon | 298 | — rosée de <i>Conflans</i> | 224 |
| — <i>châtaine Sainville</i> (V. Pomme de terre noisette <i>Sainville</i>) | 217 | — rose précoce | 218 |
| — <i>chave</i> | 213 | — rose tardive | 227 |
| — comice d'Amiens | 292 | — rouge de la Mure | 290 |
| — de <i>Jeancé</i> | 296 | — rouge longue de Hollande .. | 219 |
| — <i>de la Saint-Jean</i> (V. Pomme de terre Segonzac) | 215 | — rouge ronde de Strasbourg .. | 220 |
| — <i>Delaville</i> | 289 | — Sainte-Marie | 290 |
| — de <i>Norwège</i> | 293 | — <i>Sebec</i> | 219 |
| — <i>Descroizille</i> | 223 | — Segonzac | 215 |
| — des Cordillères | 224 | — tardive d'Irlande | 228 |
| — de Rohan | 228 | — truffe d'août | 214 |
| — de <i>Soleilhas</i> | 291 | — violette | 229 |
| — des lies Marmont | 296 | — vitelotte | 217 |
| — early <i>Dykeman</i> | 215 | — Xavier | 221 |
| — early <i>Goodrich</i> | 2 | <i>Pommelte</i> (V. Mâche commune) .. | |
| — fleur de pêcher | 218 | <i>Porcelin</i> (V. Pourpier) | 309 |
| — Hardy | 287 | <i>Porcellane</i> (V. Pourpier) | 309 |
| — igname | 221 | <i>Porchailles</i> (V. Pourpier) | 309 |
| — Jackson blanc | 225 | <i>Porrette</i> (V. Poireau), | 122 |
| — jaune longue de Hollande | 214 | <i>Potiron</i> (V. Courge-Potiron, ^{1er} volume) | 221 |
| — <i>la confédérée</i> (V. Pomme de terre Marceau) | 288 | <i>Poule grasse</i> (V. Mâche commune) | |
| — la coquette | 292 | <i>Pourcellaine</i> (V. Pourpier) | 309 |
| — <i>Lawery</i> (V. Pomme de terre le Bienfaiteur) | 287 | <i>Pourcellane</i> (V. Pourpier) | 309 |
| — le Bienfaiteur | 287 | <i>Pourpier</i> | 309 |
| — longue d'Islande | 289 | — doré | 310 |
| — longue rose Martin | 290 | — doré à larges feuilles. | 311 |
| — Mangel Wurzel | 297 | — vert | 310 |
| — Marceau | 288 | <i>Quatre épices</i> (V. Nigelle aromatique) | 71. |
| — <i>marjolaine</i> (V. Pomme de terre <i>Marjolin</i>) | 212 | Quinoa blanc | 311 |

| | Pages. | | Pa ges. |
|---|--------|---|---------|
| Quinoa noir..... | 312 | Rave blanche à collet vert..... | 321 |
| <i>Rabioule</i> (V. Navet) | 48 | — — collet violet | 324. |
| <i>Rabioule</i> (V. Navet <i>turnep</i>) | 58 | — <i>plate</i> (V. Navet) | 48 |
| Radis | 312 | — rose longue | 323 |
| — <i>à cheval</i> (V. Raifort sauvage) 326 | | — rose à collet court | 324 |
| — blanc d' <i>Augsbourg</i> | 320 | — <i>longue de Brest</i> (V. Navet | |
| — <i>blanc d'automne</i> (V. Radis | | rose du Palatinat) | 62 |
| blanc d' <i>Augsbourg</i>) | 320 | — <i>saumonée</i> (V. Rave rose lon- | |
| — d'hiver à feuille longue de | | gue) | 323 |
| Chine | 323 | — <i>sauvage</i> (V. Raiponce) | 327 |
| — <i>de Strasbourg</i> (V. Radis noir | | — tortillée du Mans | 325 |
| rond d'hiver) | 320 | — violette | 325 |
| — demi-long blanc | 318 | — — hâtive | 325 |
| — demi-long écarlate | 318 | <i>Régence</i> (V. Mâche d'Italie) | 3 |
| — demi-long rose hâtif | 317 | Rhubarbe hybride | 328 |
| — demi-long rose à bout blanc 318 | | — du <i>Népaul</i> | 330 |
| — gris d'été | 319 | — reine Victoria | 331 |
| — jaune d'été | 319 | — rouge hâtive de <i>Tobolsk</i> | 330 |
| — noir d'hiver long | 320 | — <i>undulatum</i> | 329 |
| — noir d'hiver rond | 320 | Romarin | 331 |
| — noir petit hâtif, de tous les | | Roquette | 332 |
| mois. | 321 | <i>Sadrée</i> (V. Sarriette) | 335 |
| — rond blanc | 315 | <i>Salade de blé</i> (V. Mâche <i>com-</i> | |
| — rond blanc ordinaire tardif... 316 | | <i>mune</i>). | 1 |
| — rond blanc petit hâtif de Hol- | | — <i>de chanoine</i> (V. Mâche <i>com-</i> | |
| lande | 316 | <i>mune</i>) | 1 |
| — rond jaune hâtif de tous les | | — <i>royale</i> (V. Mâche commune). 1 | |
| mois | 317 | — <i>verte</i> (V. Mâche commune) 1 | |
| — rond rose. | 314 | Salsifis | 333 |
| — rond rose à bout blanc | 315 | — blanc à fleur bleue..... | 333 |
| — rond rose hâtif | 314 | — blanc à fleur bleue nouveau .. | 334 |
| — <i>rond rouge</i> (V. Radis rond | | — <i>noir</i> (V. Scorsonère) | 338 |
| violet) | 316 | <i>Salsifis</i> (V. Salsifis)..... | 333 |
| — rond rouge vif écarlate..... | 314 | <i>Sarriette annuelle</i> (V. Sarriette | |
| — rond violet | 316 | commune) | 335 |
| — rond violet hâtif | 316 | — commune | 335 |
| — rose d'hiver de Chine | 322 | — <i>des jardins</i> (V. Sarriette | |
| — <i>saumoné</i> (V. Radis rond | | commune) | 335 |
| rose) | 314 | — vivace | 336 |
| — violet d'hiver de Chine | 322 | Sauge officinale | 336 |
| — violet gros d'hiver | 321 | <i>Savourée</i> (V. Sarriette commune) 335 | |
| <i>Raifort d'hiver</i> (V. Radis noir | | <i>Saxifrage sauvage maritime</i> | |
| d'hiver rond) | 320 | (V. <i>Percepierre</i>) | 107 |
| <i>Raifort sauvage</i> | 323 | <i>Scolyme</i> d'Espagne | 337 |
| Raiponce | 327 | Scorsonère | 338 |
| <i>Raisin de loup</i> (V. Morelle <i>com-</i> | | — <i>d'Espagne</i> (V. Scorsonère) .. | 338 |
| <i>mune</i>) | 42 | <i>Senevé</i> (V. Moutarde noire) .. | 45 |
| <i>Rampon</i> (V. Raiponce) | 327 | <i>Senevé noir</i> (V. Moutarde blanche) 44 | |
| <i>Raphanus caudatus</i> | 398 | <i>Soleil vivace</i> (V. <i>Topinambourg</i>). 346 | |
| <i>Rave</i> (V. Radis) | 312 | Souchet comestible | 339 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|--|--------|
| <i>Souchet sultan</i> (V. Souchet comes- tible) | 339 | Tomate marché de Boston | 400 |
| — <i>tubéreux</i> (V. Souchet comes- tible) | 339 | — perfectionnée de Lester | 399 |
| <i>Surelle</i> (N. Oseille) | 92 | — <i>petite rouge</i> (V. Tomate rouge ronde) | 344 |
| <i>Surette</i> (V. Oseille) | 92 | — poire | 346 |
| <i>Tanaisie des jardins</i> (V. Men- the-Coq) | 41 | — pomme | 346 |
| <i>Tartoufe</i> (V. Pomme de terre) | 205 | — <i>quarantillonne</i> (V. Tomate rouge hâtive, feuille crispée) 344 | |
| <i>Turlutte</i> (V. Pomme de terre) | 205 | — rouge grosse. | 342 |
| <i>Terre crépie</i> (V. <i>Picridie</i> cultivée) 111 | | — rouge hâtive, à feuille crispée. 344 | |
| — <i>grepie</i> (V. <i>Picridie</i> cultivée). 111 | | — rouge ronde | 344 |
| <i>Tertifle</i> (V. <i>Topinambourg</i>) | 346 | — tige raide | 346 |
| <i>Tétragone cornue</i> (V. Tétragone étalée) | 340 | Topinambour | 346 |
| — étalée. | 340 | <i>Topinamboux</i> (V. Topinambour). 346 | |
| Thym | 341 | <i>Tornep</i> (V. navet) 48 | |
| — commun | 341 | <i>Toute-épice</i> (V. Nigelle aroma- tique) | 74 |
| Tomate | 342 | <i>Tribale aquatique</i> (V. <i>Mâcre</i>) | 4 |
| — cerise | 345 | <i>Truffe d'eau</i> (V. <i>Mâcre</i>) | 4 |
| — de <i>Maupay</i> | 400 | <i>Trufette</i> (V. Pomme de terre) | 205 |
| — général Grant | 399 | <i>Turneps</i> (V. Navet) | 48 |
| — hâtive à grappes de Sims | 400 | <i>Turnip</i> (V. Navet) | 48 |
| — jaune grosse | 345 | Valeriane d'Alger | 347 |
| — jaune petite. | 345 | <i>Vers</i> (V. <i>Chenellette</i> , 1 ^{er} volume) 86 | |
| | | <i>Vinette</i> (V. Oseille) | 92 |

CHOU BROCOLI

BLANC TARDIF.

Variété beaucoup plus tardive, mais identiquement semblable à la précédente comme forme.

CHOU BROCOLI

BLANC MAMMOTH.

Description. — Cette variété, naine et trapue, originaire d'Angleterre, est une excellente race, mais très-tardive, et pour cette raison, exposée à souffrir de la sécheresse sous notre climat; cependant sa rusticité la fait rechercher et constitue un de ses principaux mérites ; sa pomme qui vient vingt jours environ après celle du Brocoli *blanc hâtif*, est aussi volumineuse que celle de nos plus gros choux-fleurs. Feuilles extérieures, amples, arrondies, ondulées et courtes; pétiole nu; feuilles du centre également courtes, mais serrées et rabattues sur la pomme qui est très-grosse et très-blanche.

Culture. — Semer en automne, récolte en avril et mai.

CHOU BROCOLI

VIOLET.

Cette race est très-précoce, et fait sa pomme aussi vite que le Brocoli, blanc *hâtif*.

Feuilles pointues, ondulées, et peu serrées sur la tige ; nervure médiane colorée de violet, pétiole nu également violet ; l'intérieur de la plante est peu garni ; pomme mamelonnée et violette, à grain très-gros ; pied très-haut.

CHOU BROCOLI

VIOLET, NAIN, **HÂTIF**.

Description. — Sous-variété à pied court et un peu plus précoce.

Culture. — Semer en mai ou juin, récolte à l'automne suivant.

Ne semer qu'en juillet si l'on ne veut obtenir des produits qu'après l'hiver.

On peut également l'élever sur couche et sous cloche en février et mars ; il pousse alors fin juillet.

CHOU BROCOLI

BLANC A FEUILLE DE CHOU-FLEUR.

Race très-précoce et très-bonne, mais inconstante ; c'est cette irrégularité dans l'espèce qui l'empêche d'être plus répandue.

Feuilles amples et entières, moins roides que dans les variétés ordinaires ; feuilles du **cœur** moins serrées, nervures moins nombreuses également, mais plus douces ; pomme très-belle, très-grosse, et particulièrement bombée,

En résumé, cette variété, grande et vigoureuse, aussi précoce que le Chou brocoli *blanc hâtif*, est d'un mérite

incontestable; son seul défaut de fixité dans sa race, sans la déprécier, constitue cependant un obstacle à sa propagation.

CHOU BROCOLI

DWARF PURPLE.

Bonne variété, plus tardive de huit jours que le Chou *brocoli violet ordinaire*.

Feuilles peu nombreuses au centre, lobées, ondulées, d'un vert très-foncé, couchées sur la terre et cachant mal la pomme; nervures rougeâtres, pétiole très-long et rougeâtre également ; pomme serrée à gros grain, violet verdâtre; pied très-court.

CHOU BROCOLI

PORTSMOUTH.

Variété ayant beaucoup d'analogie avec le Chou *brocoli Mammoth*; elle est également tardive et très-bonne.

Feuilles ondulées, pomme volumineuse à grain serré; pied très-court.

CHOU BROCOLI

GRANGE S.

Excellente race. Feuilles entières recouvrant la pomme, à grain serré, pied très-court.

CHOU BROCOLI

MAULES LATE WHITE.

Bonne variété, mais cependant inférieure au Chou *Brocoli Mammoth*.

Feuilles courtes, serrées, sur la pomme qui est blanche et très-serrée.

CHOU BROCOLI

DWARF LATE WHITE RUSSIAN.

Bonne race.

Pomme un mois plus tard que le Chou brocoli *blanc hâtif* Feuilles entières, mais courtes et de même longueur, très-peu ondulées et un peu pointues; celles du centre légèrement ondulées et très-serrées; pomme petite ; pied très-court.

CHOU CHINOIS

PE-TSAI.

NOM BOTANIQUE : *Brassica chinensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

Description. — Originnaire de la Chine ; apportée par les Pères des Missions étrangères en 1837, cette plante, lors de son importation en Europe, excita un très-vif intérêt ; elle était comme toutes les plantes potagères de la Chine, pas ou peu connue; les quelques exemplaires

que l'on possédait se trouvaient au Muséum, où ils n'existaient qu'A titre d'espèce botanique; c'est cette importation mentionnée plus haut et due particulièrement aux abbés Voisin et Tesson qui en a fait une plante potagère.

La célébrité dont jouit ce légume dans son pays où il passe pour le meilleur et le mieux cultivé, est justifiée par les services qu'il nous a déjà rendus et qui lui ont valu chez nous un accueil favorable.

Ses feuilles cuites se mangent comme celles du chou dont elles possèdent la saveur, quoique moins prononcée, et ont l'avantage d'être d'une digestion plus facile ; on emploie également les jeunes feuilles au même usage que les épinards.

Dans les contrées méridionales de la Chine, son accroissement est si prompt qu'il ne pousse pas, ce qui n'empêche pas son emploi d'y être fort étendu.

Cette plante, dans son entier développement, ressemble assez à une large laitue romaine et pèse deux à trois kilogr.

En Chine, au nord de Pékin, elle dépasse ce poids et atteint souvent jusqu'à huit et dix kilogr.

Plante annuelle, feuilles presque entières, beaucoup moins épaisses que celles de nos choux d'Europe, arrondies, cloquées, ovales, élargies, d'un vert clair tirant sur le blond, et découpées sur les bords, formant au centre une pomme allongée et peu serrée, la cèle ou nervure principale est élargie et très-blanche dans la partie inférieure.

Tige rameuse de 1 mètre, sortant du centre de la pomme, garnie de feuilles amplexicaules lancéolées, et terminée par des fleurs jaunes.

Graine ronde, lisse, de couleur brun noirâtre , semblable à celle du chou cultivé.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Le **Pe-Tsaï** a une disposition très-grande à monter. C'est là une des grandes difficultés pour l'obtenir bien pommé. Il arrive que des semis faits au milieu de l'été montent, et quelquefois mûrissent leur graine dans la même saison.

C'est en raison de la promptitude de sa croissance qu'on doit le semer à la fin de l'été ou au commencement de l'automne, préférablement au printemps.

On le sème généralement en place, on a soin d'éclaircir pour la consommation, dès que les plants sont assez forts ; et après plusieurs éclaircissements, conserver les pieds qui sont disposés à pommer.

On peut également le transplanter.

Pour ce dernier mode, on opère comme avec les salades. La distance entre chaque plante doit être de 0^m,80 cent.

Le **Pe-Tsaï** est rustique, peu sensible aux froids; cependant à l'approche des gelées il est bon de couvrir avec des paillassons ceux qui sont propres à la consommation, ou bien de les rentrer dans la serre aux légumes.

30 grammes contiennent 7200 graines.

CHOU CHINOIS

PAK-CHOI.

Description. — Cette plante rapportée de Chine par le capitaine Geoffroy en 4837 a beaucoup d'analogie avec le **Pe-Tsai**, mais est plus remarquable encore par son

apparence. C'est également un très-beau et assez bon légume.

Ses feuilles très-tendres, servent au même usage que celles du chou, mais ont une saveur plus douce. Son aspect est à peu près celui d'une *carde poirée*.

Annuelle ; feuilles supérieures, *amplexicaules*, lancéolées; feuilles radicales, ovales, lisses, régulières, de couleur vert foncé ; pétioles longs et nus, arrondis par dessous, dont l'ensemble présente de nombreuses côtes longues, arrondies, très-grosses et très-blanches.

Tige rameuse et glabre, haute de 1^m,50 ; fleurs jaunes; graine petite, ronde et brun noirâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Ce légume a également une grande disposition à monter, que l'on n'a pu corriger *complètement*, ce qui entrave un peu sa propagation, néanmoins c'est une acquisition importante.

Sa culture est la même que pour le *Pe-Tsaï*.

Nous savons que de nombreux essais ont été faits pour arriver à une amélioration sensible, ayant pour but de ralentir sa croissance toujours trop rapide; ils sont trop peu avancés pour que nous puissions donner à cet égard des indications précises ; ceux que nous avons faits nous-mêmes ne nous ont pas donné des résultats assez satisfaisants pour lui donner la notoriété désirable, mais nous espérons qu'un jour le succès viendra couronner ces tentatives et donner à cette plante tout le mérite qu'elle semble devoir acquérir.

30 grammes contiennent 7300 graines.

CHOU MARIN.

Nom BOTANIQUE : *Crambe maritima*.

Famille des **CRUCIFÈRES**.

SYNONYME : **CRAMBÉ** MARITIME.

Description. — Excellent légume, originaire des sables maritimes de l'Océan et de la Méditerranée.

Cette plante, très-cultivée en Angleterre, est voisine des choux ; sa racine vivace reproduit chaque année des tiges et des feuilles nouvelles ; ce sont ces pousses annuelles que l'on mange comme les asperges avant leur complet développement, après les avoir préalablement fait blanchir par l'étiollement.

Vivace; feuilles grandes, ovales, épaisses et pétiolées, souvent lobées ou **pinnatifides**, **sinuées**, glabres et très-glauques. Tige de **1^m,20**, à **1^m,30**, pleine, ramifiée. Fleurs blanches en grappes, ayant une odeur de miel très-prononcée. Graine irrégulière et déprimée, enveloppée d'une peau très-mince, à travers laquelle on aperçoit les cotylédons; elle est elle-même renfermée dans une silique épaisse, monosperme et globuleuse indéhiscente, d'où il est très-difficile de l'extraire.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Cette plante se sème en place ou préféralement en pépinière ; on peut également la multiplier par boutures de **racines**. Elle exige une terre saine et profonde. On la sème en mars, avril, mai ou juin dans des rigoles espacées de **0^m,30** ; la graine dont une partie est souvent inféconde, doit être répandue assez abondamment; on la recouvre de **0^m,03** de terreau et on ar-

rose jusqu'à la levée du plant, ensuite pendant sa jeunesse, si le plant a levé trop épais, l'éclaircir, de manière qu'il soit à 0m,15 de distance (on peut repiquer ailleurs celui qu'on enlève). En été, donner les sarclages et les binages nécessaires ; en novembre, enlever toutes les feuilles qui sont mortes et recouvrir les rigoles de 0m,05 de terreau. On relève le plant en février ou mars suivant pour le mettre en place ; on prépare plusieurs planches bien défoncées et bien amendées et on plante les crambés à 0m,50 l'un de l'autre. Il faut avoir soin d'entretenir cette plantation par quelques binages et quelques arrosements. En septembre on enlève encore les vieilles feuilles, et on couvre chaque planche de quelques doigts de terreau.

A la pousse suivante, c'est-à-dire deux ans après le semis, on peut fait blanchir les feuilles, en buttant avec la terre même de la planche, du terreau, ou de la cendre de charbon de terre ; en formant ainsi au-dessus de chaque plante une butte ; la pousse alors privée de lumière, est forcée de blanchir.

Lorsqu'elle atteint 0m,10 à 0m,15, on la coupe à quelques millimètres du collet pour en faire usage.

Il arrive qu'à la suite de cette opération, un assez grand nombre de bourgeons se produisent en couronne sur le collet, il faut alors avoir soin de n'en laisser que 3 ou 4 des plus forts et de couper les autres. Si même on ne voulait pas faire blanchir la plante la deuxième année, il faudrait couper la racine au-dessous du bourgeon terminal à l'automne précédent. En ceci, il y a une règle invariable, c'est qu'une plantation de crambé bien conduite ne doit jamais présenter de rameaux à fleur.

MULTIPLICATION PAR BOUTURES DE RACINES.

Cette opération se fait généralement en février, lorsqu'on possède des pieds de crambé déjà forts; on coupe les racines qui sont longues, épaisses et charnues, par tronçons de 0m,06 à 0m,08 de longueur, que l'on plante dans de petits pots enfoncés sur une couche tiède; après quoi les couvrir de cloches ou de panneaux, puis quand les racines commencent à végéter, leur donner d'abord un peu d'air que l'on augmente successivement. Ces boutures atteignent ainsi un tel développement qu'au bout de quelques mois elles peuvent être plantées ; c'est-à-dire que l'on réunit ces boutures deux par deux à chaque place, afin de former une touffe plus forte. Chaque année à l'automne, on enlève les feuilles mortes, on donne un binage, puis on étend sur les planches un bon lit de fumier à moitié consommé.

Les feuilles sont bonnes à couper dès la seconde pousse, mais il est préférable d'attendre la troisième, les crambés étant alors en pleine végétation, on les conserve beaucoup plus longtemps. On commence à les butter vers la fin de janvier ou au commencement de février. La plante dans les terrains qui lui conviennent, vit et produit pendant de longues années, mais généralement sa durée est de 5 à 6 ans; on pourrait encore la prolonger au moyen des engrais, ou bien en ayant double plantation pour alterner et ne récolter que de deux années l'une.

30 grammes contiennent 600 graines, renfermées dans leur silique avec laquelle on les sème.

*Nous empruntons aux Mémoires de la SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE de Seine-et-Oise, t. 11 , 1842, l'intéres-
sant rapport qu'on va lire sur la conservation des Choux:*

« Le Chou est un légume de première importance; il contient
« un principe alimentaire très-abondant, qui le fait rechercher
« dans les ménages, et particulièrement dans les grandes exploi-
« tations où l'on a une grande quantité d'individus à nourrir.
« Malheureusement ce légume, si précieux sous le rapport de
« l'économie alimentaire, se trouve ordinairement assez rare en
« hiver , surtout les bonnes variétés de Choux pommés. Les
« Choux de Milan, le gros et le petit, variétés fort appréciables
« pour leur qualité et pour leur volume, sont ceux sur lesquels on
« peut compter dans l'arrière-saison; encore sont-ils exposés à
« pourrir facilement par l'humidité de l'hiver, et par cela même
« à faire défaut au moment où l'on en aurait le plus grand besoin.
« C'est ce qui fait que l'on est souvent obligé d'avoir recours aux
« Choux non pommés, tels que les Choux verts normands, les
« Choux branchus du Poitou, les Choux frisés du Nord, le Chou
« de Vaugirard, etc., qui ne fournissent toujours que des feuilles
« vertes et assez dures, et qui, quoique rendant de véritables
« services, ne valent pas nos bons Choux pommés dont le cœur
« tendre et blanc est aussi délicat que savoureux.

« On a déjà trouvé plusieurs moyens de conservation pour ce
« légume, mais on n'est pas encore arrivé à en conserver jus-
« qu'au moment où les Choux printaniers donnent. Nous avons
« fait depuis longtemps des expériences sur ce sujet; plusieurs
« procédés, mis en pratique partout, nous réussissent toujours
« assez bien, tels que ceux d'arracher les pieds et de les rentrer
« dans la cave; d'arracher les pieds pour les mettre en jauge le
« long d'un mur au nord; de les laisser sur place en les abritant
« par une couverture de feuilles, de litière ou d'une toile pour
« les préserver des neiges et des rayons solaires; en donnant un
« coup de bêche à chaque pied pour le renverser la tête tournée
« vers le Midi, puis en les couvrant de feuilles, par lesquelles on
« arrive à garantir assez bien les Choux, surtout dans certaines
« années, de l'intensité du froid, de l'humidité, de la neige et
« du soleil. Tous ces moyens sont bons, mais ils laissent trop
« souvent à désirer.

« Nous avons pensé, ce légume étant très-accessible aux in-
« fluentes atmosphériques, qu'il serait peut-être prudent de le
« retirer de l'humidité, et, à cet effet, nous avons arraché des
« Choux avant les gelées et par un temps sec; puis, après les

« avoir dépouillés du plus gros des feuilles et les avoir laissés
« sécher un peu, nous en avons pendu la racine en l'air, dans
« différents endroits aérés, dans un cellier, dans une grange,
« sous un hangar, qui se sont parfaitement conservés dans cet
« état jusqu'en avril, et qui pouvaient encore se garder quelques
« semaines au delà. Les feuilles de dessus se dessèchent, mais la
« pomme se conserve parfaitement saine et prend une belle teinte
« jaune. Les Choux ainsi conservés sont d'une très-bonne qua-
« lité et deviennent une excellente nourriture, bien appréciable
« dans la saison où les légumes frais sont rares. Les Choux pom-
« més, surtout, qui se conservent difficilement autrement, se
« gardent fort bien en ayant recours à ce moyen. Nous avons
« procédé sur le Chou conique ou de Poméranie, sur le Chou
« pommé blanc, sur le gros Chou d'Alsace et sur le gros Chou
« de Milan; tous nous ont également bien réussi. Lorsqu'on veut
« faire cuire ces Choux, ils paraissent mous et coriaces, mais en
« les faisant tremper dans l'eau pour les faire revenir, ils ne
« tardent pas à reprendre leur caractère ordinaire.

« Nous croyons que ce moyen, d'autant plus avantageux à
« employer que l'hiver sera rigoureux, est susceptible de rendre
« des services dans les grandes exploitations où il y a un nom-
« breux personnel à alimenter, et qu'il peut même rendre des
« services aux cultivateurs qui vendent leurs produits. Il est
« aussi très-bon pour conserver des porte-graines qui sont sou-
« vent exposés à la pourriture ou qui se développent outre me-
« sure, avant le temps, au préjudice d'une bonne conservation
» pour l'avenir que l'on en attend.

De nos expériences sur la conservation des Choux, toujours
« en vue d'augmenter les ressources alimentaires des exploita-
« tions rurales, dans les maisons où l'on a beaucoup de personnes
« à nourrir, nous avons à en signaler une qui, après avoir été
« répétée, nous paraît décisive, et qui nous semble utile à faire
« connaître à une société qui s'enquiert d'améliorations et qui
« veut publier tous les procédés et toutes les pratiques suscep-
« tibles de rendre service à la population. Voici comment nous
« avons opéré et comment nous conseillons de le faire :

« Aux approches de l'hiver, lors de la récolte des légumes,
« nous avons dépouillé des Choux de toutes leurs feuilles vertes,
« de manière à réduire la pomme à sa véritable expression. Les
« pommes ainsi préparées, nous les avons laissées sécher pen-
« dant quelques jours dans un lieu aéré; puis ensuite, avec le
« rabot fixe ou le couteau à choucroute, nous avons divisé cha-
« cune des pommes en lanières étroites et fines, recueillies dans
« un baquet destiné à les recevoir. La substance ainsi façonnée
« a été déposée sur des claies, en couches assez minces, et sus-

« pendue dans un lieu aéré, pour faciliter l'absorption de l'hu-
« midité, et nous avons eu le soin de la remuer chaque jour, afin
« de faciliter sa prompte dessiccation. Nous avons ensuite exposé
« nos claies, garnies, dans un four tiède, après le défournement
« du pain, en ayant soin de les sortir de temps en temps pour
« remuer la matière. Pour opérer la parfaite dessiccation, nous
« avons placé nos claies, à plusieurs reprises différentes, dans le
« four, jusqu'à ce que nous ayons reconnu que la dessiccation était
« suffisante, Nous noterons ici que nous avons manqué plusieurs
« fournées avant de réussir, parce que le four trop chaud avait
« saisi la matière, l'avait noircie sans la sécher complètement, ce
« qui nous est toujours arrivé, presque jusqu'à la carbonisation,
« quand nous avons placé notre matière clans un four chaud
« comme pour recevoir une fournée de pain. La réussite était
« d'autant plus satisfaisante que nous procédions par répétitions
« successives dans un four déjà moins chaud, après l'enlèvement
« du pain. Les Choux ainsi séchés ne changent pas de couleur et
« imitent assez bien le vermicelle. Alors la matière se réduit
« considérablement, et nous pouvons dire d'au moins deux tiers.
« Nous avons conservé cette matière en la plaçant dans un sac
« que nous avons suspendu dans un lieu très-sec et aéré. Nous
« ferons observer qu'il importe d'examiner de temps en temps
« cette matière, qui absorbe facilement l'humidité de l'atmos-
« phère qui devient molle et qui pourrait facilement pourrir si
« on n'avait pas le soin, dès qu'on en sent la nécessité, de la ce-
« passer au four de temps en temps pour la sécher.

« Nous fîmes cuire de ces Choux qui nous parurent parfaits
« chaque fois que nous en primes, c'est-à-dire aussi bons que
« s'ils étaient frais. Nous en fîmes goûter à plusieurs personnes
« et nous vîmes notre opinion généralement partagée.

« Il suffit d'une petite quantité pour faire un grand plat. On
« prépare la cuisson de la même manière que cela se fait pour le
« Chou dans son état ordinaire; seulement, on peut faire trem-
« per la substance dans l'eau avant de la faire cuire, pour la
« laver et la faire revenir.

« Ce Chou façonné en choucroute est sans doute un excellent
« moyen de conservation; mais cet aliment, à cause de sa saveur
« âcre, ne convient pas à tout le monde, tandis que le Chou
« commun, ainsi que nous l'indiquons, est un mets qui ne diffère
« en rien du Chou tel qu'il se consomme ordinairement : nous
« ne lui avons pas trouvé la moindre différence. » (*Mémoires de la
Société d'horticulture de Seine-et-Oise*, t. II, 1842.)

CIBOULE

COMMUNE.

Nom BOTANIQUE : *A ilium fistulosum*.

Famille des LILIACÉES.

Description. — Cette plante herbacée, vivace, bisannuelle dans la culture où elle fut introduite en 1029, appartient au genre *aïl*; elle est originaire des montagnes froides de l'Europe et de l'Asie. Ses feuilles ayant une forte odeur alliée, sont employées comme condiment et en fourniture de salade.

Racine composée de plusieurs bulbes unies ensemble, allongées, déprimées d'un côté ; tige de 0m,50, droite et nue, renflée vers le milieu, surmontée par des fleurs en ombelle, de couleur blanche, accompagnée d'une spathe à deux valves de même couleur. Feuilles nombreuses, vert glauque, longues de 0m,30 environ, menues, **fistuleuses**, pointues, et d'une saveur acre; enveloppées à leur base par les tuniques des bulbes qui, colorées de brun rougeâtre à la partie inférieure, deviennent d'un blanc argenté en se prolongeant. Graine noire, anguleuse d'un côté, arrondie du côté opposé et concave sur l'une des faces.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On multiplie la ciboule de graine qui se sème en terre légère et substantielle.

Les premiers semis ont lieu en février et mars, en place ou à la volée; on passe le râteau, puis recouvrir la graine d'une légère couche de terreau.

On replante en avril et mai deux plantes ensemble à 0m,16 de distance entre les touffes.

On peut continuer ainsi de semer jusqu'à la fin de juillet.

Vers cette époque a lieu la récolte des premiers semis; au commencement de décembre, on arrache tout ce qui reste de ciboule, on le met en jauge, afin de ne pas en manquer pendant l'hiver, puis on couvre de litière pendant les gelées.

30 grammes contiennent 35700 graines.

CIBOULE

BLANCHE HATIVE.

SYNONYME : CIBOULE VIERGE.

Description. — Cette variété est moins productive en feuilles que la Ciboule *commune*, et talle beaucoup moins; en revanche ses feuilles sont plus tendres et possèdent une saveur moins forte; elle a encore un autre caractère distinctif, c'est qu'elle perd ses feuilles l'hiver, qui repoussent de très-bonne heure au printemps.

Racine composée de bulbes d'un blanc rosé, dont les tuniques enveloppant le collet et la naissance des feuilles, deviennent comme dans la variété précédente, d'un blanc argenté vers leur prolongement.

Ses feuilles, d'un vert glauque plus foncé que dans la ciboule *commune*, sont plus longues, plus raides et se dessèchent moins à leur extrémité.

Culture. — On la cultive de la même manière que la précédente en lui laissant former de grosses touffes que l'on éclate pour les besoins; elle dure longtemps.

CIBOULE

VIVACE.

NOM BOTANIQUE : *Allium lusitanicum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : CIBOULE DE SAINT-JACQUES.

Description. — Cette variété dont les feuilles s'emploient au même usage que celles de la Ciboule *commune*, a ses bulbes très-allongées et nombreuses, leur couleur brun rougeâtre est plus foncée que dans la variété ordinaire; les tuniques se prolongent également sur le collet et sur la base des feuilles où elles sont blanches.

Elle produit souvent une tige surmontée de fleurs pourpre clair, en ombelle, qui sont infertiles et ne donnent pas de graine ; ses feuilles plus grosses que dans la Ciboule *commune*, sont plus nombreuses, plus longues, plus raides et moins grosses que dans la Ciboule *blanche*. Leur couleur est d'un vert bleuâtre très-glaucue,.

Culture. — On multiplie cette variété par les cayeux que l'on éclate et que l'on plante de préférence en bordure au printemps ou à l'automne.

CIBOULETTE.

Nom BOTANIQUE : *Allium Schœnoprasmum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYMES : CIVETTE, APPETIT, CIVE, FAUSSE ÉCHALOTTE.

Description. — Plante vivace, originaire des contrées méridionales de la France; ses feuilles qui ont la sa-

veur de la Ciboule, servent au même usage; on l'appelle aussi *Civette* ou *Appétit* parce que l'on prétend qu'elle est pour l'estomac un stimulant actif.

Racines bulbeuses, nombreuses et ovales ; tige nue de 0m,20 de hauteur, surmontée d'une ombelle compacte de fleurs purpurines, stériles, entourées d'une spathe à deux valves; feuilles longues de 0m,15 à 0m,20, gazonnantes, cylindriques et creuses.

Culture. — On multiplie cette plante par les cayeux que l'on sépare en février et mars pour les mettre en planche et préférablement en bordure.

Elle exige une bonne terre, une exposition chaude, quelques arrosements l'été, et est d'autant plus tendre et pousse d'autant mieux qu'on la coupe plus souvent.

Pour lui faire passer l'hiver on la coupe au niveau du sol et puis on la couvre de terreau.

CITROUILLE

DE TOURAINE.

Voir Courge, page 233.

CLAYTONE

PERFOLIÉE.

Nom BOTANIQUE : *Claytonia perfoliata*.

Famille des PORTULACÉES.

SYNONYME : CLAYTONE DE CUBA.

Plante annuelle de 0m,33, originaire de Cuba, que

l'on peut couper plusieurs fois l'été et employer comme les épinards et l'oseille ou en place du pourpier.

Feuille ronde, perfoliée, de 0^m,05 de largeur, disposée en forme de cornet, unique sur chaque tige qui la traverse entièrement et qu'elle embrasse de toutes parts, charnue et d'un vert blond luisant ; fleurs petites, blanches, à cinq pétales, disposées en panicule sur une prolongation de la tige et surmontant immédiatement la feuille ; graine lenticulaire, luisante et noire.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. On sème au printemps à bonne exposition, en terre douce terreautee, mais clair parce qu'elle se ramifie beaucoup dès la base.

CONCOMBRE.

NODS BOTANIQUE : *Cucumis sativus*.

Famille des **CUCURBITACÉES**.

SYNONYME : **COCOMBRE**.

Description. — Plante annuelle, originaire des parties tropicales et tempérées de l'Asie. Tiges pleines, rameuses, anguleuses, hispides, rampantes. Feuilles d'un vert foncé, larges de 0^m,22 environ en tous sens, découpées en dents obtuses, cordiformes, anguleuses, alternes, **hispides** sur les nervures de la face inférieure, rudes à la partie supérieure; pétiole hispide. Fleurs à cinq pétales soudés à la base, axillaires, pédonculées, jaunes et monoïques ; calice jaune, hispide. Fruit cylindrique, le plus souvent allongé, légèrement anguleux, à écorce mince, parsemée de verrues épineuses ou lisses. Chair transparente, mais

plus ou moins blanche, divisée au centre en trois cloisons pulpeuses, où se trouvent les graines elliptiques , aplaties, jaunâtres et saillantes à l'intérieur de la loge.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — On mange le fruit soit crû, soit cuit ou bien confit au vinaigre.

Culture. — Le Concombre se sème :

10 Au commencement de mars sur couche et sous panneaux, et on le replante sur de nouvelles **couches** dès que le plant est assez fort ;

20 Deuxième quinzaine de mars sur couche sourde;

30 Du 15 au 30 avril en pleine terre et en place, dans des trous remplis de fumier, recouvert de terreau;

40 En avril, mai et juin, le Concombre à cornichon se sème en pleine terre et en place.

Tous les concombres en général aiment la chaleur et l'eau.

Pour obtenir des graines, on laisse les fruits sur pied jusqu'à ce qu'ils pourrissent. En décrivant chaque variété, nous appliquerons à chacune la culture qui lui est propre en nous conformant à la nomenclature ci-dessus établie d'après leur ordre de précocité.

30 grammes contiennent 1500 graines.

CONCOMBRE

BLANC **HATIF**.

Description. — Variété précoce, à fruit légèrement anguleux et de couleur blanc verdâtre dès qu'il est formé,

couleur qu'il conserve jusqu'à sa parfaite maturité; écorce lisse.

Sa longueur est de 0^m,25 centimètres environ et son diamètre de 0^m,075, son poids est de 920 grammes. Ces dimensions du reste ne sont qu'approximatives, la nature du terrain, les soins donnés à la culture et les caprices de la saison pouvant les modifier sensiblement.

Culture. — On sème le Concombre *blanc hâtif* vers la fin de février ou les premiers jours de mars, sur une couche à melon et sous panneaux ; pendant la nuit on couvre le semis avec des paillassons.

Quand les graines sont levées et que les premières feuilles sont bien développées, on prépare une autre couche sur laquelle on repique le plant en pépinière ; on a soin d'établir cette couche à l'ombre et de couvrir les panneaux pendant la nuit avec des paillassons.

Quinze jours après ce repiquage, on prépare une troisième couche de 0^m,65 d'épaisseur et on la recouvre de 0^m,20 centimètres de terreau ; enlever alors les Concombres avec leurs mottes et les y planter en les enfonçant jusqu'aux cotylédons , les arroser légèrement et placer les panneaux. Pour faciliter la reprise avoir soin pendant quelques jours de les garantir du soleil et de les couvrir pendant la nuit.

Lorsque la tige primitive a quatre ou cinq feuilles, la pincer au-dessus de la seconde feuille ; on obtient ainsi deux branches latérales sur chaque pied. Avant leur *développement*, tapisser toute la terre de la couche avec un paillis pour la tenir fraîche, et quand ces branches latérales se sont allongées de 0^m,32 environ, les tailler au-dessus de la deuxième ou de la troisième feuille.

Les branches taillées ayant atteint la même dimension,

on les taille une seconde fois après la deuxième ou la troisième feuille ; tailler même encore, mais pour la dernière fois, et quinze jours après les nouveaux rameaux.

Pendant cette opération, avoir soin de bien étendre les branches, faire en sorte qu'elles ne croissent pas, et enlever les feuilles jaunes qui peuvent s'y trouver.

Quand on a de jeunes fruits noués, on choisit le mieux fait, et on pince la branche qui le porte à deux yeux au-dessus du fruit ; on enlève alors tous les autres. Dès que ce premier fruit est parvenu aux deux tiers de sa grosseur, il faut en choisir un second, puis un troisième et ainsi successivement, de manière à en avoir dix ou douze sur chaque pied. Enfin, on pince toutes les branches qui s'allongent trop, en ayant soin de choisir le moment de la journée où la température est la plus douce, afin que le froid ne saisisse pas les concombres qui sont extrêmement tendres.

Pendant qu'ils croissent, on continue d'ôter les feuilles jaunes, de les arroser suffisamment (car un pied de concombre qui a dix à douze fruits à nourrir, a besoin d'humidité à ses racines), de les abriter du froid et de leur donner de l'air. On récolte les premiers concombres vers la fin d'avril et successivement jusqu'en juin.

CONCOMBRE

HÂTIF DE HOLLANDE.

Variété plus précoce de quatre jours que la précédente, elle convient également pour la culture forcée, mais on lui préfère le Concombre *blanc hâtif*, à cause de la couleur de son fruit.

Fruit long de 0^m,25 sur 0^m,09 de diamètre, poids 700 grammes ; couleur jaune pâle lors de sa formation, devenant plus intense à sa maturité ; côtes peu marquées et écorce presque lisse.

CONCOMBRE

BLANC LONG.

Description. — Plus tardif de quatre jours que le Concombre *blanc hâtif*.

Fruit long de 0^m,30 sur 0^m,075 de diamètre, poids 1240 grammes ; de couleur blanc verdâtre qu'il conserve jusqu'à sa complète maturité, légèrement anguleux ; écorce presque lisse.

CULTURE SOUS CLOCHES.

On sème dans la première quinzaine d'avril sur couches et sous châssis ; on repique le plant en pépinière également sur couches et sous châssis ; ombrer pendant la reprise et donner de l'air toutes les fois que la température le permet, même la nuit s'il ne gèle pas. Quinze jours après , le plant peut être mis en place ; à cet effet, on fait une tranchée large de 0^m,65 et profonde de 0^m,33 dans un endroit bien exposé . puis on prépare dans la tranchée une couche de 0^m,50 d'épaisseur avec du fumier moitié neuf, moitié vieux que l'on mouille afin qu'il puisse fermenter convenablement, charger ensuite cette couche avec 0^m,20 de terre, tirée de la tranchée ; après avoir bien égalisé cette terre, placer sur le milieu de la couche un rang de

cloches à 1 mètre l'une de l'autre. Peu de jours après, lorsque la chaleur de la couche est favorable, on lève les concombres en mottes, on ôte les cloches, on fait un trou sous chacune d'elles et on les enfonce jusqu'aux cotylédons. Aussitôt après cette **plantation**, les arroser, replacer les cloches sur chaque plant et envelopper ces cloches de litière pendant deux ou trois jours, pour faciliter la reprise ; pendant la nuit, on les couvre avec des paillassons.

Au bout de trois jours, le plant doit être repris; alors on donne un peu d'air en soulevant la cloche du côté opposé au vent, avec une crémaillère. Quand le plant a sept ou huit feuilles, l'étêter au-dessus de la troisième et le tailler comme nous l'avons indiqué précédemment; mais comme ces concombres, plantés sur terre échauffée par une couche, poussent plus vigoureusement que ceux plantés dans le terreau sous **châssis**, on fait seulement deux tailles successives mais plus longues, c'est-à-dire au delà de la quatrième feuille ; on laisse la plante nouer deux fruits en même temps, jusqu'à ce que chaque pied en ait dix à douze. On a soin pendant ce temps d'arroser au besoin et d'enlever les cloches dès que la température le permet.

De cette manière les premiers concombres peuvent être récoltés vers la fin de juin et successivement jusqu'à la fin d'août.

CONCOMBRE

BLANC DE **BONNEUIL**.

SYNONYME : CONCOMBRE BLANC GROS.

Description. — Cette variété de quelques jours plus

tardive que le Concombre *blanc long*, est celle que les parfumeurs emploient généralement pour la fabrication de la pommade de concombre.

Fruit de couleur blanc verdâtre dès qu'il est formé et conservant la même couleur lorsqu'il a atteint sa grosseur et jusqu'à sa parfaite maturité ; longueur 0^m,30, diamètre 0m,11, poids 1 kil., 500 ; renflé dans sa partie moyenne, anguleux et à écorce pourvue de mamelons peu épineux.

CULTURE EN PLEINE TERRE.

On les sème en mai immédiatement en place ou sur couche.

Cette culture néanmoins réussit mal dans une terre forte et froide, il ne faut l'entreprendre que dans une terre chaude, légère et fertile.

On lève le plant quinze jours après et on le plante en mottes sur une costière et sur un rang à 1^m,33 de distance sur la ligne ; arroser après la plantation et couvrir le plant d'une cloche pour le priver d'air, avoir soin d'ombrer la cloche pour le préserver du soleil ; lorsqu'il est repris, on enlève la cloche, on l'étête ensuite et on le taille en se conformant à ce qui a été dit précédemment. Ces concombres sont bons à récolter en août et septembre.

Quelques cultivateurs de **Bonneuil** sèment dans le courant de mai en pleine terre chargée de bon terreau.

Après la levée, ils choisissent les deux plants les plus vigoureux, suppriment les autres et se conforment à ce qui a été prescrit pour la taille et les soins donnés aux concombres semés sur couche.

CONCOMBRE

JAUNE GROS.

Description. — Aussi précoce que le Concombre *blanc long*.

Fruit long de 0^m,22 et de 0^m,10 de diamètre, poids 1 kil., 980 grammes, de couleur blanc jaunâtre lors de sa formation, d'un jaune intense à sa maturité, anguleux, un peu effilé vers le pédoncule ; écorce marquée de mamelons épineux.

Culture. — Il est de la même saison que le Concombre *blanc long*.

Ce qui a été dit de la culture de cette dernière variété, s'applique donc en tous points à celle-ci.

CONCOMBRE

DE RUSSIE.

SYNONYMES : CONCOMBRE A BOUQUET, CONCOMBRE MIGNON, CONCOMBRE D'ITALIE, PETIT CONCOMBRE.

Description. — Variété fort petite, presque ronde et la plus précoce de toutes, devançant de beaucoup le Concombre *hâtif de Hollande*.

Fruit long de 0^m,10 sur 0^m,05 de diamètre, de couleur vert rayé de jaune lors de sa formation, et jaune brun à sa maturité, légèrement anguleux; écorce lisse. Tige non coureuse.

Particularité remarquable, c'est que chaque pied a 7 ou 8 fruits réunis ensemble et venant par bouquets. Graine extrêmement petite.

Culture. — La même que pour les variétés les plus hâtives.

CONCOMBRE

VERT LONG.

Description. — Race aussi tardive que le Concombre blanc de *Bonneuil*.

Fruit long de 0^m,37 environ sur 0^m,08 de diamètre, vert lorsqu'il commence à se former, vert tacheté de jaune aux extrémités à son complet développement, enfin jaune brun à sa maturité, légèrement anguleux et souvent contourné ; écorce sillonnée de mamelons épineux. Chair épaisse, vert pâle.

Culture. — La culture de pleine terre est celle qui lui convient le mieux ; de reste, il se traite exactement comme le Concombre blanc de *Bonneuil*.

Les variétés suivantes que l'on cultive en Angleterre, paraissent être des sous-variétés du Concombre *vert long*.

Les fruits sont généralement plus longs et atteignent parfois 0^m,50. Ils sont également plus ou moins épineux ou tardifs.

Nous citerons quelques-unes de ces variétés qui sont particulièrement estimées.

Voici leurs noms :

GLADIATOR.

CONQUÉROR.

SION HOUSE.

WEBS INVINCIBLE.

CHELTENHAM SURPRISE.

PICKÈS DEFIANCE.

CONCOMBRE

DUC DE MANCHESTER.

Nouvelle variété à fruit long, vert, estimé pour consommation **rve** de cornichon.

CONCOMBRE

VERT LONG, MAN OF KENT.

Variété anglaise à fruit plus long que dans le *Concombre vert long ordinaire*. Très-bonne.

CONCOMBRE

A CORNICHON.

SYNONYME : CORNICHON.

Description. — Aussi précoce que le Concombre de Russie. Fruit long de 0^m,20 sur 0^m,09 de diamètre, poids 450 grammes, vert pâle lorsqu'il commence à se former, vert intense au milieu de sa formation et jusqu'à son emploi, anguleux ; écorce rugueuse marquée de mamelons épineux en se formant, devenant jaune foncé et lisse au moment où il est consommé. Chair blanche.

Culture. — On le sème dans les premiers jours de mai sur couche et sous châssis ; quelque temps après on repique le plant en pépinière, également sur couche et sous panneaux.

Au commencement de juin on le relève en motte et on

le met en pleine terre ; avoir soin de l'arroser et de l'ombrer pendant quelques jours avec un peu de litière. Après la reprise, l'ététer au-dessus de la troisième feuille. Avant le développement des branches latérales, avoir soin d'étendre un bon paillis et continuer de bien étaler les branches et de bassiner au besoin.

Le cornichon donne des fruits abondants depuis la fin de juillet jusqu'à la fin de septembre; comme huit jours après être noués ils sont bons à récolter, on peut en cueillir tous les deux jours.

CONCOMBRE

SERPENT.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis flexuosus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : CONCOMBRE DE TURQUIE.

Description. — Cette variété dont le fruit peut se confire au vinaigre comme le *Cornichon*, est plus curieuse par sa forme que par ses qualités, et plutôt cultivée pour sa singularité que pour son mérite. Elle doit son nom à la forme de son fruit allongé et flexueux.

Plante annuelle originaire des Indes. Tiges alternes, anguleuses, rampantes, velues et minces, garnies de vrilles. Feuilles lobées et découpées en dents obtuses, d'un vert grisâtre, rudes sur la partie supérieure; pétiole velu ; nervures de la face inférieure hispides. Fleurs petites, jaunes, pédonculées et axillaires, calice velu. Fruit très-long, atteignant quelquefois 0^m,80, vert foncé, sillonné, étroit et flexueux. Chair peu épaisse, jaune à sa maturité

ayant l'odeur et la saveur du melon. Graine jaune blanchâtre, ovale, contournée et comprimée

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 960 graines.

CONCOMBRE

PAPANGAYE.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis acutangulus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : COURGE PAPENGAYE, PAPENGAYE, PAPONGE, CONCOMBRE
A ANGLES AIGUS.

Plante annuelle, originaire de l'Inde. Son fruit, lorsqu'il est très-jaune, se mange comme la *Courge à la moelle*.

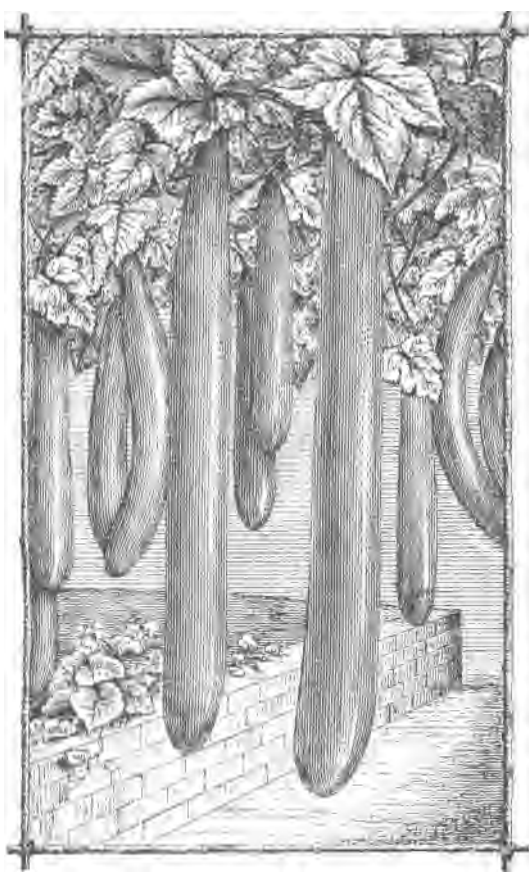
A la Guadeloupe on se sert du fruit comme d'une éponge, à cause de sa chair fibreuse et filandreuse.

Tige anguleuse et grimpante, garnie de vrilles simples. Feuilles cordiformes, anguleuses. Fleurs jaunes, multiflores sur un même pédoncule. Fruit long de 0^m,25, en massue, cannelé en dix angles aigus longitudinaux. Chair fibreuse et filandreuse ; écorce dure de couleur jaune roux.

Graine noire, aplatie, un peu irrégulière, à écorce très-dure.

30 grammes contiennent 520 graines.

GROUPE
DE
CONCOMBRES



CONCOMBRE

DES PROPHÈTES.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis prophetarum*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Cette variété est annuelle et originaire de l'Arabie. On mange le fruit cuit ou confit au vinaigre.

Tige rampante, anguleuse, légèrement hispide et garnie de vrilles; feuilles denticulées et cordiformes, un peu rudes à la face supérieure et hispides sur les nervures de la face inférieure; fleur axillaire, *pedonculée*, monoïque, jaune à calice hispide ; fruit rond, hérissé de poils raides, panaché de bandes vertes et jaunes, de la grosseur d'une cerise ; graine petite, ovale, déprimée et jaunâtre.

CONCOMBRE

D'AMÉRIQUE.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis anguria*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : CONCOMBRE A ÉPINE, CONCOMBRE MARRON,
CONCOMBRE *ARADA*.

Originaire de la Jamaïque et annuelle , cette variété a beaucoup d'analogie avec la précédente ; son fruit est gros comme une noix, allongé, très-fécond quand il réussit, mais délicat, propre à confire.

CONCOMBRE

CHATE.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis chate*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : ARDELLAVI.

Plante annuelle, originaire de l'Arabie et de l'Egypte, où elle est très-estimée. Les Egyptiens mangent le fruit cru ou cuit, et font avec la pulpe une boisson qui est très-agréable et très-rafraîchissante. Tiges anguleuses, hispides, rampantes, pleines et munies de vrilles. Feuilles alternes, cordiformes, anguleuses, rudes à la surface supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, à dents obtuses; pétiole velu. Fleurs jaune pâle, monoïques, axillaires; calice velu. Fruit oblong et velu ¹.

CORETTE

POTAGÈRE.

Nom BOTANIQUE : *Corchorus olitorius*.

Famille des TILIACÉES.

SYNONYMES : GUIMAUVE POTAGÈRE, MAUVE DES JUIFS.

Description. — Plante originaire de l'Afrique et annuelle.

Tige cylindrique et lisse de 0m,60 de hauteur; feuilles alternes, pétiolées, dentées en scie, et ovales oblongues; fleurs petites, pédunculées, couleur jaune orange; fruit

¹ Voir à la fin de l'ouvrage les autres variétés de Concombre.

long, glabre et subulé ; graine pointue, anguleuse, verdâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

On ne fait usage que des feuilles, lesquelles se mangent en salade.

30 grammes contiennent 13900 graines.

Culture. — On sème en mai.

CORNE DE CERF.

NOM BOTANIQUE : *Plantago coronopus*.

Famille des **PLANTAGINEES**.

SYNONYMES : PIED DE CORBEAU, PIED DE CORNEILLE, COURTINE.

Description. — Plante annuelle et indigène, dont les feuilles s'emploient comme fourniture dans les salades.

Racine ligneuse, unique, garnie de quelques fibres; tige longue de 0^m,20, rameuse et nue; feuilles pubescentes, **pinnatifides**, à lobes espacés, d'un vert foncé, les radicales étalées en rosette sur la terre. Fleurs en épi grêle, cylindrique, de couleur jaunâtre; graine **très-mennue**, aigüe sur les bords et ovoïde, couleur brun clair.

Durée germinative. — **Trois** ans.

30 grammes contiennent 222900 graines.

Culture. — On sème en place en mars, dans une terre **légère**.

Arroser copieusement et souvent, pour avoir des feuilles tendres, lesquelles cueillies à mesure du besoin, se renouvellent longtemps.

COURGE.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Les nombreuses variétés de cette plante paraissent devoir se rapporter à l'espèce primitive, et ce qui nous fait croire que ces variétés sont sorties du même type, c'est la facilité avec laquelle elles fécondent *entr'elles* et produisent de nouvelles variétés fertiles. En présence de tant de genres différents dans une seule famille, il fallait une classification exacte, qui permît, d'après le caractère distinctif de chacun, de leur assigner une place et éviter qu'on les confondît *entr'eux*.

M. Naudin, naturaliste au Muséum, dans son travail botanique (*Annales des Sciences naturelles*, t. VI, p. 5) a admirablement défini cette classification, en présentant toutes les variétés de courges sous trois types.

PREMIÈRE ESPÈCE. — *CUCURBITA MAXIMA*.

Caractérisée par son pédoncule renflé et strié, ses feuilles plus larges que longues, à lobes arrondis et découpures peu profondes.

Elle comprend : tous les *Potirons*, la *Courge de l'Ohio*, celle de *Valparaiso*, le *Giraumon turban*, etc.

DEUXIÈME ESPÈCE. - *CUCURBITA PEPO*.

On la remarque à son pédoncule mince, présentant cinq fortes cannelures, ses feuilles découpées assez profondément, ses poils très-rudes, presque épineux.

Elle comprend : La *Citrouille de Touraine*, le *Courgeron de Genève*, les Courges : *Sucrière du Brésil*, à la *moëlle*, des *Patagons*, d'Italie, de Barbarie, blanche non coureuse, *Coulors*, etc., tous les *Pâtissons* et les *Coloquintes* ou *Fausse coloquintes*.

TROISIÈME ESPÈCE. - **CUCURBITA MOSTACHA.**

Caractérisée par son pédoncule, faiblement cannelé et très-élargi vers le fruit, feuilles à lobes profonds, odorantes, poils nombreux, mais doux.

Elle comprend : La *Courge pleine de Naples*.

La Courge (espèce type) est originaire des Indes et annuelle.

Tiges allongées dans plusieurs variétés et courtes dans d'autres, rampantes, creuses, rudes ou épineuses et anguleuses. Feuilles généralement plus larges que longues, découpées plus ou moins profondément, suivant les variétés. Fleurs plus ou moins grandes, monoïques et *campanulées*, de formes variables, jaunes, de nuances diverses; à pétales soudés au calice et soudés *entr'eux*. Fruit généralement creux, à trois ou cinq loges. Graines plus ou moins longues, ovales, déprimées et garnies d'un bourrelet.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — Tous les fruits des courges cueillis petits et encore très-tendres, s'apprêtent comme les concombres et sont excellents.

En Angleterre on ne les emploie que de cette manière, c'est-à-dire qu'on les cueille lorsqu'ils sont jeunes et on les mange cuits et assaisonnés comme les concombres ;

en France généralement on attend qu'ils soient arrivés à maturité pour en faire usage, et on a la mauvaise habitude de laisser perdre ceux que l'on supprime à la taille au lieu de les employer ainsi.

Culture. — Toutes les plantes de la famille des cucurbitacées étant originaires des pays chauds, aiment la chaleur et l'humidité.

On net les graines à germer en mars dans des pots remplis de terreau, sur couche et sous cloche, et on les repique en pleine terre, si le terrain est bien amendé du 'ter au 14 mai, ou dans de petites fosses de 0111,35 de profondeur et 0^m,40 de largeur, que l'on remplit de fumier avec un peu de terreau par-dessus.

On peut également semer en place et à la même époque en pleine terre, ou dans des fosses semblables, deux ou trois graines ; après qu'elles sont levées on laisse le pus fort pied que l'on arrose souvent.

Beaucoup d'espèces de Courges ne reçoivent aucune taille, et sont laissées à leur développement naturel.

Il faut cependant excepter de ce mode de culture si simple le *Potiron* qui demande d'autres soins.

Ordinairement on coupe la première tige au-dessus du deuxième ou troisième œil, pour qu'il produise autant de bras; quand le fruit est noué, on arrête la branche qui le porte à deux ou trois yeux au-dessus.

Si l'on veut obtenir des gros potirons, on ne laisse ordinairement qu'un fruit sur un même pied ; quelquefois on en laisse deux, mais rarement trois. Il est d'usage également de recouvrir de terre une grande partie des bras principaux; il sort alors des racines adventives à l'aisselle des feuilles, et en raison de ce surcroît de sève, le fruit devient très-gros.

POTIRON

JAUNE GROS.

Nom BOTANIQUE : *Cucurbita maxima*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : POTIRON ROMAIN.

Description. — Cette courge qui est la plus cultivée généralement, est aussi la plus productive; seulement comme elle n'est pas féculente, on ne l'emploie guère qu'en potage.

Plante originaire des Indes orientales, et introduite dans la culture au **xvi^e** siècle, dont les longues tiges, rampantes et les larges feuilles couvrent un grand espace.

Tiges coureuses; feuilles très-grandes, concaves, arrondies et anguleuses ; fleur jaune, très-grande.

Fruit énorme, dont le poids atteint 50 à 60 kilogrammes ; dans les marais où l'eau et le fumier manquent rarement; ce poids est souvent dépassé et on a obtenu des potirons qui pesaient jusqu'à 100 kilo., ; forme très-variable, arrondie ou déprimée ; côtes peu marquées; écorce ordinairement unie et rugueuse, ou légèrement brodée comme dans le melon, jaune pâle; chair épaisse, jaune ; graine très-grosse, blanc jaunâtre.

Culture. — On sème le Potiron *jaune gros* en mars sur couche et sous châssis ; on le repique en avril en pépinière, également sur couche et sous châssis : avoir soin de donner un peu d'air quelques jours après le repiquage pour fortifier le plant.

En mai on prépare ensuite des trous distancés ~~en-~~
~~tr'eux~~ de deux mètres que l'on remplit de fumier; on les charge de **0^m,20** de terreau, et on place dans chaque

trou un potiron que l'on enfonce jusqu'aux cotylédons ; arroser ensuite copieusement chaque plant. Quand le soleil donne, les couvrir avec de la litière pour assurer la reprise, les garantir également des petites gelées blanches qui pourraient survenir pendant la nuit, en les couvrant avec des cloches.

On les arrose abondamment pendant leur végétation, puis on les dirige sur une seule branche; lorsqu'ils ont environ 1^m,50 de longueur, on couche ces branches en terre, afin qu'elles produisent des racines, on obtient ainsi une végétation beaucoup plus vigoureuse.

Si l'on veut avoir un fruit volumineux, il faut n'en laisser qu'un sur chaque pied, et quand ce fruit que l'on doit conserver est noué, on pince la branche qui le porte à deux ou trois yeux au-dessus du fruit.

La récolte des premiers potirons se fait en août et successivement jusqu'aux gelées.

POTIRON

VERT ROND.

Fruit arrondi, de forme variable, et moins gros que le Potiron *jaune gros*. **Ecorce** vert foncé marbré, passant au vert pâle; graine grosse et blanche.

POTIRON

BLANC GROS.

Fruit blanc de crème ; chair jaune très-pâle: sous-variété du Potiron *jaune gros*.

POTIRON

JAUNE A QUEUE JAUNE.

Sous-variété du Potiron *jaune gros*, très-précoce, dont le pédoncule devient jaune à la maturité.

POTIRON

VERT D'ESPAGNE.

Cette variété est l'une des meilleures, elle a l'avantage de se conserver très-tard. Tiges coureuses; feuilles concaves, anguleuses, arrondies et moyennes; fruit très-aplati, de moyenne grosseur, ayant environ 0^m,35 de largeur et 0^m,20 d'épaisseur dans l'axe du pédoncule creusé des deux côtés dans le même axe.

Côtes larges, très-effacées. **Ecorce** lisse, très-dure et ordinairement verte; chair jaune, très-peu aqueuse, qui se recommande par son **moëlleux** et sa saveur très-agréable. Graine grosse et blanche.

Culture. — Le Potiron d'Espagne se cultive de la même manière que les précédentes variétés, ainsi que nous l'avons expliqué dans la description du Potiron *jaune gros*.

Il charge beaucoup, et comme ses fruits sont beaucoup moins gros que ceux du Potiron *jaune*, on peut en laisser deux ou trois sur chaque pied.

Récolte avant les gelées.

Ils se conservent souvent jusqu'en avril, lorsqu'ils sont déposés dans un endroit sec.

POTIRON

DORÉ DE CHINE.

Variété remarquable à écorce jaune d'or.

POTIRON

VERT ROND.

Fruit petit et rond, écorce de couleur verte, côtes marquées seulement vers le pédoncule.

POTIRON

VERT BRODÉ.

Fruit allongé, moyen, brodé entièrement, couleur verdâtre.

POTIRON

VERT DE NAPLES.

Fruit très-gros et déprimé ; écorce vert foncé tachetée de vert plus foncé; côtes effacées très larges.

POTIRON

VERT D'AUSTRALIE.

Variété à fruit aplati comme dans le Potiron *d'Espagne*, écorce vert pâle marbré,

POTIRON

VERT OBLONG.

Fruit turbiné, de moyenne grosseur, concave du côté du pédoncule, pointu du côté de l'ombilic, écorce vert foncé marbré, côtes larges.

POTIRON

BLANC ROMAIN.

Fruit allongé et brodé légèrement du côté de l'ombilic, turbiné et de moyenne grosseur; écorce jaune, panachée de blanc ; côtes peu marquées.

POTIRON

D ATHÈNES.

Variété A fruit moyen et ovale, de la forme et de la grosseur de la Courge *sucrière du Brésil*; écorce jaune foncé panachée de vert.

POTIRON

PANACHE D'ITALIE.

Fruit rond et petit, mamelonné du côté de l'ombilic ; écorce vert foncé; côtes peu marquées.

POTIRON

ANGLAIS.

Variété à fruit ovale, de la forme et de la grosseur de la *Courge sucrière du Brésil*; écorce jaune foncé panachée de vert.

POTIRON

DE VALPARAISO.

Fruit gros, turbiné, allongé et brodé 'du côté de l'ombilic ; écorce jaune panachée de blanc ; côtes peu marquées.

POTIRON

BEUGNET DU CANADA.

Variété ayant beaucoup d'analogie avec le Potiron *panaché d'Italie*; fruit petit, arrondi, mamelonné du côté de l'ombilic; écorce vert foncé; côtes peu marquées.

GIRAUMON

TURBAN.

SYNONYME : BONNET TURC, **TURBANET**.

Cette courge est d'une excellente qualité. Sa chair est plus ferme et plus sucrée que celle du potiron.

Tiges coureuses ; feuilles petites, découpées sur les bords, d'une consistance assez molle, peu profondément lobées. Fruit moyen, arrondi et déprimé, élargi à la base du côté du pédoncule et aplati, surmonté par une sorte d'excroissance du disque, arrondie en cône très-élargi, aplati, rouge vif à couronne vert foncé, panachée de blanc, ce qui lui donne l'apparence d'un turban. Chair épaisse, jaune orange, ferme et sucrée. Graine moyenne, courte et blanche.

COURGE

DE L'OHIO.

Cette courge, l'une des meilleures, est fort répandue et très-estimée aux Etats-Unis.

Nous l'avons reçue d'Angleterre en 1845 ; elle a une grande analogie avec les *Giraumons*, mais cependant elle en diffère par sa forme un peu en pointe, et ses pampres moins forts. Sa chair d'une cuisson facile, est très-estimée, elle est douce, sucrée, et très-farineuse ; qualité que l'on ne peut attribuer qu'à une quantité de fécule plus grande que dans les autres variétés.

Tiges coureuses ; feuilles entières, de dimensions ordinaires, fortement aiguillonnées, concaves, d'une consistance ferme.

Fruit *pyriforme*, long de 0^m,30 et de 0^m,21 de diamètre, large et rentré vers le pédoncule, ovale-pointu vers l'ombilic ; pédoncule mamelonné, très-gros ; côtes très-adoucies ; écorce très-épaisse, couleur jaune orange, Chair également jaune orange, très-féculente et d'une excellente qualité. Graine à bourrelet peu sensible blanche et grosse.

COURGE

DE VALPARAISO.

Excellente variété, la plus délicate des courges qui se mangent à leur entier développement. Tiges coureuses ; feuilles non lobées, anguleuses, arrondies.

Fruit ovale de 0m,40 de long sur 0111,28 de diamètre, plus renflé vers l'ombilic, pédoncule mamelonné, anguleux; côtes marquées par des sillons peu profonds; écorce blanc jaunâtre, lisse sur certaines parties ou brodée. Chair jaune orange, très-sucrée et délicieuse. Graine de moyenne grosseur, de couleur jaune nankin, lisse et vernissée.

COURGERON

DE GENÈVE.

Cette variété a l'avantage de ne pas courir, elle est très-productive; ses fruits de 0m, 25 de diamètre sont presque ronds et d'un vert tacheté de jaune.

Tiges courtes, non coureuses. Feuilles entières ou lobées de consistance ferme. Fruit déprimé, large de 0111,25, dans le sens de l'axe du pédoncule; écorce vert foncé, nuancée de jaune; côtes larges, très-effacées. Chair rouge et épaisse; graine petite, blanc jaunâtre.

COURGE

SUCRIÈRE DU BRÉSIL.

Excellente variété introduite dans la culture en '1839

par M. **Quetel** de Caen ; elle a beaucoup d'analogie avec la Courge à *la malle* par la forme et le volume du fruit, qui est cependant un peu plus gros et d'une couleur plus foncée. Chair jaune excessivement sucrée et de bonne garde.

Tiges coureuses ; fruit ovale, longueur 0m,25 sur 0m,17 de diamètre; écorce lisse, jaune orange; côtes marquées en forme de cannelures adoucies ; chair jaune orange, très-sucrée; graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

A LA MOELLE,

SYNONYMES : MOELLE **VÉGÉTALE**, **SOUKI** BLANC DES INDES.

Cette variété est très-fertile ; son fruit, lorsqu'il est à moitié formé, a une chair douce, fondante, succulente, qualité qu'il perd à son complet développement ; alors la chair est dure et sèche.

Dans le premier cas, lorsqu'il est tendre et **moëlleux**, on le mange cuit à la sauce blanche ou farci.

En cueillant les fruits avant leur maturité, chaque pied peut en produire dix à douze.

En Angleterre, on fait une grande consommation de ce légume, que l'on désigne sous le nom de *n'iodle végétale* (*vegetable marrow*). Tiges coureuses ; feuilles de dimension moyenne, de consistance molle, rudes et profondément lobées.

Fruit ovale, long de 0m,24 sur 0m,10 de diamètre; écorce jaune très-pâle ; côtes légèrement marquées en angles adoucis. Chair blanche, épaisse, fondante, délicate ; graine petite, allongée, blanc jaunâtre,

COURGE

DES PATAGONS.

Remarquable par sa forme et son volume, mais sa qualité laisse beaucoup à désirer.

Tiges coureuses. Feuilles grandes, de consistance ferme et profondément lobées. Fruit très-allongé, long de 0m11,42, diamètre 0m,16, sillonné dans toute sa longueur de cannelures régulières et profondes ; côtes relevées à la surface, étroites, nombreuses et symétriquement rangées; écorce vert noirâtre, luisante. Chair pâle, peu épaisse; graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

D'ITALIE.

SYNONYME : COUCOURZELLE.

Cette variété a l'inconvénient de dégénérer souvent, ses fleurs sont semblables à celles du Potiron *ordinaire*, mais son fruit, qui à sa maturité atteint 0m,50 de longueur sur 0m,16 de diamètre, n'a pas ses qualités ; on mange les jeunes fruits dès qu'ils sont défleuris.

Tige très-courte, couchée, non coureuse. Feuilles anguleuses et quelquefois arrondies, à cinq lobes allongés ; fruit long de 0m,45, large de 0m,14, un peu renflé vers l'ombilic ; côtes à cannelures très-effacées, mais saillantes vers le pédoncule qui est cannelé.

Ecorce jaune, rayée de bandes vertes. Chair jaune, graine moyenne, blanc verdâtre.

COURGE

DE BARBARIE.

SYNONYMES : GIRAUMON A BANDES, CONCOMBRE DE BARBARIE,
CONCOMBRE DE MALTE, CITROUILLE IROQUOISE.

Cette race laisse beaucoup à désirer comme qualité. Tiges coureuses; feuilles de consistance ferme, profondément lobées et amples.

Fruit allongé, longueur 0^m,48, diamètre 0^m,17; côtes effacées, saillantes vers le pédoncule qui est cannelé; écorce jaune, marbrée de bandes vert foncé dans la longueur. Chair jaunâtre. Graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

BLANCHE NON COUREUSE.

SYNONYME : ~~Courge~~ DE VIRGINIE.

Le fruit de cette variété a les mêmes qualités que celui de la Courge *d'Italie*; il n'est bon que lorsqu'il est jeune; arrivé à maturité, il est dur et coriace. Chaque plante ne porte ordinairement que deux fruits.

Tiges très-courtes et non coureuses, feuilles découpées sur les bords et profondément lobées.

Fruit allongé, longueur 0^m,45, diamètre 0^m,13, renflé vers l'ombilic; écorce unie, blanc jaunâtre; côtes en cannelures effacées, saillantes vers le pédoncule qui est cannelé. Chair épaisse, blanc jaunâtre. Graine petite, blanc jaunâtre.

COURGE

DE CHYPRE.

Rien de remarquable dans cette variété. Tiges coureuses. Feuilles de dimensions moyennes, entières, d'une consistance ferme, profondément lobées. Fruit moyen, arrondi, et un peu conique vers l'ombilic ; écorce panachée de blanc, de gris et de rouge dans le sens des côtes qui sont peu marquées. Chair jaune verdâtre, peu épaisse, et fortement chagrinée. Graine large, également chagrinée, blanc jaunâtre.

COURGE

A LA VIOLETTE.

SYNONYMES : COURGE **MELONNÉE**, COURGE MUSQUÉE
DE MARSEILLE.

Cette courge est d'excellente qualité et très-estimée en Provence, mais elle ne mûrit pas toujours sous notre climat.

Tiges coureuses. Feuilles grandes, entières, arrondies et concaves. Fruit arrondi, écorce de couleur très-variable ; côtes très-effacées. Chair jaune verdâtre et épaisse ; graine grosse et blanche.

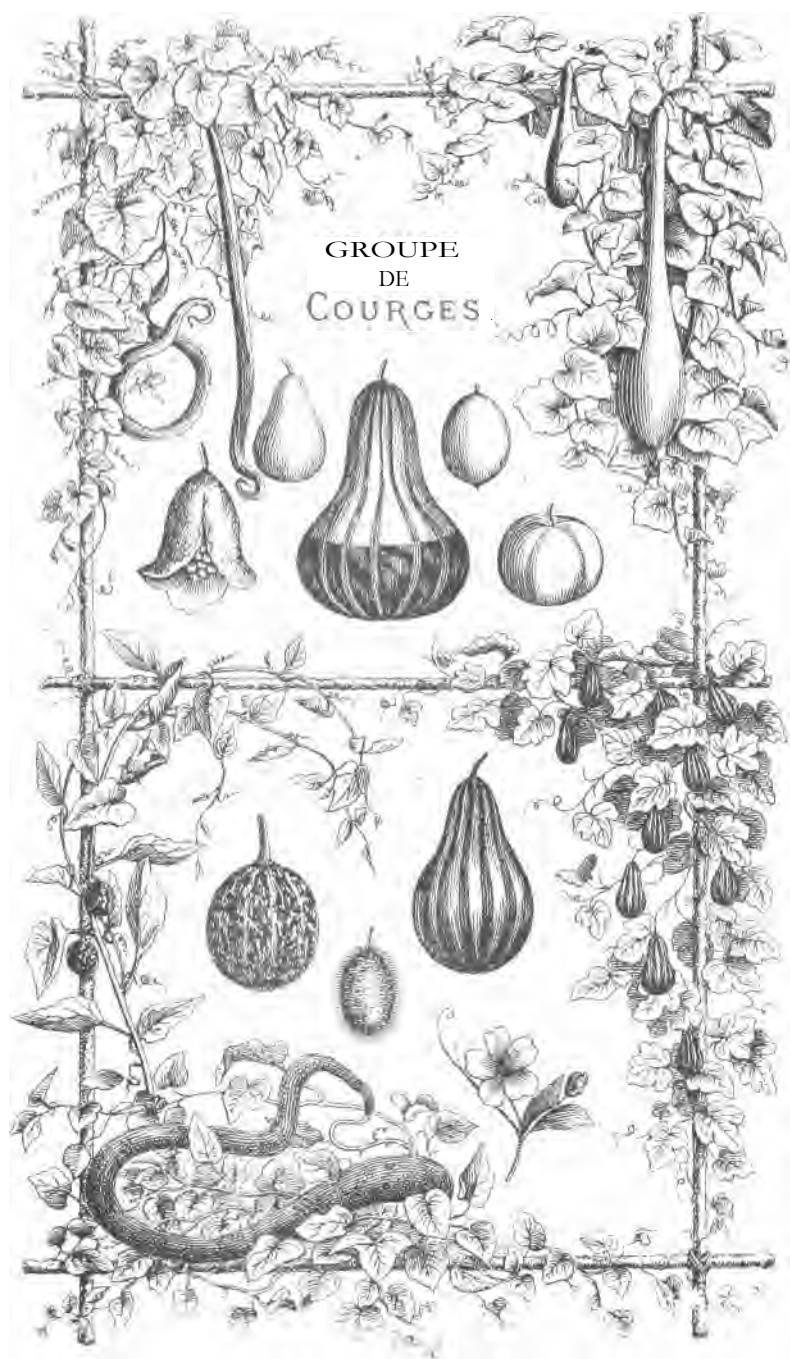
COURGE

MARRON.

SYNONYMES : POTIRON DE CORFOU, COURGE **CHATAIGNE**,
COURGE PAIN DES PAUVRES.

Excellente variété à chair féculente. Tiges coureuses ;

GROUPE
DE
COURGES



feuilles de moyenne dimension, de consistance assez ferme, concaves, anguleuses et arrondies. Fruit déprimé de moyenne grosseur; ombilic creux, vert pâle; pédoncule très-gros, mamelonné, allongé, rugueux; écorce rouge, marbrée de jaune foncé dans le sillon des côtes qui sont larges et très-effacées. Chair épaisse, jaune orange, très-féculente. Graine moyenne et blanche.

COURGE

CROCHUE.

SYNONYME : COURGE Cou-TORS.

Variété fort cultivée et estimée aux Etats-Unis, où on la désigne sous le nom de *Crook-Neck* (Cou-tors).

Cette courge est très-féconde, et comme le fruit possède une chair qui se sèche, lorsqu'il a acquis tout son développement, on doit le consommer jeune.

Tiges non coureuses. Feuilles grandes, lobées ou entières. Fruit petit, un peu verruqueux, courbé en deux, presque à angle droit vers le tiers de sa longueur, renflé en forme de bouteille et très-atténué vers l'ombilic, étroit vers le pédoncule; écorce jaune orange. Chair jaune, sèche à sa maturité. Graine petite, blanc jaunâtre,

CITROUILLE

DE TOURAINE.

Variété très-fertile et propre à la grande culture. En Touraine on obtient par hectare un produit de 70,000 kilog. en moyenne;

Feuilles très-grandes, de couleur vert foncé, et de consistance molle, profondément lobées. Fruit arrondi et déprimé; écorce vert pâle, marbrée de rouge pâle ou de blanc; côtes larges, très-adoucies. Chair blanc jaunâtre. Graine très-grosse, très-large, aplatie, blanc jaunâtre, à bourrelet très-marqué.

PATISSON

JAUNE.

SYNONYMES : BONNET D'ELECTEUR, ARTICHAUT DE JÉRUSALEM,
COURONNE IMPÉRIALE, ARBOUSSE D'ASTRAKAN,
ARTICHAUT D'ESPAGNE.

Description. — Cette plante donne un des meilleurs fruits du genre et d'une bonne conservation ; elle diffère également des autres variétés en ce qu'elle croît en touffes arrondies, au lieu de courir comme la plupart des autres.

Tiges non coureuses. Feuilles grandes, de consistance un peu molle, peu profondément lobées. Fruit demi-sphérique, aplati en une surface presque plane, élargi du côté de l'ombilic, et figurant un cône plus ou moins obtus, surmonté de mamelons du côté du pédoncule écorce unie, jaune pâle ; côtes de forme variable et peu saillantes. Chair ferme et sèche, de couleur jaune pâle ou blanche. Graine petite, soyeuse sur les bords, et blanc jaunâtre.

Culture. — On sème en pleine terre en mai dans (les fosses remplies de terreau, ainsi que nous l'avons expliqué pour les courges.

PATISSON

VERT.

Cette variété diffère de la précédente par sa couleur jaune vert foncé, quelquefois marbré de vert plus **clair**.

PATISSON

BLANC.

Variété à peau blanche ou jaune pâle.

PATISSON

PANACHÉ.

Peau jaune pâle panaché de vert.

PA TISSON

ORANGE.

Fruit très-élargi et très-aplati ; peau d'un jaune brillant.

COURGE

PLEINE DE NAPLES.

SYNONYMES : COURGE PORTE-MANTEAU, COURGE VALISE.

Cette variété remarquable par la singulière disposition

de ses ovaires, est de très-bonne qualité et fort estimée ; sa chair est très-rouge, et l'intérieur presque plein.

Tiges coureuses. Feuilles petites , entières, unies, glabres, et tachetées de blanc le long des nervures.

Fruit presque cylindrique ou légèrement courbé, comme un porte-manteau placé sur le dos d'un cheval, longueur 0m,57, diamètre 0m,14, renflé en calebasse vers ses extrémités, où son diamètre est de 0m,19 ; pédoncule mince; écorce unie, vert foncé. Chair pleine, jaune vif. Graine couverte par une sorte de duvet sur les bords et d'un vert pâle.

COURGE BOUTEILLE.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita lagenaria*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Plante annuelle et pubescente, originaire de l'Amérique.

Elle possède une odeur très-forte de musc; ses fruits quand ils sont jeunes et tendres, sont employés confits au vinaigre, mais plus tard, sa chair devenant sèche, on peut seulement utiliser l'écorce devenue dure pour faire des vases légers et solides.

Tige grimpante, garnie de vrilles. Feuilles entières, en cœur, velues et glaucescentes. Fleurs monoïques, blanches, fasciculées, à pétales frangés. Fruits pubescents quand ils sont jeunes, et lisses à leur maturité, à trois ou cinq loges. Graine longue, aplatie, échancrée en demi-cercle, formant une pointe à son extrémité, et marquée sur les deux grandes surfaces par un bourrelet très-déprimé et figurant un losange de couleur jaune fauve.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 280 graines

COURGE

P È L E R I N E .

SYNONYMES : GOURDE DES PÈLERINS, COURGE BOUTEILLE,
COUGOURDE.

Fruit long de 0^m,25, élargi à la base, étranglé vers le milieu, et effilé du côté du pédoncule.

On en fait des vases très-recherchés par les buveurs.

COURGE

POIRE A POUDRE.

Fruit allongé, longueur 0^m,30, diamètre, 0^m,08, étroit et légèrement courbé.

COURGE

SYPHON.

Fruit élargi et aplati à la base, rétréci en un col allongé, recourbé presque à angle droit, et ayant la forme d'un syphon.

COURGE

MASSUE D'HERCULE.

Fruit très-long, atteignant parfois 1 mètre, élargi et aplati à la base, et progressivement aminci vers l'ombilic, très-étroit du côté du pédoncule, ce qui le fait ressembler à une massue.

COURGE

PLATE DE CORSE.

SYNONYME : COURGE **CORSOISE**.

Fruit aplati, large de 0m,20, et épais de 0^m,15 dans l'axe du pédoncule.

COURGE COLOQUINTE.

SYNONYME : COLOQUINTE:

Plante annuelle, dont on peut manger les fruits quand ils sont jeunes, mais ils sont peu employés de cette manière ; on les garde pour la singularité de leur forme. Tiges allongées, rampantes, anguleuses, rudes et creuses. Feuilles divisées en lobes profonds au nombre de trois à cinq. Fleurs petites, monoïques, **campanulées**, à pétales soudés au calice et soudés **entr'eux**. Fruit ordinairement creux à trois ou cinq loges, très-variable dans sa forme et dans sa couleur. Chair sèche et coriace à la maturité. Graine munie d'un bourrelet, déprimée, oblongue, et de couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 1100 graines.

COLOQUINTE

POIRE.

SYNONYMES : COLOQUINTE **PYRIFORME** **COUGOURDETTE**.

Fruit petit, en forme de poire, de couleur jaune ou blanche, panachée de différentes couleurs.

COLOQUINTE

ORANGE.

SYNONYMES : **ORANGINE**, FAUSSE ORANGE.

Fruit rond de la forme et de la couleur d'une orange.

COLOQUINTE

GALLEUSE.

SYNONYMES : **BARBARINE**, BARBARESQUE.

Fruit rond ou ovale, à écorce verruqueuse, de couleur variable.

COURGE

AUBERGINE.

Variété à fruit petit, ayant quelques rapports avec l'Aubergine *longue*, renflé vers l'ombilic, étranglé vers l'extrémité opposée ; écorce vert foncé; côtes régulières.

COURGE

ŒUF DE CYGNE.

Fruit petit, ovale et très-régulier ; écorce lisse, jaune clair; côtes nulles.

COURGE

D ALGER.

Sorte de petit potiron vert tardif.

COURGE

BEUGNET.

Variété excellente à fruit arrondi et petit ; écorce jaune foncé ; côtes très-adoucies, relevées près du pédoncule ; chair sèche, de très-bonne qualité.

COURGE

LISSE.

Fruit long et petit, renflé au milieu, terminé en pointe vers le pédoncule ; écorce jaune tachetée de vert, sans côtes.

COURGE

CITROUILLE DE LIMA.

Fruit allongé ; côtes semblables à celles du melon écorce vert clair légèrement brodée.

COURGE

VERTE DE CORFOU.

Fruit rond et gros, déprimé aux extrémités; côtes étroites mais saillantes.

COURGE

FROMAGE.

Très-bonne variété, ayant beaucoup d'analogie avec la Courge *Beugnet* ; fruit moyen, arrondi ; écorce jaune, très-dure ; chair jaune, sèche et féculente.

COURGE

DE CASTILLE.

Fruit allongé, crochu et de moyenne grosseur; feuilles tachetées de blanc ; écorce blanc rosé panaché de vert.

COURGE

DU TEXAS.

Fruit très-allongé, marqué de lignes saillantes et étroites, renflé du côté de l'ombilic ; pédoncule renflé et court; écorce jaune grisâtre.

COURGE

P Y R I F O R M E .

Fruit arrondi et gros, mamelonné vers l'ombilic ; écorce vert foncé ; côtes peu marquées.

COURGE

TRÈS-HÂTIVE D' AUSTRALIE.

Fruit gros et ovale à pédoncule anguleux et non renflé; écorce jaune orange, tachetée de vert; côtes étroites peu marquées.

COURGE

DEMI-LONGUE DE VIRGINIE.

Gros fruit, très-allongé , mesurant 1 mètre *de* longueur sur 0^m,50 de diamètre, renflé au milieu; écorce vert foncé.

CO URGE

JAUNE MUSQUÉE.

Fruit ovale de moyenne grosseur ; écorce jaune vif tacheté de vert; sans côtes.

COURGE

DU CANADA.

Variété analogue à la Courge *d'Australie*, pour la forme et la couleur, mais son fruit est moins gros.

COURGE

MUSCADE DU LEVANT.

Fruit allongé, cylindrique, assez gros, plus étroit du côté du pédoncule ; écorce vert foncé tacheté de jaune ; côtes très-adoucies.

COURGE

DES AÇORES.

Fruit moyen et rond, côtes très-relevées vers les extrémités qui sont *légèrement* déprimées.

COURGES

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

COURGE

MAMMOTH.

Feuilles larges, gros fruit; écorce lisse, verte et rouge ou rouge aurore.

COURGE

LIMA.

Sorte de Courge *de l'Ohio*, à écorce panachée.

COURGE

EARLY WHITE BUSH.

Patisson blanc, très-large.

COURGE

LIMA **COCOANUT**.

Variété tardive; tiges coureuses; fruit gros, allongé, écorce grisâtre ; chair orange et féculente.

COURGE

EARLY APPLE.

Peu recommandable ; a la forme d'un petit potiron déprimé; écorce jaunâtre; tiges coureuses.

COURGE

WINTER CROOK NECK.

Variété très-estimée en Amérique à cause de sa production très-fertile.

Fruit allongé, écorce blanche ou jaunâtre; chair pleine de très-bonne qualité.

COURGE

PUMPKIN LARGE CHEESE.

Fruit moyen, déprimé comme le Potiron *d'Espagne* ; écorce vert tacheté de jaune.

COURGE

LONG GREEN CROOK NECK.

Peu estimé et sans mérite apparent ; gros fruit crochu ; écorce vert foncé ; tiges coureuses.

COURGE

CUSHAN CROOK NECK.

Variété peu remarquable ; fruit crochu, jaune tacheté de vert.

COURGE

PUMPKIN CONNECTICUT FIELD.

Bonne variété très-productive.

Fruit de potiron, jaune orange, petit ; côtes peu marquées.



CRESSON

ALÉNOIS.

NOM BOTANIQUE : *Lepidium sativum*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : PASSERAGE CULTIVÉ, NASITOR.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Perse, introduite dans la culture en 1562, suivant M. Courtois-Gérard de Paris.

Tige de 0^m,30 à 0^m,40, rameuse et glabre. Feuilles alternes, oblongues, entières ou découpées. Fleurs blanches, très-petites, en bouquets. Fruit échancré, aplati. Graine brun rougeâtre, petite, oblongue, arrondie, creusée d'un côté par un sillon longitudinal, ayant une odeur âcre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — On emploie les pousses jeunes et tendres qui se mangent en salade et en nourriture.

Culture. — Comme cette plante dure peu et monte promptement à graine, on est obligé de semer tous les quinze jours en été et à l'ombre.

On commence ces semis en pleine terre dans les derniers jours d'avril ou au commencement de mai.

Depuis janvier jusqu'en mars, on peut également semer sur couche le Cresson Alénois.

CRESSON

ALÉNOIS FRISÉ.

Cette variété a *ses* feuilles crispées sur les bords; elles sont d'un vert plus foncé et un peu plus grandes que dans l'espèce ordinaire.

CRESSON

ALÉNOIS A LARGE FEUILLE.

Variété plus estimée que l'espèce ordinaire, à cause de ses feuilles plus larges.

CRESSON

ALÉNOIS DORÉ:

Bonne race, à feuilles un peu allongées et de couleur jaune doré ; graine également plus jaune que dans les autres variétés.

CRESSON

DE TERRE.

NOM BOTANIQUE : *Erysimum præcox*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSON DE JARDIN, CRESSON VIVACE, CRESSON DES VIGNES, CRESSONNETTE DE JARDIN, ROQUETTE.

Description. — Plante indigène, bisannuelle ou vivace, dont les feuilles se mangent cuites ou crues et en salade.

Tige de 0^m,25 à 0^m,30 ; feuilles glabres, entières, opposées, *lyrées*, à lobe terminal ovale ; feuilles supérieures *pinnatifides* à découpures étroites ; fleurs petites, en corymbe, jaune pâle ; fruits longs, écartés de la tige.

Graine légèrement déprimée, grise et chagrinée, arrondie sur une des faces et anguleuse sur l'autre.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Semer au printemps dans une terre franche, légère et humide, en lignes, plus clair que le Cresson *Alénois*.

CRESSON

DE FONTAINE.

Nom BOTANIQUE : *Sisymbrium nasturtium*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSON D'EAU, CRESSON DE RUISSEAU, BRIDE CRESSON, LA SANTA DU CORPS.

Description. — Plante indigène et vivace , croissant

naturellement dans beaucoup d'endroits sur le bord des ruisseaux et autour des sources vives ; sa présence est même l'indice de la pureté de ce liquide.

On mange les feuilles en salade et fournitures.

Sans bannir le cresson de nos tables, il faut l'y admettre seulement comme un stimulant analogue à ceux dont on fait usage pour exciter l'appétit et se défier de la recommandation de ceux qui le préconisent sous le nom de *Santé du corps*. (Gharb.)

Tiges rampantes sur les eaux, feuilles glabres à folioles arrondies, un peu *sinuées* ; fleurs petites et blanches, en corymbe, fruits un peu arqués ; graine très-petite, ovale rouge brun, légèrement déprimée et réticulée.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème au printemps sur le bord des eaux courantes, où le cresson s'étend par ses racines traçantes.

On peut également remplir à moitié de terre des baquets que l'on place auprès des puits ; semer ensuite la graine ou planter des racines et recouvrir d'eau que l'on a soin de renouveler de temps en temps, pour éviter qu'elle se corrompe.

M. Chardon, de Pontoise, est le premier qui ait eu l'idée d'établir des cressonnières artificielles. (Voir le mémoire intéressant de M. *Héricart de Thury*, dans les *Annales de la Société d'horticulture*, t. XVII, p. 77.)

Ces cressonnières sont toutes alimentées par des sources naturelles ou artificielles, et disposées de manière à être submergées à volonté.

On multiplie le cresson de graines semées au printemps et à l'automne, ainsi que nous l'avons déjà expliqué ; à cet effet, on unit le fond des fosses destinées à rece -

voir la graine, afin que l'eau ait un écoulement régulier, on sème et on recouvre seulement de quelques centimètres de terreau ; puis on laisse arriver un peu d'eau mais très-doucement, afin qu'elle n'entraîne pas la graine ; au bout de peu de temps, le cresson commence à paraître, couvre bientôt entièrement le sol ; on laisse alors courir l'eau pour le submerger.

On peut également multiplier le cresson de fontaine de boutures faites en août, que l'on dépose au fond des fosses. Pour cette opération avoir soin d'unir ces dernières ainsi qu'il est mentionné plus haut ; placer ces boutures à 0m,15 l'une de l'autre ; peu de temps après, elles sont enracinées et couvrent entièrement le sol ; on laisse alors arriver l'eau pour les submerger.

Une bonne cressonnière dure assez longtemps, mais dès qu'elle commence à dépérir, il faut la renouveler.

30 grammes contiennent 11,600 graines.

CRESSON

DES PRÉS.

Nom BOTANIQUE : *Cardamine pratensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSONNETTE, CRESSON ÉLÉGANT, PASSERAGE SAUVAGE,
PETIT CRESSON AQUATIQUE.

Description. — Plante indigène et vivace, dont les feuilles ont une saveur âcre et piquante et se mangent en salade.

Tige dressée et glabre , haute de 0m,40. Feuilles glabres, ailées, pinnatifides ; celles de la tige à folioles lancéolées, les radicales à folioles arrondies. Fleurs plus grandes que dans les autres variétés, en corymbe, violet

pâle ou blanches. Fruit linéaire, glabre. Graine brune, petite, oblongue, arrondie d'un côté et carrée de l'autre•

Culture. — Semer au printemps dans une terre humide.

30 grammes contiennent 28,700 graines.

CRESSON

DE PARA.

NOM BOTANIQUE : *Spilanthes oleracea*.

Famille des COMPOSÉES **SÉNÉCIONIDÉES**.

SYNONYMES : **SPILANTHE**, **SPILANTHE** DES POTAGERS.

Description. — Cette plante originaire de l'Amérique méridionale, est d'un usage peu fréquent, ses feuilles mangées avec la salade en augmentent fortement la saveur, et ont le désavantage de **secréter** abondamment la salive et d'irriter la bouche.

Annuelle, tige de 0m,25, rameuse. Feuilles pétiolées, opposées, élargies en ovale tronqué à la base, de couleur vert clair. Fleurs jaune pâle, réunies en capitules coniques, portées sur un pédicelle terminal axillaire. Graine petite, ovale, noire, déprimée, tronquée et échan-crée au sommet, où elle est pourvue de deux arêtes latérales.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps en terre humide.
30 grammes contiennent 100,000 graines.

CRESSON.

DU BRÉSIL

NOM BOTANIQUE : *Spilanthes fusca*

Description. — Plante annuelle originaire du Brésil, ayant beaucoup d'analogie avec la variété précédente ; ses feuilles s'emploient au même usage et en diffèrent seulement par la couleur qui est vert foncé.

Culture. — Reproduction par le semis de la même manière.

ÉCHALOTTE

NOM BOTANIQUE : *Allium ascalonicum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : **CHALOTTE.**

Description. — Plante vivace, originaire de la Palestine, importée et multipliée en Europe du temps de la première croisade, et dont on mange les feuilles et les bulbes comme assaisonnement et en fournitures de salade.

Elle est cultivée abondamment dans le Bas-Poitou et dans l'île d'**Oléron**. L'exportation en est considérable, on en voit aussi une grande quantité aux foires de Beaucaire.

Racines composées de plusieurs bulbes coniques, réunies ensemble et recouvertes d'une pellicule dont la couleur varie avec les variétés, ces bulbes sont déprimées du côté où elles touchent aux bulbes voisins. Tige nue, cylindrique. Feuilles en gazon, fistuleuses. Fleurs rougeâ-

tres en ombelle terminale, globuleuse et serrée, apparaissant très-rarement.

Culture. — **L'échalotte** se multiplie par la plantation des bulbes.

On choisit préférablement les moins grosses de ces bulbes pour cette opération, parce qu'elles sont moins profitables dans le ménage, et qu'elles produisent les plus beaux caïeux.

L'échalotte demande une borne terre, douce et saine, anciennement fumée. On plante les caïeux en février et mars, en bordure ou en planche, presque à fleur de terre afin d'éviter l'humidité que cette plante craint beaucoup, et à 0^m,10 de distance. Récolte en juillet, dès que la feuille est sèche, ce qui a lieu en arrachant les caïeux et en les laissant deux ou trois jours exposés au soleil ; on les rentre ensuite dans un endroit sec.

ÉCHALOTTE

ORDINAIRE.

Cette variété est la plus répandue, elle est hâtive et se conserve bien.

Bulbes allongées, de la grosseur d'une noisette à la base, et recouvertes d'une pellicule jaune rougeâtre ; feuilles longues de 0^m,30, étroites.

ÉCHALOTTE

GROSSE.

Moins précoce que la précédente, et cependant plus

avantageuse pour le marché à cause de son développement qui en facilite la vente ; elle se conserve moins bien.

Bulbes allongées, beaucoup plus grosses que celles de l'*Échalotte* ordinaire, recouvertes d'une pellicule de couleur jaune brun ; feuilles plus grandes.

ÉCHALOTTE

DE JERSEY.

Description. — Variété très-distincte de l'*Échalotte* ordinaire et la plus hâtive de toutes ; ses caractères sont si différents qu'elle semble constituer une espèce botanique distincte.

Son mérite réel consiste dans sa précocité ; il est vrai qu'il se trouve sensiblement diminué par son défaut de conservation ; elle a en outre l'inconvénient d'être un peu tendre.

Elle est très-répandue dans le Nord, surtout en *Ecosse*, où on la désigne sous le nom d'*Échalotte* de *Russie*.

C'est également la seule espèce qui produise des graines.

Bulbes plus arrondies, à collet plus fin et plus serré que celui des deux *échalottes* ordinaires, réunies en groupes ; revêtues d'une pellicule rouge jaunâtre et fine comme celle d'un oignon, dont cette variété a presque l'apparence et l'odeur ; feuilles peu élevées, bien fournies, et différant sensiblement des variétés précédentes, par leur couleur très-glaue.

Culture. — Sa reproduction par les caïeux est la même que celle des autres variétés.

Ses graines se sèment au printemps et produisent dans

la même année des bulbes de bonne grosseur, et dans une saison où les autres espèces ne donnent pas.

ÉCHALOTTE

GROSSE D'ALENÇON.

Autre variété introduite dans la culture par M. Houton de la *Billardière*, et cultivée depuis fort longtemps dans les environs d'Alençon ; elle se conserve très-bien et on lui trouve un goût beaucoup plus agréable que celui de l'*Échalotte de Jersey*; mais elle a l'inconvénient de pourrir promptement. C'est aussi la plus grosse qui soit connue, et aussi la plus prompte à pousser.

Bulbes très-grosses, beaucoup plus volumineuses que celles de l'*Échalotte de Jersey*, même forme et même couleur ; feuilles plus longues et plus glauques; elle produit également des graines.

ÉNOTHÈRE

BISANNUELLE.

NOM BOTANIQUE : *Enothera biennis*

Famille des **ÉNOTHÉRÉES**.

SYNONYMES : ONAGRE, JAMBON, JAMBON DE SAINT ANTOINE, JAMBON DES JARDINIERS, HERBE AUX ANES, **LYSIMACHIE JAUNE**, **LYSIMACHIE JAUNE CORNUE**, MACRE ROUGE.

Description. — Plante bisannuelle, originaire du Pérou, très-peu connue en France sous le rapport de la culture

potagère, il n'y a qu'en Allemagne qu'elle est cultivée et qu'on en fait cas.

Usage. — On mange sa racine crue, en salade, ou cuite, dans les potages et comme les autres légumes.

Racine pivotante, effilée, jaune à sa partie inférieure, et rouge foncé près du collet. Tige hispide, ramifiée, anguleuse de 9. mètre de haut.

Chair cassante et blanche, ayant un léger goût de rave. Feuilles planes, ovales, lancéolées et sessiles. Fleurs en épis terminaux, grandes, odorantes et jaunes. Fruit oblong, à quatre angles ; graine petite et anguleuse.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème très-clair en avril, dans une terre bien ameublie; dès que le jeune planta quelques feuilles, le replanter à 0m,40 de distance, dans une terre fumée de l'année précédente. En été, arroser au besoin. A l'automne, on coupe les feuilles, à l'exception de celles du cœur, et on arrache les racines pour les conserver dans la cave, ou bien, on peut les laisser sur place et les employer à mesure du besoin, cette plante étant insensible aux gelées.

30 grammes contiennent 30,700 graines.

ÉPINARD.

Non BOTANIQUE : *Spinacia oleracea*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

Plante annuelle, originaire de l'Asie septentrionale, introduite dans la culture en 1568 par les Arabes d'Espagne.

Tige dressée, cannelée, rameuse, de 0^m,60 de haut; feuilles pétiolées, vertes et glabres, ovales, oblongues ou disposées en flèche ; fleurs dioïques, axillaires. Graine déprimée, renfermée dans une capsule, arrondie, ovale, hérissée de plusieurs pointes aiguës, *canaliculées* et divergentes.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — Ses feuilles, aqueuses, inodores, d'une saveur particulière et légèrement amère, se mangent cuites et assaisonnées de différentes manières ; elles sont émollientes et détersives.

Culture. — On sème les épinards depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'octobre, dans une terre bien fumée et bien ameublie, un peu fraîche et en rayons , espacés de 0^m,15. La chaleur faisant monter très-vite l'épinard, il faut choisir pour les semis d'été, un emplacement ombragé.

Avoir soin de bassiner au besoin après le semis, et lorsque les épinards sont bons à récolter, les couper à quelques centimètres au-dessus de terre, puis aussitôt après, si le temps est sec, on les arrose copieusement pour faciliter le développement des nouvelles feuilles.

Ces dernières devenues grandes, sont coupées pour l'usage une à une, en ménageant les feuilles intérieures qui servent à une nouvelle récolte.

En été, un mois après être semés, les épinards sont bons à récolter, mais ils montent en graines aussitôt après la première récolte.

30 grammes contiennent '1560 graines.

ÉPINARD

COMMUN.

SYNONYMES : ÉPINARD ORDINAIRE, ÉPINARD PIQUANT.

Cette race est la moins bonne et on lui préfère avec raison les autres variétés, parce que c'est elle qui se rapproche le plus du type, et vers laquelle sont ramenées quand elles dégénèrent toutes les autres.

Feuilles d'un beau vert foncé, étroites, dressées, minces, pétiolées, longues de 0^m,20, incisées à la base, et en forme de flèche.

Graines armées de cornes piquantes.

ÉPINARD

D'ANGLETERRE.

Excellente variété à graine piquante comme celle de l'Épinard *commun*. Feuilles entières et grandes, arrondies, lancéolées, épaisses, et incisées plus ou moins à la base.

ÉPINARD

DE HOLLANDE.

SYNONYMES : GRAND ÉPINARD, ÉPINARD ROND.

Feuilles grandes, niais cependant plus petites que celles de l'Épinard *d'Angleterre*, entières, lancéolées, épaisses, arrondies à leur extrémité; graine unie et ronde.

ÉPINARD

DE FLANDRE.

Sous-variété améliorée de la précédente, à très-larges feuilles, la plus belle et la plus productive de toutes les variétés.

Feuilles très-grandes et belles, ayant beaucoup de ressemblance avec celles de l'Épinard *d'Angleterre*, épaisses, arrondies à leur extrémité et presque entières; graine ronde.

ÉPINARD

A FEUILLE DE LAITUE.

SYNONYMES ÉPINARD **D'ESQUERMES**, ÉPINARD **GAUDRY**, ÉPINARD
OREILLE **D'ÉLÉPHANT**.

Très-belle et bonne race, un peu tardive et assez lente à monter; cette plante s'étend en une touffe arrondie, qui lui donne l'aspect d'une scarole.

Feuilles très-larges et arrondies, étalées horizontalement et non dressées comme celles des autres variétés, d'un vert foncé, cloquées et épaisses; pétiole court; graine ronde.

ÉPINARD

BLOND A FEUILLE D OSEILLE.

Cette variété très-remarquable, importée du Tyrol par M. **Stouder** de Soleure, se recommande particulièrement par sa lenteur à monter.

Feuilles presque entières, un peu cloquées, de dimension moyenne, et rappelant celles de l'oseille; leur couleur est d'un vert blanc jaunâtre à la base, et plus verte à la partie supérieure; pétiole court, blanchâtre jusqu'à la moitié de sa longueur, le reste violet.

ESTRAGON.

Nom BOTANIQUE : *Artemisia Dracunculus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : **DRAGONE**, HERBE DRAGON, SERPENTINE, ABSINTHE
ESTRAGON.

Description. — Plante vivace, aromatique, originaire de la Sibérie, introduite dans la culture en 1596, dont les feuilles, qui ont une odeur pénétrante, sont employées comme condiment dans les ragoûts. L'estragon entre dans la composition de tous les vinaigres aromatiques.

Tiges glabres, herbacées, rameuses, cylindriques, de 4 mètre de haut; feuilles alternes, glabres, entières, linéaires, lancéolées et très-aromatiques ; fleurs en panicules, petites, verdâtres, globuleuses et non fertiles.

Culture. — La multiplication de l'estragon a lieu par l'éclat des pieds en avril et mai, dans une terre bien labourée, à 0m,30 l'un de l'autre.

Pour le conserver, on coupe les tiges au commencement de l'hiver, et l'on couvre les touffes de quelques centimètres de terreau.

FENOUIL'.

Nom BOTANIQUE : *Feniculum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

Plante indigène dans les terres sèches et chaudes du Midi.

L'espèce la plus employée est le Fenouil *de Florence*, dont la saveur moins aromatique permet de le préparer de différentes manières. Sa saveur prononcée n'est du goût d'aucun des animaux domestiques.

Tiges de 1^m,50, cylindriques, glauques, rameuses et lisses; feuilles grandes, décomposées en découpures capillaires; fleurs disposées en ombelles latérales ou terminales, de couleur jaune.

Graines ovales, marquées de cinq côtes saillantes.

Culture. — Ses graines qui sont employées dans les ratafias, tombent et se sèment d'elles-mêmes si on ne les cueille pas avant leur maturité.

On les sème dans les jardins de terre légère, et en mars.

FENOUIL

DE FLORENCE.

Nom BOTANIQUE : *Feniculum dulce*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : FENOUIL D'ITALIE, FENOUIL SUCRÉ.

Description. — Plante annuelle, originaire d'Italie, où

le latin *feniculum*, dérive de *fenum*, foin, à cause de la ressemblance de l'odeur des deux herbes, lorsqu'elles sont fauchées et qu'elles dessèchent au soleil.

elle est très-cultivée, et particulièrement dans la Marche d'Ancône. A Naples, dans les Etats Romains et jusqu'à Venise, on fait un grand usage du Fenouil.

La tige renflée est la partie que l'on mange, et est consommée à l'instar des artichauts et des céleris. Le fenouil se mange généralement cru comme les artichauts à la poivrade ; il est également très-bon cuit pour garniture de ragoûts ; la graine peut être employée au même usage que l'anis. Racine peu volumineuse, d'où sortent des pétioles comme ceux du céleri, mais l'agglomération qu'ils forment est beaucoup plus arrondie , et cette partie est assez tendre et savoureuse.

Tige comprimée à la base, et moins élevée que dans les autres variétés ; son plan ou coupe horizontale, est un ovale de 0^m,10 à 0^m,13 sur 0^m,08 ; feuilles distiques. Graine d'un jaune verdâtre, à pédicelle persistant, et d'une saveur très-aromatique.

Durée germinative. — Six ans.

Culture. — Cette variété se sème en mars dans une terre franche , légère , sablonneuse et bien amendée, à la volée ou en pépinière ; alors on la replante, à 0^m,20 de distance ; donner les binages et les sarclages nécessaires ; arroser copieusement et souvent, pour hâter le développement de sa tige, qui grossit alors très-promp-
tement.

En Italie on sème le fenouil en tout temps, particulièrement au mois d'août ; alors on repique en octobre ; il est bon à manger en décembre et février ; à mesure qu'il pousse, on le chausse.

30 grammes contiennent 3840 graines.

FENOUIL

DOUX.

NOM BOTANIQUE : *Fœniculum officinale*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : FENOUIL DE FLORENCE, FENOUIL DE MALTE.

Description. — Cette variété dont toutes les parties offrent en médecine des propriétés bienfaisantes, paraîtrait constituer une espèce distincte, à cause de ses graines très-longues, de couleur jaune verdâtre *légèrement* courbées et qui par ces caractères diffère essentiellement des autres races.

Plante indigène, vivace ou bisannuelle; feuilles molles, à folioles fines d'un vert blond et d'une saveur très-agréablement sucrée; graines longues de 0^m,10 un peu courbées, jaune vert, à pédicelle persistant, ayant une saveur très-douce.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 3300 graines.

FENOUIL

AMER.

NOM BOTANIQUE : *Fœniculum vulgare*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : FENOUIL COMMUN.

Plante indigène, vivace, d'un goût très-amer.

Tige moins élevée que celle du Fenouil *doux*; feuilles

moins nombreuses, à folioles plus rudes, d'une saveur **amère** très-forte ; graine moins longue que dans les autres variétés, ne gardant pas son pédicelle; surmontée de deux styles courts renflés en une sorte de tubercule à la base, couleur brun clair, également amère.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 3370 graines.

F È VE.

Nom BOTANIQUE : *Faba vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Perse, dont les grains ¹ verts ou secs, servent à la consommation journalière, et sont réputés comme un des aliments les plus nutritifs après la viande ; ils sont très-sains et d'une digestion facile ; les tiges coupées sont très-bonnes pour les vaches.

La fève a été connue et cultivée de temps immémorial.

Les Grecs s'en servaient pour les suffrages du peuple. La fève blanche signifiait *absolution*; la noire, *condamnation*.

A Athènes, les magistrats étaient élus au sort de la fève. Chaque année, au premier jour de juin, on faisait à Rome un sacrifice de fèves à la déesse **Carna**.

Tige de 0^m,30 à 0^m,70, glabre, fistuleuse, quadrangulaire et ramifiée à la base; feuilles alternes, ailées, sans impaire, formées de quatre à huit folioles alternes,

Tous se produisent dans des gousses cotonneuses à l'intérieur, molasses et spongieuses à l'extérieur.

entières, munies de deux stipules sagittées; veinées, ovales et glauques. Fleurs grandes, presque sessiles au nombre de deux à cinq, blanches ou violettes, tachetées de noir violacé, marquées de deux taches sur les pétales qui forment les ailes. Cosse très-grosse et pubescente. Graine oblongue, déprimée, de couleur et de volume variables suivant les variétés, ronde ou réniforme.

Durée germinative. — Six ans.

Culture. — On commence à semer en décembre et janvier sous châssis; en janvier et février on repique dans des planches ou plates-bandes exposées au midi; avoir soin de les couvrir de litière pendant les mauvais temps; puis lorsqu'elles ont quelques centimètres de hauteur, donner un binage.

On continue les semis mais en pleine terre jusqu'à la fin d'avril, et même plus tard dans les terrains frais qui ne sont pas exposés à la chaleur.

Les semis se font en rayons espacés de 0^m,30 environ, ou en touffes, ce qui a lieu en mettant trois ou quatre fèves dans des trous faits à la houe et placés à 0^m,30 environ l'un de l'autre.

Quand les fèves ont été binées une fois, il faut achever de remplir les rayons, ce qui augmente la vigueur des plantes et leurs produits. Les fleurs, remarquables par leur blancheur, que font ressortir encore les deux taches noires des ailes, sont très recherchées des abeilles ; lorsqu'elles sont entièrement passées, on pince toutes les extrémités des branches, pour arrêter la sève, et la forcer à se porter vers le fruit, qui mûrit plus vite, et devient plus beau. Généralement, pour la consommation, il est préférable que les fèves soient jeunes et à peu près au quart de leur grosseur ; en les récoltant

ainsi, on coupe les tiges, et si la saison est favorable, on peut espérer une seconde récolte produite par les nouvelles branches qui repousseront du pied.

FÈVE

DE MARAIS GROSSE.

Excellente variété, très-hâtive et la plus cultivée; ses grains sont très-recherchés et constituent un mets fort agréable, soit qu'on les mange entiers lors de leur apparition, ou dépouillés de leur peau un peu plus tard. Tiges de 1 mètre; fleurs blanches; cosses horizontales, au nombre de huit à douze par pied, longues de 0m,12, larges de 0m,025, épaisseur 0m,018, contenant deux ou trois grains, très-gros, plus longs que larges, aplatis, jaunes, un peu irréguliers et légèrement bossués.

Un litre contient 280 grains.

FÈVE

A LONGUE COSSE.

Bonne variété, très-productive, de la même saison que la Fève *de marais ordinaire*. Tige de 1 mètre, ayant plusieurs ramifications ; fleurs blanches ; cosses légèrement inclinées, au nombre de sept à neuf par pied ; longues de 0m,48, larges de 0m,03, et épaisses de 0m,017, contenant trois à cinq grains moyens, un peu déprimés au centre, assez épais et plus longs que larges, de couleur jaune.

Un litre contient 350 grains.

FÈVE

A LONGUE COSSE VERTE.

Race assez productive et très-bonne. Tiges de 1 mètre ; fleurs blanches.

Cosses horizontales, au nombre de sept à neuf par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,026, épaisses de 0^m,010, contenant trois à cinq grains moyens, plus longs que larges, légèrement déprimés en fossette au centre, assez épais et verts.

Un litre contient 330 grains.

FÈVE

DE WINDSOR.

Assez hâtive et cependant plus tardive que la Fève *de marais* dont elle diffère par la forme de son grain et la dimension de ses cosses qui sont beaucoup plus larges; elle est très-productive.

Tiges de 1 mètre ; fleurs blanches ; cosses inclinées au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,11 larges de 0^m,03, épaisses de 0^m,02, contenant deux ou trois grains, arrondis, réguliers dans leur forme, courts, larges, épais et jaunes.

Un litre contient 290 grains.

FÈVE

DE WINDSOR VERTE.

Variété plus hâtive que la Fève *de marais*.

Tiges de 1 mètre, à deux ramifications ; fleurs blanches ; cosses horizontales, au nombre de onze à treize par pied ; longues de 0^m,11, larges de 0-,03, épaisses de 0^m,02, contenant deux et trois grains, arrondis, assez épais, larges et verts.

Un litre contient 350 grains.

FÈVE

J ULIENNE.

NOM BOTANIQUE : *Faba minor*.

Cette variété est très-précoce , devance de huit jours la Fève *de marais* ; ses cosses sont également plus nombreuses que cette dernière et plus étroites.

Tiges de 1 mètre, fleurs blanches, plus petites que celles de la Fève *de marais* ; cosses érigées, au nombre de quinze à dix-huit par pied, longues de 0^m,10, larges de 0^m,02, épaisses de 0,016, contenant deux et trois grains petits, allongés et carrés, déprimés au centre, assez épais et jaunes.

Un litre contient 760 grains.

FÈVE

JULIENNE VERTE.

Très-bonne et très-productive, un peu plus tardive que la précédente et à peu près de la même saison que la Fève *de marais*.

Tiges de 1 mètre, à quatre ramifications ; fleurs blanches ; cosses érigées, au nombre de seize à vingt par pied,

longues de 0^m,11, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,014, contenant deux ou trois grains, petits, allongés, assez épais, déprimés au centre en forme de fossette, et verts.

Un litre contient 750 grains.

FÈVE

NAINE HATIVE.

Remarquable par sa grande précocité et son produit, très-bonne pour forcer.

Tiges de 0^m,50, à deux ou trois ramifications ; feuilles petites, allongées, étroites ; fleurs blanches ; cosses *érigées*, au nombre de seize à vingt par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,013, contenant deux ou trois grains petits, allongés, déprimés au centre, épais et jaunes.

Un litre contient 970 grains.

FÈVE

TRÈS NAINES ROUGE.

Cette variété est la plus hâtive de toutes, ce qui constitue son principal mérite; elle est également *très-productive*.

Plante de 0^m,50, à deux et trois ramifications; fleur blanche, plus petite que celle de la Fève *de marais*; cosses érigées, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,10, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,012, contenant deux ou trois grains petits, allongés, très-épais, de couleur rouge brun foncé.

Un litre contient 880 grains.

FÈVE

VIOLETTE.

Bonne race assez productive, un peu plus tardive que la Fève *de Windsor*, mais très-dépréciée par la couleur de son grain rouge violacé qui devient rouge acajou en vieillissant, et qui est la seule cause de sa défaveur.

Tiges de 1 mètre, à deux et trois ramifications; fleurs blanches; cosses érigées, légèrement arquées, au nombre de quatorze à dix-sept par pied, longues de 0m,12, larges de 0m,028, épaisses de 0m,02, contenant deux ou trois grains larges, peu épais et irréguliers, de couleur rouge violet très-foncé dans leur maturité.

Un litre contient 300 grains.

FÈVE

A FLEUR POURPRE.

Variété productive, un peu plus tardive que la Fève *de Windsor*, peu méritante et peu cultivée, à cause de la couleur de son grain qui ne plaît pas.

Tige de 1 mètre, à trois et quatre ramifications ; fleurs rouge pourpre d'abord et passant au pourpre noir; cosses érigées, au nombre de quatorze à dix-huit par pied, longues de 0',10, larges de 0m,020, épaisses de 0-015, contenant deux ou trois grains moyens, allongés, assez épais, et de couleur jaune verdâtre tacheté de noir.

Un litre contient 810 grains.

FÈVE

DE SIB É RIE.

Variété à petit grain, très-hâtive.

FÈVE

NAINÉ HÂTIVE, VERTE DÉ BECK · S GEM.

Variété nouvelle, très-belle, très-bonne, et très-productive. Tiges de 0^m,40, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses érigées, au nombre de vingt à vingt-quatre par pied , longues de 0m,07 , larges de 0^m,018, épaisses de 0m,013, contenant deux ou trois grains, verts, petits, allongés, épais, déprimés en fossette au centre.

FÈVE

LARGE TAYLOR · S.

Belle et bonne race tardive, très-estimée.

Tige de 1^m,40 ; fleurs blanches. Cosses horizontales, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,12, larges de 0m,035, épaisses de 0^m,013, contenant deux ou trois grains très-larges, courts, un peu aplatis, réguliers dans leur forme, épais et jaunes.

FÈVE

MONARCH, A TRÈS-LARGE ET LONGUE COSSE.

Excellente variété, très-belle et très-productive.

Tige de 1^m,15, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches; cosses inclinées au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,042, épaisses de 0^m,02, contenant deux ou trois grains, très-larges, allongés, un peu aplatis, de forme régulière, très-épais et jaunes.

FÈVE

HATIVE DE MAZAGAN.

Cette variété appartient plutôt à une race agricole qu'à une espèce potagère.

Tige de 0m,60, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses *érigées*, au nombre de 16 à 18 par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,013, contenant trois et quatre grains petits, allongés, un peu épais et jaunes.

FÈVE

JOHNSON S WONDERFULL

bonne race, très-productive, mais tardive.

Tige de 1^m,15, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses horizontales, au nombre de neuf à douze

par pied, longues de 0',11, larges de 0,035, épaisses de 0,022, contenant deux ou trois grains larges, courts, presque ronds, épais et jaunes.

FÈVE

TOKER.

Belle variété précoce et productive.

Tige de 1 mètre ; fleurs blanches ; cosses érigées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0",42, larges de 0",028, épaisses de 0",016, contenant deux ou trois grains, très-gros, jaunes, plus longs que larges, aplatis, un peu irréguliers et bossués.

FÈVE

DE SÉVILLE.

Excellente variété à longues cosses, très-hâtive, très-cultivée, et d'un grand produit.

Tige de 0",90 ; fleurs blanches ; cosses horizontales au nombre de douze à quatorze par pied, longues de 0",14, larges de 0',03, épaisses de 0",019, contenant deux ou trois grains assez gros, plus longs que larges, un peu aplatis, de forme régulière et jaunes.

GESSE

CULTIVÉE.

NOM BOTANIQUE : *Lathyrus Sativus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : GESSE BLANCHE, GESSE DOMESTIQUE, DENT DE BREBIS,

LENTILLE SUISSE, LENTILLE D'ESPAGNE, JARRA, POIS CARRA,

POIS BRETON, POIS GROS, POIS GESSE.

Description. — Cette plante indigène et annuelle, appartient essentiellement à la grande culture; elle est peu cultivée dans les potagers; cependant on mange les semences encore vertes, comme les petits pois, et ,en purée lorsqu'elles sont mûres.

Tige de 0^m,50, faible, ailée, rameuse et glabre; vrille simple, portant deux à quatre folioles lancéolées, linéaires; pédoncule uniflore, articulé, portant deux petites bractées; calice foliacé; fleur blanche; cosse large, courte, ailée sur le dos; graine grosse, triangulaire et blanche.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mars et avril dans un sol sain et léger, en touffes ou en rayons; biner et sarcler jusqu'à la récolte; du reste procéder comme dans la culture des pois.

30 grammes contiennent 1200 graines.

GESSE

TUBÉREUSE.

Nom BOTANIQUE : *Lathyrus tuberosus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : ANETTE, ANOTTE DE BOURGOGNE, CHOURLES,
FAVOUETTE, GLAND DE TERRE, LOUISETTE, MACION,
MACUSSON, MEGUSON.

Plante indigène, vivace par sa racine munie de tubercules profondément enfouis en terre.

On mange ces tubercules, dont la chair blanche contient une fécule abondante ayant le goût de la châtaigne.

Racine tubéreuse; tige de 2 mètres, grimpante, quadrangulaire, glabre, de couleur vert clair; vrille rameuse, portant deux folioles ovales; fleurs assez grandes, en grappes, couleur rose carmin, et assez odorantes ; cosse glabre ; graine oblongue, légèrement anguleuse, assez grosse et de couleur brune tachetée de noir.

GIRAUMON.

Voir Courge, page 226.

GOMBO

NOM BOTANIQUE : *Hibiscus esculentus*.

Famille des MALVACÉES.

SYNONYMES : GOMBAUD, KETMIE COMESTIBLE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, cultivée pour ses capsules. Aux Antilles, elles sont très-recherchées par les créoles qui les mêlent aux ragoûts et aux potages ; ces capsules épaisses et visqueuses leur communiquent une saveur légèrement acidulée fort agréable.

Il faut avoir soin pour cette préparation de cueillir les fruits quand ils sont jeunes et tendres.

Les graines de cette plante ont été aussi proposées comme succédané du café, et nous croyons qu'il est un des moins mauvais qui ait été préconisé.

Tige de 1^m, 10, simple et épaisse. Feuilles très-grandes, dentées, à cinq lobes, couleur vert foncé. Fleurs solitaires, pédonculées, axillaires, à cinq pétales, couleur jaune soufre, rouge pourpre au centre. Fruit ou capsule conique, sillonné, long de 0m,09 sur 0^m,036 de diamètre à la base ; graine assez grosse, réniforme, verdâtre, présentant quelques aspérités grises.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer sur couche en février, repiquer également sur couche jusqu'en mai.

A cette époque mettre le plant à demeure en terre légère, bien fumée ; dès le commencement des chaleurs, arroser copieusement et souvent.

Dans le midi de la France, cette plante se cultive avec succès et ses graines y mûrissent chaque année.

30 grammes contiennent 1,480 graines.

HARICOT

Nom BOTANIQUE : *Phaseolus vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : POIS, PHASÉOLE.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes orientales, introduite dans la culture en 4570.

Sous le ciel prospère de l'Inde comme sous les climats fertiles de l'Europe, elle est admise sur toutes les tables ; son grain est bon à manger, soit sec, soit avant sa maturité, ainsi que les cosses encore jeunes ou formées avec le grain dans les espèces sans parchemin dites *mange-tout*.

Son grain est sain, et concourt, on peut le dire, avec le pain, à l'aliment de l'homme laborieux, qui fatigue beaucoup.

Ses fleurs plaisent aux abeilles et les attirent de loin.

Ajoutons encore que cette plante forme avec sa tige et ses larges feuilles, auprès des berceaux qu'elle environne, un délicieux ombrage, et ses fleurs souvent odorantes et dans certaines variétés de couleur très-variées, en relèvent encore la grâce et l'élégance.

La culture et les différences de climat ont fait naître

un grand nombre de variétés de cet excellent légume, qu'il a fallu classer suivant leur culture, leur emploi et leurs caractères.

Ainsi, les uns sont à RAMES.

Leur tige grande, volubile, grimpante, a besoin de rames ou tuteurs de 1^m,50 à 3 mètres pour se soutenir.

Les autres sont NAINS et se soutiennent droits sans tuteurs.

Plusieurs tiennent le milieu entre ces dimensions et n'ont généralement pas besoin de soutien.

Certaines variétés sont spécialement propres à être mangées en grain, et quelques-unes en petites cosse vertes (haricots verts ou gousses de la plante assez tendres pour être mangées vertes avant le développement de la graine). Enfin plusieurs espèces doivent être consommées cosse et grain ensemble, on les appelle alors *mange-tout* ou *sans parchemin*.

Ces différences, assez sensibles, nécessitant des distinctions utiles pour la culture, ont donné lieu à la classification suivante :

HARICOTS à rames, à parchemin.

- | | | |
|----|---|--------------------------|
| 2° | — | à rames, sans parchemin. |
| 3° | — | nains, à parchemin. |
| 4° | — | nains, sans parchemin. |
| 5° | — | doliques. |

Tiges courtes ou volubiles et rameuses, un peu pubescentes. Feuilles ovales, pubescentes, pointues, obliques à trois folioles articulées ; pétiole anguleux ; stipules petites. Fleurs géminées, pédicellées, en grappes axillaires, très-distinctes de toutes les autres fleurs de leur

famille, en ce qu'elles ont la carène, les étamines et le style contournés en spirales, de couleur rose, blanche ou lilas, munies de bractées ouvertes plus petites que le calice ; le fruit est une cosse longue, étroite, à deux valves, qui contient plusieurs graines, armée d'un éperon à son extrémité; il est polysperme et cylindrique.

Graine ovale oblong, arrondie ou comprimée, variant de forme et de couleur suivant les variétés.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Les haricots aiment une terre douce , légère et un peu fraîche ; les engrais consommés sont ceux qui leur conviennent le mieux.

Les époques des semis ont lieu dans la seconde quinzaine d'avril pour les espèces hâtives, et dans la première quinzaine de mai pour la plupart des autres.

Les semis des *Haricots Verts* se continuent pendant le mois de juillet et même jusqu'au milieu du mois d'août si l'on a soin de les faire sur plates-bandes abritées.

On sème en mai en terres légères par touffes pour ombrager les pieds et conserver plus d'humidité.

On met cinq à six grains dans chaque trou profond de 0m,06 environ que l'on recouvre de 0m,02 de terre, à moins le froid ou l'humidité du sol et l'atmosphère n'en fassent craindre la destruction d'une partie, le trop grand nombre de pieds réunis nuisant à la récolte ; quelque temps après, on donne un binage pour faciliter la levée des graines et lorsque les haricots sont levés on finit de remplir les trous.

Dans les terres fortes il faut semer en rayons de 0m,05 de profondeur, distancés de 0m,40, et grain à grain à 0m,08 de distance, puis les couvrir de 0m,02 de terre.

A partir de cette époque, on peut semer en pleine terre jusqu'à la mi-août, les haricots qui sont destinés à être mangés verts, mais pour la récolte des haricots secs, il ne faut pas semer après le 15 juin.

La culture des haricots, ainsi qu'on le voit, est très-facile, et nécessite peu de soins.

Les semis tardifs exposés à être détruits par les gelées d'automne, doivent être à couvert avec des paillassons ou des châssis.

Les *Haricots verts* sont très-recherchés, aussi sont-ils partout l'objet d'une culture de primeur spéciale ; ils sont un aliment très-sain, mais peu nourrissant.

Les premiers semis ont lieu vers le 15 janvier sur couche chaude et sous châssis, et se continuent jusqu'à la fin de mars. Le plant est repiqué également sur couche dont on entretient la chaleur avec des réchauds.

En avril on peut semer également sur couche, mais alors il faut repiquer en pleine terre et sous cloche.

Nous indiquerons dans la description de chaque variété l'époque des semis qui lui est propre.

1° HARICOTS A RAMES

VARIÉTÉS A PARCHEMIN.

HARICOT

DE SOISSONS GROS.

Description. — Cette variété est une des plus estimées pour manger en sec; son grain très-farineux n'a presque pas de parchemin ; elle est cultivée partout, mais elle acquiert à Soissons une finesse de goût et de peau qui la rend supérieure à celles de même espèce récoltées dans d'autres terrains ; maturité tardive..

Tige de 2 mètres environ ; feuilles grandes ; fleurs blanches. Cosses au nombre de huit ou neuf par pied, longues de 0^m,077, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,012, marquées de gibbosités produites par la saillie des grains, arquées et parfois légèrement contournées, de couleur verte devenant jaune à la maturité et contenant cinq à sept grains blancs, plats, en forme de rognon, de moyenne grosseur, très-farineux, longs de 0^m,024, larges de 0',010, épais de 0^m,0055.

Culture. — Semis en pleine terre en mai.

1 litre contient 640 grains.

HARICOT

SABRE.

Description. — Variété à demi sans parchemin, la plus estimée et la meilleure de toutes. Elle produit considérablement ; son grain est l'un des meilleurs à manger en sec ; ses cosses, d'une longueur et d'une largeur extraordinaires, font d'excellents haricots verts, quand elles sont jeunes; parvenues à leur grosseur naturelle, elles sont encore tendres et charnues, et peuvent être consommées comme nous l'indiquons ci-dessus, ou confites au vinaigre, après avoir été coupées par lanières; maturité plus tardive de quelques jours que celle du Haricot *de Soissons*.

Ce haricot montant très-haut, il lui faut de grandes et fortes rames.

Tige de 2m,25 à 3 mètres ; feuilles grandes ; fleurs blanches, munies de bractées plus grandes que le calice. Cosses au nombre de dix à douze par pied, longues de 0m,25, larges de 0m,022, épaisses de 0m,017, marquées de gibbosités très-nettes produites par la saillie des grains, parfois contournées, et toujours arquées vers l'extrémité, de couleur vert clair devenant jaunâtre en mûrissant. Elles renferment huit et neuf grains blancs de moyenne grosseur, comprimés et souvent un peu arqués, longs de 0m,018, larges de 0^m,009, épais de 0^m,0047.

Culture. — Semis en mai.

1 litre contient 1710 grains.

HARICOT

DE LIANCOURT.

Bonne race, très-productive, mais tardive.

Tige de 2^m,25 ; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de sept à neuf par pied, arquées, quelquefois un peu contournées, longues de 0m,17, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,010, marquées de dépressions produites par la saillie des grains, au nombre de quatre à six dans chaque cosse.

Ces grains sont blancs, gros, en forme de rognon, longs de 0m,032, larges de 0^m,013, épais de 0^m,008.

Culture. — Semis en pleine terre.

I litre contient 600 grains.

HARICOT

COCO BLANC.

Description. — Variété très-productive et tardive.

Tige de 2m,50 ; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,18, larges de 0m,028, épaisses de 0m,017, marquées de gibbosités saillantes produites par la saillie des grains, parfois contournées et toujours arquées vers l'extrémité, de couleur vert clair devenant jaunâtre en mûrissant.

Grains blancs, au nombre de six à huit dans chaque cosse, épais, courts et de forme irrégulière.

Culture. — Semer en pleine terre en mai.

HARICOT

RIZ.

Description. — Il plaît parla finesse de son grain blanc, oblong, très-menu, et la saveur particulière qu'il possède ; il est un peu croquant et dur sous la dent, et cependant assez estimé. On le mange en vert et surtout en grains frais écosés; sec, il est moins prisé, quoique certaines personnes le considèrent comme excellent. Gela provient sans doute de la nature des terrains où il croît ; il a également l'inconvénient dans les saisons pluvieuses de se tacher, sa maturité très-tardive l'exposant à passer l'automne.

Tige de 1^m,10, très-forte; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches. Cosses érigées, au nombre de vingt-cinq à vingt-huit par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,008, vertes, devenant jaunes à la maturité, légèrement marquées par la saillie des grains.

Grains blanc jaunâtre, glacés, ovoïdes, au nombre de quatre à six dans chaque cosse, longs de 0^m,008, larges de 0^m,006, épais de 0^m,0038.

Culture. — Semis en mai, récolte fin septembre.

HARICOT

D ESPAGNE.

Nom BOTANIQUE : *Phaseolus multiflorus*.

SYNONYME : HARICOT ÉCARLATE.

Description. — Cette espèce , distincte du Haricot

commun, est très-productive, mais son grain peu farineux et d'un goût assez fade l'a proscrite depuis longtemps comme plante alimentaire. Cependant dans certaines localités, quoique sa qualité farineuse soit de beaucoup inférieure à celle des autres espèces, et que ce haricot ait la peau un peu dure, on le consomme encore en grain sec.

Il est cultivé généralement comme plante d'agrément; ses fleurs bariolées, d'un aspect gracieux, font un charmant effet dans les jardins. C'est le seul mérite qu'il possède à nos yeux, il est assez important du reste pour que nous en recommandions la culture.

Tige de 3 mètres , légèrement pubescente ; feuilles vert foncé, également pubescentes ; fleurs à étendard écarlate , à ailes et carène roses, bractées appliquées. Cosses au nombre de quinze à dix-huit par pied, disposées en grappes comme les fleurs, longues de 0^m,16, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,015, velues quand elles sont jeunes, devenant rugueuses, vertes, puis jaune violet en vieillissant, droites, à éperon court; chaque cosse renferme trois à cinq grains longs de 0^m,021, larges de 0^m,014, épais de 0^m,010, de couleur rose, vineux , tacheté de brun. Maturité tardive.

Culture. — Semis dans les premiers jours de mai.

1 litre contient 520 grains.

HARICOT

D'ESPAGNE BLANC.

Sous-variété de la précédente, mais d'une meilleure qualité et assez farineuse; elle est consommée dans beau-

coup d'endroits, quoique sa peau soit un peu épaisse ; elle sert également comme plante d'agrément.

Fleurs blanches ; grain blanc, très-renflé.

HARICOT

D · ESPAGNE BICOLOR.

Sous-variété du Haricot *d'Espagne ordinaire* qui n'en diffère que par la couleur de ses fleurs, à étendard écarlate, à la carène et aux ailes blanches.

Le grain est également d'un rouge moins obscur avec des taches plus intenses.

Cette variété produit un très-joli effet comme plante d'agrément.

Grain également bon à manger quoique sa qualité soit inférieure.

HARICOT

D · ESPAGNE HYBRIDE.

Sous-variété très-peu constante.

Grain rose, vineux, marqué de taches brunes assez rares.

Plante ornementale.

HARICOT

D · ESPAGNE, NOIR.

Sous-variété à rames, à très-gros grain noir, n'a d'autre mérite que la couleur de son grain assez curieuse.

HARICOT

GIGANTESQUE.'

Variété à demi sans parchemin comme le Haricot *sabre* à *rames*, d'un produit considérable.

Tige de 2^m,50 ; feuilles grandes, élargies; fleurs blanches. Cosses disposées en crochets, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0^m,22, larges de 0^m,028, épaisses de 0^m,017, contenant six et sept grains, cylindriques, blanc de crème, longs de 0^m,023, larges de 0^m,01, épais de 0,007. Maturité tardive.

Culture. — Semer en mai en pleine terre.

Un litre contient 1000 graines.

HARICOT

LA FAYETTE.

Description. — Race très-productive et de bonne qualité signalée en 1844 par M. *Elysée* Lefèvre ; elle est à demi sans parchemin comme la précédente et très-estimée; maturité tardive, devançant de quelques jours seulement celle du Haricot *de Soissons*.

Tige de 2 mètres; feuilles grandes, cloquées, élargies ; fleurs blanches. Cosses disposées par crochets, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,22, larges de 0^m,023, et épaisses de 0^m,013, droites, vert clair dans leur jeunesse et jaunes en vieillissant. Grains réniformes au nombre de six et sept par cosse, longs de 0^m,021,

larges de 0^m,01, épais de 0^m,006, couleur brun clair nuancé de brun rougeâtre.

Culture. — Semis de printemps en pleine terre.

Un litre contient 1400 graines.

HARICOT

DE SOISSONS, JAUNE.

Bonne variété assez productive, mais tardive.

Tige de 2 mètres; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses arquées, quelquefois contournées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0-,16, larges de 0^m,019, épaisses de 0^m,012, marquées de gibbosités produites par la saillie des grains.

Chaque gousse renferme quatre à six grains de couleur jaune aurore, de la même forme et de le même grosseur que le Soissons.

HARICOT

BLANC DE LA CHINE.

Assez bonne race productive.

Tige de 1-,80; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de neuf à onze par pied, longues de 0^m,18, larges de 0^m,02, épaisses de 0^m,016, marquées de dépressions produites par la saillie des grains.

Chaque gousse contient cinq à sept grains oblongs, blancs, longs de 0m,018, larges de 0^m,008, épais de 0^m,004.

2° HARICOTS A RAMES

VARIÉTÉS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

P R É D O M M E.

SYNONYMES : HARICOT PRUDHOMME, HARICOT PRODOMMET.

Description. — Variété excellente, très-répandue en Normandie. C'est un des meilleurs mange-tout; sa cosse, absolument sans parchemin, est encore bonne presque sèche, son grain sec est très-estimé.

Ce haricot est très-productif, quoique d'une maturité tardive et difficile, à cause des saisons pluvieuses qui tachent son grain en automne, comme celui de presque tous les mange-tout.

Tige de 1^m,60 ; feuilles arrondies; fleurs blanches. Cosses vertes en naissant, jaunes à leur maturité, au nombre de dix par pied, droites, longues de 0^m,09, larges de 0,014, épaisses de 0^m,008, charnues, très-tendres et cassantes, contenant six et sept grains marqués en saillie, petits, longs de 0m,009, larges de 0^o,008, épais de 0^m,006, ovoïdes, de couleur blanc grisâtre.

Culture. — Semer en mai en pleine terre.

Un litre contient 2500 grains.

HARICOT

FRIOLET.

Description. — Très-bonne variété, différant de la précédente par sa cosse plus longue, son grain plus petit de forme plus carrée.

Tige de 1^m,50 ; feuilles légèrement cloquées; fleurs blanches. Cosses droites, charnues, tendres et cassantes, au nombre de seize à dix-neuf par pied , longues de 0'0,09, larges de 0.3,012, épaisses de 0,009, de couleur verte devenant jaune à leur maturité, contenant cinq à sept grains, déprimés à l'une des extrémités, et marqués d'une tache jaune sur ce point, formant des saillies très-marquées, longs de 0m,008, larges de 0°',007, épais de 0m,006, de la même couleur que ceux du Haricot *Prédomme*.

Culture. — La même que pour la précédente.

Un litre contient 3800 graines.

HARICOT

D' ALGER.

SYNONYMES : HARICOT BEURRE NOIR, HARICOT CIRE, HARICOT DE RIGA.

Description. — Excellente race, cultivée depuis fort longtemps en Lorraine, et remarquable par la couleur de sa cosse qui est très-tendre, et son produit abondant.

Très-bon *mange-tout* hâtif, même quand le grain est formé.

Tige de 2m,50; feuilles allongées, couleur vert blond
fleurs lilas. Cosses rondes, arquées, sans parchemin,
très-tendres, vertes d'abord et passant très-vite au jaune
clair, au nombre de quinze à vingt par pied, longues
de 0m,13, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,011, con-
tenant cinq et six grains peu saillants, ovoïdes, légè-
rement aplatis, noirs et brillants, longs de 0m,012, larges
de 0^m,011, épaisses de 0m,009.

Culture. — Semis de printemps.

Un litre contient 1300 grains.

HARICOT

BEURRE BLANC, A RAMES.

Excellent mange-tout hâtif, dont les cosses peuvent
se manger bien après que les grains sont formés; pro-
duit abondant.

Tige de 2m,25; feuilles généralement lisses et pointues
fleurs blanches. Cosses larges, sans parchemin, de cou-
leur blanche tout à fait transparente, au nombre de
douze à quinze par pied, longues de 0m,12, larges de
0^m,01, épaisses de 0m,016, renfermant cinq à sept grains
blancs, de forme ovale légèrement aplatie, longs de
0^m,015, larges de 0^m,009, épais de 0,008.

HARICOT

DE PRAGUE.

SYNONYMES. : HARICOT POIS **ROUGE**, HARICOT COCO **ROUGE**.

Description. — Excellent haricot sans parchemin,

tardif, mais très-productif dans les automnes favorables, et quand il est ramé très-haut, ce qui lui est nécessaire.

Son grain sec a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux, d'une pâte sèche, analogue à celle de la châtaigne, d'une saveur agréable.

Tiges de 2^m,50 ; feuilles élargies à la base, ovales, pointues et de couleur blonde ; fleurs lilas. Cosses à demi sans parchemin, peu arquées, au nombre de dix-sept à vingt par pied, longues de 011,14, larges de 0m,018, épaisses de 0^m,012, terminées par un éperon assez long, de couleur vert clair, légèrement veinées de rouge pâle, contenant cinq ou six grains, un peu aplatis, presque ovoïdes, longs de 011,012, larges de 0m,011, et épais de 0^m,009, de couleur rouge violacé.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 4500 graines.

HARICOT

DE PRAGUE **BICOLORE**.

SYNONYMES : HARICOT A LA REINE, HARICOT COCO **BICOLORE**.

Description. — Variété excellente à manger en **sec**.
Maturité tardive.

Tiges de 2^m,50 ; feuilles lisses, pointues et blondes ; fleurs à ailes et carène blanc rosé, étendard lilas. Cosses sans parchemin, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 011,16, larges de 0^m,016, épaisses de 0111,012, arquées, de couleur vert clair, devenant blanc verdâtre lavé de rose pâle, peu tendres, contenant six et sept

grains ovoïdes plus gros que dans la variété précédente, longs de 0^m,016, larges de 0^m,010, épais de 0^m,009, panachés de rouge foncé dans la moitié de la longueur du côté de l'ombilic, ponctués de rouge vif du côté opposé.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1400 grains.

HARICOT

DE PRAGUE, MARBRÉ.

SYNONYMES : HARICOT COCO, HARICOT CHATAIGNE, HARICOT CHOU.

Description. — Excellente race, très-répandue aux environs de Paris, et estimée pour manger sec; le grain a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux.

Maturité tardive.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues, et blondes; fleurs à étendard lilas, carène lilas clair. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de treize à dix-sept par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,013, terminées par un éperon long, droit et effilé, vert pâle, tachetées de rouge en naissant, et jaunes à la maturité, contenant quatre à six grains longs de 0^m,013, larges de 0^m,010, épais de 0^m,095, de couleur blanc rosé marbré de rouge.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1220 grains.

HARICOT

BLANC SANS PARCHEMIN, A RAMES, DE METZ.

Description. — Variété productive.

Tige de 1°,60; feuilles larges; fleurs blanches. Cosses droites, vertes, devenant jaunes à la maturité, légèrement marquées par la saillie des grains, au nombre de dix-huit à vingt-deux par pied, longues de 0°,11, larges de 0°,016, épaisses de 0°,011, renfermant cinq ou six grains blancs, réniformes, légèrement contournés ou marqués d'une tache jaunâtre près de l'ombilic, longs de 0°,017, larges de 0°,010, épais de 0°,007.

Un litre contient **1450** grains.

Culture. — Semis en mai.

HARICOT

SOPHIE.

Description. — Race tardive, mais productive. Son grain sec n'est pas toujours de très-bonne qualité, il est même généralement médiocre et aqueux, avec la peau dure; les cosses, au contraire, employées à gros-seur, comme le *mange-tout*, sont de très-bonne qualité. Maturité plus tardive de quelques jours que celle du Haricot de *Prague rouge*.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues et blondes; fleurs blanches à étendard blanc jaunâtre. Cosses légèrement arquées, à demi sans parchemin, au nombre de vingt à vingt-trois par pied, longues de 0°,14, larges

de 0°,016, épaisses de 0^m,011, couleur vert clair, en commençant, jaune blanchâtre à maturité, contenant cinq à sept grains, peu saillants, de forme presque ronde, veinés, longs de 0,011, larges de 0^m,010, épais de 0^m,008, de couleur blanc jaunâtre.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 1400 grains.

HARICOT

ROND BLANC, SANS PARCHEMIN.

Variété excessivement productive; a beaucoup d'analogie avec la précédente, mais est beaucoup plus tardive, sans parchemin.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues, blondissant, fleurs blanches à étendard blanc jaunâtre. Cosses droites ou légèrement arquées au nombre de cinquante par pied, contenant six et sept grains, presque ovoïdes, couleur blanc de crème.

HARICOT

PRINCESSE.

Le plus hâtif des mange-tout. Variété excellente; cosses plus longues et moins étranglées dans les intervalles des grains que celles du Haricot *prédomme*; grain également plus gros et plus blanc.

Tige de 2 mètres; feuilles légèrement cloquées, de couleur vert foncé; feuilles blanches. Cosses droites et

tendres, au nombre de dix-huit à vingt-un par pied, longues de 0m,13, larges de 0m,012, épaisses de 0^m,009, vertes en commençant, jaunes en mûrissant, contenant chacune six à huit grains légèrement saillants, presque ovoïdes, longs de 0111,011, larges de 0^m,008, épais de 0,006, de couleur blanche.

Un litre contient 3130 grains.

HARICOT

COCO ROSE.

Description. — Sous-variété du Haricot de *Prague*, très-estimée pour manger en vert et en sec.

Tige de 2^m,50 ; feuilles lisses, pointues, blondissantes; fleurs à étendard lilas, carène lilas. Cosses droites terminées par un éperon effilé et droit, au nombre de quinze à dix-sept par pied, largement marbrées de rouge sur fond vert pâle, passant au jaune à la maturité, longues de 0m15, larges de 0m,017, épaisses de 0m,015.

Grain ovale à ombilic saillant, entouré d'un cercle jaune, couleur blanc pur veiné de rose.

Culture. — Semis en mai.

HARICOT

DE LIMA.

NOM BOTANIQUE : *Phaseolus lunatus*.

Description. — Cette variété, remarquable par son produit abondant et la qualité farineuse de son grain,

est excellente en vert et en sec, fort estimée aux Etats-Unis et dans les Colonies indiennes et américaines. Elle rame très-haut, mais elle est délicate pour notre climat et assez tardive.

Tige de 3 à 4 mètres; feuilles lisses et luisantes, acuminées, lancéolées; fleurs très-petites à ailes et carène jaunes et à étendard jaune verdâtre. Cosses rugueuses, larges, courtes, chagrinées comme celles du Haricot *d'Espagne*, au nombre de cinquante par pied, longues de 0m,07, larges de 0m,019, épaisses de 0^m,010, de couleur verte, contenant deux ou trois grains très-gros, épais, d'un blanc sale veiné, longs de 0m,017, larges de 0^m,012, épais de 0^m.007.

Maturité très-tardive.

Culture. — Semer sur couche dans de, petits pots en février pour repiquer en mai, un à la touffe.

Un litre contient 840 grains.

HARICOT

DE SIÉVA.

Sous-variété du Haricot *de Lima*, plus petite, inférieure comme qualité, mais plus hâtive et d'une réussite plus facile.

Tige de 3 à 4 mètres; feuilles lisses et luisantes, d'apparence particulière, lancéolées et acuminées; fleurs très-petites, à étendard jaune verdâtre, ailes et carène jaunes. Cosses larges, courtes, chagrinées, vertes, au nombre de cinquante par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,020, épaisses de 0^m,009, contenant deux et trois grains blanc jaunâtre, veinés, aplatis, rac-

courcis, longs de 0',015, larges de 0m,010, épais de 0m,000.

Un litre contient 1830 grains.

HARICOT

QUAILS HEAD POLE.

Variété à rames sans parchemin, à maturité demi-tardive.

Tige de 1m,80; feuilles lisses, pointues, vert foncé; fleurs blanches. Cosses très-larges, contenant six et sept grains larges, réniformes, aplatis, tachetés de jaune doré, l'ombilic entouré d'un cercle brun rougeâtre.

HARICOT

DE VILLETANEUSE.

Description. — Variété cultivée aux environs de Paris, très-estimée à cause de son produit abondant.

Maturité tardive.

Tige de 2 mètres ; feuilles grandes, cloquées, arrondies ; fleurs blanches. Cosses sans parchemin, au nombre de quatorze à seize par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012, de couleur verte, devenant jaune clair, panachée de rose à la maturité, contenant cinq ou six grains saillants, anguleux, aplatis, longs de 0m,013, larges de 0m,010, épais de 0^m,006, couleur café au lait marbré de brun.

Culture. — Semis de printemps, récolte en septembre.

1 litre contient 2840 grains.

3° HARICOTS NAINS

ESPÈCES A PARCHEMIN.

HARICOT

NAIN **HATIF** DE HOLLANDE, A CHASSIS.

Description. — Cette variété, l'une des plus précoces, est celle qui convient le mieux pour la culture forcée. Ses cosques longues, étroites, sont excellentes en vert; elle se recommande également par son produit. Ses grains frais écosés sont bons pour être mangés en sec.

Maturité très-hâtive.

Tige de 0^m,35 ; feuilles petites; fleurs blanches. Cosques un peu arquées, au nombre de quatorze à dix-sept par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,009, vertes en naissant et devenant jaunes à leur maturité, contenant quatre et cinq grains blancs, légèrement saillants, petits, un peu comprimés, longs de 0^m,013, larges de 0^m,009, épais de 0^m,006.

Culture. — Cette variété est toujours cultivée comme primeur.

On sème vers le 15 janvier sur couche et sous panneaux, et aussitôt après le développement des cotylédons on repique en pépinière toujours sur couche et sous panneaux ; vers la fin de janvier établir une couche de

0^m,50 d'épaisseur, dont la chaleur soit de 25 degrés, et la charger de 0^m,15 de terre légère.

Tracer ensuite quatre rangs par coffre et repiquer les plants à 0^m,15 de distance sur la ligne.

Couvrir la nuit les panneaux avec les paillassons et donner de l'air toutes les fois que la température le permet.

Au moment de la floraison, si la température est sèche, on bassine légèrement, afin d'empêcher les fleurs de couler.

On commence à cueillir les premiers haricots ainsi traités dans la seconde quinzaine de mars.

On peut faire également l'application du chauffage par le thermosiphon, à la culture des haricots, et cela avec grand avantage, car on a une récolte, par ce système, en février.

On sème fin novembre, on repique deuxième quinzaine de décembre, sur une couche très-mince, on fait passer les tuyaux de l'appareil au-dessus de la couche, et on donne une chaleur de 20 degrés. Comme il est très-facile de régler ce chauffage, il faut enlever tous les jours les panneaux sans avoir égard à la température, et l'air tempéré par le chauffage que l'on augmente alors, force la végétation et contribue au succès de l'opération.

Première quinzaine de février, on cueille les premiers haricots.

I litre contient 2240 grains.

HARICOT

FLAGEOLET BLANC.

SYNONYME : HARICOT NAIN DATIF DE LAON.

Description. — Cette excellente race est une des plus estimées, et peut-être la plus répandue ; elle se recommande par son produit et sa précocité, et est également propre au châssis.

Ses cosses sont excellentes à manger en vert et ses grains frais écosés assez bons en sec.

Tige assez forte de 0^m,30 ; feuilles petites ; fleurs blanches. Cosses un peu arquées, au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,009, vertes, devenant jaunes en mûrissant, contenant quatre à six grains blancs, légèrement saillants, longs, étroits, un peu cylindriques, longs de 0^m,020, larges de 0,008, épais de 0^m,005,5.

Culture. — On cultive cette variété sur couche et sous châssis jusqu'à la fin de mars.

1 litre contient 2200 grains.

HARICOT

FLAGEOLET A GRAIN VERT.

Très-bonne variété, fort estimée pour être mangée en grains frais écosés, elle sert également pour la fabrication des conserves. Elle diffère de la précédente par la couleur verte de son grain qu'elle conserve même à sa maturité.

HARICOT

FLAGEOLET ROUGE.

Description. — Plante forte, à cosses longues, arrondies, étroites et très-bonnes à manger en vert. Produit très-abondant.

Tige de 1 mètre ; feuilles petites, vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas pâle, et étendard lilas jaunâtre. Cosses arquées au nombre de dix-huit à vingt-quatre par pied, longues de 0^m,10, larges de 0m,015, épaisses de 0^m,011, de couleur verte en naissant, devenant jaune clair à la maturité, contenant cinq et six grains rouge vif, un peu réniformes, presque cylindriques, longs de 0m,018, larges de 0m,010, épais de 0m,006.

Maturité tardive.

Culture. — Semis en mai, récolte en septembre.

1 litre contient 800 grains.

HARICOT

FLAGEOLET JAUNE.

Variété très-précoce et très-bonne à manger en vert.

Tige 0^m,45 ; feuilles finement cloquées, blondes, allongées, grandes et aiguës ; fleurs à ailes et carène blanches, et étendard blanc lilas. Cosses un peu arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,011, épaisses de 0m,010, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains allongés et cylindriques, peu saillants, jaune fauve, longs de 0^m,014, larges de 0^m,009, épais de 0m,006.

Maturité très-précoce.

Récolte **trois** mois après le semis.

1 litre contient 2170 grains.

HARICOT

A FEUILLE CLOQUÉE OU A FEUILLE D ORTIE.

Nouvelle variété très-hâtive et très-productive, bonne pour culture sous châssis et pleine terre ; très-recommandable.

HARICOT

DE **SOISSONS** NAIN.

SYNONYME : HARICOT GROS PIED.

Description. — Belle race, à grains et cosses analogues à ceux du Haricot de *Soissons* ; excellente en grain sec et très-productive.

Tige **0^m,60**, feuilles larges ; fleurs blanches.. Cosses droites, au nombre de seize à vingt par pied, longues de 0m,44, larges de 0m,015, épaisses de **0^m,011**, vertes en naissant, jaunes en mûrissant, contenant cinq et six grains contournés, irréguliers, légèrement saillants et réniformes, longs de **0^m,016**, larges de **0^m,011**, épais de **0^m,008**, de couleur blanche tachetée de jaune sur l'un des côtés.

Culture. — Semis de printemps.

4 litre contient 1390 grains.

HARICOT

RIZ NAIN.

Description. — Variété excellente en grains frais écosés, et assez bonne en vert.

Maturité tardive.

Tige de 0^m,50, très-forte; feuilles assez grandes, vert blond; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt huit à trente-deux par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,009, vertes d'abord, jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains, légèrement sail-lants, ovoïdes, longs de 0^m,009, larges de 0^m,007, épais de 0,005, d'un blanc jaunâtre, transparent, glacé.

Culture. — Semis en mai, récolte en septembre.

I litre contient 5380 grains.

HARICOT

SUISSE, BLANC.

Description. — Très-bon en grain frais écosé et excellent en sec. Maturité demi-tardive.

Tige de 0^m,50, forte; feuilles cloquées, grandes, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt-quatre à vingt-six par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains droits,

légèrement saillants et blancs, longs de 0^m,016, larges de 0111,008, épais de 0^m,007.

Culture. — Semis en mai.

4 litre contient 1740 grains.

HARICOT

SUISSE, ROUGE.

Description. — Très-rustique et très-productif, mais sujet à filer ; excellent en grain frais écosé et en sec. Maturité demi-hâtive.

Tige de 0^m,50 ; feuilles grandes, cloquées, vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas, et à étendard lilas rougeâtre, Cosses droites, au nombre de dix-huit à vingt-deux par pied, longues de 01ⁿ,15, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,011, de couleur verte panachée de rose en naissant, devenant jaune panaché de rouge et de rose à la maturité, contenant cinq ou six grains droits, peu saillants, longs de 0^m,017, larges de 0^m,007, épais de 0^m,007, de couleur rouge brique tacheté de rouge brun foncé.

Culture. — Semis de printemps, récolte première quinzaine de septembre.

1 litre contient 1020 grains.

HARICOT

SUISSE, VENTRE DE BICHE.

Très-bonne variété pour être consommée en sec. Maturité demi-hâtive comme la précédente.

Tige 0m,50; feuilles grandes, finement cloquées, vert foncé; fleurs lilas. Cosses droites, au nombre de quinze à vingt par pied, longues de 0m,16, larges de 0m,012, épaisses de 0111,011, de couleur verte panachée de violet grisâtre en naissant, devenant jaune panaché de violet à la maturité, contenant cinq grains droits, légèrement saillants, couleur ventre de biche, longs de 0",017, larges de 0111,007, épais de 0m,007.

1 litre contient '1480 grains.

HARICOT

BAGNOLET.

SYNONYME : HARICOT SUISSE GRIS.

Description. — Le meilleur pour manger en vert, et remarquable par l'abondance de son produit. On le sème en grande quantité dans beaucoup de localités. Lorsque ses cosses sont cueillies jeunes et avant que le grain soit formé, son produit dure plus longtemps.

Maturité demi-tardive.

Tige de 0m,50, feuilles cloquées, grandes, de couleur vert foncé; fleurs lilas foncé. Cosses droites au nombre de dix-neuf à vingt-quatre par pied, longues de 0m,15, larges de 0m,013, épaisses de 0m,014, couleur verte, jaune verdâtre, panachées de violet, suivant la maturité, contenant cinq ou six grains droits, longs de 0m,018, larges de 0",008, épais de 0m,007, de couleur noir violacé tacheté de fauve,

Culture. — Semis de mai, récolte en septembre.

1 litre contient 1,700 grains.

HARICOT

SOLITAIRE.

Description. — Cette variété, qui possède toutes les qualités du Haricot *Bagnolet*, est particulièrement remarquable par la force de sa touffe, tellement ramifiée qu'elle forme un véritable buisson ; aussi convient-il de n'en semer qu'un seul grain dans chaque trou.

Ce haricot est nain, très-productif, assez bon en vert, mais meilleur en grain, soit frais, soit sec ; maturité *de-mi-tardive*, venant quelques jours après celle du Haricot *Bagnolet*.

Tige de 0^m,50 ; feuilles grandes, cloquées, vert foncé ; fleurs lilas pâle. Cosses droites, au nombre de quinze et seize par pied, longues de 0",17, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010, de couleur verte, vert jaunâtre, ou panachées de violet, suivant la maturité, contenant quatre à six grains, un peu plus courts que dans le Haricot *suisse rouge*, de couleur rouge violet marbré de blanc ; longueur 0^m,017, largeur 0',006, épaisseur 0^m,006.

Culture. — Semis en mai par touffes, récolte première quinzaine de septembre.

I litre contient 2110 grains.

HARICOT

SUISSE, ROSE.

Description. — Variété demi-hâtive, très-productive. Tige de 0^m,50 ; feuilles grandes, finement cloquées,

vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas pâle, et à étendard lilas rose. Cosses droites, légèrement marquées par la saillie des grains, au nombre de quinze à vingt-trois par pied, vert panaché de rose, devenant jaune panaché de rose à la maturité, longues de 0^m,46, larges de 0^o,013, épais de 0,010, contenant cinq et six grains, oblongs, de couleur rose clair, longs de 0^m,018, larges de 0^o,008, épais de 0^m,006.

Culture. — Semis en mai.

I litre contient 1010 grains.

HARICOT

MOKAW.

Description. — Variété du genre *Suisse*, excellente à manger en vert et remarquable par son produit.

Elle est originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Tige de 0^m,50 ; feuilles assez grandes; fleurs à ailes et carène lilas, et étendard lilas jaunâtre. Cosses droites, au nombre de vingt-deux à vingt-cinq par pied, longues de 0^m,18, larges de 0,012, épaisses de 0^m,012, vertes d'abord, panachées de violet en mûrissant, contenant cinq et six grains droits, peu saillants, longs de 0^m,019, larges de 0^m,008, épais de 0^m,005, de couleur rouge brun panaché de jaune.

Culture. — Semis en mai.

1 litre contient 1430 grains.

HARICOT

^{*} NEGRO.

Variété naine, assez productive mais tardive.
Grain allongé et droit, comme dans le Haricot *Suisse*,
très-noir.

HARICOT

RED SPECKLED SNAP.

Variété assez hâtive et très-productive.
Grain fauve marbré de rouge brun.

HARICOT

VALENTINE.

Variété naine, ayant beaucoup d'analogie avec la précédente, très-productive et très-hâtive. Grain droit, oblong, rose tacheté de fauve.

HARICOT

DUMUSH COLORED DWARF.

Genre *Suisse*; variété naine, productive et demi-hâtive ;
Cosses très-longues, ayant six ou sept grains. Grain droit,
oblong, couleur brun verdâtre.

HARICOT

RACHEL SIX WEEKS.

Haricot nain, curieux par la couleur de son grain chamois foncé, panaché de blanc et réniforme. Genre *Suisse*.
Il est très-hâtif, assez productif.

HARICOT

HALF MOON DWARF.

Variété demi-tardive, assez productive. Genre *Suisse*.
Tiges naines; grain droit, blanc transparent, marqué comme dans le Haricot *Saint-Esprit*, d'une figure rouge brique, qui se prolonge en entourant l'ombilic.

HARICOT

PLEIN DE LA FLÈCHE.

Description. — Race excellente, d'un produit abondant. Ses cosses fines, étroites et pleines qui se succèdent pendant longtemps, sont très-bonnes à manger en vert.

Tige de 0^m,60 ; feuilles cloquées, très-allongées, couleur vert foncé ; fleurs lilas pâle. Cosses droites, au nombre de vingt à vingt-trois par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,009, jaune verdâtre d'abord, et devenant panachées de violet à la maturité, contenant quatre à six grains droits, légèrement saillants, longs de 0^m,013, larges de 0^m,008, épais de 0^m,007.

Culture. — Semis de printemps, récolte premiers jours de septembre.

1 litre contient 2310 grains.

HARICOT

NAIN NOIR **HATIF** DE BELGIQUE.

Description. — Variété remarquable par son produit et sa précocité, Elle est extrêmement naine.

Introduite dans la culture en 1839, par M. Vibert, elle eût joui d'une plus grande renommée, si ses cosses, d'un vert trop pâle, marbrées de tacites violettes que la cuisson développe, ne lui eussent donné un désavantage marqué sur les marchés, comparées avec celles du Haricot nain *hâtif* de Hollande.

Néanmoins c'est une race de mérite, la plus précoce que l'on connaisse, adoptée généralement pour la culture forcée. Ses cosses sont très-bonnes en vert.

Il résulte de la réunion de ces qualités, qu'elle peut rivaliser dans les jardins particuliers avec les primeurs les plus estimées.

Tige de 0^m,35 ; feuilles allongées et cloquées; fleurs lilas. Cosses droites, à éperon allongé, au nombre de dix-neuf à vingt-deux par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,010, de couleur vert pâle, légèrement tachetées de violet en naissant, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains noirs, peu saillants, longs de 0^m,015, larges de 0^m,009, épais de 0^l,006.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis du 15

janvier au 15 mars. Récolte trois mois après le semis.

Semis en mai également et en pleine terre.

1 litre contient 2890 grains.

HARICOT

DU SAINT-ESPRIT.

SYNONYMES : HARICOT A L'AIGLE, HARICOT A LA RELIGIEUSE.

Description. — Variété assez hâtive.

Tige de 0m,50; feuilles cloquées, grandes et vert foncé fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt à vingt-quatre par pied, longues de 0m,16, larges de 0m,015, épaisses de 0^m,010, de couleur verte ou jaune panaché de violet, contenant quatre et cinq grains, réniformes, peu saillants, longs de 0m,017, larges de 0m,008, épais de 0^m,007, de couleur blanche, traversés par une bande noire qui se prolonge jusqu'à la base de l'arête dorsale, et marqués, du côté de l'ombilic, d'une panachure qui a la forme indécise d'un aigle.

Culture. — Semis de printemps. Récolte en septembre.

1 litre contient 1610 grains.

HARICOT

COMTESSE DE CHAMBORD.

Description. — Variété tardive , remarquable par son produit abondant.

Tige de 0^m,50 ; feuilles de dimensions moyennes, assez

cloquées; fleurs blanches. Cosses à parchemin, droites, peu marquées par la saillie des grains, jaune verdâtre et panachées de violet à la maturité, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0111,14, larges de 0,0125, épaisses de 0,010, contenant chacune quatre et six grains petits, blanc jaunâtre, transparents comme celui du Haricot *Riz*, longs de 0111,012, larges de 0m,006, épais de 0m,005.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 3960 grains.

HARICOT

NAIN BLANC D AMERIQUE.

Excellent *mange-tout*, un peu tardif et délicat, très-bon en vert pour la fabrication des conserves. Tiges naines. Cosses violettes à la maturité. Grain blanc, petit, oblong, presque cylindrique.

HARICOT

JAUNE CENT POUR UN.

Variété très-hâtive, remarquable par son grand produit.

Tiges naines, grain jaune café au lait, tacheté de brun.

HARICOT

RÉGNIER.

Variété à gros pied, très-productive.

HARICOT

ROGNON DE MOUTON ROUGE.

Variété excellente à manger en sec.

HARICOT

IMPÉRATRICE.

Très-bon en vert et très-productif.

HARICOT

JAUNE MILLE POUR UN.

Race précoce, d'un produit considérable. Tiges naines. Gosses droites, violettes en mûrissant. Grain petit, jaune soufre pâle.

HARICOT

DE LA CHINE.

Variété très-productive, excellente fraîche écoscée et sèche. Maturité demi-hâtive.

Tiges de 0^m,35 ; feuilles grandes, cloquées, un peu allongées, aiguës, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,011, vertes en naissant, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq à sept grains assez gros, arrondis, peu saillants, longs de 0^m,013, larges de 0^m,009, épais de 0^m,007, couleur jaune soufre pâle.

Culture. — Semer en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1800 grains.

HARICOT

DE LA CHINE BICOLORE.

Description. — Remarquable par sa précocité.

Tiges hautes de 0^m,50 ; feuilles grandes, cloquées, un peu allongées ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de treize à seize par pied, longues de 0^m,15 ; larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012, vertes en naissant, blanc jaunâtre en mûrissant, contenant cinq et six grains peu saillants, longs de 0^m,015, larges de 0^m,001, épais de 0^m,008, de couleur blanche panachée de rouge brun du côté de l'ombilic sur la moitié du grain, et dans le sens longitudinal.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis de février à mars. Récolte trois mois après le semis.

Un litre contient 1680 grains.

HARICOT

ROUGE D ORLÉANS.

SYNONYME : HARICOT DE CHARTRES.

Variété très-répandue dans le Centre de la France et très-estimée pour manger sec en étuvée. Maturité hâtive.

Tiges de 1^m,10, ramifiées ; feuilles moyennes, cloquées et courtes, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses arquées, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,12, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,002, contenant cinq ou six grains, très-saillants, petits, aplatis, presque carrés aux extrémités, longs de 0m,012, larges de 0m,010, épais de 0m,008, couleur rouge brun,

Un litre contient 2460 grains.

4° HARICOTS NAINS

VARIÉTÉS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

SABRE, NAIN.

Description. — Variété sans parchemin jusqu'aux trois quarts de sa grosseur, très-bonne en vert et excel-

lente en sec ; seulement, ses longues cosses attachées très-bas ont l'inconvénient de traîner à terre, et quelquefois, surtout dans les automnes pluvieux, d'y pourrir; de là, les taches que l'on rencontre souvent sur son grain, et qui lui enlèvent de sa faveur.

A ce défaut près, ce haricot est excellent et très-fécond, il forme une touffe très-grosse et très-ramifiée, et ses cosses sont fort longues et très-larges. Maturité demi-tardive.

Tiges de 0^m,50 ; feuilles très-larges, arrondies et cloquées ; fleurs blanches. Cosses légèrement arquées, très-grandes, sans parchemin, au nombre de six à neuf par pied, longues de 0^m,19, larges de 0^m,020, épaisses de 0^m,013, de couleur verte, contenant six et sept grains réniformes, saillants, irréguliers, et souvent bossués, de couleur blanche, longs de 0^m,017, larges de 0^m,014, épais de 0^m,006.

Culture. — Semis de printemps en terre *légère* et non humide, à raison de deux ou trois par touffe. Récolte en septembre.

Un litre contient 1370 grains.

HARICOT

PREDOMME NAIN.

Description. — Mêmes qualités que dans la variété à rames, mais moins productif.

Tige de 0^m,50 ; feuilles arrondies, fleurs blanches. Cosses droites, tendres, charnues et cassantes, au nombre de vingt-cinq à vingt-huit par pied, longues de 0^m,095,

larges de 0^m,085, épaisses de 0^m,0098, vertes d'abord, jaunes à la maturité, contenant quatre ou cinq grains saillants, serrés dans la cosse, presque ovoïdes, longs de 0^m,009, larges de 0^m,009, épais de 0,0055.

Maturité tardive.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1660 grains.

HARICOT

NAIN BLANC SANS **PARCHEMIN**.

Description. — Variété très-ramifiée et féconde, fort répandue en Lorraine où elle est très-estimée. Maturité demi-hâtive.

Tiges de 0m,50; feuilles cloquées, moyennes; fleurs blanches. Cosses arquées, sans parchemin, au nombre de onze à treize par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,015, épaisses de 0^m,012, de couleur verte en naissant, jaunes à la maturité, contenant six et sept grains de forme variable, très-saillants, longs de 0^m,014, larges de 04',008, épais de 0^m,005, et de couleur blanche.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 2100 grains.

HARICOT

BEURRE NAIN.

Belle race hâtive et très-productive, ayant beaucoup

d'analogie avec le Haricot *d'Alger beurre noir* par la couleur de ses cosses, vertes en naissant, devenant jaune clair en mûrissant.

Tiges très-naines; cosses sans parchemin; grains assez gros, de forme irrégulière, renflés et blancs.

HARICOT

NAIN BLANC TARDIF EN ARBRE.

Variété sans parchemin, tardive et très-productive; grain droit, allongé et blanc.

HARICOT

SANS PARCHEMIN NORMAND.

Variété demi-hâtive assez productive. Tiges naines ; grain petit, jaune fauve, tacheté de brun.

HARICOT

DE PRAGUE MARBRÉ NAIN.

Description. — Très -productif, et réunissant les mêmes qualités que la variété à rames. Maturité demi-tardive. Tiges de 00,50 ; feuilles larges, vert blond ; fleurs à ailes et carène d'un blanc rose, étendard lilas verdâtre. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0m,13, larges de 0",016, épaisses de 0m,012, vertes

d'abord, jaune panaché de rouge à la maturité, contenant quatre ou cinq grains légèrement saillants, presque ovales, longs de 0-,013, larges de 0^m,001, épais de 0-,009, de couleur blanc rose tacheté de rouge.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 4620 grains.

HARICOT

JAUNE DU CANADA,

Le plus nain et un des plus hâtifs, sans parchemin, très-bon en sec et écossé frais.

Tige de 0^m,35 ; feuilles grandes, larges et cloquées, couleur vert blond; fleurs à carène et ailes lilas pâle, étendard lilas. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de quatorze à seize par pied, longues de 0^m,11, larges de 0-,014, épaisses de 0m,0135, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains presque ronds, légèrement saillants, jaune pâle, avec un petit cercle brunâtre autour de l'ombilic, longs de 0w,007, larges de 0°,011, épais de 0-,008.

Un litre contient 1800 grains.

HARICOT

PRINCESSE NAIN.

Description. — Assez hâtif, grain de bonne qualité; cultivé abondamment en Hollande où il est très-estimé, mais un peu délicat pour notre climat. —

Tiges de 0^m,40 ; feuilles petites, hérissées de poils rudes , un peu cloquées , vert blond ; fleurs blanches. Cosses un peu arquées, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0^m,11 , larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,009, de couleur verte d'abord, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains blancs, très-saillants, ovales arrondis, à ombilic proéminent, longs de 0,011, larges de 0^m,008, épais de 0,007.

Culture. — Semer au printemps.

Un litre contient 2870 grains.

HARICOT

COMTE DE VOUGY.

Variété estimée et très-cultivée dans les vignobles.

HARICOT

D ALGER NAIN A GRAIN NOIR.

Sous-variété naine du Haricot *d'Alger*, à grain plus petit, aussi hâtive que le Haricot *beurre blanc nain*, mais plus productive. Cosses de couleur beurre frais, sans parchemin, très-bonnes, jusqu'à la maturité des grains,

HARICOT

DE TURQUIE NAIN.

Très-productif et demi-hâtif, excellent à manger en

sec. Grain droit, long, carré aux extrémités, blanc jaunâtre, marbré de rose violacé, avec un cercle jaune autour de l'ombilic.

HARICOT

JÉSUS.

Belle race tardive et productive.

Tige de 0^m,50 ; cosses droites, jaunes, panachées de violet à la maturité. Grain réniforme, à fond blanc moucheté de brun, et marqué d'une large tache rouge autour de l'ombilic.

HARICOT

THOUSAND TO ONE.

Très-productif, mais très •tardif. Originaire des Etats-Unis où il est cultivé avec succès.

Tige naine. Cosses droites, panachées de violet en mûrissant. Grain petit, déprimé, violet foncé, tacheté de jaune.

5° HARICOTS DOLIQUES

HARICOT

DOLIQUE MONGETTE.

Nom BOTANIQUE : *Dolichos unguiculatus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : BANETTE.

Les haricots *doliques* font partie d'un genre voisin des haricots que nous venons de décrire , et fournissent dans les pays chauds des produits estimés, et des variétés qui sont cultivées avec succès.

Ils ont autant de mérite que les nôtres, mais malheureusement ne peuvent que difficilement s'acclimater chez nous.

La variété *mongette* , très-estimée, est cultivée principalement dans le Midi de la France où elle atteint une parfaite maturité et produit abondamment ; sous notre climat, elle est rebelle et mûrit difficilement.

On ne l'emploie qu'en cosse verte ; son grain possède un certain goût particulier qui ne permet pas de l'utiliser.

Tiges de 0m,60; feuilles larges, ovales, lancéolées, pointues, très-glabres, vert luisant, élargies à la base; fleurs grandes, vertes à l'extérieur, rose lilacé à l'intérieur, au nombre de deux ou trois au sommet du pé-

doncule. Cosses étroites , obtuses , cylindriques , au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,22. Grains légèrement saillants, réniformes, courts, carrés aux extrémités, ridés transversalement, d'un blanc sale, entourés d'un cercle noir près de l'ombilic.

Un litre contient 2140 grains.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB.

NOM BOTANIQUE : *Lablab vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : **DOLIQUE** D'ÉGYPTE.

Cultivé en **Égypte** d'où il est originaire , et admis dans nos jardins comme plante d'ornement, il fleurit abondamment sous notre climat, mais n'arrive pas à maturité.

Tiges de trois à quatre mètres; feuilles larges , glabres, vert sombre ; fleurs grandes, disposées en longues grappes très-fournies, odorantes, couleur violet pourpre. Cosses droites sur la partie dorsale qui est chargée de petites excroissances, convexes à la partie opposée, rugueuses, aplaties, réunies en grappes de dix à douze comme les fleurs, au nombre de cinq à six cents par pied, contenant chacune trois et quatre grains petits, ovales, arrondis, aplatis, brun noirâtre, ayant une crête blanche sur un des côtés.

Un litre contient 3000 grains.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB A FLEURS BLANCHES.

Sous-variété du précédent à fleurs blanches très-ornementales. Grain blanc verdâtre.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB JAUNE.

Sous-variété, à grain brun jaunâtre.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB BLANC NAIN.

Sous-variété beaucoup plus hâtive que les précédentes, et plus florifère. Tiges naines; fleurs blanches; grain blanc plus arrondi.

HARICOT

DOLIQUE ASPERGE.

NOM BOTANIQUE : *Dolichos sesquipedalis*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante originaire de l'Inde et de l'Amérique équatoriale, remarquable par son produit considérable, surtout dans les endroits **chauds** et abrités. Ses

cosses très-longues et étroites sont très-charnues et bonnes en vert.

Cultivée dans nos jardins, et placée à une exposition chaude, au pied des murs, elle mûrit plus facilement que les précédentes.

Tiges de deux à trois mètres, glabres; feuilles grandes, lancéolées, pointues, ovales, élargies à la base, vert luisant; fleurs grandes, à étendard replié, garnies de deux oreillettes parallèles qui compriment les ailes et la carène, de couleur jaune verdâtre. Cosses pendantes, cylindriques, bossuées, sans parchemin, excellentes en vert, longues de 0^m,35, contenant huit à dix grains, petits, réniformes, aplatis, de couleur brun clair, entourés d'un cercle noir du côté de l'ombilic.

Culture. — Semis en mai comme nos haricots.

Un litre contient 4230 grains.

LAITUE

CULTIVÉE.

NOM BOTANIQUE : *Lactuca sativa*.

Famille des COMPOSÉES.

Description. — C'est vers 4540, que Rabelais adressa de Rome au cardinal d'Estrées à Paris, les premières graines de laitue qui furent semées en France.

Celte plante est originaire de l'Asie, elle est annuelle et herbacée.

Les laitues sont connues de toute antiquité, elles ont un nom en hébreu, un nom en grec, un nom en latin.

Chez les Hébreux, la laitue sauvage entraît avec l'agneau, comme partie essentielle dans le festin religieux de la Pâque.

Les Romains en faisaient une grande consommation. En effet, l'on ne saurait trop recommander l'usage de cet aliment, surtout aux tempéraments bilieux et robustes, car la laitue est émolliente, rafraîchissante, tempère la soif, procure le sommeil et calme les passions irritées.

C'est pour cela que Vénus, voulant oublier Adonis qu'elle venait de perdre, se coucha sur un lit de laitues. (Bescherelle.)

Tige haute de 0^m,50 à 1 mètre (quand les feuilles dans la plante développée se sont ouvertes pour lui livrer passage); glabre et garnie de feuilles cordiformes, sessiles et denticulées.

Fleurs en panicules au sommet de la tige, et réunies en capitules, de couleur jaune pâle. Graine longue, elliptique, striée longitudinalement, aplatie, blanche ou brune, ou même noire suivant les variétés.

Feuilles du jeune plant entières, de contexture mince, ovales et radicales, légèrement denticulées, planes ou concaves suivant les variétés, marquées (le *cloques* convexes ou concaves, de couleur vert blond ou brun foncé.

Feuilles dans la plante développée, élargies, arrondies, plissées ou cloquées, formant au centre une forte tête ou pomme plus ou moins ronde, et plus ou moins ferme et serrée, laquelle *s'entr'ouvre* plus ou moins promptement pour laisser *passer* la tige.

Durée germinative. — Cinq ans.

Les laitues cultivées sont divisées en deux races :

Les laitues *pommées* et les laitues *romaines* ou *chicons*.

Les premières ont une forme arrondie, comme nous l'avons décrit; la forme de la seconde est plus allongée. son cœur se développe plus aisément, et sa saveur est beaucoup plus douce; ses feuilles sont également plus allongées que dans la laitue pommée, plus raides, à nervures plus grosses et plus saillantes, elles sont moins cloquées et forment une pomme qui est toujours allongée, à l'exception de deux ou trois variétés qui ne forment pas de pomme.

Deux sections principales ont donc été établies d'après ces caractères distinctifs, et ont servi à grouper chaque variété selon ses affinités dans la race qui lui est propre.

Nous avons également subdivisé ces deux races suivant leurs aptitudes particulières pour les cultures de printemps, d'été ou d'hiver.

Ainsi nous avons :

1° LAITUES pommées, printanières.

2° — pommées, d'été.

30 — pommées, d'hiver.

4° — à couper.

5° — romaines ou chicons.

Culture. — Les laitues de printemps se sèment en mars, sur une petite couche ou à défaut sur 'terreau à bon abri. On replante en avril.

On peut encore semer en place en février et mars parmi l'oignon et les carottes, mais il faut semer très-clair et n'employer que de petites espèces.

Les laitues d'été se sèment à la même époque que les précédentes et de la même manière, afin d'avoir

des produits qui succèdent à ceux des variétés hâtives ; seulement ces semis se prolongent jusqu'en juillet.

Après le mois de mars, tous les semis ont lieu en pleine terre; on repique trois semaines après le semis; une terre fraîche, légère et substantielle est celle qui convient le mieux; arroser fréquemment après avoir repiqué le plant, afin d'obtenir des laitues tendres et douces ; avant de planter il faut avoir soin dans les terrains secs de pailler les planches, et si la terre est forte, de ne pas trop la plomber autour des racines après la transplantation.

Les laitues d'hiver se sèment depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre; on repique le plant en octobre à bonne exposition et on le préserve des fortes gelées en le couvrant de paillassons, qu'on enlève dès que la température le permet.

On peut en faire deux semis à quinze jours de distance ; car il arrive quelquefois que les premières semées avancent trop et sont sujettes à périr. Cette laitue est ordinairement bonne à récolter vers la Semaine Sainte, ce qui justifie le nom de Laitue de la *Passion* qu'elle a reçu.

Les Laitues à couper se sèment sur couches et sous châssis ou sous cloches en janvier, février et mars.

En avril et plus tard, on les sème en pleine terre.

Par des semis successifs, on en obtient ainsi toute l'année.

Les laitues romaines se sèment au printemps, celles d'hiver peuvent en outre se semer à l'automne.

Celles du printemps subissent la même culture que les Laitues *pommées* semées à cette époque, avec cette différence seulement, c'est que les têtes des romaines ont besoin d'être liées pour pommer.

Les romaines d'hiver se sèment et se traitent comme les laitues de la Passion.

30 grammes contiennent 30000 graines environ.

1^o LAITUES POMMÉES

PRINTANIÈRES.

Nom BOTANIQUE : *Lactuca copitata*.

LAITUE

GOTTE A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : LAITUE GAU, LAITUE D'OGNON.

Description. — Cette variété très-tendre et très-précoce, forme vite sa pomme et monte facilement, elle convient spécialement pour les plantations sur couche, sous cloches et sous chassis; on en fait également sur terre au printemps, mais elle ne convient guère pour l'été. Semée à la fin d'août ou au commencement de septembre, et mise en pleine terre, elle supporte l'hiver sans aucun abri.

Feuilles du plant un peu larges, à *cloques* concaves et très-blondes.

Feuilles développées extérieures, peu amples, *plissées*, ondulées et blondes, à *cloques* assez nombreuses et saillantes. Pomme très-petite (de 0^m,15 de diamètre), un peu allongée, unicolore, ferme et très-blonde ; *cloques* nombreuses et larges.

Poids 30 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème la Laitue *gotte* au commencement (l'octobre sous cloche et sur ados, on repique vers le milieu de novembre, également sous cloche et sur

ados; donner un peu d'air dès que le plant commence à végéter, en soulevant les cloches, et augmenter progressivement l'accès de l'air, selon l'état de la température, afin de fortifier le plant. Lorsque la gelée se fait sentir, garnir les cloches de fumier bien sec, et couvrir le tout avec des paillassons. Vers la fin de janvier, on doit planter la Laitue *gotte* sous cloche ou sous châssis. Elle est bonne à récolter vers la fin de mars.

LAITUE

GOTTE A GRAINE NOIRE.

Description. — Cette variété, la plus précoce de toutes, est d'assez bonne qualité, et convient particulièrement pour la culture sous cloches et sous châssis. Elle passe également bien l'hiver et tient mieux sa pomme que la précédente.

Elle diffère encore de la Laitue *gotte à graine blanche* par sa pomme plus petite, moins serrée et par la couleur de sa graine.

Feuilles du plant, très-blondes, disposées en cuiller; *cloques*, concaves.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, ondulées, à *cloques* très-blondes, nombreuses, saillantes. Pomme très-petite (de 0^m,12 de diamètre), peu formée, lâche, basse, très-blonde. Feuilles intérieures plissées. *Cloques* nombreuses et saillantes.

Poids 50 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis sous cloche en octobre comme dans la précédente, avec la même manière d'opérer; récolte fin de mars ou commencement d'avril.

LAITUE

GOTTE LENTE A MONTER.

Description. — Très-rustique et aussi précoce que la Laitue *gotte à graine blanche*, mais plus blonde.

Elle est d'excellente qualité et conserve plus longtemps sa pomme, qui monte difficilement, même pendant l'été.

Feuilles du plant, larges, ouvertes, à *cloques* concaves et de couleur blond verdâtre plus foncé que dans la Laitue *gotte à graine noire*.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, ondulées et vertes, à *cloques* nombreuses, grosses et saillantes.

Pomme petite (de 0m,18 de diamètre), régulière, très-ferme, légèrement écrasée, verte, unicolore. Feuilles intérieures plissées ; *cloques* saillantes et nombreuses.

Poids 110 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars sur couche ou terreau à bonne exposition. Replanter en avril. Récolte en mai.

On peut également semer en octobre comme pour les précédentes.

Alors la récolte qui a lieu en mars et avril donne un produit plus volumineux.

Poids 260 grammes. Diamètre 0m,28.

Culture d'hiver.

LAITUE

CORDON ROUGE.

SYNONYME : LAITUE A BORD ROUGE:

Description. — Variété précoce, plus grosse que la précédente, très-rustique et d'excellente qualité.

En été, elle est très-prompte à se faire, tient peu sa pomme et monte rapidement ; mais semée à l'automne, elle passe très-bien l'hiver et conserve parfaitement sa pomme.

Elle est plus tardive de quelques jours seulement que la Laitue *gotte lente à monter*.

Feuilles du plant disposées en cuiller, dressées et planes, d'un vert blond un peu huilé.

Feuilles développées extérieures, peu amples, blondes, un peu plissées à la base, mais peu ondulées; *cloques* peu nombreuses à la partie supérieure.

Feuilles extérieures plissées à la base, à *cloques* nombreuses et grosses. Pomme moyenne (de 0m,20 de diamètre), ronde, pleine et ferme, assez régulière, teintée de rouge à son sommet.

Poids 115 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer en automne préférablement aux semis de mars, la pomme, en *été*, étant sujette à se défaire, et cette variété montant trop promptement dans cette saison. En hiver, elle ne souffre pas du froid, et tient très-bien sa pomme, qui est plus volumineuse à cette époque.

Poids 380 grammes. Diamètre *0m,28*.

Culture d'hiver.

LAITUE

CREPE A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : LAITUE PETITE CRÊPE, LAITUE CRÊPE **HATIVE**,
LAITUE PETITE NOIRE.

Description. — Très-rustique, un peu dure, mais très-précoce, et s'élevant sous cloches, où elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles du plant moyennes, assez crépues, creusées en gouttière et blondes; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, non plissées; **cloques** nombreuses, saillantes et longitudinales.

Pomme petite (de 0111,17 de diamètre), assez haute, très-lâche, régulière et très-blonde.

Poids 65 grammes.

Graine noire.

Culture. — Les premières Laitues *Crêpe à graine noire* se sèment vers le 45 septembre, sur un ados de terreau et sous cloche; lorsque le plant est bon à repiquer, c'est-à-dire *dès* que les cotylédons sont bien développés et que les premières feuilles commencent à paraître, on prépare un autre ados, que l'on charge d'environ 0m,05 de terreau, et on repique une trentaine de laitues sous chaque cloche, que l'on élève ainsi sans jamais leur donner d'air.

Vers la fin de novembre, établir de petites couches avec du vieux fumier et planter sur ces couches quatre à cinq laitues des plus fortes, par cloche. S'il survient des gelées après les plantations, avoir soin de couvrir les cloches de litière et de paillassons que l'on enlève,

vers le milieu du jour si le temps le permet, mais sans donner d'air.

De cette manière on obtient une récolte vers le 15 d *écembre*.

On fait également un autre semis dans la première quinzaine d'octobre, en se conformant à ce qui vient d'être dit pour le premier, et on continue successivement jusqu'en janvier et février; c'est le moyen d'obtenir une succession de petites laitues pommées, jusqu'en mars.

LAITUE

CREPE A GRAINE BLANCHE.

Description. — Variété très-précoce et assez rustique. Elle est un peu dure et demande à être semée de bonne heure, quoiqu'elle passe bien l'hiver.

Elle est plus hâtive que la précédente, plus grosse et moins cloquée.

Feuilles du plant, plus *larges* et plus crépues que celles de la Laitue *crêpe à graine noire*, très-légèrement dentelées sur le bord, ouvertes et blondes.

Feuilles développées extérieures, non plissées, *assez* amples, légèrement ondulées, blondes, à *cloques* peu saillantes.

Pomme petite (de 0^m,20 de diamètre), haute, régulière, très-peu serrée et très-blonde; *cloques* grosses, longitudinales, peu nombreuses.

Poids 110 grammes.

Graine blanche.

Culture. - Semer en mars. Replanter en avril.

On peut semer également en octobre pour replanter en novembre, elle résiste très-bien aux froids.

Poids 200 grammes. Diamètre 0^m,27.

Culture d'hiver.

LAITUE

CRÊPE DAUPHINE.

SYNONYME : LAITUE GROSSE CRÊPE.

Description. — Rustique, mais peu estimée à cause de sa feuille dure et peu délicate.

Elle est presque aussi hâtive que la Laitue *crêpe à graine blanche*, mais a le défaut de mal garder sa pomme.

Elle convient pour le printemps.

Feuilles du plant, grandes, ondulées, renversées en dehors, d'un vert assez intense; *cloques* concaves.

Feuilles développées extérieures, nombreuses, assez amples, très-ondulées, de couleur vert intense; *cloques* saillantes à la base.

Pomme moyenne (de 0111,24 de diamètre), un peu écrasée, contournée, de couleur vert foncé tacheté de brun au sommet.

Feuilles intérieures, déchiquetées et crépues sur les bords; *cloques* nombreuses, saillantes à la base, et rares à la partie supérieure.

Poids 125 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Replanter en avril. Semis d'octobre. Replanter en novembre (elle passe très-bien l'hiver).

Poids 430 grammes. Diamètre 0^m,30.

Culture d'hiver.

LAITUE

VALENCIENNES.

Description. — Race peu méritante.

Elle est rustique, tardive, tient bien sa pomme, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, blond verdâtre, concaves ; **cloques** rares.

Feuilles développées extérieures, moyennes, blond terne, ondulées; **cloques** rares, assez larges.

Pomme moyenne (de 0m,25 de diamètre), haute, blond terne, assez ferme.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre

LAITUE

GEORGES.

Description. — Variété aussi précoce que la Laitue *Botte à graine blanche*, très-rustique et de qualité assez tendre; elle tient peu sa pomme et convient pour les semis d'automne et de printemps; elle est souvent employée comme Laitue *à couper*.

Feuilles du plant, allongées, arrondies, légèrement dentelées à la base, un peu contournées, cloquées et blondes; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, creusées en cuiller; blondes, plissées à la partie inférieure, peu ondulées, à **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,20 de diamètre), ronde, régulière et blonde ; **cloques** douces, grosses, plissées à la base.

Feuilles intérieures, blondes, légèrement cloquées et contournées.

Poids 70 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On la sème dans les premiers jours de novembre sous cloche et sur ados. On opère comme pour la Laitue **gotte**. En février, la replanter sur couche et sous cloches en prenant les précautions prescrites pour la garantir des gelées.

On récolte vers la fin de mars.

Poids 260 grammes. Diamètre 0m,24, en culture d'hiver.

On peut également la planter en pleine terre et à bonne exposition en mars. Le plant destiné au repiquage doit toujours avoir beaucoup d'air; ensuite pour le fortifier, et quand la température le permet, on enlève les cloches pendant le jour.

On récolte au milieu de mai.

LAITUE

DAUPHINE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE BRUNE NATIVE, LAITUE GROSSE **NATIVE** D'HIVER.

Description. — Assez précoce et rustique, tenant bien sa pomme au printemps, seule saison qui lui convienne, quoiqu'elle passe bien l'hiver.

Feuilles du plant allongées, creusées en gouttière,

étroites, de couleur blond verdâtre, à **cloques** concaves, mais rares.

Feuilles développées extérieures, assez amples, produisant beaucoup de drageons, marbrées de larges taches rougeâtres.

Pomme moyenne, lâche (diamètre 0m,22), peu pleine, allongée, d'un vert blond nuancé de rouge au sommet.

Feuilles intérieures assez lisses, **cloques** nulles.

Poids 210 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars.

LAITUE

ROUGETTE.

Description. — Variété à petite pomme, convenant très-bien pour la culture du printemps, mais ne pouvant pommer et montant promptement en été. Feuilles vertes sillonnées de nombreuses taches rouges.

Culture. — Semis de mars.

LAITUE

VERTE , RUSTIQUE.

Description. — De qualité médiocre, convenant peu pour la culture de printemps et d'été, mais très-bonne pour celle d'hiver.

Elle est rustique et supporte bien le froid.

Feuilles du plant, vertes, concaves ; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, ondulées, moyennes, vertes ; **cloques** larges, peu nombreuses.

Pomme grosse (de 0'11,32 de diamètre), haute, verte, peu serrée en été, ferme en hiver.

Poids 350 grammes.

Graine noire.

Culture. Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

MOUSSERONNE.

Description. — Race précoce et passant très-bien l'hiver.

Ses feuilles sont tendres, mais légèrement amères; elle tient peu sa pomme et monte facilement sans pommer.

En résumé, elle est peu méritante et peu cultivée.

Feuilles du plant, renversées, dentelées et ondulées, vertes, marquées de larges taches rouge brun, à **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, vertes, lavées de rouge brun clair, dentelées et frisées.

Pomme petite (de 0'11,20 de diamètre), régulière, lâche, un peu haute, vert clair, tachetée de rouge brun clair.

Poids 70 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars, replanter en avril. Semis d'automne, replanter en novembre.

Poids 330 grammes. Diamètre 0m,30 , en culture d'hiver.

LAITUE

GOTTE VERTE, HÂTIVE.

SYNONYMES : LAITUE **D'AUBERVILLIERS**, LAITUE TENNISBALL.

Description. — De qualité médiocre, très-rustique et convenant très-bien à la culture d'hiver, plus tardive de quelques jours seulement que la Laitue *crêpe à graine noire*.

Feuilles du plant, roides, concaves et vertes, sans **cloques**.

Feuilles développées extérieures, moyennes, ondulées, vertes, à **cloques** larges, peu nombreuses.

Pomme petite (de **0m,22** de diamètre), ferme dans la culture d'hiver et peu serrée en été.

Poids 115 grammes.

Graine noire.

Culture. — **Semis** d'octobre, repiquer en novembre.

Poids 350 grammes. Diamètre **0m,27**, en culture d'hiver.

LAITUES PRINTANIÈRES

RACES ANGLAISES,

LAITUE

TENNISBALL BLACK SEED.

Très-bonne laitue de printemps ou **d'hiver**, n'ayant

aucune ressemblance avec la variété que nous cultivons sous ce none.

LAITUE

BROWN DUTCH WHITE SEED.

Variété médiocre, convient pour l'hiver ou le printemps, elle monte immédiatement dans une culture d'été.

LAITUES PRINTANIÈRES

RACES ALLEMANDES.

LAITUE

SEHR FRÜHER BRAUNER STEINKOPF, WEISSER **SAAMEN**.

Variété hâtive, convenant très-bien pour le printemps ; elle **monte** très-vite, petite pomme brune.

LAITUE

SEHR FRÜHER **GRÜNER** STEINKOPF SCHWARZER **SAAMEN**.

Description. — De bonne qualité, rustique et précocce; faite de printemps, elle monte vite, mais semée à l'automne pour l'hiver ou le premier printemps, elle ne souffre pas du froid et tient bien sa pomme.

Feuilles du plant, en cuiller, dressées, moins blondes que dans les autres races.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées à la base, peu ondulées, et vert pâle, à **cloques** saillantes à la partie supérieure.

Pomme moyenne (de 0^m,20 de diamètre), ronde, régulière, ferme et pleine, colorée de rouge sur le sommet; **cloques** saillantes, nombreuses, plissées à la base.

Poids 130 grammes.

Graine blanche.

Culture. -- Semis de mars, repiquer en avril. Semis d'automne, repiquer en novembre.

Poids 340 grammes. Diamètre 0^m,26, en culture d'hiver.

LAITUE

GELBER WINTER, WEISSER **SAAMEN**.

Description. — Très-belle et bonne race, rustique et précoce.

Feuilles du plant, blondes, allongées, arrondies, cloquées, un peu contournées, légèrement dentelées à la base; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, peu ondulées, creusées en cuiller, plissées à la partie inférieure; **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0^m,20 de diamètre), ronde, régulière, blonde, unicolore; **cloques** grosses, douces, plissées à la base.

Feuilles intérieures, blondes, très-légèrement cloquées et contournées.

Poids 60 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril. Semis d'octobre, repiquer en novembre.

Poids 300 grammes. Diamètre 0m,28 , en culture d'hiver.

2° LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

LAITUE

DE VERSAILLES.

Description. — Une des meilleures Laitues d'été, assez prompte à pommer, montant difficilement, très-rustique, de précocité moyenne, et peu difficile sur la nature des terrains et des saisons, excepté pendant l'hiver où elle ne vient pas. Elle garde très-bien sa pomme.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, minces, bosselées, assez amples, blond blanchâtre et très-tendres ; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-nombreuses, amples et blondes, à **cloques** saillantes.

Pomme grosse, ferme (de 0111,30 de diamètre), blonde, un peu baute, bien fournie sans être dure, légèrement contournée et allongée.

Poids 320 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème depuis mars jusqu'en juillet; après mars, on élève le plant en pleine terre. Il faut une terre franche, légère et substantielle et des arrosements fréquents, on obtient ainsi des laitues tendres et douces.

LAITUE

BLONDE D'ÉTÉ.

SYNONYMES : LAITUE ROYALE, A GRAINE BLANCHE, LAITUE BLONDE,
LAITUE JAUNE D'ÉTÉ, LAITUE POMMÉE PARESSEUSE.

Description. — Variété rustique et assez hâtive, excellente et très-tendre.

Elle est très-blonde ; ses feuilles sont unies, surtout sur la pomme qui est bien faite, serrée, un peu plate, et d'une belle grosseur; elle se maintient très-bien en été, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, disposées en cuiller et blondes, cloques concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples, plissées et ondulées, de couleur blond doré, à cloques larges et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), ronde ou légèrement aplatie, régulière, très-ferme et serrée, blond jaunâtre.

Poids 300 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis depuis mars jusqu'en juillet.

LAITUE

BLONDE TRAPUE.

SYNONYMES ; LAITUE GROSSE DORÉE D'ÉTÉ, LAITUE D'ITALIE.

Une des bonnes laitues d'été, très-tendre et de bonne qualité, quoique légèrement amère.

Elle est rustique, un peu tardive, tient très-bien sa pomme et peut passer l'hiver.

Feuilles du plant , planes , ondulées et dentelées , blondes, légèrement colorées de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, étalées, très-travaillées et plissées ; de couleur blond doré tacheté de brun; **cloques** concaves et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,31 de diamètre), élargie, très-serrée et très-ferme, un peu écrasée, se déchirant légèrement, de couleur blond doré tacheté de rouge brun au sommet.

Poids 450 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

LYONNAISE.

Description. — Bonne et tendre quoiqu'elle ait une très-légère amertume, tient bien sa pomme l'été, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, en cuiller; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures , amples, ondulées, plissées, de couleur blond doré, à **cloques** saillantes et n ombreuses.

Pomme petite (de 0m,23 de diamètre), ronde, régulière, ferme et serrée, se déchirant un peu, d'un blond blafard.

Poids 200 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Seiner en mars, repiquer en avril.

LAITUE

BLONDE DE BERLIN.

SYNONYMES : LAITUE BLONDE, A GRAINE NOIRE, LAITUE ROYALE,
A GRAINE NOIRE.

Description. — Variété rustique et aussi hâtive que la Laitue de *Versailles*, d'excellente qualité, et tenant parfaitement sa pomme.

Elle passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, en cuiller ; **cloques** **concaves**.

Feuilles développées extérieures, assez amples et blondes; à **cloques** larges et nombreuses.

Pomme grosse (de 0m,35 de diamètre), un peu haute, ronde, régulière, ferme, serrée et blonde.

Poids 500 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril.

LAITUE

MU GUETTE.

Description. — Obtenue dans notre département en 1855, cette laitue est de bonne qualité, tendre, rustique et tardive ; elle tient bien sa pomme et passe également bien l'hiver.

En résumé c'est une bonne race.

Feuilles du plant, planes, dentelées, ondulées, blondes, légèrement colorées de rouge, à **cloques** nombreuses et concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées , de couleur blond doré nuancé de brun sur le sommet des **cloques** qui sont nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,29 de diamètre), haute, très-serrée et ferme, un peu écrasée et déchirée, de couleur blonde lavée de rouge au sommet.

Poids 470 grammes.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril.

Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

HATIVE DE SIMPSON .

Description. — Variété américaine , remarquablement tendre et cassante, et de très-bonne qualité ; sa pomme n'est pas bien pleine. Elle est à peu près de la même saison que la Laitue de *Versailles*, mais elle monte plus vite.

Feuilles du plant, blondes ; **cloques** concaves, en cuiller, très-amples.

Feuilles développées *extérieures*, amples, plissées et ondulées, à *cloques* nombreuses, saillantes et blondes.

Pomme grosse (de 0111,36 de diamètre), haute, peu *ser*-rée, très-blonde.

Poids 400 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA BLONDE.

SYNONYMES : LAITUE DE SILÉSIE, LAITUE TÊTE DE MORT.

Description. — Une des meilleures laitues, quand elle réussit bien, très-douce et une des plus volumineuses, très-estimée en Auvergne et dans les environs de Lyon.

Elle est rustique, garde bien sa pomme, mais est susceptible de prendre de l'amertume si elle souffre de la sécheresse.

Elle passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, frisées et dentelées sur les bords, de couleur très-blonde tachetée de brun.

Feuilles développées extérieures, très-amples, dentelées et crépues ; *cloques* nombreuses, très-saillantes, de couleur blonde colorée de brun.

Pomme très-grosse (diamètre 0^m,44), haute, rarement très-pleine, teintée de rouge brun sur le sommet.

Poids 620 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

BATAVIA BLONDE, FRISÉE ALLEMANDE.

Description. — Belle et bonne race ; elle est rustique, tardive, résiste bien à la sécheresse, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, très-blondes, lavées de brun sur les bords qui sont dentelés et frisés, renversées en dehors; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-amples, dentelées et crépues, à **cloques** saillantes, nombreuses, de couleur blonde colorée de brun.

Pomme très-grosse (de 0111,42 de diamètre), un peu lâche, haute, pommant en manière de chou, blond doré teinté de brun sur le sommet.

Poids 580 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA BRUNE.

SYNONYMES : LAITUE-CHOU, LAITUE BRUNE DE **SILÉSIE**.

Description. — Variété superbe, pommant en manière de chou, cassante et douce, mais un peu dure, et meilleure cuite que crue. Elle est moins répandue que la variété précédente ; sa pomme est au moins aussi grosse que celle de la Laitue *Batavia blonde*, et est aussi tardive.

Elle garde bien sa pomme et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, allongées, raides, dentelées et frisées sur les bords, renversées en dehors, de couleur très-verte, à **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, d'un vert très-foncé, très-amples, très-ondulées, découpées et frisées sur les bords, à **cloques** saillantes, nombreuses, longitudinales, de couleur vert bronzé.

Pomme très-grosse (diamètre **0^m,47**), haute, régulière, un peu anguleuse et un peu lâche, verte colorée de brun ; **cloques** grosses et saillantes, vertes nuancées de brun.

Poids 750 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

METERELLE.

SYNONYME : LAITUE **BELLEGARDE**.

Description. — Variété rustique , assez précoce et d'assez bonne qualité quoique légèrement amère.

Elle monte difficilement, tient bien sa pomme qui est lente à se faire, vient dans tous les terrains, et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant verdâtres, disposées en cuiller, plus amples, et d'un aspect plus tendre que celles de la Laitue *blonde d'été*; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, verdâtres, très-repliées, à **cloques** saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de **0^m,27** de diamètre), ferme, très-serrée, un peu haute et ronde, blond verdâtre.

Poids 380 grammes.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril.

LAITUE

GROSSE BRUNE PARESSEUSE.

SYNONYMES LAITUE GRISE, LAITUE GROSSE HOLLANDAISE.

LAITUE PRODIGIEUSE, LAITUE GRISE MARAÎCHÈRE.

Description. — Rustique et aussi tardive que la Laitue de Versailles mais tenant moins bien sa pomme ; elle est tendre et cassante, mais légèrement amère.

Sa pomme est très-grosse, régulière, très-lente à se faire, et cependant de moindre durée que dans les variétés précédentes ; elle passe assez bien l'hiver, et même en cette saison, elle fournit une pomme plus ferme qu'en été.

En résumé, c'est une bonne race, très-cultivée par les maraîchers.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur blond verdâtre, tachetées de brun, à **cloques** concaves.

Feuilles développées, extérieures, arrondies, très-amples, plissées, de couleur vert gris nuancé de quelques taches d'un brun pâle, à **cloques** nombreuses et sail-lantes.

Pomme très-grosse (de 0,36 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, verte et teintée de rouge sur le sommet.

Poids 430 grammes.

Graine noire.

Culture. — On sème sur couche et sous panneaux vers la fin de février ou au commencement de mars.

On repique en pleine terre et en place.

Pendant les chaleurs, **arrosements** fréquents, afin d'avoir toujours des laitues bien tendres.

On peut aussi semer successivement jusqu'en juillet, mais en pleine terre et à une exposition abritée.

Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

PARESSEUSE DU PAS-DE-CALAIS.

SYNONYME : LAITUE JULIENNE D'ÉTÉ.

Description. — Bonne race, tendre et cassante, rustique et tardive.

Elle tient bien sa pomme et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, en cuiller, dentelées, blond verdâtre, à **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, plissées, d'un vert grisâtre, à **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme grosse (de 0^m,32 de diamètre) , peu serrée, ronde, régulière et verte.

Poids 400 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer sur couche et sous panneaux en mars. Repiquer en pleine terre en place. **Arrosements** fréquents pendant les chaleurs.

Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

PALATINE.

SYNONYMES : LAITUE JEUNE VERTE, LAITUE PETITE BRUNE,
LAITUE BRUNE HOLLANDAISE, LAITUE ROUSSE, LAITUE INCOMPARABLE,
LAITUE OEIL DE PERDRIX.

Description. — Une des meilleures variétés, de précocité moyenne et très-répandue sous divers noms. Elle est rustique, nullement difficile sur le terrain ou sur la saison et la plus convenable pour les derniers semis de l'été; elle fournit beaucoup, quoiqu'elle soit peu volumineuse. Qualité excellente.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré teinté de rouge.

Feuilles développées extérieures, plissées, très-peu amples, de couleur vert bronzé, marquées de taches brunes, **cloques** rares.

Pomme moyenne (de 0m,25 de diamètre), ronde, un peu écrasée, mais très-ferme, d'un vert blond doré, colorée de rouge brun au sommet et marqué de fortes taches brunes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer dans la seconde quinzaine d'octobre sous cloche et sur ados; donner autant d'air que possible et enlever les cloches pendant le jour, aussitôt que la température le permet, afin de fortifier le plant. En mars, on plante les laitues dans une *costière* à bonne exposition.

On les replante en avril en pleine terre.

Arrosements fréquents après la plantation, si le temps est doux.

Récolte vers la fin de mai.

LAITUE

DE MALTE.

SYNONYME : LAITUE **CHOU** BLONDE.

Description. — Belle variété, très-bonne, tendre et douce, rustique et tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Elle est très-cultivée en Angleterre, préférable aux Laitues *Batavia* et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, très-amples, raides, allongées, renversées et très-blondes; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-amples, un peu découpées, ondulées, très-blondes, unicolores, et à très-grosses côtes; **cloques** peu nombreuses et saillantes.

Pomme très-grosse (de 0^m,42 de diamètre), aplatie, haute, fort tendre, peu pleine, très-blonde, unicolore.

Poids 610 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer de mars en juillet.

LAITUE

CHOU DE NAPLES.

Description. — Remarquable par sa forme et son volume, mais inférieure comme qualité à la précédente,

quoiqu'elle soit cependant bonne, douce et cassante, et qu'elle garde bien sa pomme.

Ses feuilles d'un vert vif, raides, forment une pomme très-forte et ronde, ayant tout à fait l'aspect de celle d'un chou.

Elle est rustique et tardive, de la même saison que la Laitue *de Malte*, mais elle est très-lente à monter et on est obligé de la fendre pour la laisser venir à graine.

Elle convient pour les semis du printemps, et cependant passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, dentelées et frisées sur les bords, vertes; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, frisées, découpées sur les bords et très-ondulées, raides, et d'un vert intense; **cloques** très-saillantes, vertes et nombreuses.

Pomme très-grosse (de **0m,42** de diamètre), ronde, très-ferme et régulière, rappelant l'aspect d'une pomme de chou tant par la forme que par la couleur; grosses côtes.

Poids 630 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA COURTE.

Description. — Bonne race, tendre et cassante, gardant bien sa pomme et si lente à monter, qu'on est obligé de la fendre pour obtenir la graine dont elle est très-avare.

Elle est rustique, tardive, et de la saison de la Laitue *de Malte*.

Feuilles du plant, vertes, dentelées et frisées sur les bords; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, blondes, très-amples, courtes, découpées et frisées sur les bords; **cloques** saillantes, nombreuses et blondes.

Pomme très-grosse (de 0m,44 de diamètre), très-ferme, ronde, régulière, de couleur vert foncé.

Poids 600 grammes.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

TURQUE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE ALLEMANDE, LAITUE GROSSE,
LAITUE INCOMPARABLE.

Description. — Variété à pomme **très-grosse** et très-dure.

Une des plus belles et des meilleures Laitues d'été, très-tendre et rustique; elle est un peu tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*, et monte assez promptement. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, légèrement dentelées, de consistance Terme et épaisse, d'un blond terne; **cloques** très-rares.

Feuilles développées extérieures, grandes, presque unies, arrondies, peu ondulées et légèrement plissées, vert terne; **cloques** douces, très-rares, d'un vert blond.

Pomme très-grosse (de 0m,36 de diamètre) et ferme, ronde, un peu allongée, régulière, vert terne.

Poids 400 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer de mars en juillet.

LAITUE

IMPÉRIALE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYME : LAITUE INCOMPARABLE.

Description. — Bonne et tendre laitue, mais avec un goût amer légèrement prononcé ; elle est rustique, un peu tardive et monte assez promptement. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, d'un blond terne, légèrement dentelées, à **cloques** presque nulles.

Feuilles développées extérieures, amples, arrondies, plissées, d'un vert blond terne, à **cloques** rares mais très-douces.

Pomme assez grosse (de 0^m,30 de diamètre), ronde, un peu allongée, régulière, peu serrée, vert blanchâtre.

Poids 360 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

IMPÉRIALE, A GRAINE NOIRE.

Description. — Sous-variété de la précédente, très-bonne, rustique, tardive et passant bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes et blondes, légèrement dentelées, de contexture ferme ; **cloques** rares.

Feuilles développées extérieures, amples, arrondies, peu ondulées, plissées, d'un vert blond, ternes et comme dépolies ; **cloques** très-douces, peu nombreuses.

Pomme grosse (de 0m,33 de diamètre), régulière, ronde, un peu allongée et serrée, vert terne.

Poids 380 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

MONTE-A- PEINE.

SYNONYME : LAITUE PARESSEUSE.

Description. — Originaire de l'Anjou et obtenue en 1851.

Excellente race, rustique, assez précoce, fournit beaucoup, convient pour toutes les saisons et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées vers le milieu, de couleur blond doré nuancé légèrement de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, de couleur vert bronzé marbré de taches brunes mais rares, à **cloques** rares et douces.

Pomme moyenne (de 0m,28 de diamètre), très-ferme, ronde, un peu écrasée, d'un vert blondissant, et marquée de taches brunes assez nettes au sommet.

Poids 360 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer vers le 15 octobre sous cloches et

sur ados. Enlever les cloches pendant le jour, s'il fait doux. En mars, planter sur une planche abritée par un mur à bonne exposition. Repiquer en avril en pleine terre, et récolter en mai.

LAITUE

DE GÊNES VERTE.

Variété à pomme verte, très-bien faite, un peu aplatie et teintée de rouge sur le sommet, se formant assez vite, et tenant bien. Feuilles très-unies, huilées, d'un vert blond, légèrement doré.

LAITUE

VERTE A GRAINE JAUNE.

Description. — Obtenue en Anjou en 1853, elle est de précocité moyenne, garde peu sa pomme en été, mais assez longtemps lorsqu'on la cultive en hiver. Elle est très-rustique et convient parfaitement pour cette dernière saison.

Feuilles du plant, d'un blond terne, assez ouvertes, légèrement dentelées, de contexture épaisse ; cloques rares.

Feuilles développées extérieures, très-amples, arrondies, un peu ondulées et plissées ; à cloques très-douces, très-rares, d'un vert blond terne.

Pomme petite (de 0^m,23 de diamètre), ronde, un peu allongée, peu serrée, vert terne.

Poids 300 grammes.

Graine jaune.

Culture. — Semis de mars. Replanter en avril. Semis d'octobre. Replanter en novembre.

Poids 550 grammes. Diamètre 0^m,34, en culture d'hiver.

LAITUE

JEUNE VERTE.

Description. — Obtenue en Anjou en 1855, mais très-différente de la Laitue *Palatine*, qui porte aussi le nom de Laitue *jeune verte*.

Excellente race, rustique, gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, en cuiller, de couleur vert foncé ; *cloques* peu nombreuses.

Feuilles développées extérieures, courtes, arrondies, peu dentelées, légèrement plissées à la base, de couleur vert terne ; *cloques* rares.

Pomme troyenne (de 0^m,25 de diamètre), assez ferme, ronde, régulière, de couleur vert foncé.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

POMMÉE BLANCHE.

Originaire de Provence et obtenue en 1844. Variété assez bonne.

Pomme haute, serrée, déchirée, verte colorée de rouge.

LAITUE

MARAICHÈRE D'ÉTÉ.

Description. — De bonne qualité, tendre, mais légèrement amère; elle est tardive et rustique, et tient bien sa pomme.

Elle a l'avantage de pouvoir passer l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées, ondulées, blondes, légèrement colorées de brun ; *cloques* concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, colorées de rouge sur les bords, à *cloques* saillantes, nombreuses, de couleur blond doré teinté de brun sur le sommet des *cloques*.

Pomme petite (de 0m,24 de diamètre), très-serrée, un peu déchirée, de couleur blond doré coloré de rouge au sommet.

Poids 280 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril.

LAITUE

PALATINE ROUSSE D'ÉTÉ.

Variété obtenue en Anjou, à pomme très-verte tachetée comme la Laitue *Palatine*, mais n'ayant aucune autre ressemblance avec cette dernière.

LAITUE

ROULETTE D'ALGER.

Intermédiaire entre la Laitue de *Versailles* et la Laitue blonde d'été. Très-bonne variété.

LAITUE

BOSSIN.

Description. — Bonne race, cassante et douce au goût, rustique, très-tardive, et gardant bien sa pomme.

Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, très-vertes, dentelées, frisées sur les bords et renversées, allongées et raides; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, découpées et frisées sur les bords, de couleur vert bronzé, à **cloques** assez nombreuses, longitudinales et saillantes.

Pomme petite (de 0^m,25 de diamètre), haute, un peu anguleuse, régulière, pas très-serrée, verte, colorée de brun.

Poids 290 grammes.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

SANGUINE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : LAITUE PANACHÉE, A GRAINE BLANCHE, LAITUE FLAGELLÉE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Variété remarquable par la mouche-ture rouge de ses feuilles qui forment une très-jolie

salade; elle est d'ailleurs très-tendre et fort bonne ; elle est un peu tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*, monte facilement dans les chaleurs et convient mieux pour être semée en automne pour l'hiver.

Elle convient également pour les semis précoces du printemps.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur blond doré, marquées de nombreuses taches brunes ; *cloques* concaves.

Feuilles développées extérieures, peu amples, ondulées et rondes, vertes, panachées de brun rougeâtre. *Cloques* saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,24 de diamètre), arrondie, régulière, couleur vert blond, tachetée de mouchetures brun rouge.

Poids 250 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril. Semis d'automne. Repiquer en novembre. Cultivée en cette saison, elle pousse presque en même temps que la Laitue *cordon rouge*.

Poids 410 grammes. Diamètre 0m,29, en culture d'hiver.

LAITUE

SANGUINE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : LAITUE PANACHÉE, A GRAINE NOIRE, LAITUE
FLAGELLÉE, A GRAINE NOIRE.

Description. — De bonne qualité, quoique un peu amère, tenant beaucoup mieux sa pomme que la précédente, et plus fortement fouettée de rouge.

Elle est rustique et tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Elle paraît mains bonne pour l'hiver que la précédente.

Feuilles du plant, planes, de couleur rougeâtre très-accentuée ; *cloqures* concaves et convexes.

Feuilles développées extérieures, courtes, arrondies, plissées à la base, vertes, colorées de rouge brun.

Pomme moyenne (de 0m,26 de diamètre), régulière, vert tacheté de rouge brun, devenant rouge intense sur le sommet de la pomme.

Poids 260 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars **juillet**. Semis d'automne. Repiquer en novembre.

Poids 360 grammes. Diamètre 0m,32, en culture d'été.

LAITUE

CAPUCINE DE HOLLANDE.

Variété à pomme très-grosse, pouvant être semée au printemps et à l'automne.

LAITUE

GROSSE BLONDE, PARESSEUSE.

Très-belle et très-bonne variété, obtenue en Anjou en 1854, tardive, et gardant bien sa pomme ; feuilles cloquées et blond cuivré; pomme grosse.

LAITUE

GROSSE BLONDE D HIVER;

Variété cultivée dans le département de Seine-et-Oise ;
feuilles cloquées et capuchonnées, luisantes et blondes.
Pomme peu pleine.

LAITUE

P E R P I G N A N E .

Variété intermédiaire entre les Laitues de *Versailles*
et *blonde d'été*.

LAITUE

ROUSSE, HOLLANDAISE.

SYNONYME : LAITUE GROSSE HOLLANDAISE.

Description. — Excellente variété, très-tendre, de précocité moyenne, à pomme très-grosse mais peu serrée, se rapprochant beaucoup de la Laitue *Palatine*, dont elle diffère par son volume et sa précocité.

Elle est rustique, de la saison de la Laitue de *Versailles*, et ne tient pas très-bien sa pomme en été. Elle convient mieux pour l'hiver qu'elle supporte bien.

Feuilles du plant, planes, d'un blond verdâtre, légèrement lavées de brun sur les bords; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, arrondies, ondulées, repliées sur le sommet de la pomme, de couleur verte tachetée de rouge; **cloques** peu nombreuses, larges et douces.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), un peu haute, peu serrée, de couleur vert blond, colorée de rouge.

Poids 260 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en août et septembre, et repiquer en octobre à bonne exposition. En hiver, pendant les fortes gelées, couvrir de paillassons ou de grandes litières, qu'on enlève et qu'on remet selon les besoins.

Récolte en mars et avril.

LAITUE

ROUGE, CHARTREUSE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE BOUGE, LAITUE ROUGE.

Description. — Rustique, très-tendre et très-douce, aussi tardive que la Laitue *grosse brune paresseuse*; elle garde peu sa pomme, et convient mieux pour l'hiver, où elle fournit une pomme plus grosse et plus ferme qu'en *été*.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur verte, lavées de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, vert intense, lavées de brun; **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,31 de diamètre), un peu haute, peu serrée, régulière, couleur vert foncé, fortement colorée de rouge brun.

Poids 370 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'août et de septembre. Bonne exposition pour repiquer en octobre. Récolte en mars et avril.

LAITUE

FAVORITE DE **MISY**.

SYNONYME : GROSSE PALATINE.

Variété ayant beaucoup d'analogie sous les rapports de la forme et de la maturité avec la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Pomme grosse, peu serrée; feuilles étalées, plus amples que dans la Laitue *Palatine* ordinaire, d'un vert plus blond, à taches rouges plus claires, plus grandes et plus nombreuses.

LAITUE

ROUSSE, A GRAINE JAUNES

SYNONYMES : LAITUE D'AMÉRIQUE, LAITUE **DÉSIRÉE**

Description. — Variété rustique et d'assez bonne qualité, de précocité moyenne et de la saison de la Laitue *de Versailles*, convient très-bien pour l'hiver.

Elle offre cette particularité curieuse, c'est qu'après avoir pommé, elle produit beaucoup de rejetons. Elle est plus cloquée que la Laitue *rousse hollandaise*, sa pomme assez grosse est presque rouge.

Feuilles du plant, ouvertes, allongées, dentelées, minces, roussâtres, tachetées de brun ; cloquées concaves.

Feuilles développées extérieures, minces, plissées et cloquées, produisant des rejetons.

Pomme moyenne (de 0^m,34 de diamètre), haute, un peu pointue en se formant, ronde ensuite, un peu lâche, couleur vert doré, colorée de rouge; *cloques* douces.

Poids 300 grammes.

Graine jaune.

Culture. — Semis d'août à septembre.

LAITUE

D ITALIE.

Description. — Bonne race, tardive et rustique, tient bien sa pomme et passe très-bien l'hiver.

Elle est très-lente à se faire.

Feuilles du plant, allongées, ouvertes, unies, de couleur vert terne.

Feuilles développées extérieures, minces, plissées dans le sens des nervures, assez luisantes, et d'un vert brun rougeâtre sur les bords et sur le dessus de la pomme ; *cloques* douces.

Pomme moyenne (de 0111,30 de diamètre), haute, arrondie, d'un vert brun rougeâtre nuancé de rouge plus vif sur le sommet; *cloques* douces.

Poids 300 grammes.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

COCASSE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Race curieuse dont la pomme paraît tronquée, à cause de ses feuilles qui sont repliées.

Néanmoins elle est assez bonne, tendre et rustique, elle tient bien sa pomme et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, plissées, allongées, blond verdâtre; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, larges, un peu plissées sur la hauteur, un peu ondulées et repliées en dehors à l'extrémité.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), ronde, très-ferme; **cloques** saillantes et nombreuses.

Poids 320 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril. Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

COCASSE, A GRAINE NOIRE.

Semblable à la variété précédente, mais à graine noire.

LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

VARIÉTÉS ANGLAISES.

LAITUE

SAXONY.

Variété excellente, aussi hâtive que la Laitue *blonde de Berlin*, tient bien sa pomme, rustique, et passe bien l'hiver.

Feuilles développées extérieures, peu amples, de couleur terne très-pâle ; **cloques** très-douces.

Pomme petite (de 0^m,23 de diamètre), écrasée, ferme, d'un blond blanchâtre, plus pâle que dans la Laitue *Turque*.

Poids 220 grammes.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

BROWN GENOA.

Description. — Bonne race, rustique, de précocité moyenne.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, amples, étalées, de couleur vert bronzé, lavées de larges taches *rouges* nombreuses; *cloques* douces et rares.

Pomme grosse (de 0^m,30 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, verte, colorée de rouge brun au *sommet*.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

LARGE INDIA.

Description. -- Bonne race, originaire des États-Unis, où elle fut obtenue en 1852.

Elle est rustique, tardive, garde bien sa pomme, résiste à la sécheresse, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords, très-blondes, lavées de brun ; *cloques* convexes.

Feuilles développées, extérieures, peu amples, dentelées, crépues, de couleur blond doré ; *cloques* nombreuses et saillantes.

Pomme haute, assez grosse (de 0^m,38 de diamètre), peu serrée, blond doré, légèrement colorée de rouge brun sur le sommet.

Poids 490 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de printemps.

LAITUE

SUPERB BROWN SILESIA.

Description. — Issue des Etats-Unis (1850), cette variété est douce et tondre, rustique, tardive, mais garde peu sa pomme en été; aussi ne la cultive-t-on généralement qu'en hiver, sa pomme étant plus grosse et plus ferme à cette époque.

Feuilles du plant, en cuiller, vert lavé de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples, **ondulées**, d'un vert intense lavé de brun ; **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), un peu haute, régulière, ferme, vert foncé, colorée de rouge brun.

Poids 375 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

EARLY CURLED SILESIA.

Description. — Originaire des Etats-Unis (1850), douce, mais un peu dure, résiste bien à la sécheresse, garde bien sa pomme, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, très-blondes, lavées de brun, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords.

Feuilles développées extérieures, amples, dentelées, crépues, très-blondes, principalement sur les bords, qui sont d'un jaune doré.

Pomme grosse (de 0m,44 de diamètre), haute, un peu lâche, blond doré.

Poids 550 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'été.

LAITUE

RED EDGED ASIATIC.

Description. — D'origine anglaise et obtenue en 1854.

Rustique, tardive et montant assez promptement. Elle est tendre et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, légèrement dentelées, de contexture ferme, blond terne; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, amples, d'un vert blond très-terne, arrondies, plissées, peu ondulées; **cloques** presque nulles.

Pomme moyenne (de 0111,28 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, un peu allongée, vert blanchâtre terne.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUE

MARSEILLES.

Description. — Race anglaise, obtenue en 1854, dure, cassante et douce au goût, très-tardive, garde bien sa pomme et passe l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, marquées de taches brunes, allongées, raides, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords ; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, assez amples, ondulées, découpées et frisées sur les bords, marquées de larges taches brun noir ; **cloques** saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0^m,37 de diamètre), pas très-haute, régulière, un peu anguleuse et pas très-ferme, blond terne, colorée de brun rougeâtre sur le sommet.

Poids 480 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

RACES ALLEMANDES.

LAITUE

FRÜHER GELBER MAIKOPF, WEISSER SAAMEN.

Description. — Bonne race rustique. Elle passe assez bien l'hiver, mais tient peu sa pomme.

Feuilles du plant, planes, dentelées, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, de couleur blond doré, marquées de taches brunes; **cloques** rares et douces.

Pomme moyenne de (0^m,23 de diamètre), ronde, très-ferme, un peu écrasée, blonde, marquée de taches brunes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUE

BRAUNER WINTER, WEISSER **SAAMEN**.

Description. — Cette laitue est de bonne qualité, de précocité moyenne, et rustique. Elle convient pour toutes les saisons et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, de couleur vert bronzé, marquées de taches brunes ; **cloques** presque nulles.

Pomme assez grosse (de 0^m,28 de diamètre), arrondie, serrée, d'un vert blondissant, colorée de rouge brun au sommet,

Poids 330 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été et d'automne,

LAITUE

GROSSER GELBER ASIATISCHER, WEISSER SAAMEN.

Description. — Variété tendre, avec un goût d'amertume assez prononcé.

Elle est rustique, un peu tardive, monte assez promptement, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, très-blondes, légèrement dentelées ; *cloques* rares.

Feuilles développées extérieures, amples, plissées, arrondies, blondes ; *cloques* douces.

Pomme grosse (de 0^m,33 de diamètre), régulière, arrondie, tache, vert blondissant.

Poids 375 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été.

LAITUE

ZUCKER-ODER SCHWEDENKOPF, WEISSER SAAMEN.

Description. — Belle race hâtive, peu volumineuse, mais très-bonne.

Feuilles du plant, planes, dentelées, très-blondes, tachetées de rouge.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, d'un vert blond, marquées de taches brunes.

Pomme moyenne (de 0^m,26 de diamètre), très-ferme, ronde, d'un vert blond, marquée de taches brunes très-nettes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été.

3° LAITUES POMMÉES

D'HIVER.

LAITUE

PASSION.

SYNONYME : LAITUE DE LA PASSION.

Description. — Cette variété , ainsi nommée, parce qu'elle pousse vers la Semaine Sainte, est un peu dure et garde bien sa pomme.

Nous ferons remarquer que le principal mérite des Laitues d'hiver consiste dans leur rusticité; leur pomme généralement n'est ni belle, ni tendre, et celle-ci, plus verte que blonde, est parsemée de quelques faibles taches rougeâtres.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, blondes, marquées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, amples, rares, peu ondulées, plissées à la base, de couleur verte tachetée de brun clair; *cloques* douces.

Pomme moyenne (de 0^m,30 de diamètre), haute, régulière, peu serrée, verte colorée de rouge au sommet.

Poids 400 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On la sème depuis la mi-août jusqu'au 15 septembre, selon la nature du sol dont on dispose.

On repique en octobre à bonne exposition. Avoir soin de la préserver des fortes *gelées*, en la couvrant de paille longue, qu'on enlève dès que la température le permet

- Il est bon d'en faire deux semis à quinze jours de distance , car il arrive quelquefois que les premières semées avancent trop et sont sujettes à périr.

Récolte de mars à avril.

LAITUE

MORINE.

SYNONYMES : LAITUE ROULETTE BLANCHE, LAITUE RUSTIQUE D'HIVER.

Description. — Variété très-tendre, très-rustique, et lente à monter, la meilleure des Laitues d'hiver, convient parfaitement pour la culture d'hiver ; elle est un peu plus verte que la Laitue *Passion*, moins étendue en feuilles, aussi grosse au moins en pomme ; elle se fait aussi vite que cette dernière, et monte au moins quinze jours plus tard.

Feuilles du plant, blondes, disposées en cuiller; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples et peu ondulées, de couleur blanc grisâtre glacé ; **cloques** sail-lantes, peu nombreuses.

Pomme moyenne (diamètre 0m,30), arrondie, pleine et ferme, régulière, blonde ; **cloques** saillantes.

Poids 470 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

Repiquer à bonne exposition en octobre.

LAITUE

DE GROSLAY.

Description. Variété rustique , gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, très-blondes, parsemées de taches brunes, creusées en gouttière.

Feuilles développées extérieures, amples, blondes, peu ondulées, plissées à la base , marquées de taches brun clair ; **cloques** douces.

Pomme moyenne (de 0^m,28 de diamètre), un peu haute, régulière, lâche, verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 380 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août en septembre.

LAITUE

PASSION FIBODE.

Description. — Très-lente à monter, un peu dure et rustique.

Feuilles du plant, creusées en gouttière, blondes, marquées de taches brunes, très-rares.

Feuilles développées extérieures, amples, peu ondulées, plissées à la base, marquées de taches brun clair ; **cloques** rares,

Pomme grosse (de 0^m,42, de diamètre), régulière, assez verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 500 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août en septembre.

LAITUE

PASSION SANGUINE.

Description. — Rustique et gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, blondes, tachetées fortement de brun rougeâtre, creusées en gouttière.

Feuilles développées extérieures, assez amples, plissées, peu ondulées, marquées de taches brun clair très-accen-tuées et nombreuses ; cloques douces.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), régulière, un peu haute, verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 420 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août à septembre.

Repiquer à bonne exposition en octobre.

LAITUE

BRUNE D'HIVER.

SYNONYME : LAITUE GROSSE BRUNE D'HIVER.

Description. — Excellente race, bien préférable à la Laitue *Passion*, très-rustique, tient bien sa pomme qui est cependant moins ferme que celle de la Laitue *Morine*.

Feuilles du plant, courtes, cloquées, arrondies, couleur vert blond tacheté de brun.

Feuilles développées extérieures, courtes, légèrement ondulées et plissées, couleur vert clair marbré de rouge brun ; **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,32 de diamètre), **haute**, assez pleine, régulière, verte, colorée de rouge brun.

Poids 450 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

4° LAITUES A COUPER.

LAITUE

A COUPER.

SYNONYMES : PETITE LAITUE, LAITUE A PINCER.

Description. — Les laitues à couper sont des variétés choisies et cultivées pour être coupées petites en toutes saisons.

Toutes les laitues et particulièrement celles dont le plant est blond, sont propres à faire de la *laitue à couper*, mais on préfère pour cet usage les variétés hâtives, telles que les laitues *Georges*, *Gotte* et *Crêpe*, etc.

Culture. — Les laitues à couper se sèment sur couche et sous châssis ou sous cloches en janvier, février et mars; puis clair à la volée à travers les choux et les carottes, l'oignon et les radis, depuis mars jusqu'en novembre.

Au moyen de ces semis successifs , on en a toute l'année.

LAITUE

CHICORÉE.

Variété tendre, très-rustique et très-bonne pour couper; elle passe très-bien l'hiver et peut se couper très-tard.

Feuilles du plant, peu amples, frisées et déchiquetées comme celles de la chicorée.

Feuilles développées extérieures, étalées en rosette, frisées, crépues et blondes comme celles de la Chicorée *frisée de Meaux*.

Pomme nulle.

Graine noire, la plus petite des graines de laitue.

LAITUE

CHICORÉE ANGLAISE.

Variété rustique, de qualité égale à celle de la Laitue *chicorée*. Elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles du plant peu amples, très-frisées et légèrement déchiquetées.

Feuilles développées extérieures, courtes , étalées en rosette, ondulées sur les bords, de couleur blond gris argenté.

Cœur bien fourni.

Graine noire.

LAITUE

ÉPINARD.

SYNONYMES : LAITUE A FEUILLE DE CHÊNE, LAITUE A CARÈME.

Bonne laitue à couper; elle repousse et peut être coupée plusieurs fois. Elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles nombreuses, très-découpées, minces, dressées, lobées comme celles du chêne et très-blondes.

Pomme nulle.

Graine petite, longue, ponctuée et noire.

5° LAITUES ROMAINES.

Nom BOTANIQUE : *Lactuca saliva*.

SYNONYME : CHICON.

LAITUE ROMAINE ¹

VERTE MARAÎCHÈRE,

Description. — Variété à feuille très-tendre et cassante, elle est rustique, assez hâtive, et très-cultivée.

On l'emploie pour primeur et pour pleine terre ; elle se coiffe très-bien d'elle-même.

Feuilles du plant, disposées en gouttière, couleur vert foncé; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, entières, dressées, raides, renversées en dehors, vert foncé; **cloques** nombreuses et douces.

Pomme allongée en cône renversé (de 0^m,28 de diamètre), anguleuse, ferme, coiffant sans être liée, d'un vert intense, côtes saillantes.

Poids 820 **grammes**,

Graine blanche.

Culture. — On sème du 1^{er} au 15 octobre en pleine

¹ On serait dans l'erreur si l'on croyait qu'elle nous est venue de Rome. C'est un nom de jardinage imposé pour lui donner plus de vogue.

terre, ou sur ados et sous cloches. Repiquer le plant également sous cloches; donner de l'air toutes les fois que le temps le permet. Si, malgré le soin que l'on prend de donner beaucoup d'air, la *romaine* s'allonge trop, on la replante en novembre.

Vers la fin de décembre on commence à planter sous panneaux ou sous cloches. La récolte a lieu dans les premiers jours de février.

Dès que la récolte est faite, on fait sur la même couche une seconde plantation sous cloches, qui donne une nouvelle récolte vers la fin d'avril ou le commencement de mai.

Dans ces deux méthodes, il ne faut pas négliger d'apporter tous les soins que nécessitent les laitues semées aux mêmes époques.

Plusieurs maraîchers sèment aussi dans le courant du mois d'août. Ils plantent sur couches et sous cloches et récoltent en décembre et janvier.

LAITUE ROMAINE

BLONDE MARAÎCHÈRE.

Description. — Variété excellente, tendre et cassante, et sans contredit la plus cultivée. Elle est rustique, pomme sans être liée, vient cinq jours après la Romaine verte *maratchère*, et convient spécialement pour la culture en pleine terre.

Feuilles du plant, amples, arrondies et blondes.

Feuilles développées extérieures, dressées, raides et blondes ; *cloques* saillantes, nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0m,37 de dia-

mètre), anguleuse, pleine, coiffant sans être liée, d'un vert blond ; côtes saillantes.

Poids 680 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème la Romaine *blonde* dans la seconde quinzaine d'octobre, et on traite le plant comme nous l'avons déjà indiqué pour les Laitues *Gotte* et *Georges*.

Vers le commencement de mars, **contreplanter** ces *Romaines* dans des choux-fleurs ou dans des planches garnies de persil, de radis et d'oseille.

Traitées de cette manière, elles sont ordinairement bonnes à récolter fin mai.

On sème également vers la fin de février. Repiquer alors en pleine terre et continuer ces semis jusqu'en juillet.

Généralement les Romaines *maraîchères* pomment très-bien sans être liées, cependant beaucoup de jardiniers ont l'habitude de lier chaque Romaine avec quelques liens de paille pour que les têtes pomment mieux et que le **cœur** blanchisse plus promptement.

Cette opération ne doit avoir lieu que par un temps sec.

A partir de cette époque, on arrose matin et soir.

LAITUE ROMAINE

GRISE MARAÎCHÈRE.

Description. — Cette Romaine est peu répandue, quoiqu'elle soit tendre et cassante, généralement on lui préfère les deux variétés précédentes.

Elle est plus grosse, possède les mêmes propriétés, mais supporte mal le froid.

Feuilles du plant, plus amples, plus arrondies que dans la Romaine *verte marâchère*, mais d'un vert moins vif.

Feuilles développées extérieures, raides, dressées, et vert intense, à **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0^m,35 de diamètre), de couleur verte, grise au sommet, anguleuse, serrée, coiffant sans être liée; côtes saillantes.

Poids 650 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On peut la cultiver comme la Romaine *blonde marâchère*, cependant elle convient mieux pour les semis de mars à juillet que pour ceux d'automne.

LAITUE ROMAINE

BLONDE HÂTIVE.

Jolie race, de la forme des Romaines *marâchères*, mais à pomme peu serrée, très-hâtive et courte; feuilles peu nombreuses.

Graine blanche.

LAITUE ROMAINE

D'ALGER A GRAINE BLANCHE.

Variété n'offrant rien de remarquable.

Pomme assez ferme, intermédiaire entre les Laitues et les Romaines.

LAITUE ROMAINE

BLANCHE MARSEILLAISE.

Bonne race, à pomme très-petite. Feuilles très-vertes épanouies en rosette; **cloques** saillantes.

LAITUE ROMAINE

MONSTRUEUSE.

Description. — Très-belle race, mais laissant un peu à désirer sous le rapport de la qualité. Elle garde peu sa pomme, passe assez bien l'hiver, mais dans cette saison produit beaucoup de drageons avant que la pomme soit formée.

En résumé, on lui préfère, et avec raison, les Romaines *marâchères*. Elle drageonne tellement qu'elle forme quelquefois plusieurs pommes.

Feuilles du plant, planes, un peu renversées, blondes, nuancées de brun plus particulièrement sur les bords.

Feuilles développées extérieures, larges, pointues, vert foncé lavé de brun rougeâtre; **cloques** nulles.

Pomme très-grosse (de 0^m,42 de diamètre), allongée et lâche, à feuille rougeâtre.

Poids 700 grammes.

Graine blanche.

Culture. — **Semis de** mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

DE LA MADELEINE.

Description. — Variété très-estimée à Mont-de-Marsan d'où elle est originaire ; elle a quelque ressemblance avec la Romaine *monstrueuse*, mais elle est plus haute et plus blonde.

Elle est tendre et d'assez bonne qualité.

Feuilles du plant, renversées, blondes , légèrement lavées de brun sur le bord.

Feuilles développées extérieures, renversées en dehors, et blondes, nuancées de rouge sur le bord.

Pomme grosse (de 0^m,40 de diamètre), haute, contournée et peu pleine, coiffant presque seule sans être liée, tendre, lente à monter.

Poids 680 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars jusqu'en juillet. Après le mois de mars, élever le plant en pleine terre.

LAITUE ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYME : ROMAINE BLONDE MAJEURE.

Description. — La plus grosse de toutes les *Romaines*, très-rustique et assez tendre, gardant peu sa pomme, et ayant besoin d'être liée pour se former. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, un peu renversées, d'un vert blondissant et un peu étroites.

Feuilles développées extérieures, longues, étroites et pointues, renversées en dehors, raides, unies sur le bord, mais plissées dans le sens des nervures et blondes.

Pomme très-grosse (de 0m,42 de diamètre), allongée, peu fournie, ne se formant que lorsqu'elle est liée.

Poids 675 grammes

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY, A GRAINE NOIRE.

SYNONYME : ROMAINE BLONDE DE HOLLANDE.

Variété ne différant pas sensiblement de la précédente tant sous le rapport de la forme que sous celui de la qualité. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, vert blondissant, un peu plus renversées que dans la Laitue *blonde de Brunoy à graine blanche*.

Feuilles développées extérieures, très-amples, un peu pointues, légèrement ondulées, unies sur le bord, de couleur verte blondissant sur le bord.

Pomme allongée, très-peu serrée.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

ALPHANGE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Très-belle et forte race, très-tendre, mais ayant peu de goût; elle monte difficilement et est dix à douze jours plus tardive que la Romaine *verte maraîchère*, qui lui est préférable. Elle passe assez mal l'hiver.

Feuilles du plant renversées en dehors, vert blondissant; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-larges, arrondies, minces, renversées en dehors **et** blondes; **cloques** douces ; côtes grosses et cassantes.

Pomme très-grosse (de 0°1,42 de diamètre), ovale, allongée, lâche, et ne se formant que lorsqu'elle est liée,

Poids 675 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

ALPHANGE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYME : LAITUE ROMAINE **SAGAU**.

Description. — Pomme plus grosse et plus hâtive que dans la précédente. C'est la plus blonde de toutes les Romaines. Elle est de très-bonne qualité et préférable à la Romaine *Alphange à graine blanche*. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, renversées, un peu moins amples que celles de la Romaine *Alphange* à graine blanche; *cloques* convexes.

Feuilles développées extérieures étroites, arrondies, et très-blondes.

Pomme très-grosse (de 0m,44 de diamètre), allongée, ovale, peu serrée, ne se formant que lorsqu'elle est liée.

Poids 700 grammes.

Graine noire.

Même culture.

LAITUE ROMAINE

TURQUE, *A GRAINE BLANCHE.

Variété peu remarquable intermédiaire entre la Romaine *grise maraîchère* et la Romaine *blonde de Brunoy*.

LAITUE ROMAINE

GRASSE, A GRAINE BLANCHE.

Assez bonne variété, intermédiaire entre la Romaine *grise maraîchère* et la Romaine *alphange* ; feuilles plus étalées et plus arrondies que dans ces dernières.

LAITUE ROMAINE

A FEUILLE DE CHÊNE.

Variété à pomme grosse et tendre, mais peu répandue. Elle repousse après avoir été coupée, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, nombreuses, de couleur vert bronzé, radicales et découpées profondément comme une feuille de chêne.

Feuilles développées extérieures, très-nombreuses, formant un **cœur** assez plein, radicales, lobées et découpées profondément comme une feuille de chêne, de couleur vert bronzé.

Pomme grosse et tendre.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

A POMME EN TERRE.

Variété très-hâtive à petite pomme très-tendre.

LAITUE ROMAINE

BRUNE ANGLAISE.

SYNONYMES : ROMAINE INCOMPARABLE, ROMAINE D'ANGLETERRE.

Description. — Excellente race, très-estimée en Angleterre, intermédiaire entre les Romaines *marâchères* et les Romaines *alphanges* ; elle se forme plus promptement que ces dernières, mais moins vite que les Romaines *marâchères*.

Elle passe bien l'hiver, mais elle forme beaucoup de drageons.

Feuilles du plant, planes, dentelées, d'un vert blondissant.

Feuilles développées extérieures, raides, très-dentelées, renversées en dehors, d'un vert glauque cuivré; **cloques** rares mais saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), pointue, un peu contournée, lâche, et ayant besoin d'être liée.

Poids 420 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : ROMAINE SANGUINE, A GRAINE BLANCHE, ROMAINE

FLAGELLÉE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Excellente, très-tendre et très-estimée, Elle est tardive, tient bien sa pomme et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, marquées de mouchetures légères.

Feuilles développées extérieures, d'un vert intense, fortement fouettées de rouge brun, longues, assez larges, légèrement contournées et concaves, peu cloquées, étroites du bas, arrondies et crénelées au sommet.

Pomme courte et ramassée, serrée et légèrement contournée, ne se formant bien que lorsqu'elle est liée.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : ROMAINE SANGUINE, A GRAINE NOIRE, ROMAINE **FLAGELLÉE**
A GRAINE NOIRE.

Très-bonne et très-tendre, possédant, du reste, toutes les qualités de la précédente.

Feuilles du plant, renversées en dehors, marquées de mouchetures plus fortes que dans la variété à graine blanche.

Feuilles développées extérieures, droites, allongées, creusées en gouttière, peu cloquées, légèrement denticulées à la base, et élargies au sommet qui est **arrondi**, marquées de taches brunes.

Pomme droite, légèrement cloquée, assez serrée, et très-fortement fouettée de brun.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, AMÉLIORÉE.

Variété à pomme plus grosse et plus ferme que dans les précédentes, très-tendre et de très-bonne qualité. Elle est très-rustique et passe assez bien l'hiver, mais tient peu sa pomme ; cependant on doit la préférer aux deux variétés de Romaine *panachée*.

Elle est de huit à dix jours plus tardive que les **variétés** panachées ordinaires ; sa pomme est plus grosse, plus ferme, se coiffe naturellement, comme celle des

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

En résumé, c'est une excellente race et très-estimée.

Feuilles du plant, renversées en dehors, de couleur vert pâle marbré de taches rouges.

Feuilles développées extérieures, amples, raides et dressées, un peu renversées en dehors, de couleur vert pâle nuancé de brun rougeâtre ; *cloques* rares et peu saillantes.

Pomme allongée (de 0111,32 de diamètre), *régulière*, coiffant seule, ferme, de couleur vert blond, mouchetée de rouge brun.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, ANGLAISE.

Bonne race, tardive, tient assez bien sans monter et passe l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, verdâtres, mouchetées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, longues, larges, arrondies, dentelées jusqu'aux deux tiers de la longueur, peu cloquées, vert intense, à panachures allongées dans le sens des nervures, et plus espacées que dans les variétés précédentes.

Pomme presque nulle, formant au centre une sorte de *cœur* bien fourni, droite, demandant à être liée pour acquérir toute sa qualité.

Graine blanche.

LAITUE ROMAINE

VERTE D' HIVER.

Description. — Variété voisine des Romaines *marâchères*, mais résistant mieux au froid ; elle est de qualité un peu dure, très-rustique et convient exclusivement pour l'hiver.

Feuilles **du plant**, planes, arrondies au sommet, couleur vert bleuâtre.

Feuilles développées extérieures, courtes, roides, arrondies au sommet, très-cloquées, légèrement concaves, dentelées et de couleur vert intense.

Pomme allongée, de la forme des Romaines *marâchères*, très-cloquées, ne se formant pas sans être liée.

Graine noire.

Culture. — Semer du 15 août au 15 septembre.

Replanter fin octobre sur plates-bandes au midi et au pied des murs ; on préserve des fortes gelées et des neiges en couvrant de grande litière ou de paillassons, qu'on enlève dès que le temps le permet. Récolte en mars et avril.

LAITUE ROMAINE

ROYALE VERTE.

Description. — Belle et bonne race rustique, convenant exclusivement pour l'hiver.

Feuilles du plant, planes, très-arrondies au sommet, de couleur vert clair.

Feuilles développées extérieures, raides, courtes, **arron-**

dies au sommet, légèrement cloquées et dentelées, de couleur vert très-vif.

Pomme allongée (de 0^m,32 de diamètre), ne coiffant pas sans être liée , très-cloquée et de couleur vert intense.

Poids 415 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis du 15 août au 15 septembre. Repiquer fin octobre.

LAITUE ROMAINE

ROUGE D'HIVER, A GRAINE NOIRE.

SYNONYME : ROMAINE ROUGE DE HAARLEM.

Description. — Variété très-peu sensible au froid, convenant exclusivement pour la culture d'hiver ; la plus colorée de toutes les Romaines.

Feuilles du plant, planes, couleur rouge brun.

Feuilles développées extérieures, très-brunes.

Pomme presque nulle, formant une sorte de coeur, couleur rouge foncé.

Graine noire.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

Replanter fin d'octobre à bonne exposition.

Récolte en mars et avril.

LAITUE ROMAINE

ROUGE D HIVER, A GRAINE BLANCHE,

Description. — Peu recommandable , tient bien sa

pomme, est très-rustique, supporte parfaitement la culture d'hiver, mais ne paraît pas convenir pour l'été.

Feuilles du plant, creusées en gouttière, un peu pointues au sommet, couleur brun verdâtre.

Feuilles développées extérieures, rouge brun, étroites, renversées en dehors, peu allongées, concaves, plissées à la base et légèrement contournées.

Pomme presque nulle, formant une sorte de **CŒUR** contourné, rouge brun.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

LAITUE ROMAINE

FEUILLE D'ARTICHAUT.

SYNONYME : LAITUE ARTICHAUT.

Description. — Cette variété obtenue par le célèbre agronome Mathieu de Dombasle, se fait principalement remarquer par une propriété qui la rend précieuse comme Laitue *d'été et d'automne* : c'est sa lenteur à monter en graine. Elle forme une touffe volumineuse, fort tendre, non pas étalée en rosette comme *l'Endive*, mais en forme de faisceau, parce que toutes ses feuilles se dirigent en haut ; elle est d'une excellente saveur, surtout lorsqu'elle a été liée.

A l'inverse des autres variétés, elle conserve sa qualité fort tard en automne, et c'est comme salade tardive qu'elle est recommandée ; ce qui n'est pas un de ses moindres avantages, car lorsque les autres *Romaines* par l'effet des premiers froids, sont devenues âcres et peu

LAITUES ROMAINES

RACES ANGLAISES.

LAITUE ROMAINE

BRIGHTON.

Description. — D'origine anglaise (1854), cette excellente variété, tendre et cassante, est rustique, mais a le défaut d'être sujette à la rouille et passe très-mal l'hiver.

Feuilles du plant, amples, arrondies et blondes.

Feuilles développées extérieures, dressées, roides et blondes ; **cloques** douces et nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0^m,28 de diamètre), coiffant sans être liée, anguleuse, bien remplie, vert blond.

Poids 340 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de juin et de juillet.

LAITUE ROMAINE

POPE S COMPACT.

Description. — Très-jolie race, à feuilles tendres et cassantes.

Feuilles du plant, en gouttière, tachetées de rouge brun.

Feuilles développées extérieures, dressées, roides, renversées en dehors, vert foncé, mouchetées de brun ; **cloques** douces et nombreuses.

Pomme petite, allongée, coiffant sans être liée, assez ferme, anguleuse, d'un vert intense, tachetée de rouge brun.

Graine blanche.

Culture. — Semis de juin et juillet.

LAITUE ROMAINE

SNOW S MATCHLESS,

Peu recommandable, mais rustique et hâtive.

Feuilles du plant, vert foncé, en gouttière.

Feuilles développées extérieures, étroites, roides, dressées, renversées en dehors ; **cloques** peu saillantes et nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé, petite, anguleuse, serrée, vert intense, coiffant sans être liée.

Graine blanche.

LAITUES ROMAINES

RACES ITALIENNES.

LAITUE ROMAINE

VIDICE BIANCA.

Description. — D'origine italienne ('1854), très-tendre, et d'une saveur très-douce. Elle garde bien sa pomme et est préférable à la Romaine *verte d'hiver*, dont elle se rapproche par ses couleurs.

Feuilles extérieures, peu nombreuses, renversées en dehors, un peu pointues, couleur vert foncé ; **cloques** douces.

Pomme haute, allongée , assez pleine , vert foncé nuancé de brun, coiffant sans être liée.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

LAITUE ROMAINE

VIVACE.

NOM BOTANIQUE : *Lactuca perennis*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : **EGREVILLE** (Montargis), **CHEVRILLE** (Bourges), CORNE DE CERF, LAITUE DE BRUYÈRE, **GREDILLE**, OU **GRELARD** (au Mans), **LICOCHE**, **GRESILLOTTE**.

Description. — Plante indigène et vivace, croissant

naturellement dans certaines régions de la France et dans les terrains calcaires et très-secs, considérée généralement comme un bon légume. Elle est cultivée principalement à Montargis, Bourges et Le Mans, sous les pseudonymes que nous avons notés plus haut, et se vend sur les marchés, qui en enlèvent d'assez fortes quantités pour la consommation.

Les pousses nouvelles que l'on coupe en mai à plusieurs centimètres au-dessous du sol, fournissent une excellente salade ; les feuilles ayant atteint un plus grand développement sont employées comme la *Chicorée*, et enfin parvenues à toute leur croissance, on les consomme cuites comme les choux, qu'elles remplacent souvent avantageusement.

Tige 0m,70, ramifiée, glabre, de couleur vert pâle, rougeâtre à la base. Feuilles radicales, longues de 0m,26, épaisses, glabres, découpées en lobes profonds, arrondies, et formant une touffe étalée en rosette.

Fleurs terminales grandes, couleur lilas.

Graine longue, elliptique, brun noirâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Il est remarquer que les pousses blanches et tendres du printemps se récoltent principalement dans les avoines et doivent provenir de racines coupées ou enterrées profondément par la charrue. Pour avoir de la salade blanche, on peut donc avoir recours à ce moyen.

Les petites salades vertes s'obtiennent en semant épais et en rayons comme pour la *chicorée sauvage*, et pour avoir des plantes à cuire on sème clair ou on repique à 0m,25.

30 grammes contiennent 18500 graines.

LENTILLE

NOM BOTANIQUE : *Ervum Lens*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : AROUSSE, ARROUFLE.

Description. — Plante originaire des contrées méridionales de la France, et annuelle, très-cultivée, croissant naturellement en Suisse, dans le midi de la France et en Carniole ¹.

Tige haute de 0^m,40, anguleuse, rameuse et dressée. Feuilles supérieures terminées par une vrille simple; feuilles ailées, ovales, oblongues. Fleurs petites, disposées par bouquets de deux, de couleur blanchâtre. Gousses planes, elliptiques, renfermant deux graines lenticulaires, de grosseur et de couleur variables.

Durée germinative. — Trois ans.

Usage. — Cette plante est l'objet d'une importante culture, soit pour son grain, que l'on mange à l'état sec et qui fournit une excellente nourriture, substantielle, d'une facile digestion et d'une saveur agréable, soit pour sa fane, que les animaux domestiques recherchent. En Angleterre, afin de rendre leur cuisson plus facile, on prive les lentilles de leur enveloppe coriace, par une espèce de demi-mouture dans des moulins établis pour cet usage.

Dans l'antiquité, il se faisait une consommation importante de ce légume, et l'on avait adopté un système excel-

Province de l'empire autrichien, contiguë à celle de Trieste, et faisant partie de l'Illyrie.

lent pour développer le principe sucré qu'il renferme : c'était de faire germer les lentilles avant de les faire cuire.

Il serait sans doute avantageux de revenir à ce procédé bien simple, et qui augmenterait les propriétés de ce légume.

Culture. — Cette plante aime un terrain sec et sablonneux; dans les terrains gras, elle donne beaucoup d'herbe et peu de semences.

On sème en mars et au commencement d'avril, en touffes ou en rayons, rarement à la volée.

Généralement on ne bat la graine qu'à mesure qu'on en a besoin, soit pour la manger, soit pour la semer; par ce moyen, elle est plus belle et de meilleure qualité.

30 grammes contiennent 320 grains.

LENTILLE

COMMUNE.

SYNONYME : LENTILLE BLONDE.

Variété la plus cultivée, et dont le grain jaune blond doré, varie de dimension suivant les races et le terrain où elle est cultivée.

LENTILLE

PETITE.

SYNONYMES : LENTILLE A LA REINE, **LENTILON**, LENTILLE ROUGE.

Variété de la Lentille *commune*, qui en diffère par ses tiges et son feuillage. Son grain est également beaucoup

plus petit, rougeâtre, bombé et très-estimé dans certaines contrées.

*Voir aux plantes fourragères la description de cette variété comme fourrage **légumineux**.*

LENTILLE

VERTE DU PUY.

Variété se rapprochant beaucoup de la précédente, quoiqu'elle soit plus rustique et plus florifère.

Tiges également plus fines et plus élevées. Feuilles plus petites, d'un vert plus foncé. Grain plus large, d'un vert marbré de noir.

LENTILLE

A UNE FLEUR.

NOM BOTANIQUE : *Ervum Monanthos*.

Famille des **LÉGUMINEUSES**.

SYNONYME : LENTILLE D'AUVERGNE.

Description. -- Plante annuelle et indigène, dont le grain farineux se mange dans certaines localités comme celui de la Lentille *commune*.

Tige de 0m,30, simple, anguleuse et glabre. Feuilles ailées, oblongues, ovales, terminées par une vrille rameuse. Fleurs solitaires, jaunâtres, tachetées de noir au sommet. Gousse elliptique, plane, contenant trois grains aplatis, plus épais que ceux de la Lentille *ordinaire*, de couleur gris foncé tacheté de noir.

Durée germinative. — Trois ans.

30 grammes contiennent MO grains.

Voir aux plantes fourragères, son importance en ce qui concerne la grande culture.

LENTILLE

DU CANADA.

NOM BOTANIQUE : *Vicia sativa variegata alba*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : VESCE BLANCHE.

Description. — Plante indigène et annuelle, dont la graine se mange en purée dans plusieurs contrées, et dans quelques autres, entre à l'état de farine dans la fabrication du pain, associée en petite proportion à celle des autres céréales.

Tiges de 1 mètre, anguleuses, velues, couchées. Feuilles ailées, à folioles ovales, munies d'un éperon et terminées par une vrille rameuse. Fleurs purpurines. Gausses linéaires et brunes, contenant neuf à dix graines légèrement déprimées, globuleuses, couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Trois ans.

30 grammes contiennent 600 graines.

LIMAÇON

Nom BOTANIQUE : *Medicago orbicularis variegata polymorpha*.

Famille des **LÉGUMINEUSES**.

SYNONYME : ESCARGOT.

Description. — Plante annuelle, indigène, dont l'usage est très-restreint; aucune partie de la plante n'est comestible, seulement les fruits contournés en escargot se mêlent parfois à la salade, et figurent un disque qui justifie par son apparence le nom sous lequel cette plante est désignée, et cela dans le but de surprises peu agréables et d'innocentes tromperies.

Tige couchée ; feuilles ailées, à folioles ovales, élargies au sommet. Fleurs jaunes ; gousses lisses, contournées en escargot, formant six tours sur elles-mêmes. Graine aplatie, réniforme, assez grosse, de couleur jaune brun.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mai.

Tout, le monde connaît le limaçon, plus vulgairement appelé limas, du latin *lima*, dérivé de *limas*, limon, parce qu'on supposait que ces animaux étaient engendrés dans le limon.

On trouve le limaçon dans les lieux frais ; il est très-commun en France, où il fait de grands ravages. On connaît la manière fort bizarre dont il s'accouple au printemps. Sa chair est insipide, lorsqu'elle n'est pas fortement assaisonnée, et cependant les anciens en faisaient un grand cas comme aliment. A Rome, pour s'en procurer, il fallait payer un prix fabuleux; aussi ne le voyait-on que sur les tables où le luxe était porté au plus haut degré.

La ressemblance étrange qui subsiste entre les fruits de la plante que nous décrivons et ce mollusque, lui a fait appliquer, avec assez d'à-propos, le nom de ce dernier.

LOTIER

CULTIVÉ.

NOM BOTANIQUE : *Lotus tetragonolobus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : Pois **SUCRÉ**, Pois ASPERGE.

Description. — Plante originaire de la Sicile et annuelle. On emploie ses gousses, cueillies vertes avant la maturité du grain, au même usage que les *Haricots verts*, dont elles ont la saveur; le grain sert aussi quelquefois comme succédané du café.

Tiges longues de 0m,30, couchées, rondes, rameuses, sillonnées et velues. Feuilles à trois folioles ovales, entières. Fleurs grandes, très-belles, solitaires, d'un rouge vif. Gousses longues de 0m,08. Graine un peu déprimée, jaunâtre et globuleuse.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semis de mars en avril.

APPENDICE.

CONCOMBRE

DEMI-LONG, VERT, ÉPINEUX.

Description. — Bonne variété précoce.

Fruit vert lorsqu'il commence à se former, vert nuancé de jaune, lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, enfin jaune brun à sa maturité; écorce marquée de mamelons épineux nuancés de veines jaunâtres en forme de rayons sur le sommet, légèrement anguleux, souvent contourné, long de 0^m,21, de 0-,07 de diamètre.

Chair vert pâle, épaisse.

Culture. — Semis en pleine terre en mai.

CONCOMBRE

LONG VERT FIN ANGLAIS, ÉPINEUX.

Belle race, très-estimée.

Fruit vert en se formant, devenant jaune aux extrémités, lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, et devenant jaune brun, lorsque sa maturité est complète ; écorce sillonnée de mamelons épineux veinés de jaune sur le sommet, légèrement anguleux et contourné , long de 0^m,39 environ, de 0^m,085 de diamètre.

Chair épaisse, vert pâle.

CONCOMBRE

DE SAINT-PATRICK.

Belle race hâtive, à fruit vert demi-long.

CONCOMBRE

D'ERFURT.

Bonne race tardive.

Fruit vert en se formant, jaune à sa maturité; écorce marquée de mamelons épineux nuancés de veines jaunâtres en forme de rayons, souvent crochu, long de 0^m,36 sur 0^m,07 de diamètre.

Chair épaisse, vert pâle.

Nous citerons également les deux variétés suivantes, qui nous ont été recommandées, et que nous n'avons pu encore étudier :

CONCOMBRE

D'ARNSTADT.

DE STOCKWOOD.

ERRATA,

Page 222. **POTIRON** vert rond, lisez **POTIRON** vert gros,

TABLE GENERALE

ALPHABÉTIQUE.

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| <i>Abdellavi</i> (V. Concombre Châ té). 216 | | Ananas <i>Enville</i> | 8 |
| <i>Absinthe Estragon</i> (V. Estragon). 260 | | — — <i>Pelvillain</i> | 9 |
| <i>Ache douce</i> (V. Céleri cultivé) 70 | | — — <i>Gontier</i> | 9 |
| <i>Agaric comestible</i> (V. Champi- gnon comestible) | 82 | — <i>hémisphérique</i> | 9 |
| <i>Ail d'Espagne</i> | 2 | — <i>la reine des Français</i> | 9 |
| — d'Orient | 3 | — <i>pain de sucre brun</i> | 9 |
| — ordinaire | 1 | — — <i>couleur bronze</i> | 9 |
| — rocambole | 2 | — <i>poli blanc Pommerel</i> | 9 |
| — rose <i>hâtif</i> | 3 | — <i>princesse de Russie</i> | 9 |
| — <i>rouge</i> (V. <i>Ail rocambole</i>) | 2 | — <i>reine Barbade</i> | 9 |
| <i>Albergine</i> (V. Aubergine). | 31 | — — <i>Pomaré</i> | 9 |
| <i>Alkékenge jaune douce</i> | 4 | Anchic (V. Arachide) | 15 |
| <i>Ambergine</i> (V. Aubergine) | 31 | Anette (V. Gesse tubéreuse) | 275 |
| Ananas <i>comte de Paris</i> | 8 | Angélique officinale | 10 |
| — commun | 8 | Anis | 11 |
| — d' <i>Antigoa, blanc</i> | 9 | — <i>Anis vert</i> (V. Anis) | 11 |
| — d' <i>Antigoa, noir</i> | 9 | — <i>Anotte de Bourgogne</i> (V. Gessee Tubéreuse) | 275 |
| — d' <i>Antigoa, vert</i> | 9 | Anserine , bon Henri | 13 |
| — d' <i>Otaïti</i> | 9 | Anserine Quinoa (V. Quinoa blanc). | 12 |
| — de <i>Cayenne à feuilles épi- neuses</i> | 9 | Apios tubéreux | 13 |
| — — à <i>feuilles lisses</i> | 9 | Aracacha | 15 |
| — — <i>Maïpouri</i> | 9 | Arachide | 15 |
| — de <i>Java à feuilles rayées</i> .. | 9 | <i>Arashine</i> (V. Arachide)..... | 15 |
| — de <i>la Havane, doux, à feuilles lisses</i> | 9 | <i>Arboust d'A strakan</i> (V. Palisson jaune) | 234 |
| — de <i>la Havane, en pain de sucre</i> | 9 | <i>Archangélique</i> (V. Angélique offi- cinale) | 10 |
| — de <i>la Jamaïque, noir</i> | 9 | Armol (V. Arroche)..... | 17 |
| — de <i>la Jamaïque, violet</i> | 9 | <i>Arousse</i> (V. Lentille) | 406 |
| — de <i>la Martinique</i> | 8 | Arroche | 17 |
| — — <i>comte de Paris</i> | 8 | — blonde | 18 |
| — de <i>la Providence</i> | 8 | — rouge | 18 |
| — de <i>Saint-Domingue</i> | 9 | — rouge foncé | 19 |
| — du <i>mont Serrat</i> | 8 | — verte | 19 |
| — <i>duchesse d'Orléans</i> | 9 | Arrode (V. Arroche) | 17 |

| | Pages. | | Pages. |
|---------------------------------------|--------|---|--------|
| <i>Arronse</i> (V. Arroche) | 17 | <i>Banette</i> (V. Dolique, Mongette) | 323 |
| <i>Arrouille</i> (V. Lentille) | 406 | <i>Barbarine</i> (V. Coloquinte galleuse) | 239 |
| <i>Artichaut</i> | 19 | <i>Barbaresque</i> (V. Coloquinte gal- | |
| — Camus de Bretagne | 24 | leuse) | 239 |
| — d'Espagne (V. Patisson jaune) | 231 | Baselle à très-larges feuilles | |
| — de Jérusalem (V. Patisson | | de Chine | 37 |
| jaune) | 234 | — blanche, | 36 |
| — de Laon ou tendre | 26 | — rouge | 37 |
| — de Saint-Laud oblong ... | 25 | <i>Basilic</i> | 38 |
| — gris | 26 | à grandes fleurs | 41 |
| — gros vert de Laon | 23 | anisé | 40 |
| — rond de Saint-Laud | 25 | — à fouille de laitue | 40 |
| — rouge foncé, mucroné ... | 26 | — à feuille d'ortie | 40 |
| — rouge violeté | 25 | — aux sauces (V. Basilic grand) | 38 |
| — vert de Provence | 23 | — des cuisiniers (V. Basilic | |
| — violet | 24 | grand) | 38 |
| — violet de Saint-Laud.... | 25 | — fin vert | 39 |
| <i>Asperge commune</i> | 31 | — fin violet | 40 |
| — d'Auberbilliers (V. Asperge | | — de Ceylan | 40 |
| verte) | 31 | — grand violet | 39 |
| — d'Ulm | 30 | — petit (V. Basilic fin vert) ... | 39 |
| — de Besançon (V. Asperge de | | <i>Belle-Dame</i> (V. Arroche) | 17 |
| Hollande). | 30 | <i>Beringène</i> (V. Aubergine) | 31 |
| — de Gand (V. Asperge de Hol- | | <i>Bette</i> (V. Betterave). | 42 |
| lande) | 30 | <i>Betterave</i> | 42 |
| — hâtive d'Argenteuil | 30 | — <i>Crapaudine</i> (V. Betterave | |
| — hâtive colossale de Tré- | | écorce) | 45 |
| lazé | 31 | — Ecorce | 45 |
| — de Hollande | 30 | — <i>Ecorce de Chêne</i> (V. Bette- | |
| — de Marchiennes (V. Asperge | | rave écorce) | 45 |
| de Hollande) | 30 | — jaune à salade | 48 |
| — de Pologne (V. Asperge de | | — de Castelnaudary | 48 |
| Hollande) | 30 | — Noire, écorce de sapin (V. | |
| — de Vendôme (V. Asperge de | | Betterave écorce) | 45 |
| Hollande) | 80 | — précoce noire (V. Betterave | |
| — verte | 31 | écorce) | 45 |
| — violette (V. Asperge de Hol- | | — rouge de Castelnaudary | 44 |
| lande) | 30 | — — de White | 46 |
| Aubergine | 31 | — — écarlate. | 44 |
| — blanche longue de Chine | 34 | — — grosse | 44 |
| — de Catalogne | 35 | — — lisse | 47 |
| — de Murcie | 35 | — — longue anglaise | 48 |
| — de Narbonne (V. Aubergine | | — — naine | 46 |
| violette longue) | 33 | — — plate de Bassano | 46 |
| — large purple des Etats- | | — — ronde, précoce | 45 |
| Unis d'Amérique | 35 | — turnep , rouge hâtive | 47 |
| — ovifera | 36 | <i>Bon Henri</i> (V. Ansérine Bon Henri) | 13 |
| — panachée de Guadeloupe | 34 | <i>Bonne-Dame</i> (V. Arroche) | 17 |
| — violette longue | 33 | <i>Bonnet d'électeur</i> (V. Patisson | |
| — violette ronde | 34 | jaune) | 234 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| <i>Bonnet turc</i> (V. Giraumon tur- ban) | 226 | <i>Carotte grelot</i> (V. Carotte rouge très-courte) | 62 |
| <i>Bourrache</i> <i>lâtarde</i> (V. Bour- rache officinale) | 50 | — <i>jaune courte</i> | 66 |
| — <i>fausse</i> (V. Bourrache <i>offici- nale</i>) | 50 | — <i>longue violacée de Tou- louse</i> | 68 |
| — officinale | 50 | — <i>noire de l'Inde</i> (V. Carotte violette) | 66 |
| <i>Bride Malabare</i> (V. <i>Corette</i> pota- gère) | 216 | — <i>queue de souris</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande) | 63 |
| <i>Brèbème</i> (V. Aubergine) | 31 | — <i>rouge courte hâtive de Hollande</i> | 63 |
| <i>Bride-cresson</i> (V. Cresson de <i>fon- taine</i>) | 248 | — <i>rouge de Flandres</i> (V. Ca- rotte rouge longue) | 65 |
| <i>Bringle</i> (V. Aubergine) | 31 | — <i>rouge demi-longue</i> | 63 |
| <i>Brocoli</i> (V. Chou-Brocoli) | 183 | — <i>rouge demi-longue, hâ- tive, obtuse</i> | 64 |
| <i>Câprier</i> | 51 | — <i>rouge demi-longue, nan- taise, obtuse</i> | 64 |
| <i>Capucine</i> | 53 | — <i>rouge demi-longue, hâ- tive, sans cœur</i> | 65 |
| — d'Alger (V. Capucine brune) | 54 | — <i>rouge longue</i> | 65 |
| — grande | 53 | — <i>rouge longue de Bruns- wick</i> | 65 |
| — grande, à fleur brune | 54 | — <i>rouge longue de Toulouse</i> (V. Carotte rouge longue) | 65 |
| — grande, à fleur pana- chée | 55 | — <i>rouge longue de Toulouse</i> ... | 67 |
| — grande, triomphe de la Pyramide | 54 | — <i>rouge très-courte</i> | 62 |
| — jaune grande | 55 | — <i>sauvage améliorée</i> | 67 |
| — petite | 55 | — <i>Translucide</i> (V. Carotte blanche transparente) | 66 |
| — tubéreuse | 56 | — <i>Toupie</i> (V. Carotte rouge très-courte) | 62 |
| <i>Cardon</i> | 56 | — <i>Violette</i> | 66 |
| — à côtes rouges | 60 | — <i>Vitelotte</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande) | 63 |
| — à <i>feuilles d'artichaut</i> (V. Cardon Puvis) | 60 | <i>Carvi</i> | 69 |
| — à <i>flèche</i> (V. Cardon Puvis) .. | 60 | <i>Céleri à couper</i> | 77 |
| — d'Espagne | 59 | — <i>creux</i> (V. Céleri à couper) .. | 77 |
| — <i>de paires</i> (V. Cardon d'Es- pagne) | 59 | — <i>cultivé</i> | 70 |
| — de Tours | 58 | — <i>de Prusse</i> (V. Céleri turc).. | 72 |
| — <i>plein inerme</i> | 59 | — <i>fin de Hollande</i> (V. Céleri à couper) | 77 |
| — Puvis | 60 | — <i>gros violet de Tours</i> | 72 |
| <i>Cardonnette</i> (V. Cardon) | 56 | — <i>nain frisé</i> | 73 |
| <i>Carotte</i> | 60 | — <i>petit V. Céleri à couper</i> | 77 |
| — à <i>châssis</i> (V. Carotte rouge très-courte) | 62 | — <i>plein blanc</i> | 71 |
| — blanche transparente ... | 66 | — <i>plein blanc court hâtif</i> .. | 72 |
| — <i>Cantine</i> (V. Carotte rouge très-courte) | 62 | — <i>plein de Tours</i> (V. Céleri gros violet de Tours) | 72 |
| — <i>de Croissy</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande) .. | 63 | | |
| — <i>de Croissy</i> (V. Carotte rouge <i>longue</i>) | 65 | | |
| — de Murcie | 68 | | |
| — de Naples rouge pâle courte. | 68 | | |


| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| Céleri plein rose | 73 | Endive toujours blanche | 96 |
| — turc | 72 | — <i>très-frisée, dorée</i> (V. Chicorée toujours blanche) | 96 |
| Céleri-Rave | 76 | Chicorée scarolle | 99 |
| — d'Erfurt | 77 | — — à feuille de Laitue (V. Chicorée scarolle blonde) | 100 |
| — frisé | 77 | — — blonde | 100 |
| Cerfeuil anisé (V. Cerfeuil musqué) | 81 | — — bouclée (V. Chicorée scarolle) | 99 |
| — <i>bulbeux</i> (V. Cerfeuil tubéreux) | 79 | — — courte (V. Chicorée scarolle) | 99 |
| — commun | 78 | — — de Meaux (V. Chicorée scarolle) | 99 |
| — de Prescott | 80 | — — en Cornet | 100 |
| — <i>d'Espagne</i> (V. Cerfeuil musqué) | 81 | — — langue de bœuf (V. Chicorée scarolle) | 99 |
| — frisé | 79 | - — ronde (V. Chicorée scarolle) | 99 |
| — musqué | 81 | Chicorée sauvage | 101 |
| — tubéreux | 79 | — — à grosse racine | 105 |
| Chalotte (V. Echalotte) | 252 | — — améliorée | 103 |
| Champignon comestible | 82 | — — — demi-blonde, forme de laitue pommée | 104 |
| — de couche (V. Champignon comestible) | 82 | — — — demi-fine | 104 |
| Chardonnerette (V. Cardon) | 56 | — — — demi-fine, à feuille jaune | 104 |
| Chardonnette (V. Cardon) | 56 | — — — panachée | 104 |
| Chenille grosse | 87 | — — — panachée | 102 |
| — petite | 86 | Chirouis (V. Chervis) | 88 |
| — rayée | 88 | Chou | 106 |
| — velue | 88 | — à faucher | 150 |
| Chenillette (V. Chenille petite) .. | 86 | — à grand pied (V. Chou moëllier à tige rouge) | 148 |
| Chervis | 88 | — à grosse côte, blond | 151 |
| Chicon (V. Laitue romaine) | 385 | — à grosse côte, frangé | 152 |
| Chicorée amère (V. Chicorée sauvage) | 101 | — à grosse côte, vert | 151 |
| — <i>barbe de capucin</i> (V. Chicorée sauvage) | 101 | — à jets (V. Chou de Bruxelles) .. | 142 |
| — <i>barbe de capucin</i> (V. Chicorée fine d'été) | 93 | — à moelle (V. Chou moëllier) .. | 148 |
| — blonde de Villefranche .. | 97 | — à vache, grand (V. Chou cavalier) | 147 |
| — Corne de cerf (V. Chicorée fine de Rouen) | 95 | — arbre (V. Chou cavalier) | 147 |
| — d'Italie (V. Chicorée fine d'été) .. | 93 | — arbre de Laponie (V. Chou cavalier) | 147 |
| Endive | 90 | — asperge (V. Chou cavalier) .. | 147 |
| — fine d'automne de Liege .. | 98 | — bacalan | 111 |
| — frisée de Russie | 98 | — branchu du Poitou | 147 |
| — fine à cloche | 94 | — cabbage (V. Chou d'York superflu hâtif) | 110 |
| — fine d'été | 93 | — cabus frisé (V. Chou de Milan) | 136 |
| — fine de Mouveau | 98 | | |
| — fine de Rouen | 95 | | |
| — frisée de Meaux | 94 | | |
| — frisée de Picpus | 96 | | |
| — Mousse | 96 | | |
| — rouennaise (V. Chicorée fine de Rouen) | 95 | | |

| | Pages. | | Pages. |
|---|------------|--|------------|
| Chou cabus | 107 | Chou de Dax | 117 |
| — d'Alais | 128 | — <i>de Fumel</i> (V. Chou femelle) | 118 |
| — cabus de Cahors | 125 | — de Genillé (V. Chou joanet) | 115 |
| — <i>cabus fi ise</i> Chou de Mi- | | — de Habas | 125 |
| lan) | 136 | — <i>de Hollande</i> (V. Chou de | |
| — <i>capousta</i> (V. Chou frisé rouge | | Milan) | 136 |
| grand) | 153 | — de Hollande à pied court | 119 |
| — <i>capu</i> (V. Chou cabus) | 107 | — de Hollande tardif | 120 |
| — caulet de Flandres | 150 | — de Lannilis | 149 |
| — <i>cauve</i> (V. Chou de Hollande | | — de la Trappe | 124 |
| tardif) | 120 | — de Milan | 136 |
| — Cavalier | 147 | — — à tête longue | 138 |
| — <i>cavalier rouge</i> (V. Chou cau- | | — court hâtif | 137 |
| let de Flandres) | 150 | — court perfectionné ... | 144 |
| — <i>chicon</i> (V. Chou pain de sucre) | 112 | — — de Norwège | 140 |
| — <i>chinois</i> (V. <i>Pe-tsai</i>) | 189 | — — <i>de Victoria</i> | 139 |
| — <i>chollet</i> (V. Chou moellier) ... | 148 | — — <i>des Vertus</i> | 139 |
| — <i>cloqué</i> (V. Chou de Milan) .. | 136 | — — <i>doré</i> | 141 |
| — cœur de bœuf doré | 116 | — — du Cap | 139 |
| — cœur de bœuf gros | 111 | — — <i>gros frisé d'Allemagne</i> | |
| — cœur de bœuf petit | 110 | (V. Chou de Milan des ver- | |
| — <i>conique</i> (V. Chou de Pomé- | | tus) | 139 |
| ranie) | 113 | — — gros de Mont-de-Mar- | |
| — <i>come de cerf</i> (V. Chou Pal- | | san | 143 |
| mier) | 154 | — — nain (V. Chou de Milan | |
| — <i>d'Alsace</i> (V. Chou quintal) .. | 122 | court hâtif) | 137 |
| — d'Alsace, deuxième sai- | | — — ordinaire | 137 |
| son | 120 | — — pancalier de Touraine | |
| — <i>d'Angers</i> (V. Chou branchu | | — — pancalier hâtif de Jou- | |
| du Poitou) .. | 147 | lin | 438 |
| — <i>d'Angerville</i> (V. Chou baca- | | — — pommé de Cologne ... | 140 |
| lan) | 111 | — — très-hâtif d'Ulm | 137 |
| — <i>d'Aubervilliers</i> (V. Chou de | | — de Murcie | 126 |
| Saint-Denis) | 113 | — de Pise | 117 |
| — <i>d'hiver</i> (V. Chou de Vaugi- | | — de Plougeau | 143 |
| rard) | 121 | — de Poméranie | 113 |
| — <i>d'hiver à drageons</i> (V. Chou | | — de Quiave | 126 |
| branchu du Poitou) | 147 | — de Russie ... | 126 |
| — d'Ingreville | 119 | — <i>de Saint-Brieuc</i> (V. Chou | |
| — d'York | 108 | <i>bacalan</i>) | 111. |
| — d'York gros | 110 | — <i>de Savoie</i> (V. Chou de Milan) | 136 |
| — d'York nain hâtif | 110 | — de Schweinfurt | 118 |
| — d'York superfin hâtif | 110 | — <i>de Siam</i> (V. Chou rave) | 159 |
| — <i>de Battersea</i> | 119 | — de Strasbourg (V. Chou | |
| — de Bourgogne | 125 | Quintal) | 122 |
| — <i>de Bretagne grand</i> (V. Chou | | — de trois ans | 156 |
| cavalier) | 147 | — de Vaugirard | 121 |
| — de Bruxelles | 142 | — <i>en tête</i> (V. Chou cabus) | 107 |
| — <i>de Chenillet</i> (V. Chou joanet) | 115 | — épinard | 155 |
| — de Constance | 125 | — femelle | 118 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Chou <i>fraisé</i> (V. Chou h grosse côte frangé).... .. | 152 |
| — <i>fraise de venu</i> (V. Chou a grosse côte frangé) . . | 152 |
| — <i>frisé d'Ecosse</i> (V. Chou frisé vert grand du Nord) 152 | |
| — <i>frisé de Naples</i> | 155 |
| — <i>frisé panaché</i> | 154 |
| — <i>frisé pointu</i> (V. Chou de Milan h tête longue) 138 | |
| — <i>frisé prolifère</i> | 153 |
| — <i>frisé rouge à pied court</i> . | 153 |
| — <i>frisé rouge grand</i> | 153 |
| — <i>frisé vert à pied court</i> ... | 453 |
| — <i>frisé vert grand du Nord</i> | 152 |
| — <i>gros cabu de Hollande</i> (V. Chou de Hollande tardif) | 120 |
| — <i>gros d'Allemagne</i> (V. Chou quintal) | 122 |
| — <i>jaunet</i> (V. Chou <i>joanet</i>) | 115 |
| — <i>joanet</i> | 115 |
| — <i>marcellin</i> (V. Chou de Milan court hâtif) | 137 |
| — <i>marin</i> (V. crambe maritime) | 193 |
| — mille têtes (V. Chou branchu du Poitou) | 147 |
| — minette | 155 |
| — <i>moellier</i> | 148 |
| — <i>moellier à tige rouge</i> | 148 |
| — <i>morat</i> | 116 |
| — <i>nantais</i> (V. Chou <i>joanet</i>) | 115 |
| — <i>nain</i> (V. Chou palmier) | 154 |
| — <i>noirâtre</i> (V. Chou rouge petit) | 123 |
| — non-parcil | 134 |
| — pain de sucre | 112 |
| — palmier | 154 |
| — <i>pancalier</i> (V. Chou de Milan) | 136 |
| — petit hâtif de <i>Quevilly</i> | 116 |
| — <i>pointu d'Angleterre</i> (V. Chou d'York) | 108 |
| — <i>pointu de Saint-Brieuc</i> (V. Chou <i>bacalan</i>) | 111 |
| — pointu de <i>Winnigstadt</i> .. | 114 |
| — <i>pommé</i> (V. Chou cabus) . . | 107 |
| — <i>pommé d'Angers</i> (V. Chou <i>joanet</i>) | 115 |
| — prompt d' <i>Ingreville</i> | 119 |
| — quintal | 122 |
| — quintal de Constance | 125 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Chou romain | 144 |
| — <i>rosette</i> (V. Chou de Bruxelles) | 112 |
| — rouge de Liège | 125 |
| — gros | 124 |
| — petit | 123 |
| — — <i>d'Utrecht</i> (V. Chou rouge petit) | 123 |
| — <i>sans tête</i> (V. Chou cavalier) | 147 |
| — superbe de Hutton | 118 |
| — tête de mort | 121 |
| — <i>vert</i> (V. Chou cavalier) | 147 |
| — glacé d'Amérique | 141 |
| — vert | 156 |
| — vivace de Daubenton ... | 149 |
| Chou brocoli | 183 |
| — blanc à feuille de chou-fleur | 187 |
| — blanc hâtif | 186 |
| — — — mammoth | 186 |
| — — — tardif | 186 |
| — violet | 186 |
| — violet, <i>nain hâtif</i> | 187 |
| Choufleur | 164 |
| — à feuille de chou rave | 176 |
| — d'Asie | 177 |
| — de Chypre | 176 |
| — demi-dur de Paris | 169 |
| — demi-dur de Saint-Lambert | 168 |
| — demi-dur de <i>Saint-Brieuc</i> | 170 |
| — demi-dur de Hollande ... | 171 |
| — de Hollande | 171 |
| — de Paris | 172 |
| — de <i>Stathold</i> . . | 175 |
| — de Walcheren | 177 |
| — énorme <i>précoc</i> e de Malte | 177 |
| — gros Salomon (V. Chou-fleur demi-dur) | 169 |
| — Impérial | 177 |
| — <i>Lenormand</i> | 172 |
| — nain hâtif d' <i>Erfurt</i> | 174 |
| — noir de Sicile | 176 |
| — <i>petit Salomon</i> (V. Chou-Fleur tendre) | 166 |
| — printanier de Lyon | 176 |
| — tendre | 166 |
| Chou-Navet | 161 |
| — blanc | 162 |
| — blanc à collet rouge | 162 |
| — de Suède (V Chou-Rutabaga) | 162 |

| | Pages. | | Pages. |
|---|--------|--|--------|
| Chou-Rave | 161 | Concombre <i>à épine</i> (V. Con- | |
| — à feuille d'artichaut | 161 | combre d'Amérique) | 215 |
| — à <i>caille découpée</i> (V. Chou- | | <i>arada</i> (V. Concombre d'A- | |
| Rave) | 161 | mérique) | 215 |
| Chou-Rutabaga | 162 | — blanc de Bonneuil | 208 |
| — à collet vert. | 163 | — blanc gras (V. Concombre | |
| — de Fettercairn | 164 | blanc de Bonneuil) | 208 |
| — de Laing | 163 | - blanc hâtif | 204 |
| — de Skirving | 163 | — blanc long | 207 |
| — blanc | 159 | — chaté | 216 |
| — blanc hâtif | 160 | — d'Amérique | 215 |
| — blanc très-hâtif de Vienne | 160 | — d'Erfurt | 413 |
| — <i>en terre</i> (V. Chou-Navet) ... | 161 | — <i>d'Italie</i> (V. Concombre de | |
| — violet | 160 | Russie) | 210 |
| — violet très-hâtif de Vienne | 160 | — <i>de Barbarie</i> (V. Courge de | |
| <i>Chourles</i> (V. Gesse tubéreuse) ... | 275 | Barbarie) | 231 |
| <i>Cressonnette</i> (V. Cresson des Prés) | 250 | — <i>de Malte</i> (V. Courge de | |
| Ciboule blanche hâtive. | 200 | Barbarie) . | 231 |
| — commune | 199 | — de Russie | 210 |
| — <i>de Saint-Jacques</i> (V. Ciboule | | — de Saint-Patrick | 413 |
| vivace) | 201. | — <i>de Turquie</i> (V. Concombre | |
| — <i>vierge</i> (V. Ciboule blanche | | serpent) | 213 |
| hâtive) | 200 | — demi-long, vert épineux | 412 |
| — vivace | 201 | — des prophètes | 215 |
| Ciboulette | 201 | — duc de Manchester | 512 |
| <i>Circulaire odorante</i> (V. Cerfeuil | | hâtif de Hollande | 206 |
| musqué) | 81 | — jaune gros | 210 |
| — Citronille de Touraine .. | 233 | man of Kent | 212 |
| — <i>iroquoise</i> (V. Courge de | | — Marron (V. Concombre d'A- | |
| Barbarie) | 231 | mérique) | 215 |
| <i>Cive</i> (V. Ciboulette) | 201 | — <i>mignon</i> (V. Concombre de | |
| <i>Civelle</i> (V. Ciboulette) | 201 | Russie) | 210 |
| <i>Claytone de Cuba</i> (V. Claytone | | — papangaye | 214 |
| perfoliée) | 202 | — <i>petit</i> (V. Concombre de Rus- | |
| — perfoliée | 202 | sie) | 210 |
| <i>Cocombre</i> (V. Concombre) | 204 | — serpent | 213 |
| <i>Coloquinte</i> (V. Courgecoloquinte) | 238 | — vert long | 211 |
| — aubergine | 239 | — vert long anglais | 412 |
| — <i>galleuse</i> | 239 | <i>Coqueret</i> (V. Alkékenge jaune | |
| — oëuf de cygne | 239 | douce) | 4 |
| — orange | 239 | Corette potagère | 216 |
| — poire | 238 | Corne de cerf | 217 |
| — pyriforme (V. Coloquinte | | <i>Comichon</i> (V. Concombre à cor- | |
| poire) | 238 | nichon) | 212 |
| Concombre | 203 | <i>Concourzelle</i> (V. Courge d'Italie) | 230 |
| — à <i>angles aigus</i> (V. Concom- | | <i>Cougourde</i> (V. Courge pèlerine). | 237 |
| bre papangaye) | 211 | <i>Cougourdelle</i> (V. Coloquinte | |
| — à <i>bouquet</i> (V. Concombre de | | poire) | 238 |
| Russe | 210 | Courge | 218 |
| — a cornichon | 212 | — à la malle | 229 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| Courge à la violette | 232 | Courge syphon | 237 |
| — aubergine | 239 | — très-hâtive d'Australie .. | 242 |
| — beugnet | 240 | — <i>turban</i> (V. Giraumon turban) .. | 226 |
| — blanche non coureuse ... | 231 | — <i>valise</i> (V. Courge pleine de | |
| — bouteille | 236 | Naples)  | 235 |
| — châtaigne (V. Courge mar- | | — verte de Corfou | 241 |
| ron) | 232 | — patisson blanc | 235 |
| — citrouille de Touraine ... | 233 | — — jaune | 234 |
| — coloquinte | 238 | — — orange | 235 |
| — <i>corsoise</i> (V. Courge plate de | | — — panaché | 235 |
| Corse) | 238 | — — vert | 235 |
| — courgeron de Genève ... | 228 | — potiron anglais | 226 |
| — <i>cou tors</i> (V. Courge crochue) .. | 233 | — — beugnet du Canada .. | 226 |
| — crochue | 233 | <i>Couronne impériale</i> (V. Palisson | |
| — d'Alger | 240 | jaune) | 234 |
| — d'Italie | 230 | <i>Courtine</i> (V. Corne de cerf) | 217 |
| — de Barbarie | 231 | Crambé maritime (V. Chou | |
| — de Castille | 241 | Marin) | 193 |
| — de Chypre | 232 | Cresson alenois | 246 |
| — de l'Ohio | 227 | — — à large feuille | 247 |
| — de Valparaíso | 228 | — — doré | 247 |
| — <i>de Virginie</i> (V. Courge | | — — frisé | 247 |
| blanche non coureuse).... | 231 | — <i>d'eau</i> (V. Cresson de fontaine) .. | 248 |
| — des Açores | 243 | — <i>d'Inde, grand</i> (V. Capucine | |
| — des Patagons | 230 | grande) | 53 |
| — demi-longue de Virginie .. | 242 | — de fontaine | 248 |
| — du Canada | 243 | — <i>de jardin</i> (V. Cresson de | |
| — du Texas | 241 | terre) | 248 |
| — fromage | 241 | — de Para | 251 |
| — jaune musquée. | 242 | — <i>de ruisseau</i> (V. Cresson de | |
| — lisse | 240 | fontaine) | 248 |
| — marron | 232 | — de terre. | 248 |
| — massue d'Hercule | 237 | — des prés | 250 |
| — <i>melonnée</i> (V. Courge à la | | — <i>des Vignes</i> (V. Cresson de | |
| violette) | 232 | terre) | 248 |
| — <i>musquée de Marseille</i> (V. | | — du Brésil | 252 |
| Courge à la violette) | 232 | — <i>du Mexique</i> (V. Capucine | |
| — œuf de cygne | 239 | grande) | 53 |
| — <i>pain des pauvres</i> (V. Courge | | — <i>du Pérou grand</i> (V. Capu- | |
| marron) | 232 | cine grande) | 53 |
| — <i>papangaye</i> (V. Concombre | | — <i>élégant</i> (V. Cresson des prés) .. | 250 |
| <i>papangaye</i>) | 214 | — <i>vivace</i> (V. Cresson de terre). .. | 248 |
| — pèlerine | 237 | <i>Cressonnette</i> (V. Cresson des prés) .. | 250 |
| — plate de Corse | 238 | — <i>de jardin</i> (V. Cresson de | |
| — pleine de Naples | 235 | terre) | 248 |
| — poire à poudre | 237 | <i>Cumin des prés</i> (V. Carvi) .. | 69 |
| — <i>porte-manteau</i> (V. Courge | | <i>Dent de brebis</i> (V. Gesse cultivée) .. | 274 |
| pleine de Naples) | 235 | Dolique asperge | 325 |
| — pyriforme | 242 | — lablab | 324 |
| — sucrière du Brésil | 228 | — lablab à fleur blanche ... | 325 |

| | Pages. | | Pages. |
|---|------------|--|------------|
| Dolique lablab blanc nain | 325 | Fenouil <i>commun</i> (V. Fenouil | |
| — lablab jaune | 325 | amer) | 263 |
| — mongette. | 323 | — <i>d'Italie</i> (V. Fenouil de Flo- | |
| Échalotte | 252 | rence) | 261 |
| — <i>d'Espagne</i> (V. Ail rocam- | | — <i>de Florence</i> (V. Fenouil doux) | 263 |
| bol) | 2 | — de Florence | 261 |
| — de Jersey. | 254 | — <i>de Malle</i> (V. Fenouil doux) | 263 |
| — grosse | 253 | — doux | 263 |
| — grosse d'Alençon | 255 | — <i>sucré</i> (V. Fenouil de Florence) | 261 |
| — ordinaire | 253 | Fève | 264 |
| <i>Endive</i> (V. Chicorée endive), | 90 | — à fleur pourpre | 270 |
| Énothère bisannuelle | 255 | — à longue cosse | 266 |
| Épinard | 256 | — à longue cosse verte | 267 |
| — à feuille de laitue | 259 | — de marais grosse | 266 |
| — blond à feuille d'oseille | 259 | — de Séville | 273 |
| — <i>blanc d'Amérique</i> (V. Ba- | | — de Sibérie | 271 |
| selle blanche) | 36 | — <i>de terre</i> (V. Arachide) | 15 |
| — <i>blanc du Malabar</i> (V. Ba- | | — de Windsor | 267 |
| selle blanche) | 36 | — verte | 267 |
| — commun | 258 | — julienne | 268 |
| — d'Angleterre | 258 | — julienne verte | 268 |
| — <i>d'Esquermes</i> (V. Épinard à | | — large Taylor's | 271 |
| feuille de laitue). | 259 | — mazagan | 272 |
| — de Flandre | 259 | — monarch à longue et | |
| — de Hollande. | 258 | large cosse | 272 |
| — <i>Gaudry</i> (V. Épinard à feuilles | | — naine hâtive | 269 |
| de laitue) | 259 | — naine hâtive verte de | |
| — <i>Ordinaire</i> (V. Épinard com- | | Becks-Gem | 271 |
| mun) | 258 | — Toker | 273 |
| — <i>Oreille d'éléphant</i> (V. Épi- | | — très-naine rouge. | 269 |
| nard à feuilles de laitue) .. | 259 | — violette | 270 |
| Épinard piquant (V. Épinard | | <i>Fleur de sang</i> (V. Capucine | |
| commun) | 258 | grande) | 53 |
| — rond (V. Épinard de Hol- | | <i>Fleur sanguine</i> (V. Capucine | |
| lande) | 258 | grande) | 53 |
| — rouge d'Amérique (V. Ba- | | <i>Follette</i> (V. Arroche) | 17 |
| selle rouge) | 37 | <i>Fougère musquée</i> (V. Cerfeuil | |
| — rouge de Malabar (V. Ba- | | musqué) | 81 |
| selle rouge) | 37 | <i>Gesse blanche</i> (V. Gesse cultivée) | 274 |
| — sauvage (V. Anserine bon | | — cultivée | 274 |
| Henri) | 13 | — <i>domestique</i> (V. Gesse cultivée) | 274 |
| <i>Eprauli</i> (V. Céleri cultivé) | 70 | — tubéreuse | 275 |
| Érode (V. Arroche) | 17 | <i>Giraumon à bandes</i> (V. Courge | |
| <i>Escargot</i> (V. Limacon) | 410 | de Barbarie) | 231 |
| Escarolle (V. Chicorée scarolle) | 99 | <i>Giraumon turban</i> (V. Courge gi- | |
| <i>Estragon</i> | 260 | raumon turban) | 226 |
| <i>Faux-Chervis</i> (V. Carotte) | 60 | <i>Giroles</i> (V. Chervis) | 88 |
| <i>Favouette</i> (V. Gesse tubéreuse) .. | 275 | <i>Girouille</i> (V. Carotte) | 60 |
| Fenouil | 261 | <i>Gland de terre</i> (V. Gesse tubé- | |
| — amer | 263 | reuse) | 274 |

| | Pages. | | Pages. |
|---|--------|--|--------|
| <i>Glycine tubéreuse</i> (V. Apios tubéreuse) | 13 | Haricot d'Espagne noir | 286 |
| <i>Gombaud</i> (V. Gombo) | 276 | — <i>de Chartres</i> (V. Haricot rouge d'Orléans) | 316 |
| <i>Gombo</i> | 276 | — de la Chine | 314 |
| <i>Gourde des pèlerins</i> (V. Courge pèlerine) | 237 | — de la Chine bicolore | 315 |
| <i>Grand Epinard</i> (V. Epinard de Hollande) | 258 | — de Liancourt | 283 |
| <i>Guimauve potagère</i> (V. Corette potagère). | 216 | — de Lima | 296 |
| Haricot | 281 | — de Prague | 291 |
| — à feuille cloquée | 303 | — de Prague bicolore. | 292 |
| — à <i>l'aigle</i> (V. Haricot de St-Esprit) | 312 | — de Prague marbré | 293 |
| — à <i>la reine</i> (V. Haricot de Prague bicolore) | 292 | — de Prague marbré nain | 319 |
| — à <i>la religieuse</i> (V. Haricot de St-Esprit) | 312 | — de Prague rouge | 291 |
| — à rames à parchemin | 281 | — <i>de Riga</i> (V. Haricot d'Alger) | 290 |
| — à rames sans parchemin. | 289 | — de Sieva | 297 |
| — Bagnolet | 306 | — de Soissons à rames..... | 281 |
| — beurre blanc à rames ... | 291 | — de Soissons jaune | 288 |
| — beurre nain | 318 | — de Soissons nain | 303 |
| — <i>beurre noir</i> (V. Haricot d'Alger) | 290 | — de Turquie nain | 321 |
| — blanc de la Chine | 288 | — de Villeteuse | 298 |
| — blanc sans parchemin à rames de Metz | 291 | — <i>Ecarlate</i> (V. Haricot d'Espagne). | 284 |
| — cent pour un | 313 | — flageolet blanc. | 301 |
| — <i>châtaigne</i> (V. Haricot Prague marbré) | 293 | — — à grain vert | 301 |
| — <i>chou</i> (V. Haricot de Prague marbré) | 293 | — — jaune | 302 |
| — <i>cire</i> (V. Haricot d'Alger) | 290 | — — rouge | 302 |
| — <i>coco</i> (V. Haricot de Prague marbré) | 293 | — friolet | 290 |
| — <i>coco bicolore</i> (V. Haricot de Prague bicolore). | 292 | — gigantesque | 287 |
| — <i>coco blanc</i> | 283 | — <i>gros pied</i> (V. Haricot de Soissons nain) | 303 |
| — <i>coco rose</i> | 296 | — impératrice | 314 |
| — <i>coco rouge</i> (V. Haricot de Prague) | 291 | — jaune du Canada | 320 |
| — comte de Vougy .. | 321 | — Jésus | 322 |
| — comtesse de Chambord . | 312 | — <i>l'ami des cuisiniers</i> (V. Haricot piedhomme) | 289 |
| — d'Alger | 290 | — Lafayette | 314 |
| — d'Alger nain à grain noir | 321 | — mille pour un | 314 |
| — d'Espagne | 284 | — mokaw .. | 308 |
| — d'Espagne bicolore | 286 | — nain blanc d'Amérique.. | 313 |
| — d'Espagne blanc.. | 285 | — nain blanc sans parchemin | 318 |
| — d'Espagne hybride | 286 | — nain blanc tardif en arbre | 319 |
| | | — nain hâtif de Hollande .. | 399 |
| | | — <i>nain hâtif de Laon</i> (V. Haricot flageolet) | 301 |
| | | — nain à parchemin | 299 |
| | | — nain sans parchemin | 313 |
| | | — nègre | 309 |
| | | — noir de Belgique | 311 |
| | | — normand sans parchemin .. | 819 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Haricot plein de la Flèche | 310 |
| — <i>pois rouge</i> (V. Haricot de Prague) | 291 |
| — predomme | 289 |
| — predomme nain | 317 |
| — princesse à rames | 295 |
| — nain | 320 |
| — prodommel (V. Haricot Predomme .) | 289 |
| — Prudhomme (V. Haricot Pre- domme .) | 289 |
| — Régnier | 314 |
| — riz | 284 |
| — riz nain | 304 |
| — rognon de mouton rouge | 314 |
| — rond blanc sans parche- min | 295 |
| — rouge d'Orléans | 316 |
| — sabre à rames | 282 |
| — sabre nain | 316 |
| — Saint-Esprit | 312 |
| — solitaire | 307 |
| — Sophie | 294 |
| — suisse blanc | 304 |
| — <i>suisse gris</i> (V. Haricot Ba- gnolet .) | 306 |
| — suisse rose. | 307 |
| — suisse rouge | 305 |
| — suisse ventre de biche .. | 305 |
| — valentine | 309 |
| <i>Herbe aux Canes</i> (V. Enothère bi- sannuelle) | 255 |
| — <i>dragon</i> (V. Estragon) | 260 |
| — <i>royale</i> (V. Basilic grand) | 38 |
| — <i>Iribe</i> (V. Arroche) | 17 |
| <i>Jambon</i> (V. Enothère bisannuelle) | 255 |
| — <i>de Saint-Antoine</i> (V. Eno- thère bisannuelle) | 255 |
| — <i>des jardiniers</i> (V. Enothère bisannuelle) | 255 |
| <i>Jarra</i> (V. Gesse cultivée) | 273 |
| <i>Ketmie comestible</i> (V. Gombo) | 276 |
| Laitue | 330 |
| — <i>à bord rouge</i> (V. Laitue cordon rouge) | 333 |
| — <i>à carême</i> (V. Laitue épi- nard) | 384 |
| — à couper | 382 |
| — <i>à feuille de chêne</i> (V. Laitue épinard) | 384 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Laitue à pincer (V. Laitue à couper) | 382 |
| — Batavia blonde | 349 |
| — Batavia blonde frisée al- lemande | 350 |
| — batavia brune | 350 |
| — batavia courte | 356 |
| — <i>belle garde</i> (V. Laitue mé- terelle) | 351 |
| — <i>blonde</i> (V. Laitue blonde d'été) | 345 |
| — <i>blonde à graine noire</i> (V. Laitue blonde de Berlin).. | 347 |
| — blonde d'été | 345 |
| — blonde de Berlin | 347 |
| — blonde trapue | 346 |
| — Bessin | 363 |
| — brune d'hiver | 381 |
| — <i>brune de Silésie</i> (V. Laitue Batavia brune) | 850 |
| — <i>brune Hollandaise</i> (V. Laitue Palatine) | 354 |
| — <i>capucine de Hollande</i> | 365 |
| — Chicorée | 383 |
| — <i>chicorée anglaise</i> | 883 |
| — chou (V. Laitue Batavia brune) | 350 |
| — <i>chou blonde</i> (V. Laitue de Malte) | 355 |
| — chou de Naples | 355 |
| — <i>cocasse à graine blan-</i> <i>che</i> | 369 |
| — <i>cocasse à graine noire</i> .. | 370 |
| — cordon rouge | 333 |
| — <i>crêpe à graine blanche</i> .. | 335 |
| — <i>crêpe à graine noire</i> | 334 |
| — <i>crêpe hâtive</i> (V. Laitue crêpe à graine noire) | 334 |
| — <i>crêpe dauphine</i> | 336 |
| — <i>d'Amérique</i> (V. Laitue rousse à graine jaune) | 368 |
| — <i>d'Aubervilliers</i> (V. Laitue Gotte verte hâtive) | 341 |
| — <i>d'Italie</i> | 369 |
| — <i>d'Italie</i> (V. Laitue blonde trapue) | 346 |
| — <i>d'oignon</i> (V. Laitue gotte) .. | 330 |
| — dauphine | 338 |
| — de Gênes verte | 360 |
| — de Groslay | 380 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Laitue de la Passion (V. Laitue Passion) | 378 |
| — de Malte | 355 |
| — de Silésie (V. Laitue Bata-via blonde) | 349 |
| — de Versailles | 344 |
| — <i>désirée</i> (V. Laitue rousse à graine jaune).. .. | 368 |
| — épinard | 384 |
| — favorite de Misy | 368 |
| — <i>flagellée à graine blanche</i> (V. Laitue sanguine à graine blanche) | 363 |
| — <i>flagellée à graine noire</i> (V. Laitue sanguine à graine noire) | 364 |
| — <i>gau</i> (V. Laitue <i>gotte</i>) | 330 |
| — Georges | 337 |
| — gotte à graine blanche .. | 330 |
| — Gotte à graine noire | 331 |
| — Gotte lente à monter | 332 |
| — Gotte verte hâtive | 341 |
| — <i>Grise</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse) | 352 |
| — <i>Grise maraîchère</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse) .. | 352 |
| — <i>Grosse allemande</i> (V. Laitue turque) | 357 |
| — Grosse blonde d'hiver ... | 366 |
| — Grosse blonde paresseuse | 365 |
| — <i>Grosse blonde d'hiver</i> (V. Laitue brune d'hiver) | 381 |
| — <i>Grosse brune hélice</i> (V. <i>Laitue</i> dauphine) | 338 |
| — Grosse brune paresseuse | 352 |
| — <i>Grosse crêpe</i> (V. Laitue crêpe dauphine) | 336 |
| — <i>Grosse dorée d'été</i> (V. Laitue blonde trapue) | 346 |
| — <i>grosse !Olive d'hiver</i> (V. Laitue dauphine). | 338 |
| — <i>Grosse hollandaise</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse) | 352 |
| — <i>Grosse hollandaise</i> (V. Laitue rousse hollandaise) | 366 |
| — Grosse palatine | 368 |
| — <i>Grosse rouge</i> (V. Laitue rouge Chartreuse) | 367 |
| — Hâtive de Simpson | 348 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Laitue Impériale à graine blanche | 358 |
| — Impériale à graine noire | 358 |
| — <i>Incomparable</i> (V. Laitue impériale à graine blanche) | 358 |
| — <i>Incomparable</i> (V. Laitue turque) | 357 |
| — <i>Incomparable</i> (V. Laitue palatine) | 354 |
| — <i>Jaune d'été</i> (V. Laitue blonde d'été) | 345 |
| — <i>Jeune verte</i> (V. Laitue <i>palatine</i>) | 354 |
| — Jeune verte | 361 |
| — <i>Julienne d'été</i> (V. Laitue paresseuse du Pas-de-Calais) | 353 |
| — Lyonnaise | 346 |
| — <i>Maraîchère d'été</i> | 362 |
| — Méterelle | 351 |
| — Monte-à-peine | 359 |
| — Morine | 379 |
| — Mousseronne | 340 |
| — Muguette | 348 |
| — <i>OEil de perdrix</i> (Y. Laitue palatine) | 354 |
| — Palatine | 354 |
| — Palatine rousse d'été | 362 |
| — <i>Panachée à graine blanche</i> (V. Laitue <i>sanguine</i> ; graine blanche) | 363 |
| — <i>Panachée à graine noire</i> (V. Laitue sanguine à graine noire). | 364 |
| — <i>Paresseuse</i> (V. Laitue <i>monte-à-peine</i>). | 359 |
| — Paresseuse du Pas-de-Calais | 853 |
| — Passion | 378 |
| — Passion fibode | 380 |
| — Passion sanguine | 381 |
| — Perpignanne | 366 |
| — <i>Petite brune</i> (V. Laitue palatine) | 354. |
| — <i>Petite crêpe</i> (V. Laitue crêpe à graine noire) | 334 |
| — <i>Petite laitue</i> (V. Laitue à couper) | 382 |
| — <i>Petite noire</i> (V. Laitue crêpe à graine noire) | 334 |

| | Pages. |
|---|--------|
| Laitue Pommée blanche | 361 |
| — <i>Pommée paresseuse</i> (V | |
| Laitue blonde d'été) | 345 |
| — <i>Rouge</i> (V. Laitue rouge | |
| chartreuse). | 367 |
| — Rouge Chartreuse | 367 |
| — Rougette | 339 |
| — <i>Roulette blanche</i> (V. Laitue | |
| Morine). | 379 |
| — Roulette d'Alger | 163 |
| — <i>Rousse</i> (V. Laitue palatine) .. | 354 |
| — Rousse à graine jaune ... | 368 |
| — Rousse hollandaise. | 366 |
| — <i>Royale à graine blanche</i> | |
| (V. Laitue blonde d'été) | 345 |
| — <i>royale à graine noire</i> (V | |
| Laitue blonde de Berlin) .. | 347 |
| — <i>rustique d'hiver</i> (V. Laitue | |
| morille) | 379 |
| — sanguine à graine blan- | |
| che | 363 |
| — sanguine à graine noire | 364 |
| — Tennisball (V. Laitue Cotte | |
| verte hâtive) | 341 |
| — <i>tête de mort</i> (V. Laitue | |
| Batavia blonde) | 349 |
| — Turque | 357 |
| — Valenciennes | 337 |
| — verte à graine jaune | 360 |
| — verte rustique. | 339 |
| — vivace | 404 |
| Laitue Romaine | 385 |
| — <i>à deux cœurs</i> (V. Romaine | |
| monstrueuse) | 389 |
| — à feuille d'artichaut | 400 |
| — à feuille de chêne | 393 |
| — alphange à graine blan- | |
| che | 392 |
| — alphange à graine noire | 392 |
| — à pomme en terre | 394 |
| — blanche marseillaise | 389 |
| — blonde de Brunoy à | |
| graine blanche..... | 390 |
| — blonde de Brunoy à | |
| graine noire. | 391 |
| — <i>blonde de Hollande</i> (V. | |
| Romaine blonde de Brunoy | |
| à graine noire) | 394 |
| — blonde hâtive | 388 |

| | Pages. |
|--|--------|
| Laitue Romaine <i>blonde ma-</i> | |
| <i>jeure</i> (V. Romaine blonde de | |
| Brunoy à graine blanche). 390 | |
| — blonde maraîchère | 386 |
| — brune anglaise | 394 |
| — d'Alger à graine blanche. 388 | |
| — <i>d'Angleterre</i> (V. Romaine | |
| brune anglaise) | 394 |
| — de la Madeleine | 390 |
| — <i>flagellée à graine blanche</i> | |
| (V. Romaine panachée à | |
| graine blanche) | 395 |
| — <i>flagellée à graine noire</i> | |
| (V. Romaine panachée à | |
| graine noire) | 396 |
| — grosse à graine blan- | |
| che) | 393 |
| — grise maraîchère | 387 |
| — <i>incomparable</i> (V. Romaine | |
| brune anglaise) | 394 |
| — monstrueuse | 389 |
| — panachée à graine blan- | |
| che | 395 |
| — panachée à graine noire | 396 |
| — panachée améliorée | 396 |
| — panachée anglaise | 397 |
| — rouge d'hiver à graine | |
| blanche | 399 |
| — rouge d'hiver à graine | |
| noire | 399 |
| — <i>rouge de Haarlem</i> (V. Ro- | |
| maine rouge d'hiver à | |
| graine noire) | 399 |
| — royale verte | 398 |
| — <i>sagou</i> (V. Romaine alphange | |
| à graine noire) | 392 |
| — <i>sanguine à graine blanche</i> | |
| (V. Romaine panachée à | |
| graine blanche) | 395 |
| — <i>sanguine à graine noire</i> | |
| (V. Romaine panachée à | |
| graine noire). | 396 |
| — turque à graine blanche | 393 |
| — verte d'hiver | 398 |
| — verte maraîchère. | 385 |
| <i>Langue de bœuf</i> (V. Bourrache | |
| officinale) | 50 |
| <i>Langue d'oie</i> (V. Bourrache offi- | |
| cinale) | 50 |

| | Pages. | | Pages. |
|---|--------|--|--------|
| Lentille | 406 | <i>Pastonade</i> (V. Carotte).... | 60 |
| — à la reine (V. Lentille petite) | 407 | <i>Palisson</i> (V. Courge patisson) .. | 234 |
| — à une fleur | 408 | <i>Patte d'oie triangulaire</i> (V. An- | |
| — blonde (V. Lentille commune) | 407 | serine bon Henri) | 13 |
| — d'Auvergne (V. Lentille à | | <i>Petit cresson aquatique</i> (V. Cres- | |
| une fleur) | 408 | son des prés) | 250 |
| — d'Espagne (V. Gesse cultivée) | 274 | <i>Phaséole</i> (V. Haricot) | 277 |
| — du Canada. | 409 | <i>Pied de corbeau</i> | 217 |
| — petite | 407 | <i>Pied de Corneille</i> (V. Corne de | |
| — rouge (V. Lentille petite) .. | 407 | cerf) | 217 |
| — suisse (V. Gesse cultivée) ... | 274 | <i>Pistache d'Amérique</i> (V. Ara- | |
| — verte du Puy | 408 | chide) | 15 |
| <i>Lentillon</i> (V. Lentille petite) .. | 407 | <i>Pistache de terre</i> (V. Arachide) | 15 |
| <i>Limaçon</i> | 410 | <i>Pois asperge</i> (V. Lotier cultivé) | 411 |
| Lotier cultivé. | 411 | <i>Pois carré</i> (V. Gesse cultivée) ... | 274 |
| <i>Louissette</i> (V. Gesse tubéreuse) ... | 275 | <i>Pois de terre</i> (V. Arachide) | 15 |
| <i>Lysimachie jaune</i> (V. Énothère | | <i>Pois gesse</i> (V. Gesse cultivée) ... | 274 |
| bisannuelle) | 255 | <i>Pois gros</i> (V. Gesse cultivée) | 274 |
| <i>Lysimachie jaune cornue</i> (V | | <i>Pois rouge</i> (V. Haricot de Prague | |
| Énothère bisannuelle) | 255 | rouge) | 291 |
| <i>Macion</i> (V. Gesse tubéreuse) | 275 | <i>Pondeuse</i> (V. Aubergine) | 31 |
| <i>Nacussion</i> (V. Gesse tubéreuse) | 275 | <i>Potiron</i> (V. Courge potiron) | 221 |
| <i>Marignan</i> (V. Aubergine) | 31 | — blanc gros | 222 |
| <i>Mauve des Juifs</i> (V. Corette po- | | — blanc romain | 225 |
| tagère) | 216 | — d'Athènes. | 225 |
| <i>Méguzon</i> (V. Gesse tubéreuse) | 275 | — de Corfou (V. Courge mar- | |
| <i>Mélanzame</i> (V. Aubergine) | 31 | ron) | 232 |
| <i>Mélongène</i> (V. Aubergine) | 31 | — de Valparaiso | 226 |
| <i>Mérangeane</i> (V. Aubergine) | 31 | — doré de Chine | 224 |
| <i>Méringéane</i> (V. Aubergine) | 31 | — jaune à queue jaune | 223 |
| <i>Moelle végétale</i> (V. Courge à la | | — jaune gros | 221 |
| moelle) | 229 | — panaché d'Italie | 225 |
| <i>Myride odorante</i> (V. Cerfeuil | | — romain (V. Potiron jaune | |
| musqué) | 81 | gros) | 221 |
| <i>Nasitor</i> (V. Cresson alénois) | 246 | — vert d'Australie | 224 |
| <i>Noisette de terre</i> (V. Arachide) .. | 15 | — vert brodé | 224 |
| <i>Œuf végétal</i> (V. Aubergine) | 31 | — vert d'Espagne | 223 |
| <i>Orange fausse</i> (V. Coloquinte | | — vert de Naples | 224 |
| orange). | 239 | — vert gros | 222 |
| <i>Orangine</i> (V. Coloquinte orange). 239 | | — vert oblong | 225 |
| <i>Papengais</i> (V. Concombre papen- | | — vert rond | 224 |
| gayé) | 214 | <i>Quinoa blanc</i> (V. Anserine) . .. | 12 |
| <i>Paponge</i> (V. Concombre papen- | | <i>Racine d'abondance</i> (V. Bette- | |
| gayé). | 214 | rave) | 42 |
| <i>Passerage cultivée</i> (V. Cresson | | <i>Réparée</i> (V. Betterave) | 2 |
| alénois) | 246 | <i>Rocamboles</i> (V. Ail rocambale) | 2 |
| <i>Passerage sauvage</i> (V. Cresson | | <i>Roquette</i> (V. Cresson de terre) ... | 248 |
| des prés) | 250 | <i>Rutabaga</i> (V. Chou navet ruta- | |
| <i>Pastenade</i> (V. Carotte) | 60 | baga) | 162 |

| | Pages. | | Pages. |
|--|--------|---|--------|
| <i>Santé du corps</i> (V. Cresson de fontaine) .. | 248 | <i>Spilante des potagers</i> (V. Cresson de Para) | 251 |
| <i>Scarolle</i> (V. Chicorée scarolle).. | 99 | <i>Taperier des Provençaux</i> | 51 |
| <i>Serpentine</i> (V. Estragon) | 260 | <i>Turbanet</i> (V. Giraumon turban) | 226 |
| <i>Souki blanc des Indes</i> (V. Courge à la moelle) | 229 | <i>Véringiane</i> (V. Aubergine) | 31 |
| <i>Souterraine</i> (V. Arachide) | 15 | <i>Vesce blanche</i> (V. Lentille du Canada) | 409 |
| <i>Spilante</i> (V. Cresson de Para) ... | 251 | <i>Viédase</i> (V. Aubergine)..... | 31 |

FIN DU PREMIER VOLUME.

CHOU

JOANET HÂTIF.

SYNONYMES : CHOU NANTAIS, CHOU JAUNET, CHOU DE CHENILLET,
CHOU POMMÉ D'ANGERS.

Description. — Variété excellente, extrêmement précocce, et fort répandue dans les provinces de l'Ouest.

Pomme arrondie, assez petite, légèrement aplatie sur le sommet, serrée, très-blonde quand elle est formée. Feuilles extérieures peu nombreuses, de couleur vert foncé un peu cendré, légèrement ondulées, assez amples et arrondies; nervures blanchâtres. Pied très-court.

Culture. — Semé au printemps, le Chou *Joanet*, pomme en même temps que le Chou *d'York hâtif*; seulement il supporte mal les pluies et les hivers rigoureux.

CHOU

JOANET TARDIF.

SYNONYMES : CHOU NANTAIS, CHOU DE CHENILLET, CHOU POMMÉ
D'ANGERS.

Très-bonne variété du précédent, mais beaucoup plus tardive.. Pomme grosse.

mangeables, celle-ci non seulement a gardé toutes ses qualités, mais encore elle se trouve la seule bonne à récolter dans une saison où il n'y en a pas.

Blanchie par la ligature, elle possède une saveur bien plus agréable que celle de toutes les autres laitues.

Ses feuilles, grandes et longues, fortement découpées, ont quelque ressemblance avec celles de l'Artichaut, ce qui lui a fait donner son nom. Elle passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, rares, étroites, lobées, d'un vert intense, marquées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, radicales, ~~très-nom-~~
~~breuses~~, érigées, disposées en faisceau et formant un ~~cœur~~ bien rempli, découpées en lobes très-allongés, pointues au sommet, longues de 0^m,32, et d'un vert brun nuancé de brun.

Pomme nulle.

Graine courte, brune.

Culture. — On sème en juin et juillet, et elle est excellente à manger fort tard en automne.