

COURS
D'AGRICULTURE

ET
D'ÉCONOMIE RURALE
ET DOMESTIQUE.

PAR M. LOUIS DU BOIS.



PARIS,
RAYNAL, LIBRAIRE,

A LA PAVÉE - SAINT - ANDRÉ - DES - ARCS ,

AVIS.

MM. les Acquéreurs du *Cours complet et simplifié d'Agriculture* sont priés de ne pas faire relier ce volume avant d'avoir reçu la Table générale alphabétique de tout l'ouvrage. Elle ne peut paraître qu'avec le tome premier, qui est *sous presse* , et sera délivrée gratuitement en même temps que ce volume.

COURS
D'AGRICULTURE.

VI.

COURS
COMPLET ET SIMPLIFIÉ
D'AGRICULTURE

ET
D'ÉCONOMIE RURALE
ET DOMESTIQUE;

PAR M. Louis DU BOIS,

Membre de plusieurs Académies de Paris , des **Départemens**
et de **l'Étranger** ; ancien Bibliothécaire , et l'un des
Collaborateurs du *Cours d'Agriculture* rédigé **d'après**
Roziér.

TOME VI.

PARIS .

RAYNAL , LIBRAIRE,

RUE **PAVÉE** - SA TNT— **ANDRÉ** —DES— ARCS, N^o 13.

1825.

0
5

COURS D'AGRICULTURE.

JARDINS ET VERGERS.

LIVRE PREMIER.

POTAGER.

CHAPITRE PREMIER.

Considérations préliminaires;

Un Jardin, bien entretenu, offre partout beaucoup d'agrément et d'utilité; mais, à la campagne, il est indispensable au ménage, puisqu'on ne peut s'y procurer autrement les légumes dont on a constamment besoin.

Le Potager, bien fumé et bien cultivé, ne se lasse jamais de produire. A étendue égale, il

rapporte trois ou quatre fois plus qu'un champ, et, toute l'année, on y recueille une foule de productions utiles pour la table.

On doit donc apporter beaucoup d'attention au choix du **terrein**, à l'emplacement, à la clôture et aux travaux des Potagers.

Placé à proximité de la maison, afin qu'il soit mieux surveillé, et parce qu'on a souvent besoin d'y **recourir**, peu éloigné de l'eau, à cause des **arrosements**, offrant un bon **terrein** substantiel et profond, pour que les légumes y soient plus beaux, il sera bien exposé au soleil, afin que ses produits aient à la fois plus de précocité et de saveur, et une forte clôture, telle qu'un mur ou du moins une haie, le mettront à l'abri *des* incursions des animaux.

Le meilleur **terrein** pour un Potager doit être frais sans être **tout-à-fait** humide, et sain sans aridité.

Il est **bien important** que, tourné au sud, exposé aux bienfaits du soleil pendant toute la journée, il soit mis à l'abri *des* vents du nord-ouest, du nord et du nord-est, qui empêchent de lever les premiers semis, font périr les premières plantes délicates à mesure qu'elles lèvent, arrêtent la végétation, retardent la maturité, et diminuent la saveur des légumes et **des** fruits. Les vents d'ouest, **quoique** moins froids, ont l'incon-

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

vé nient d'ébranler, par la violence de leur atteinte, les rames des haricots, de tourmenter les tiges élevées de certaines plantes, et de briser même celles dont la contexture n'est pas **très solide**.

Le Potager doit, autant qu'il est possible, être pourvu d'une réserve d'eau pour les arrosements, et d'une fosse pour recevoir les **sarclures** et le grattage des allées, qui s'y mûrissent pendant l'automne et l'hiver, et sont bons à employer comme engrais aux premiers labourages du printemps.

Nous avons **parlé des** avantages d'une bonne clôture : ils sont considérables, puisque, si elle est composée d'une muraille, indépendamment de la sûreté et de l'abri qu'elle offre, elle **reçoit** des espaliers qui rapportent beaucoup **d'excellens** fruits, et qu'elle favorise la culture des primeurs sur les bordures qui sont à sa proximité.

On construit les murs, suivant *les* lieux et au meilleur marché qu'il est possible. Toutefois c'est une économie bien entendue que de travailler solidement. Les meilleurs murs sont de briques; ensuite ceux de pierre, et de cailloux liés à chaux et ciment, et même ceux de pisé dans les localités **où** la brique et la pierre sont rares.

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

A défaut de murailles, on élève une forte haie d'aubépine à triple ou quadruple rang , bien serrée, bien touffue, et de la hauteur qui convient. On la **protège** , au pied, par un fossé assez large et assez profond pour que les animaux n'y entrent pas. Cette baie doit avoir un mètre à un mètre et demi (5 à 4 pieds **6** pouces) au sud , au sud-est, et au sud-ouest. Il est à désirer que partout ailleurs , et surtout au nord, elle soit beaucoup plus haute. Faute de mieux, il serait convenable de planter sur ces points , **où** il faut élever un bon abri , quelques arbres que; l'on pût dresser en éventail au moyen du croissant : le charme , le tilleul , le hêtre , seraient propres à cet emploi. Il est toutefois une sorte de clôture que je ne cesse de recommander, et qui est supérieure à toutes celles que nous connaissons : c'est une haie d'ifs , qui ont le triple avantage **1**: conserver leurs feuilles, de s'élever haut, et de se garnir de rameaux touffus depuis le pied jusqu'à la cime. Cette baie est même très solide, parce qu'une fois que l'if a acquis une certaine hauteur , son bois est dur, et offre une grande résistance. Une telle baie vaut presque un mur : elle peut s'élever à cinq mètres et plus (i 5 pieds). Nous ne parlons pas du buis, parce qu'il vient trop lentement, qu'il s'élève peu, et que, lorsqu'un pied vient à mourir, il laisse une brèche

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

désagréable qu'il est presque impossible de fermer proprement.

Ce que nous avons dit de la nature des terres dans le premier volume de cet ouvrage , **reçoit** ici en partie son application. La variété de la terre du Jardin bien connue, on s'appliquera à la perfectionner, à la corriger par des mélanges, s'il le faut, et on lui procurera l'espèce d'engrais et de **compôts** qu'elle peut exiger. Quoi qu'il en soit, on ne doit pas négliger d'avoir à sa disposition une provision de terreau, parce qu'il est indispensable pour faire lever certaines graines *et pour élever* quelques plantes délicates. On le forme avec de la terre recueillie au pied des haies et produite par la décomposition des feuilles et des bois pourris; on le retire des fumiers consommés dans les couches ; on l'obtient des **sarclures** que l'on a jetées dans des fosses. Le terreau si propre à faire lever les graines et à faire croître les plantes délicates ne serait pas bon , sans mélange, pour la culture des légumes **et des** fruits qui n'acquerraient de volume qu'aux dépens de la *saveur*.

On amende communément le sol des Potagers avec du furnier, soit de cheval, soit de bêtes à cornes, soit de bêtes à laine : tous ces engrais sont bons chacun dans son genre , ainsi que nous avons eu occasion de le dire. Il faut les employer

G **CONSIDÉRATIONS** PRÉLIMINAIRES.

avec discernement, mais il ne faut pas négliger de faire **usages des charrées**, des cendres, des brûlis de **sarclure**, des marnes, des **curures** bien mûries, et même du sable, si le fond est trop dur et compacte.

Quel que soit le fumier dont on fera usage, **il** ne faut pas en mettre ou du moins il finit l'enfouir profondément, s'il est placé dans une partie destinée à recevoir des racines. C'est dans cette partie, qui doit être ameublie, qu'il faut mettre, de préférence aux fumiers, des **curures**, des marnes légères, du sable et un peu de terreau.

Au surplus, on améliore beaucoup le Potager, en relevant en rayons, au mois de novembre, tout le **terrein** qui n'est plus occupé. La terre se mûrit, devient légère, et au printemps elle se bêche avec une grande facilité. A ce moyen, on détruit beaucoup de plantes parasites, et les cultures poussent avec rapidité. On est amplement dédommagé de ce travail d'automne au retour du printemps, précisément à l'époque **où** l'on a besoin d'opérer promptement.

C'est en carrés égaux qu'on distribue le Potager. On peut leur donner une étendue plus ou moins considérable, mais leur subdivision en planches a des règles déterminées. Ces planches ne **doivent** être larges que d'un mètre à un mètre trente centimètres (3 à 4 pieds), afin qu'on

puisse les ensemercer, les sarcler, les serfouir et y recueillir les produits, sans être exposé à les piétiner fréquemment.

Chaque carré doit présenter sur chacune de ses quatre faces, le long des allées, une plate-bande dont la largeur sera d'un mètre au plus (3 pieds), et qui, à ses extrémités , sera coupée par un petit. sentier pour faciliter l'accès des planches. On borde la plate-bande avec des fraisiers du côté des planches, et avec de l'oseille, du persil et d'autres fournitures du côté de l'allée : nous conseillons cette disposition , parce qu'elle nous semble avoir **moins d'inconvéniens** que toute autre. En effet, on n'a que rarement besoin d'aborder les fraisiers , tandis qu'il arrive fréquemment que **l'on** est Obligé **de** cueillir de l'oseille et des autres plantes dont nous venons de parler.

Bêcher souvent et à fond, amender par *des* fumiers et des **compôts** , biner , serfouir, sarcler et tenir le sol propre et meuble : tels sont les moyens d'obtenir d'un Potager des produits **très** beaux, **abondans** et savoureux.

Ordinairement on plante sur les plates-bandes **les groseillers** , tant à grappes qu'épineux, les cassis, et quelques poiriers ou pommiers. Les quenouilles et les pommiers nains sont préférables à l'espalier en. éventail , parce qu'il in-

tercepte la circulation de l'air et les rayons du soleil. Il ne sera admis que dans le cas où l'exposition trop ardente du jardin et la nature habituellement aride de son sol , rendent un peu d'ombrage nécessaire et font redouter les **courans** d'air trop multipliés et trop violons.

Il a bien fallu fixer des époques pour les travaux du jardinage, afin de ne pas laisser les ouvriers s'égarer arbitrairement, et savoir à peu près quand il convient de se disposer à travailler, pour faire de son temps une utile répartition. Toutefois cette fixation ne saurait être qu'approximative, puisque telle année est précoce, puisque tel **terrein** , telle exposition favorisent de bonne heure la végétation , tandis que, dans d'autres années, et sur un sol moins léger et moins chaud , la végétation *s'opère* beaucoup plus tard. C'est donc à l'observateur intelligent qu'il convient de faire en temps opportun ses travaux et ses **ensemencemens**. Ce temps est indiqué par la nature elle-même qui, dans les **années** dites précoces, produit des fleurs et des feuilles, quelquefois un mois plus tôt dans une année que dans l'autre. Ainsi nous avons cru faire une chose utile , en donnant en tête notre Année de culture une sorte de **calendri** r végétal et naturel , plus sûr que les indications des almanachs astronomiques. En effet, lorsque

telle plante *se* couvre de fleurs, lorsque tel arbre se revêt *de* son feuillage, il est certain que la terre est assez pourvue de calorique et la végétation par conséquent assez avancée, pour que l'on puisse se livrer à certaines cultures et confier à la terre certains **ensemencemens**.

Si le temps est froid, si la terre est lourde, il faut employer plus de semence que s'il **lesait** chaud, ou si **le sol** était léger. Les circonstances les plus favorables au *succès des ensemencemens*, comme *des* plantations, sont une terre légère, bien exposée au soleil, une température humide et chaude.

Dès que le mois de février est arrivé, les travaux du jardinage commencent pour durer jusqu'en novembre, Ce sont alors de continuelles opérations : bêcher, fumer, semer, serfouir, arroser, sarcler, tailler, arracher, éclaircir, remplacer, transplanter, recueillir; faire une guerre non interrompue aux plantes parasites, aux insectes et aux autres animaux nuisibles.

Les plantes que l'on établit à demeure doivent être choisies parmi les individus les plus beaux, les plus sains, les plus vigoureux et les mieux enracinés. Les graines que l'en sème doivent, avoir été recueillies bien mûres et conservées bien sagement au frais, être à la fois bien grosses et bien pesantes. C'est le moyen d'obtenir plus



10 CONSIDÉRATIONS PRELIMINAIRES.

tôt et d'avoir des produits meilleurs, ainsi que de propager et de maintenir les bonnes espèces.

Nous répéterons, car il ne faut pas craindre de revenir à la charge contre la routine et les préjugés qui sont opiniâtres dans leur erreur, qu'il est inutile d'avoir égard aux phases de la lune pour les **ensemencemens**, les émondages ou les tailles; qu'il est au moins inutile de faire tremper les graines dans le vin, **le lait** ou telle autre liqueur, qui ne sauraient communiquer aux fruits à venir aucune espèce de qualité, et qui peuvent nuire à la germination qui ne s'opère nulle part aussi bien que dans une terre légère, humide et chaude.

Les graines ont besoin d'être dépaysées, parce que celles que l'on sème au lieu où elles' ont mûri finissent à la longue par produire *des* plantes abâtardies. En, général on doit tirer de Paris *les* graines dont on veut faire usage. C'est une faible dépense dont on est amplement dédommagé par la bonne qualité des variétés que l'on veut cultiver.

CHAPITRE II.

Graines légumineuses.

Nous réunirons dans ce chapitre, les principales graines légumineuses que l'on cultive dans nos jardins, et que l'on sert sur nos tables : tels sont les Fèves, les Haricots, les Pois, et les Lentilles.

FÈVES. (*Faba major.*)

Désignées communément sous le nom de Fèves de marais, parce que, à Paris, on cultive la plus grande partie des légumes dans l'ancien marais qui touchait aux murs de la capitale (i), ces Fèves sont les plus grosses et les plus recherchées. Elles sont très délicates tant qu'elles sont tendres. C'est un mets fort prisé dans sa primeur. La Fève réussit mieux dans les terres

(i) C'est de là qu'est venu le nom de maraîcher, donné, à Paris, aux jardiniers qui cultivent les légumes.

compactes que dans les fonds légers. On la sème dès la fin de janvier, en février, en mars , afin d'en pouvoir cueillir pour la table en mai, en juin et en juillet. Afin d'en avoir plus tard, ors doit en semer dans le courant d'avril et de mai.

Le **terrein** ayant été bien fumé et bêché profondément, on sème les Fèves en rayons , **distans** l'un de l'autre de trente à quarante centimètres (1 pied à 15 pouces). L'espace entre chaque Fève doit **être de** trente-deux centimètres (1 pied), et on la recouvre de cinq à douze centimètres (2 à 4 pouces) de terre , selon qu'elle est *légère* ou forte, c'est-à-dire, de cinq dans les **terreins** compacts et de douze dans ceux qui ne le sont pas. Il est même bon dans cette dernière espèce de sol, de piétiner un peu l'ensemencement, afin que la racine des Fèves soit mieux affermie. Comme le germe de cette plante *est très* gros et robuste, il trouve toujours le moyen de se faire jour quand elle vient à lever. Si on n'est pas sûr de la bonté des graines qu'on emploie, on les met deux à deux, et si toutes deux viennent à prospérer, on arrache ou brise la plus faible. **Aussitôt** que ces plantes ont acquis une hauteur de dix centimètres (4 pouces), on les rehausse avec une petite houe ou binette, qui leur procure l'avantage de nettoyer le sol, de l'ameubler un peu et de fortifier leur pied. Cette opération peut

se faire à deux **reprises** afin de mieux détruire les plantes parasites; alors on enfonce moins la brette, et on fait le second travail quinze à vingt jours après le premier, et toujours de manière à profiter du temps où la Fève, peu élevée encore, n'a pas à craindre d'être endommagée par les outils.

En général le binage ou serfouissage économise les sarclages qui sont plus difficiles et plus longs; il ameublit le **terrein**, il rehausse les plantes, il permet à l'air, à l'eau, au soleil de parvenir facilement aux racines, et par conséquent d'accélérer les progrès et la force de la végétation.

Cultivée en grand, dans les champs où elle réussit bien, pourvu qu'il y ait du fond, la Fève est abandonnée à elle-même, et rapporte nécessairement moins que celle qui reçoit les soins du jardinier. En effet, il est nécessaire de l'arrêter ou pincer aussitôt que ses premières fleurs, celles d'en bas, sont fanées. On se sert de l'ongle pour cette opération qui est aussi facile que prompt. On enlève le bout de la plante qu'il faut recueillir dans une corbeille, et brûler s'il *est* couvert de pucerons, comme il arrive trop souvent, afin d'empêcher ces insectes de se multiplier et de se jeter sur toutes les cultures du jardin; sans cette amputation qui enlève environ douze à trente

FÈVES.

millimètres (6 lignes à 1 pouce) de la sommité, la Fève rapporterait beaucoup moins et serait moins belle.

Si on recueille les Fèves en vert, époque à laquelle la tige est forte et en pleine sève, on peut, au lieu de l'arracher pour substituer un autre ensemencement, se borner à la couper rez-terre : elle repousse d'autres jets et produit une seconde récolte, surtout si le temps est chaud et humide, et si la terre est ameublie par un bon serfouissage. Les jeunes tiges vertes sont recherchées par les bestiaux; elles peuvent aussi faire du fumier, ou bien mises au feu elles donnent une cendre abondante. Desséchées, elles ne servent plus qu'à brûler soit au foyer, soit dans les fours.

Nous avons conseillé de semer les Fèves en rayons: généralement ce mode de culture est bon parce qu'il facilite le sarclage et l'opération de la binette, et qu'il donne à l'air et au soleil un libre passage. Toutefois quelques cultivateurs sèment leurs Fèves par touffes composées chacune de trois ou quatre graines, et distribuent ces touffes à une distance de quarante centimètres (15 pouces). On serfouit, on sarcle, on pince comme à l'ordinaire.

Pour obtenir de bonnes graines on laisse mûrir quelques pieds, choisis parmi les plus vigoureux, et on reconnaît la maturité à la couleur noire des.

gousses, et à l'état de dessèchement des tiges. On en fait la récolte par un beau temps et on suspend ces tiges dans un grenier à l'air libre, pour que la maturité se complète; puis on détache les gousses pour ne les ouvrir qu'au moment où on veut semer, à moins qu'on ne craigne de voir attaquer la Fève par les bruches du pois. Dans ce cas on écosse, et de temps en temps on vanne pour nettoyer de plus en plus et écarter ces insectes malfesans. Toutefois, à moins que le germe n'en soit dévoré, la Fève percée et rongée n'en est guère moins bonne pour l'ensemencement.

Croyant accélérer la germination de leurs graines, quelques personnes ont l'habitude de les mettre tremper dans de l'eau. C'est une précaution au moins inutile, ainsi que l'a remarqué un praticien éclairé (1). Il dit avec raison :

« Avant que de semer les Fèves, beaucoup de personnes, esclaves des anciennes pratiques, les font tremper, soit dans l'eau naturelle, soit dans l'eau de fumier, dans l'opinion que cela les fait plus tôt germer et lever; pour moi qui en ai

(1) De Combes, *Ecole du Jardin Potager*, dont la meilleure édition, accompagnée d'ailleurs de quelques notes, a paru en 1822, Paris, RAYNAL. 3 vol. in-12.

fait l'expérience pour ma règle , le seul effet que j'en aie aperçu, c'est qu'après les avoir ainsi trempées, il en pourrissait beaucoup en terre qui ne levaient pas, et que les autres n'avançaient pas davantage : chacun pourra l'éprouver. »

Les meilleures espèces de Fèves sont : 1^o la *Grosse Fève ordinaire*; 2^o la *Fève à longues Cosses*; 3^o la *Fève de Windsor*, toutes trois à grosses semences; 4^o la *petite Fève Julienne*; 5^o la *Fève Naine*, très propre à faire des bordures autour des carrés et le long des plates-bandes; et 6^o la *Fève verte de la Chine*, qui quoique mûre, reste toujours verte, et qui produit beaucoup.

HARICOTS (*Phaseolus.*)

Ce légume est de tous ceux que nous cultivons le plus fréquemment employé, et il le serait plus encore si les gelées tardives et les froids précoces de notre climat , ne bornaient pas sa culture et sa végétation à quelques mois. En effet on ne peut guère le semer qu'au commencement de mai , et dès la fin d'octobre il a tout à craindre. Toutefois dans le cours de ces cinq à six mois, il produit beaucoup et a le temps de parvenir à la maturité. Ainsi on peut le manger en vert et en

sec. C'est une *des* principales ressources alimentaires pendant l'hiver, pour les amateurs de légumes.

Le Haricot ne craint ni les oiseaux ni les insectes : ainsi on peut l'établir dans les parties les plus **écartées**, et les plus éloignées de la surveillance.

Dès la mi-avril, ou la fin de ce mois, quand la saison est douce et que d'ailleurs on a quelques abris, on peut déjà mettre en terre quelques Haricots. Cependant ce n'est qu'au commencement de mai qu'on les *seine* avec sécurité; car les plus faibles gelées les détruisent en naissant, et il faut recommencer sa plantation.

La terre qui convient le mieux à ce légume est celle qui est plutôt sèche qu'humide, légère que compacte, chaude que froide, pourvu qu'elle soit substantielle. Il n'est pas nécessaire de mettre de fumier, ni même de terreau dans les planches destinées aux Haricots, mais ils réussiront mieux si, pendant l'hiver, la terre a été relevée en rayons, et engraisée l'année précédente avec du fumier de vaches.

On a l'usage, dans beaucoup d'endroits, de semer les Haricots par pincée, par exemple quatre à cinq dans chaque trou que l'on éloigne d'environ trois décimètres (1 pied). Cette méthode est expéditive, mais elle présente l'inconvénient (l'employer inutilement beaucoup de semence

18 HARICOTS.

de rapprocher tellement les tiges, que, surtout dans les années humides, **elles** se nuisent et **s'échauffent**. C'est encore le cas de semer par rayons, procédé supérieur à tous les autres, toutes les fois qu'on peut en faire usage; on met entre les rayons un espace de trente deux centimètres (1 pied), et quatorze à seize centimètres (5 à 6 pouces) entre les graines. On recouvre de quatre à six centimètres (1 à 2 pouces), afin de ne pas trop offrir d'obstacle au germe délicat du Haricot. Il est même prudent, lorsque la terre s'est durcie après **l'ensemencement**, soit par le **hâle**, soit par les fortes pluies, de l'ameublir en passant la binette dans les rayons et même en arrosant un peu pour amollir la **croûte** qui s'oppose au développement du germe. Aussitôt que les Haricots sont levés, on doit remplacer ceux qui **ont** manqué, afin de ne pas perdre de **terrain**, et pour que les nouveaux semés puissent grandir en même temps que les autres et ne soient pas étouffés par eux.

Lorsque le jeune semis est haut de huit centimètres (3 pouces) on bine les rayons afin de **réchausser** les *pieds* et d'extirper les mauvaises herbes. C'est une opération qu'il faut renouveler tous les quinze jours jusqu'à ce que les feuilles des haricots couvrent le sol.

Les Haricots nains exigent un binage plus prolongé que les autres Haricots, qui ne tar-

dent pas à ombrager leur pied et à réclamer des rames. C'est ce qu'on leur doit procurer aussitôt que les *filets* montent et se contournent, afin de ne pas les laisser s'enchevêtrer et se nuire. Les meilleures rames sont celles qui sont les plus droites et les plus **nettes.de** branchages. C'est le contraire pour les Pois qui sont pourvus de vrilles qui s'attachent partout, tandis que le filet du Haricot se tourne en spirale autour d'une seule branche de rame. Pour n'être pas obligé de se procurer **tous** les ans *des* rames, il faut n'employer que celles qui sont, soit de châtaignier, soit mieux encore de chêne pelard, **c'est-à** dire dépouillé de son écorce, que l'on a durcies au feu, surtout par la partie qui s'enfonce en terre. Retirées à temps, et mises à l'abri pendant l'hiver, ces rames servent plusieurs années.

On doit les placer avec quelque précaution, afin de ne pas offenser les racines des Haricots, et les établir droites, afin que, lorsqu'elles seront chargées de gousses, elles ne se déplacent pas **ni** ne s'affaissent pas *sur les rames voisines*.

Pour *se ménager* le plaisir de manger des Haricots verts le plus long-temps qu'il est possible, on en sème à diverses reprises, mais on ne doit pas aller au-delà du mois de juillet, parce que les froids de la fin d'octobre empêcheraient la floraison, et le développement des gousses.

On peut cueillir, dans les mêmes planches, les Haricots soit verts, soit secs, à mesure qu'on les trouve bons. Pour la semence de l'année suivante, on réserve sur pied jusqu'à maturité parfaite les plus belles gousses. Le Haricot craint l'humidité qui ne tarde pas à l'échauffer et même à le faire pourrir aussitôt qu'il est mûr. C'est pourquoi, lorsque la saison est pluvieuse, il faut visiter fréquemment les planches et faire sa récolte. On suspend dans un grenier, on expose à quelques courans d'air et même au soleil les paquets de gousses, afin qu'elles se sèchent complètement et puissent se conserver sainement. En général les graines se gardent plus facilement et plus long-temps dans les enveloppes dont la nature les a pourvues, que lorsqu'elles sont à nu exposées à l'air, à la lumière même. Ainsi on n'écosse que pour semer, et à mesure qu'on en a besoin pour la cuisine.

Les tiges et les enveloppes des gousses du Haricot servent à faire de la litière ou à chauffer les fours : elles donnent d'ailleurs une bonne cendre.

Quoique l'on ait constaté l'existence de plus de soixante variétés du Haricot, il faut réduire à un nombre beaucoup moindre celles qui méritent l'attention et le choix du cultivateur.

On distingue ce légume précieux en Haricots à rames et en Haricots nains.

HARICOTS A RAMES. Les meilleurs de cette division sont : 1°. le *Haricot de Soissons*, blanc, gros, aplati, excellent à manger en sec; 2°. le *Prédome* ou *Prodomet*, tant le blanc que le jaune, dont le grain est presque rond, dont la saveur est délicate, surtout en vert, et dont on mange la gousse même, tant qu'elle n'est pas desséchée; 3°. le *Haricot de Prague*, à grain arrondi, soit bicolore, soit rougeâtre, montant très haut, productif, sans parchemin, mais ayant l'inconvénient d'être un peu tardif; excellent en vert et en sec; 4°. le *Haricot Sabre*, produisant de longues et larges gousses, montant à une grande hauteur, rapportant beaucoup, d'une excellente saveur, que l'on peut presque partout considérer comme supérieure à celle du Haricot de Soissons, qui ne jouit guère de sa bonne qualité que dans les environs de la ville qui lui a donné son nom : ses graines sont blanches et applaties; 5°. le *Haricot Sophie*, à grain blanc et gros, sans parchemin, très bon en vert, ayant beaucoup de rapport avec le Haricot de Prague, qui donne des produits plus petits; 6°. le *Haricot Riz*, ainsi nommé de sa petitesse et de sa couleur; rond et long, très productif, délicat en vert, soit en

22 HARICOTS.

gousse, soit récemment écosé; et 7". le *Haricot Ecarlate* ou *Haricot d'Espagne*, dont la gousse volumineuse, au lieu d'être lisse comme dans les autres variétés, est chagrinée et d'un vert foncé. La fleur est d'un très beau rouge, le grain est violet et marqueté de noir. Il y en a une variété à fleurs blanches. Ces Haricots ne sont pas d'une saveur délicate, mais ils sont bons et produisent beaucoup. Malheureusement quand les automnes sont froids et humides, ces deux variétés ne parviennent pas à une maturité complète.

HARICOTS NAINS. Ils ont l'avantage de ne pas exiger de rames, et de pouvoir être cultivés dans les plates-bandes et en bordures. Voici les variétés auxquelles on accorde la préférence : 1°. le *Haricot Fageolet* (1) ou *Haricot nain hâif de Laon*, s'élevant fort peu, très précoce, et recherché surtout en vert pour les primeurs; à grain long et arrondi, de couleur blanche; assez bon en sec; 2°. le *Haricot nain de Soissons*, précoce aussi, excellent en vert, passable encore lorsqu'il est sec, et produisant beaucoup, grain blanc, gros et applati; 5°. *Haricot nain blanc sans parchemin*, ne convenant que dans les

(i) Et non pas Flageolet. *Fageolet* vient de l'italien *fagiolo*.

terreins secs, parce que ses gousses longues et larges trament jusqu'à terre; à grain blanc et moyen; bon en vert et en sec; produisant beaucoup et s'étendant au large; 4°. le *Haricot Sabi e nain*, fort ressemblant au précédent, excepté que ses gousses sont encore plus longues et plus élargies; 5°. le *Haricot nain blanc d'Amérique*, dépourvu aussi de parchemin, s'élevant peu et s'étendant beaucoup, très productif, ayant quelquefois de la propension à filer, mais que l'on a soin de pincer; à grain blanc et petit, très bon en sec; 6°. le *Haricot Suisse*, soit rouge, soit blanc, soit gris, tous a grain allongé, excellent en vert, bon en sec, et comme le précédent filant quelquefois; 7°. le *Haricot gris de Bagnolet*, qui est le meilleur à employer pour confire et **conserver**; 8°. le *Haricot ventre de Biche*, qui a beaucoup de ressemblance avec les Haricots Suisses et avec celui de Bagnolet; 9°. le *Haricot rouge d'Orléans*, à grain petit et **aplati**, excellent en sec; 10°. le *Haricot Nègre*, excellent en vert, productif et précoce; i i°. le *Haricot nain jaune du Canada*, très précoce, s'élevant très peu, à grain arrondi; très bon, soit en vert, soit en sec, et récemment écosé; et 12°. le *Haricot de la Chine*, à grain arrondi, soit jaune pâle, soit jaune bronze; productif **comme** le précédent, bon tant en **sec** qu'en vert.

POIS (*Pisum*).

C'est de tous les légumes à grain que l'on mange en vert (I) le plus recherché. Il est peu difficile sur le choix du **terrein** et de l'exposition , et , si les oiseaux et les insectes ne l'attaquaient pas, il réunirait tous les avantages.

On le sème sur **terrein** défoncé, bien ameubli, engraisé plutôt avec des terreaux qu'avec du fumier ; son ensemencement, sa culture et la manière de ramer ne **diffèrent** nullement de ceux des Haricots, excepté que pour le Pois les rames n'ont pas besoin d'être très hautes et doivent être branchues afin qu'il puisse s'attacher avec ses vrilles partout où il **projète** ses rameaux **nombreux**. On met seulement un peu plus de distance entre les grands Pois qu'entre les petites variétés.

Comme les premiers sont partout recherchés et par conséquent ont de la valeur, il est bon de semer des pois dès la fin de novembre et dans le

(i) Le Pois, même sec, serait plus agréable au goût, si , au lieu de le faire cuire tel qu'il est, ou le **lesait** germer dans l'eau , afin de développer son principe sucré , comme on en use pour les grains destinés à faire la **bière**.



courant de l'hiver, sauf à les placer à l'abri d'un mur ou *sur des ados*, et à les couvrir pendant les gelées avec de la balle de vannures ou mieux encore avec des tiges brisées de chanvre et de lin. Les Pois que l'on emploie aux **ensemencemens** d'hiver sont les Michaux et autres variétés précoces et robustes.

Au reste, afin de se ménager long-temps la satisfaction de recueillir et de manger des petits Pois, il est à propos d'en semer assez fréquemment depuis le commencement du printemps jusque dans le mois d'août.

Les terres trop grasses ou trop fumées ne **viennent** pas au Pois, parce qu'elles le font pousser trop en branches et nuisent à la fécondité de ses fleurs. C'est pourquoi on doit lui procurer une terre légère et sablonneuse, des terres rapportées, des **curures** mûries, de la marne, et même du sable. Toutefois si le sol était trop peu substantiel, il faudrait l'amender avec du terreau ou des **curures** jetées sur l'ensemencement, et non pas mis en terre.

Quand on manque de **rames**, ou lorsqu'on vise plus à la beauté et à la précocité des produits qu'à leur abondance, on pince *les* jeunes pieds au-dessus de leur troisième fleur ou de leur quatrième, *s'ils* sont très vigoureux.

On reconnaît que les Pois sont *secs* et bons à

recueillir, quand les tiges et les **gousses** sont bien desséchées. On les arrache, et on sépare la gousse pour la lier en paquets que l'on suspend dans un lieu sec, pour n'écosser qu'au moment des **ensemencemens** et à mesure des besoins de la cuisine.

Les Pois se **divisent** en deux sections : les Pois à écosser, et les Pois sans parchemin.

Pois A **ÉCOSSE**. Les meilleurs de ces Pois tout i°. le *Pois nain hâtif*, que l'on peut se dispenser de ramer, mais qu'il **faut** pincer ; bon, et à petite gousse , produisant des fleurs dès le deuxième ou le troisième **nœud** ; 2°. le *Pois nain de Hollande* , à petites gousses , à petit grain, plus tardif que le précédent et de plus petite taille ; 3°. le *Pois nain de Bretagne*, très propre pour les bordures à cause de *sa* petitesse qui le fait rechercher beaucoup plus que *ses* qualités inférieures à celles des **précédens** ; 4°. le *Pois gros nain sucré*, bien supérieur aux trois variétés dont nous venons de parler ; il n'est pas très précoce, mais il produit beaucoup, et sa gousse est grosse ainsi que ses grains ; 5°. le *Pois nain vert de Prusse*, plus élevé que ceux dont il vient **d'être** question ; assez fécond, et passablement sucré ; 6°. le *Pois Michaux de Hollande* , très *précoce* , et à la rigueur pouvant se **passer de**

rames pourvu qu'il soit pincé; 7°. le *Pois Michaux de Paris* ou *petit Pois de Paris*, préférable à tous pour les **ensemencemens** d'hiver; précoce, très sucré, excellent; (le *Michaux de Ruelle* en est une **sous-variété** perfectionnée). On peut aussi se borner Ales pincer, à moins que leur végétation ne se trouve très vigoureuse; 8°. le *Pois Michaux d'œil noir*, aussi précoce , mais plus gros et très sucré; 9°. le *Pois d'Angleterre* ou *Pois hâtif* ci la **moëlle**, presque aussi précoce que les Michaux, plus fort en végétation , très sucré et productif; 10° le *Pois Dominé*, ressemblant **beaucoup** au précédent, mais ayant la gousse plus **aplatie** ; 11°. le *Pois de Marli*, moins précoce, mais plus grand et produisant **un grain** plus gros; très fécond; 12°. le *Pois de Clamart*, plus tardif, excellent , productif, très propre aux **ensemencemens** qui doivent donner en automne leur récolte; 13°. le *Pois carré blanc* et *lois carré ci œil noir*, plus tardif encore; très grand, très bon ; 14°. le *Pois gros vert* **Normand**, très tardif s'élevant très haut, excellent en sec pour *les purées*; 15°. le *Pois de Knight*, à grain gros, ridé, très **moëlleux** et très sucré, tardif, très élevé, mais un peu délicat.

Pois SANS PARCHEMIN. On donne **une juste préférence** parmi les Pois de cette section à ceux

dont nous allons faire connaître le nom : 1°. le *Pois nain hâtif* : belles gousses, bon grain, mais peu fécond; 2°. le *Pois nain ordinaire*, s'élevant peu, chargeant **beaucoup**, à petites gousses; 3°. le *Pois en éventail*, très petit et le plus nain de ceux dont il est ici question; tardif, peu productif, à rameaux étalés; 4°. le *Pois Corne de bélier* ou **à grandes cosses blanc**, très fécond, très bon, mais un peu tardif; 5°. le *lois demi-ramés*, à plus petites gousses, très bon aussi, et plus précoce; 6°. le *Pois Turc* ou *Pois Couronné*, parce que *ses fleurs se groupent* en forme de couronne; très productif, à grandes gousses, très sucré, très tendre et, par rapport à ces qualités mêmes, très souvent dévoré par les oiseaux. La variété fleurs pourpres n'est guère cultivée que parmi les plantes de parterre.

LENTILLES (**Ervum** *Lens*).

Ce n'est guère qu'en plein champ que l'on cultive ce légume, même la *grosse Lentille*, la *Lentille Blonde* et la *petite Lentille rouge* ou *Lentille d la Reine*. La première est recherchée à cause de son volume, **et** les deux autres par rapport à la bonté de leur saveur.

On sème les Lentilles soit à la volée, soit en

touffes , soit en rayons. C'est en avril **qu'on** les **1** et **en** terre plutôt légère que forte , amendée toutefois un peu , et plus sèche qu'humide. Quand **elles** sont disposées en rayons , **on** leur procure deux binages pour ameublir et **netoyer** le sol, **beaucoup** plus que pour rechausser la plante qui a peu besoin de ce secours. Si le printemps est aride, il est à propos d'arroser un peu les Lentilles qui alors ont besoin de quelque humidité pour se fortifier, tandis que pendant l'été elle **leur** ferait pousser **des** rameaux en trop **grande** abondance et aux dépens de la production en graines.

11 ne faut pas négliger de les recueillir aussitôt qu'elles sont mûmes, ce qui arrive ordinairement **1** la fin de juillet ou peu de temps après. Leur maturité se reconnaît facilement à la couleur rembrunie des gousses , à la couleur et **1** la consistance de la graine , ainsi qu'aux feuilles qui se fanent au pied de la plante. Si on ne les cueillait pas alors, on serait exposé **1** en perdre beaucoup par l'ouverture spontanée **des** gousses , et parce **que** (**livers** animaux qui les recherchent ne manqueraient pas de les attaquer. La récolte s'en **fait** comme celle des pois; **c'est-à-dire** qu'on **arrache** les pieds , qu'on les lie par paquets , et qu'on les suspend au sec et **1** l'air pour compléter leur maturité.

Comme toutes les graines, les **Lenti**lles se conservent plus **long-temps** et plias **déli**cates dans leurs gousses qu'écossées (1). Pour les extraire des gousses, on les bat au fléau, et, si l'on **s'aperçoit qu'elles** soient attaquées par les larves des Bruches , on les met au four un peu chaud. En usant de cette précaution de temps en temps, on préserve les graines de leur **atteinte** ; mais ce moyen n'est bon que pour celles que l'on ne destine pas à la semence, parce que la chaleur du four, **même** peu chaud, suffit pour altérer les germes.

Les tiges des Lentilles mêlées avec d'autres fourrages, sont mangées par les **bêtes** 'a cornes, ou servent en litière.

(i) Ce que nous avons dit , dans la note précédente , par rapport aux Pois , peut également s'appliquer aux Lentilles et aux Fèves. Nous ferons observer aussi que lorsque l'on veut n'être pas incommodé par les légumes en grain , employés secs, il est A propos de les faire concasser, à la manière du gruau , entre deux meules peu serrées : ce procédé enlève les enveloppes **coriacées** qui sont indigestes et rendent la cuisson plus difficile, ainsi que l'assaisonnement moins parfait. "

CHAPITRE III.

Tubercules et Racines.

POMMES-DE-TERRE (*Solanum tuberosum*.)

C'est surtout aux efforts et aux conseils de Parmentier que l'on doit la faveur **qu'a enfin obtenue ce** précieux tubercule; quoiqu'il soit pourtant vrai de dire que dès 1763 M. **Mustel** hit à la société d'Agriculture de Rouen un Mémoire sur les Pommes-de-terre et sur le pain économique qu'on en peut tirer. Ce service rendu par l'agronomie à l'économie rurale et domestique est d'autant plus grand qu'un champ semé de **Pommes-de-terre** ne produit **pas moins** de substance nutritive que la même étendue de **terrein** consacrée à la culture du riz, dans *les* contrées on il réussit le mieux. On a constaté qu'un acre, qui ne rendrait que mille kilogrammes (2,000 livres) de blé, donne en Pommes-de-terre six mille kilogrammes (12, 000 livres) de tubercules qui , réduits par la perte des parties aqueuses non nourrissantes, à moitié de leur poids, sont encore le

triple de la production du blé (t). Si au lieu d'un million d'hectares environ que la France passe pour cultiver de ce tubercule qui ne craint pas de mauvaises années ni de moissons funestes, elle y consacrait six fois plus de **terrein**, elle serait désormais à l'abri des disettes et des chertés excessives de grains. L'autorité ne saurait donc faire trop d'efforts pour encourager cette culture qui ne s'est bien étendue que depuis la révolution, grâce aux **diverses** disettes réelles ou factices qui eurent lieu au commencement de cette mémorable période de notre histoire.

La **Pomme-de-terre** est d'autant meilleure que le sol est plus léger, plus sablonneux, plus exposé au soleil.

Pour ne pas courir le risque **de voir s'altérer** les bonnes variétés et pour en acquérir de *nouvelles*, on devrait faire des semis, qui, souvent dès la

(t) Nous emprunterons à M. Bose, dont les **connaissances** sont aussi étendues que variées, la note **sui-vante** : « On a calculé, en Angleterre, qu'un acre de terre, planté *eu* **Pommes-de-terre**, suffisait pour procurer **un repas** à 6,895 personnes, tandis que le **même terrain**, semé en froment, ne pouvait fournir ce même repas qu'à 745 personnes **d'où** il suit *qu'il* y a cinq fois plus *de* profit à cultiver les **Pommes-de-terre**. »

première année, produisent des tubercules assez gros pour être mangés; et toujours assez pour être plantés l'année suivante. Cette opération se fera en terre légère et bien ameublie, un peu amendée par des terreaux, et chargée au fond non de fumier, mais de litière, ou de fougère, ou même de bruyère, afin de maintenir la porosité du sol et l'introduction de la pluie, de la chaleur et de l'air. On sème en petites rigoles dès la fin de mars ou le commencement d'avril, en mettant entre chaque rigole un intervalle de quarante à cinquante centimètres (15 à 18 pouces), afin de pouvoir biner et rehausser à diverses reprises. Le semis doit être clair, afin que les jeunes plantes ne puissent pas s'étouffer; si elles étaient trop pressées, il serait bon d'éclaircir à diverses reprises, au même temps que l'on sarcle et que l'on rehausse.

En général on emploie pour l'ensemencement celles des Pommes-de-terre qui sont les moins volumineuses, et alors celles des semis seraient très convenables; ou bien on coupe par ceilletons celles qui sont très grosses. De simples filets qui ont poussé leur tige, et qui n'ont plus de partie charnue, produisent aussi très bien; tant ce précieux végétal a de fécondité et offre de moyens faciles de reproduction!

Le terrain doit être bien défont, bien ameu-

bli , et , pendant l'hiver , avoir été relevé en grands rayons. On peut l'amender avec des **cu-**
rures et des terreaux , mais mieux encore avec des sables , des marnes mûries , des débris de construction , chaux et enduits. La terre sera **encore** plus meuble , si , en bêchant , on jette au fond de la bruyère, ou de la fougère, ou de la litière , ainsi que nous l'avons conseillé pour le semis.

C'est en mars ou en avril que l'on plante les Pommes-de-terre, en rigoles éloignées les unes des autres d'environ soixante centimètres (près **de** 2 pieds). Chaque tubercule ou fragment sera distant de quarante à cinquante centimètres (15 à 18 pouces). La terre dont ou recouvre ne doit pas avoir **plus de** huit centimètres (3 pouces) d'épaisseur. Aussitôt que les tiges *se* montrent , il faut serfouir autour, **afin de nettoyer** et **d'a-**
meubler le **terrein**. Dès que ces tiges ont quinze centimètres (6 pouces) de haut, on commence à les rechausser avec la terre conservée entre les rayons que l'on rabat vers elles de mois en mois. A ce moyen , **les** tiges buttées forment de nouvelles racines , et ces racines de plus nombreux tubercules qui grossissent considérablement le produit de la récolte.

Plus le **terrein** est pesant et la température froide, plus il faut employer les tubercules ou

leurs **fragmens** gros et sains, parce que alors ils sont exposés à rester plus **long-temps** sous terre, et ont plus d'efforts à faire pour porter leur tige naissante à la surface du sol.

Il faut mettre plus d'espace entre les **Pommes-de-terre** d'un gros volume qu'entre les variétés dont le **tubercule** est plus petit.

On a conseillé de semer quelques graines de maïs entre les Pommes-de-terre qui n'en souffrent pas sous terre, et qui gagnent de la **fraîcheur** et un ombrage favorable. Il a même été constaté que la récolte des Pommes-de-terre était d'un quart plus considérable que clans les portions de **terrein** analogues où l'on n'avait pas semé de maïs. Ainsi il y a un double avantage à faire usage de ce mode que nous recommandons.

Suivant quelques observateurs, les **Pommes-de-terre**, plantées et abandonnées à elles-mêmes, ne produisent que neuf pour un tandis que si elles sont buttées ou rechaussées une fois, elles donnent treize, et peuvent **même** rendre jusqu'à soixante et plus, si les tiges sont couchées et chargées par plusieurs binages.

Un peu avant **que** les Pommes-de-terre se mettent à fleurir, il est utile de pincer le sommet des tiges : il en résulte une plus prompte formation et un volume plus gros des tubercules. On prétend qu'ils auront une saveur plus

agréable , si on enlève les fleurs aussitôt qu'elles se disposent à éclore: mais il ne faut pas couper les tiges , comme quelques personnes l'ont conseillé : ce serait retarder beaucoup l'accroissement et diminuer le produit de la récolte.

Aussitôt que l'on s'aperçoit que les tiges jaunissent et se fanent , il est à propos de s'assurer si les Pommes-de terre sont mûres, ce que l'on constate en en **fesant** cuire quelques-unes sous la cendre. Si elles sont parvenues à maturité , il faut les tirer de terre , les exposer dans un grenier. à un courant d'air, pour leur enlever l'humidité qui les ferait pourrir; mais ne pas les laisser sur la **terre** , en plein air, parce qu'elles contracteraient promptement une saveur de vert très peu agréable.

Les **Pommes-de-terre** recueillies par un beau temps, séchées et **netoyées** , se conservent *dans* des paniers , *des* barriques, ou même en monceaux établis sur des planches , et bien recouverts de **feuilles** sèches et de paille. Tant que l'on ne craint pas la gelée, cette provision peut rester dans un grenier Ou Sous des hangars bien clos; mais à l'approche des gelées , il est **indispensable** de les mettre à l'abri , soit dans une cave , soit dans un **appartement** bien fermé, soit dans une **fosse** recouverte. Au surplus , ces moyens de conservation ne diffèrent pas de ceux

que nous avons prescrits , et auxquels on peut avoir recours , en les proportionnant à ses besoins. On les trouve décrits dans notre tome V, pages 20, 101, 122 et 123.

Quand on ne peut s'assurer la conservation que d'une petite quantité de Pommes-de-terre, on la réserve pour l'ensemencement. Le surplus, ce que l'on destine à la consommation alimentaire , sera desséché au four , après une demi-cuisson sur le feu , par les procédés ordinaires, qui leur enlèvent une partie de leur eau de végétation que la chaleur du four y concentrerait. On peut , au surplus, en les râpant dans l'eau , en extraire cette fécule abondante qui est si nutritive ; on en fait aussi des pâtes, des vermicelles et autres préparations faciles à conserver. Même lorsqu'elle est gelée et ne semble plus, au dégel, présenter qu'un suc rempli d'eau , elle peut fournir encore de bonne fécule. Au reste, plongée dans l'eau froide aussitôt que le dégel commence , et avant qu'il ne l'ait amollie , elle ne souffre pas d'altération sensible, si on l'y laisse se dégeler par degrés , et qu'ensuite on la sèche assez pour qu'elle ne pourrisse pas.

Comme c'est l'abondance de la fécule qui fait le grand mérite des Pommes-de-terre , il faut s'attacher à ne cultiver que les espèces qui en

produisent le plus , et ensuite celles qui ont le mérite du volume et de la précocité.

On a remarqué qu'une livre de **Pommes-de-terre** communes contient :

1°. Féculé.	2 onces	4 gros.
2°. Fibres	1	»
5°. Mucilage et sels. ■	»	4
4°. Eau de végétation.	12	»

Total **16 onces** » gros.

Ces proportions varient considérablement , selon la variété , la nature soit du **terrein** , soit de l'année , et le degré de maturité à laquelle le tubercule est parvenu. M. Vauquelin a fait l'an alise de quelques variétés , parmi lesquelles nous signalerons la Des **Croizilles** et la **Petite-Hollande** , lesquelles lui ont rendu , sur cinq parties de pulpe , un cinquième de féculé ; **quelques** autres , telles que la Patate jaune **et la Truffe d'août** , en contiennent un dixième de moins que les variétés précédentes.

Ainsi il faudrait, si l'on pouvait regarder cette donnée comme **invariable. se** borner à cultiver de préférence ces variétés, si riches en féculé. Toutefois on doit les rechercher et les cultiver **soin** , puisque cette grande quantité de féculé annonce qu'elles sont éminemment **nourrissantes**.

Voici le nom des variétés les plus recherchées à Paris : 1^o. le *Cornichon jaune* ou *Hollande jaune* de la halle de Paris; 2^o. la *Truffe d'août* : précoce et rouge pâle; 3^o. la *Des Croizilles* : rouge clair, oblongue, et d'une longue conservation, ainsi qu'abondante en fécule; 4^o. la *Naine hâtive* : ronde et jaune, la plus précoce, et, dans les bonnes années, propre être mangée en juin; 5^o. la *Shaw*, ou *Chave*, comme on prononce généralement : précoce, jaune, arrondie, et préférable à la *Truffe d'août* pour la précocité, le volume et la fécondité; et 6^o. la *Tardive d'Irlande* ou *Pomme-de-Terre Suisse*, qui présente le grand avantage de pouvoir être conservée très long-temps.

La nomenclature donnée par le *Nouveau Cours complet d'Agriculture* est plus considérable. nous allons l'offrir, afin que les agriculteurs puissent faire un choix plus étendu : 1^o, la *Grosse Blanche tachée de rouge*, ou *Patate blanche*, et *Blanche à Vache* : oblongue, offrant intérieurement des taches rouges assez prononcées; vigoureuse, peu difficile sur le choix du terrain; 2^o. la *Grosse Rouge* ou *Patate rouge*; 3^o. la *Grosse Jaune* ou *Patate de New-York* : très bonne; 4^e. la *Blanche Longue* : bonne qualité, exigeant un terrain léger; 5^o. la *Jaundtre* ronde aplatie, ou *Hâ*

40 POMMES-DE - TERRE.

tive **jaune** ou *Anglaise* : farineuse, très bonne; **terrein** léger; 6°. la *Rouge oblongue*, *Vitelote*. *Souris* ou *Rognon* : rouge foncé à l'extérieur, blanche en dedans ; féconde et savoureuse, ferme et consistante à la cuisson ; terre un peu forte; 7°. *Hollande rouge* ou *Rouge longue* : raboteuse , forme de rognon , féconde, délicate, **tar-**dive ; sol un peu substantiel ; 8°. la *Longue rouge* ou *l'orne de Vache* : longue, **aplatie** et pointue à l'une de *ses* extrémités; écorce rouge, chair blanche ; précocé, bonne ; **terrein** gras 9°. la *Jaune (le Hollande, Pelure d'Oignon on Langue de Bœuf* : ressemblant , pour la forme , à la précédente ; précocé , excellente ; terre légère ; 10°. la *Petite Jaune aplatie* ou *l'Espa noie* : tubercule en rognon plat; bonne; terre profonde ; 11°. la *Rouge longue marbrée* : chair très rouge; productive, **robuste** , ayant beaucoup de rapports extérieurs avec la Grosse Blanche , n°. 1 ; 12°. la *Rouge ronde* ou *Truffe d'août* : précocé, féconde, savoureuse ; difficile à conserver long- temps ; 15°. la *Violette* ou *Violette Hollandaise* : ronde, oblongue, tachée de violet et de jaune pâle ; chair blanche ; bonne qualité ; **terrein** substantiel ; et 14°. la *Chinoise , sucrée d'Hanovre, ou Petite Blanche* : fleurs **bleu** céleste , tubercules petits et **rondis** : peu productive.

Terminons cette liste par celle des variétés que nous avons trouvées les meilleures, du moins dans les terrains argilo-calcaires siliceux. Nous nous servirons des dénominations données par la Société d'Agriculture de Paris, qui, en 18 [5, fit un envoi gratuit de plus de cent variétés, que nous avons examinées avec beaucoup de soin, et comparées dans diverses années.

1°. et 2°. la *Pomme-de-Terre de Douai*, première et troisième division ; excellentes ; 5°. des *Ardennes* : abondante en fécule ; 4°. de la *Côte-d'Or* : farineuse, et d'une saveur stiptique ; 5°. la *Truffe d'août de Paris* ; 6°. l'*Août de Jemmapes* : ferme et savoureuse ; 7°. la *Bonne Jaune des Forêts* ; 8°. la *Bleue-Noirâtre de Des Croizilles* : très bonne, et médiocrement productive ; 9°. la *Berbourg* ; 10°. la *Petite Rose-Pâle de Des Croizilles* : délicate, farineuse ; 11°. la *Halle de Paris, gosse Jaune* : très productive, farineuse, très bonne ; 12°. la *Halle de Paris, jaune ronde moyenne* : mêmes qualités que la précédente ; et 13°. la *Frise*, grosse variété anglaise, assez féconde ; bonne, et d'une longue garde.

La Pomme-de-terre a été appelée, pendant quelque temps, Truffe, et ensuite Patate, à cause d'un peu de ressemblance avec ces végé-

taux. La Truffe , qui est le nom que lui donnait De Combes , dans son excellente *Ecole du Jardin Potager*, la Truffe proprement dite (*Lycoperdon Tuber*) vient sans culture et dans la terre , et n'a nul autre rapport , que pour sa forme , avec la Pomme-de-terre (*Solanum Tuberosum*) , qui est une *solanée* , pour laquelle M. le comte François de Neuf-Château a proposé, avec beaucoup de raison, la dénomination (le *Solanée - Parmentière*).

PATATE (*Convolvulus Batatis*).

La Patate, proprement dite, est un liseron d'Amérique, dont la racine très moelleuse et la saveur sucrée forment un mets aussi agréable que sain.

Cette Patate, connue généralement sous le nom de *Patate douce*, soit *blanche*, soit *rouge*, ne réussit en France, surtout dans les parties *les* moins chaudes du royaume, que sur une bonne Couche, comme celle que l'on destine à la culture des Melons. Après avoir établi le fumier on le recouvre de seize à vingt-cinq centimètres (G à 8 pouces) de bonne terre préparée, à la fois légère et *substantielle*. A la fin d'Avril, et dès que le feu de la couche est amorti, on y

enfonce à vingt centimètres (8 pouces) de distance , et à cinq centimètres (2 à 3 pouces) de profondeur , des tranches de Patate de deux centimètres (1 pouce) d'épaisseur, à peu près. Quand les jeunes pousses sont parvenues à une longueur de vingt à vingt-six centimètres (8 à 10 pouces) on les enlève, et on les effeuille , jusque à la pointe qu'il ne faut pas dégarnir; on les transplante couchées sur une planche de bonne terre, bien défoncée, bien ameublie, et substantielle. La *distance* que l'on met entre **cha-**
que pied de Patate, est de six décimètres au moins (2 *pieds* environ). On sarcle et on ameublité, on arrose amplement s'il fait trop sec , comme pour les autres cultures du jardin. Dans le courant d'octobre on arrache avec précaution les Patates afin de ne pas les endommager, et on les conserve dans du sable sec et fin à l'abri de l'humidité et du froid qui les altéreraient considérablement en peu de temps.

Comme la variété rouge est la plus sucrée et la plus savoureuse , c'est à elle **qu'il faut** donner la préférence.

TOPINAMBOUR (*Helianthus tuberosus*).

Ce tubercule que l'on appelle mal à propos

Poire-de-terre (1), et qu'Olivier de Serres désignait sous le non de **Cartouf**, est moins avantageux et moins nourrissant que la **Pomme-de-terre**. Toutefois il n'est pas à dédaigner : il réussit très bien dans les fonds humides et même ombragés; il est vivace; il ne redoute pas l'effet des gelées ; et il fournit un fanage volumineux , très utile en vert pour les bestiaux, et qui devenu sec est propre au chauffage des fours. Ses tubercules peuvent aussi servir crus à la nourriture des animaux herbivores.

Comme toutes les racines , le Topinambour exige un sol profond , amendé, bien défoncé , substantiel, frais plutôt que sec, et plus gras que maigre.

L'ensemencement se fait comme celui des Pommes-de-terre, et à la même époque, par petits tubercules ou par **ceilletons**, de trente-deux à quarante centimètres (t pied à 20 pouces) en tout sens entre les rayons comme entre les plants. On bine ou butte à deux époques, quand la plante est haute de quinze centimètres au moins (6 à 7 pouces) et vers le mois de juillet. Les

(t) Comme sa saveur approche de celle du cul d'Artichaut, quelques personnes l'ont appelé Artichaut de terre.

tiges couchées et *enterrées* ne tardent pas à s'enraciner et à multiplier d'autant cet utile végétal.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que les tiges se fanent, on peut arracher la fourche de fer les Topinambours qui **dès** ce moment sont bons à manger; *mais* comme ce légume ne souffre aucune altération en terre on peut ne l'en tirer qu'à mesure du besoin. En ayant soin de laisser assez de petits tubercules, on se dispensera d'en semer au printemps : il suffira d'ameublir avec le **rateau** de fer ou avec la binette la surface du terrain pour le *nettoyer* d'herbes et pour le disposer à favoriser la végétation de la plante qu'il recouvre.

CAROTTES (***Daucus Carotta***).

Des racines que nous cultivons dans nos **jar-**
dins, la Carotte est la plus savoureuse, la plus saine, et la plus facile à digérer. Le **terrein** qu'elle préfère est celui qui est à la fois léger et substantiel ; quand il réunit ces deux qualités, plus il a de profondeur, plus la racine a de facilité pour se développer et devenir grosse, tendre et de bon goût.

C'est ordinairement de février à mai qu'on

sème les Carottes à la volée ou en rayons ■ nous ne parlons pas de la pépinière pour repiquer. Les racines qui proviennent de ce dernier mode, à moins que la terre ne soit très légère et qu'on ait bien ménagé le pivot, se bifurquent et se rabougrissent. ■ faut donc s'en tenir au semis à la volée que l'on peut éclaircir, ou mieux aux rayons qui offrent la facilité de biner, de rechausser, d'ameublir la terre, et de sarcler avec plus de facilité. Ces rayons seront éloignés les uns des autres de quinze à vingt-deux centimètres (6 à 8 pouces) : on *y* sème la graine après l'avoir un peu froissée pour l'isoler et la jeter clair avec moins de peine; on recouvre de vingt-cinq à cinquante millimètres (1 à 2 pouces) de terre légère, et, s'il fait sec, on arrose un peu. Si, malgré la précaution que l'on a prise de ne pas semer trop dru, le plant est trop serré, on l'éclaircit à diverses époques par un temps humide et avant qu'il ne se gêne. Chaque fois que l'on éclaircit ou que l'on bine, il convient d'arroser afin de bien disposer la terre et de la replacer au pied des racines. On bine entre les rayons deux ou trois fois pendant les deux mois qui suivent la levée de la graine, et ensuite on abandonne les Carottes à elles-mêmes ■ alors la terre a été suffisamment nettoyée et ameublée; les plantes ont pris de la force, et se suffisent pour

étouffer les herbes parasites. Au moment où les jeunes Carottes viennent à lever , il est à propos , comme pour plusieurs autres semis , de visiter soigneusement soir et matin les planches oit ne manquent guère de s'établir divers insectes voraces, entre autres les limaces et les limaçons que l'on tue facilement avec une fourchette de fer. De la suie en poudre , semée clair sur les planches nouvellement ensemencées , écarte ces insectes des jeunes plantes qui en peu de temps acquièrent de la force et n'ont plus rien à craindre.

Le produit *des éclaircis* donne de jeunes Carottes qui servent à regarnir les points des planches qui en ont besoin.

Pour obtenir des Carottes à la fois belles et savoureuses , il est à propos de n'engraisser la terre où on les sème qu'avec du terreau ou des *éclaires*, et même de ne les placer que sur la portion du potager où l'année précédente on avait cueilli soit des pois ou des haricots , soit de l'*oignon* , soit des *choux*, et autres plantes qui ne craignent pas le fumier , et qui en profitent pendant la première année de son enfouissement.

C'est à tort qu'on a recommandé de faucher les feuilles des Carottes. Cet enlèvement , au lieu de favoriser l'accroissement des racines, nuit au contraire à leur développement , puisqu'il les

oblige à fournir de nouvelles feuilles en même temps qu'il les prive de la sève qu'elles auraient reçues du feuillage.

Dans les années où l'hiver n'est pas rigoureux, les Carottes, semées en septembre, donnent au printemps une récolte précieuse, mais qui n'est abondante que dans les climats du midi et lorsque la terre est légère et le jardin bien exposé au soleil.

Ce n'est pas sans inconvénient que pendant l'hiver on laisse les Carottes en terre pour les en tirer à proportion de la consommation : elles s'y détériorent beaucoup; leur saveur s'y altère, et quelques insectes les attaquent. Il convient dans le mois de novembre de les arracher avec la fourche de fer, de les nettoyer de la terre qui y est adhérente, de les faire hâler et sécher soit au soleil, soit à l'air libre, de leur couper la tête, et de les ranger par lits avec du sable sec dans un caveau ou sous un hangar.

Les Carottes que l'on réserve pour graines doivent être choisies parmi les plus belles et rester en terre à la place où elles ont crû.

Parmi les principales variétés de la Carotte, les plus recommandables sont les suivantes : 1°. La Grosse Rouge; 2°. La Grosse Jaune; 3°. La Carotte courte de Hollande, excellente, tendre, savoureuse, et assez précoce; 4°. La Rouge

Hâtive; 5°. La *Jaune Hâtive*, et 6°. La *Violette d'Espagne*, qu'il faut semer seulement en avril pour qu'elle ne monte pas trop tôt graine.

Quelques pieds de fève plantés à soixante centimètres (près de 2 pieds) de distance les uns des autres dans les rayons des planches de Carottes, lorsqu'elles ont **recu** le premier binage, **donnent un bon produit et** ne nuisent pas à ces racines qui, dans les temps secs, en reçoivent un léger ombrage qui leur est salutaire.

NAVET (*Brassica Napus*).

Malheureusement on n'obtient de bons Navets que dans un petit nombre de contrées privilégiées : presque partout ils sont **fade**s, aqueux, insipides. Ils ont d'ailleurs l'inconvénient de produire beaucoup de vents et de gêner souvent les personnes délicates, surtout celles qui sont sédentaires. C'est au reste une récolte **assez importante** qui n'occupe pas **long-temps** la terre. Ordinairement ils n'acquièrent un volume considérable qu'aux dépens de leur saveur sucrée.

On: les sème en avril ou en mai à la volée ou par rayons comme les Carottes. On peut aussi en jeter légèrement sur le sol, lorsqu'on a donné

50 NAVETS.

le dernier binage aux haricots et aux pois. Ils **lèveront** très bien et réussiront si l'on a soin d'arroser un peu copieusement après cet ensemencement sur terre. Dans les diverses cultures, on peut jeter quelques graines de Navets, pourvu que ce ne soit pas après le mois de juin. Après les récoltes on trouve çà et là ces Navets *épars* qui n'ont pas employé de **terrein** spécial, qui n'ont pas nui à l'abondance ni à la qualité des autres productions, et qui n'en sont pas moins bons et beaux si le sol est léger et sablonneux.

Au moment où le Navet lève et sort de terre, il redoute les limaces qu'il faut tuer, ou que l'on écarte avec la suie semée légèrement et à diverses reprises.

On considère comme variétés supérieures :

- 1°. Le *Navet de Freneuse* ;
- 2°. Le *Navet de Meaux* ;
- 5°. Le *Saulieu*, dont la peau est brune ;
- 4°. Le *Petit Navet de Berlin* ou *Teltau* ;
- 5°. Le *Navet de Vertus* ;
- 6°. Le *Navet rose di Palatinat* ;
- 7°. Le *Gros Long d'Alsace*, qui n'est recommandable que par son volume ;
- 3°. Le *Navet de Claire-Fontaine* ;
- 9°. Le *Navet Blanc plat hâtif* ;
- 10°. Le *Navet Rouge plat hâtif* ;
- n°. La *Rave*, ou *Rabiolo*, ou *Turneps*, qui a une saveur plus agréable et est plus tendre que la plupart des autres Navets ;
- 12°. Le *Navet jaune de Hollande* ;
- i3°. Le *Navet jaune d'E-*

SALSIFIS. 

cosse; 14°. Le *Navet noir d'Alsace*, dont la saveur est douce et agréable, et 15°. Le *Navet gris de Morigni*, qui est presque rond.

SALSIFIS (*Tragopogon porrifolium*).

Il faut à cette racine comme aux précédentes, un **terrein** profond, gras, meuble et frais, mais non humide, ni engraisé par le fumier. On l'amende avec du terreau, ou bien on emploie à cette culture un emplacement qui, l'année précédente, a reçu du fumier. Le mode du semis en rayons, et des binages, s'appliquent aux Salsifis dont l'ensemencement a lieu de février à mai, selon le temps propre au travail et la qualité du **terrein**. On ne met que vingt centimètres (environ 8 pouces) d'intervalle entre chaque rayon, et au moyen des éclaircis on ne laisse que dix centimètres **■** peu près (4 pouces) entre chaque pied. Comme la graine pourrirait en terre, s'il ferait trop froid ou si le temps était trop *sec*, il faut ne semer que lorsque la végétation commence à *se* mettre en mouvement et arroser de temps en temps pendant la sécheresse.

Quelques personnes sèment des **Salsifis** en septembre afin d'en avoir de tendres au printemps **■** il est rare que ces cultures d'hiver **réus-**

52 SALSIFIS.

sissent bien, à moins que le beau temps de l'automne ne se prolonge, qu'il ne survienne pas de gelées fortes et durables, et que la végétation soit précoce et continue. Ce sont de ces chances favorables qu'il est fort rare de réunir.

On peut tirer de terre les Salsifis pour les mettre dans la serre durant l'hiver ; toutefois c'est un soin qu'il n'est pas indispensable de prendre ; ces racines se conserveront assez bien dehors.

Leurs feuilles mêmes sont très bonnes à manger soit crues, en salades, soit cuites, à la sauce ou à l'huile. Quand on en veut ainsi faire usage, il est nécessaire de les couper avant qu'elles soient devenues dures, c'est-à-dire avant le mois de septembre. On peut même, durant ce mois et le précédent, les mettre en coupe réglée et les manger à mesure, jusqu'à ce que l'on finisse par les arracher pour en manger la racine qui est leur partie la plus importante et la plus propre à nourrir.

Il est assez difficile de recueillir la graine des Salsifis, parce que, à mesure qu'elle mûrit, elle se disperse et s'envole. Ainsi il faut la surveiller avec soin, et tous les matins la recueillir, sauf à la faire achever de sécher à l'air libre ou à un soleil peu ardent.

SCORSONNERE (*Scorsonera Hispanica*).

On appelle aussi cette racine , qui est très bonne et qui a beaucoup de rapport avec la précédente, Salsifis d'Espagne ou Salsifis noir, parce que, en effet, telle est la couleur de son écorce. Cette plante n'est pas bisannuelle comme le Salsifis commun : elle *est* vivace. La Scorsonère n'est **tout-à-fait** bonne à manger qu'à *sa* seconde année ; et, comme elle produit en conséquence moitié moins que les autres légumes , qu'elle n'est guère plus délicate que le salsifis, elle est moins généralement cultivée.

C'est en avril ou même en mai qu'on la sème en terre profonde, légère, substantielle et un peu humide. Comme la graine est long-temps à lever , il faut arroser assez souvent si le temps est sec, surtout lorsque l'on fait son ensemencement en juillet ou même en août sur le **terrein** qui a déjà produit des *fèves* ou *des* pois. Cette méthode *a* l'avantage *de* n'occuper le **terrein** pour la même plante que quinze mois au lieu *de* dix-neuf à vingt.

Le mode d'ensemencement et de culture est le même que pour les salsifis. Cependant il n'est pas nécessaire d'arracher les Scorsonères qui

montent en fleur : il suffit de couper la tige sans attaquer les feuilles, qui d'ailleurs ne sont pas d'usage en cuisine.

CHERVIS (*Siu n Sisarum*).

Cette petite racine qui se réunit en une espèce de griffe, est sucrée, très délicate et d'une saveur très fine qui paraît fade à certaines personnes.

Il existe deux manières de la cultiver. On la sème ou bien on la plante. Dans le premier cas, on **emploie** de la graine obtenue de plant de deux ans et on la met en terre au mois de mars ou d'avril, par rayons qu'il est à propos de serfouir tous les quinze jours. Si on replante *des racines éclatées*, on doit aussi les disposer par rayons à la distance de quinze centimètres au moins (**6** pouces). Le serfouissage est nécessaire aussi, parce que cette racine veut une terre très meuble. Il faut que cette terre soit en outre fraîche, amendée, substantielle et fréquemment arrosée pour peu qu'il fasse sec. Sans ces soins, les racines restent chétives et ne se groupent pas.

Les **Chervis** qui proviennent de grailles sont toujours plus beaux que ceux que l'on obtient de racines éclatées.

Si quelques plantes viennent à monter, il faut couper ces tiges qui affameraient la racine.

Quelques personnes sèment des **Chervis** au commencement de septembre afin d'en avoir au printemps pour la table.

Comme cette racine ne redoute pas la gelée, on peut se borner à l'arracher à mesure du besoin que l'on en a, en ayant seulement soin de s'en précautionner si l'hiver menace d'être rigoureux.

On peut encore multiplier le **Chervis** en réservant pour les planter, les têtes de tous ceux que l'on a fait préparer pour la cuisine. On les enterre légèrement et on les arrose s'il fait sec. Ce mode est inférieur au semis, mais il est bon et assez productif.

BETTERAVE (*Beta vulgaris*).

Cette racine volumineuse est d'un produit avantageux. On la sème en rayons, et on éclaircit à mesure que le jeune plant acquiert de la force et on laisse entre chaque un espace de quarante centimètres (15 pouces); la distance entre les rayons sera de vingt-deux centimètres au moins (9 pouces); on bine à diverses reprises et l'on tient le sol bien nettoyé. Pour que ces raci-

lies parviennent à toute la grosseur qu'elles sont susceptibles d'acquérir, il est indispensable que le **terrein** soit gras , bien défoncé et **suffisamment** frais et léger. Comme pour toutes les racines, il ne faut semer que sur un fonds qui n'ait pas été fumé dans l'année. Le **meilleurement** pour les Betteraves est le terreau, à moins qu'on ne **les** fasse succéder à une culture qui ait exigé du fumier dont elles profitent à leur tour quand il ne peut plus leur communiquer une saveur désagréable.

Les Betteraves repiquées, de même aussi que les autres racines , viennent moins belles que celles qui ont été semées en place : les premières sont sujettes à être fourchues, rabougries et en général moins grosses.

Aussitôt que la végétation a cessé, c'est-à-dire dans le courant de novembre , on arrache les Betteraves , en choisissant un temps sec , afin d'emporter avec elles le moins de terre que l'on peut; on **les** nettoie, on les expose au soleil ou à quelque exposition à l'abri, mais *aérée*, afin qu'elles perdent leur humidité, et on les conserve pour l'usage, soit dans le sable, soit sous des hangars,

Les principales variétés de la Betterave sont :
1.° La *Grosse Rouge* qui est la plus **générale-**

ment cultivée; 2°. la *Petite Rouge*; 3°. la *Jaune*, qui est très sucrée; 4°. La *Blanche*, très sucrée aussi; 5°. La *Jaune-Blanche de Castelnaudari* très nourrissante et fort bonne; 6°. La *Rouge de Castelnaudari*, distincte de la Petite Rouge; et 7°. La *Champêtre* ou *Disette*, ou *Veinée de rouge*, qui n'est guère cultivée que pour les animaux.

PANAIIS (*Pastinaca oleracea*).

La culture du Panais est absolument la même que celle de la Carotte. Celui que l'on a semé en septembre est propre au printemps à être mangé dans les potages à une époque où la provision de Carottes est épuisée. Le Panais est sucré, mais **pâ-tenx** : il nourrit bien et produit beaucoup quand le **terrein** est profond et substantiel. Toutefois, on peut le cultiver avec succès dans les terres **médiocres** pourvu qu'on les ameublisse en les bêchant à fond.

Cette racine peut *sans* inconvénient passer l'hiver en terre.

On ne **connaît** guère que deux variétés du Panais : 1°. Le *Panais long*, qui ne convient qu'aux **terreins** qui ont de la profondeur; 2°, Le-

Panais de Siam, dont la chair est jaunâtre. Ou cite encore; 3°. Le *Panais de Hollande*, très gros et moelleux; et 4°. Le *Panais rond* convenable pour les terres qui ont peu de fond.

RAYES ET RADIS (*Raphanus sativus oblongus* ;
Raphanus sativus rotundus).

Nous ne parlons ici de ces deux petites racines qui sont de peu d'usage à la campagne, que pour ne pas laisser incomplet ce traité de Jardinage. En effet , elles ne sont pas nourrissantes. C'est un légume de luxe et qui ne doit une grande partie de son mérite qu'à sa précocité.

Comme leur principale qualité est d'être tendres, il faut les semer en terreau , même sur couche, à une exposition chaude , et dès le mois de février jusque au mois de mai ; plus tard elles seraient dures et d'une saveur peu agréable. On sème ces légumes à la volée , et on les recouvre légèrement; on arrose un peu , on sarcle s'il est nécessaire, et on veille à ce qu'ils ne soient privés ni de chaleur ni d'humidité.

Les principales variétés , sont ■ ■ . La *Rave de Corail* , ou *Rouge Longue* , 2°. La *Petite Hâtive* ; 5°. La *Rave couleur de rose* ou *Sau*

monée ; 4°. La *Blanche* ; 5°. La *Rave tortillée du Mans*.

Ou cite parmi les Radis comme les meilleurs : 1°. Le *Radis blanc Hâtif* ; 2°. Le *Blanc commua* ; 3°. Le *Petit Rose* ou *Saumoné* ; 4°. Le *Petit Rouge* ; 5°. Le *Petit Violet* ; 6°. Le *Radis Petit Gris* ; 7°. Le *Radis jaune* ; et 8°. Le *Gros blanc d'Ausbour* .

RAIFORT (*Raphanus sativus*).

C'est aussi sous les noms de Cran ou *Cranson* que l'on connaît cette racine très épicée qui se mange crue et dont on se sert , comme de moutarde , pour réveiller l'appétit.

La terre meuble, profonde, fraîche et substantielle est celle qui convient le mieux à la culture du Raifort que l'on sème depuis le commencement de mai jusque dans le courant de septembre. Quand l'hiver n'est pas trop rigoureux le Raifort peut rester en terre. Comme on le sert à tous les repas et qu'il est l'accompagnement obligé des viandes bouillies, et même sur quelques tables du beurre que l'on présente aux déjeuners , il est bon d'en avoir d'ensablé dès le mois de novembre, afin de le trouver sous sa main en cas de besoin.

On distingue plusieurs variétés de Raifort ; ce sont , 1°. le *Gros Raifort noir* , saveur très piquante ; 2°. le *Petit Raifort gris* , plus délicat ; 3°. le *Gros Raifort blanc* , moins épice que les précédés.

CHAPITRE IV.

*Légumes Herbacés.***CHOU** (*Brassica oleracea*).

Ce légume qui offre tant et de si longues ressources pour *les* hommes comme pour les animaux, *vient* heureusement avec facilité et n'est guère *difficile* ni sur la qualité du *terrein*, ni sur la température du climat. On en mange toute l'année et on peut encore, au moyen de la *Sauerkraut* (vulgairement *Chou-Croûte*), en conserver pendant fort *long-temps*.

Les variétés du Chou sont très nombreuses : elles s'élèvent à plus de cinquante.

Le Chou , dont les racines ont peu d'étendue , exige moins un sol profond qu'une *terre substantielle* , bien amendée, fraîche, et tenue propre au moyen du serfouissage qui sert aussi à butter la plante. Toutefois c'est en terre légère qu'il faut le semer et le tenir jusqu'à ce qu'on le transplante à demeure. Si du semis qu'on a fait , il lève un grand nombre de plants , on

éclaircit aussitôt qu'ils ont une hauteur de dix à quinze centimètres (4 à 5 pouces) pour les établir en pépinière où on leur donne une distance proportionnée à la durée du temps qu'ils y doivent passer avant d'être repiqués définitivement.

Ordinairement c'est de juillet à septembre que l'on sème les Choux à la volée sur une terre bien ameublie et qui a reçu du fumier. Dans le courant d'octobre, on forme sa pépinière par rayons au cordeau, et à la fin de l'hiver, ou établit les Choux à demeure. Telle est la culture générale; mais il est des variétés que l'on sème et repique à d'autres époques de l'année, ainsi que nous allons l'indiquer.

Il existe dans les jardins trois divisions principales de ce légume : les Choux verts, dont les feuilles sont l'unique production ; les Choux à pomme, ou Choux Pommés, ou Choux Cabus; et les Choux-fleurs, les plus délicats de tous.

Parmi les variétés de la première division on cultive de préférence : 1°. le *Chou vert d larges feuilles* ou *Chou de Beauvais* ; 2°. le *Chou blond à larges côtes* : plus tendre , mais moins robuste que le précédent; 3°. le *Chou Cavalier*, *Chou Chèvre*, *Chou Vache* , ou *Chou en arbre* ; le plus grand des Choux verts ; vivant quatre ans; 4°. le *Chou du Maine* , qui produit de fréquentes récoltes de feuilles ; 5°. le *Chou à*

rejets, ou Chou d petites pommes qui s'élève à plus d'un mètre (3 à 4 pieds) ; 6°. le *Chou de Brabant* ou de *Bruxelles* ou *Chou frisé d'Allemagne*, qui produit autant de rejets qu'on lui arrache de feuilles, et qui n'est bien tendre que lorsqu'il a un peu senti les effets de la gelée; 7°. le *Chou-vert frangé à aigrettes rouges*: très tendre ainsi que les trois **suivans** ; 8°. le *Chou frisé rouge d'hiver*; 9°. le *Chou frisé vert d'hiver*; 10°. le *Chou tricolore*; 11°. le *Chou d'Espagne*, ou *Chou de Hollande*, ou *Chou de Savoie*, plus connu sous le nom de **Pancalier** ou *Chou vert frisé*. Ces variétés se sèment en avril, et sont bonnes à manger à la fin de l'automne et pendant l'hiver.

La seconde division présente les variétés suivantes : 1°. le *Chou Cubage* : petit, mais très précoce, bon à manger dans le courant d'avril, lorsqu'il n'y a plus rien à attendre des Choux verts; 2°. le *Chou d'Yorck hâtif* : un peu plus tardif que le précédent, mais aussi un peu plus gros; 3°. le *Pain de sucre hâtif* : bon en mai; 4°. le *Coeur de Bœuf*, gros et allongé; 5°. le *Chou de Bonneuil hâtif* : très bon; 6°. le *Chou pommé d'Aubervilliers* ou de *Saint-Denis* : très bon et gros; d'un excellent produit; 7°. le *petit Chou rouge* : propre à être mangé en salade et à confire au vinaigre; 8°. le *Chou pommé*

blanc d'Alsace, à tête aplatie et 11 feuilles serrées; 9°. 1; *Chou pommé blanc de Hollande*, plus gros, mais moins serré; bonne production; 10°. le *Chou pommé rouge*, à feuilles très serrées; 11°. le *Chou Cabus* ou *Chou pommé commun*; très gros et fort bon à cultiver; 12°. le *Chou Quintal*, *Chou d'automne*, *chou de Strasbourg*, ou *Chou d'Allemagne*; plus gros que le Chou Cabus, et le plus propre à la *Sauerkraut*; 13°. le *petit Chou de Milan hâtif*: bon à manger au mois de mai; 14°. le *Chou de Milan tapus* ou *frisé court*: moins élevé que le précédent, mais aussi gros et aussi délicat; 15°. le *Chou de Milan doré* très tendre et très bon; 16°. le *Chou de Milan d'été*; 17°. le *gros Chou de Milan*, ou *Chou de Milan tardif*, ou *gros Chou frisé d'Allemagne*. désigné quelquefois aussi sous le nom de *Pancalier*: belle pomme, feuilles tendres, bon goût, excellente production.

Nous avons parlé de l'ensemencement des Choux; le repiquage se fait au plantoir, dans une terre bien fumée, bien amendée et fraîche; s'il fait sec, on a soin d'arroser. Quand on plante, il faut user des mêmes soins, mais enfoncer la tige à peu près jusque aux premières feuilles, parce que cette tige produit de nouvelles racines qui, avec les racines primitives, don-

neut à la plante un surcroît de force et de **nour-**
riture.- C'est aussi pour parvenir à ce but en-
core plus que pour affermir le pied des Choux ,
qu'on les bine et les butte à deux ou trois re-
prises dans le courant de l'été.

Les Choux Cabus se sèment à plusieurs épo-
ques : en février et mars sur couche; au com-
mencement d'avril , à une exposition chaude ; en
septembre , à une exposition ombragée ou du
moins peu frappée du soleil.

Il est bon de les relever pour les aligner en
pépinière , à une bonne exposition , jusqu'à ce
qu'ils *soient* assez forts pour être établis à de-
meure où on les plante en quinconce.

Dans les hivers rigoureux il est bon de couvrir
le semis de septembre , avec un peu de fou-
gère, de paille, ou de **chenevottes**.

Le dernier semis se plante ordinairement en
mars ou en avril , et même au commencement
de mai si le sol est argileux et compact.

C'est en juillet qu'on replante les semis du
printemps, et l'on continue d'en mettre en terre
tous les mois afin d'en avoir de bons à manger
pendant une plus longue période de temps.

Il est difficile de déterminer au juste quelle est
la distance qu'il convient de mettre entre chaque
plant : elle dépend de la variété plus ou moins
grosse qui tient peu ou beaucoup d'espace , du

terrein plus ou moins amendé qui donne une production volumineuse ou chétive. En général il faut établir les Choux de petit volume à vingt-cinq centimètres (**10** pouces) et les plus gros à cinquante (**20** pouces) et même près d'un mètre (**3** à **5** pieds). Pour ne pas perdre de **terrein** , quand on plante **à** de longs intervalles, on peut le mettre à profit en intercalant des fèves , des haricots nains ou des laitues , qui se trouvent enlevés quand l'accroissement du Chou **vient à** réclamer plus d'espace.

Si le sol n'est pas très meuble , il faut planter avec une pioche plutôt qu'avec le plantoir qui a l'inconvénient de durcir la terre autour des jeunes racines.

Pendant les étés **ardens** , les Choux ont besoin de **fréquens arrosemens** faits avec abondance.

Quand les Choux pommés sont parvenus à la fin d'octobre, ils ne sont plus susceptibles d'accroissement : il faut alors veiller à leur conservation. Tant que les pluies ne sont pas trop continues, tant qu'il ne gèle pas, on peut les laisser dehors sur pied; mais à l'arrivée des mauvais temps , on doit les arracher, les **netoyer** , les faire sécher au grand air, au soleil, ou clans un hangar; et, quand ils n'offrent plus d'humidité, on les pend dans un grenier , ou bien on les

plante en serre dans le sable , ou enfin on les met à la cave. *Ils* doivent être visités souvent; car, quelque soin qu'on prenne , ils sont toujours exposés à pourrir.

Les Choux réservés pour graine doivent être entourés (l'un filet qui la préserve des oiseaux qui en sont très friands.

Indépendamment des variétés de Choux, que nous avons fait connaître, il en existe encore quelques autres qui ne sont pas à dédaigner : telles que 1°. le, *Chou de Brunswick*; 2°. le *Chou d'Ecosse* : tous deux très bons, robustes et fort beaux; 3°. le *Chou vivace de Daubenton*; 4°. le *Capousta* ou *grand Chou frisé rouge* ; 5°. le *Chou-rave* ou *Chou de Siam*, soit *blanc*, soit *violet*, soit *nain hâtif*, dont la houle présente la saveur réunie du Chou et du Navet ; 6°. le *Chou-navet* , ou *de Laponie* , ou *Chou turneps* , soit blanc, soit à collet rouge ; et 7°. le *Rutabaga* ou *Navet de Suède*, de couleur jaunâtre et supérieur au Chou de Laponie.

CHOU- FLEUR.

Ce légume est plus délicat que les autres Choux; il exige plus de soins; mais sa bonne production et la délicatesse de sa saveur k font

généralement rechercher. A force d'attention , on est parvenu à s'en procurer toute l'année. Pendant l'hiver on en sème sur couche , sous cloche ou sous **châssis** ; on repique ces premiers semis également à l'abri , et on les protège avec des paillassons.

Au milieu du printemps on peut semer le Chou-fleur en pleine terre, et on continue d'en planter de mois en mois.

La terre qui convient le mieux à ce légume est celle qui est légère et substantielle, bien amendée par les fumiers consommés et les terreaux , profonde, en pente vers le soleil, fraîche ou du moins rendue telle par des **arrosemens** suffisans. Dans les grandes chaleurs on sème à l'ombre, et on a soin d'arroser afin que le jeune plant ne manque jamais de fraîcheur.

On remarque, dans cette précieuse variété du Chou 1°. le *Chou-fleur dur* commun ; 2°. le *Chou fleur dur d'Angleterre* , plus blanc et d'une consistance plus ferme que le premier , 3°. le *Chou-fleur tendre*, soit de *Malte*, soit de *Italie*, soit de *Chypre*, soit de *Hollande* : très délicat, très tendre, mais moins gros que les deux **précédens** ; 4°. le *Chou-fleur demi dur* : variété qui réunit une partie des qualités de chacune des deux variétés dure et tendre.

Pour les semis d'hiver on donne la préférence

aux Choux-fleurs durs, parce qu'ils sont plus **ro-**
ustes.

A la **fin** de mai, on sème en plein air les Choux-fleurs soit demi-durs, soit tendres ■ ces derniers sont les meilleurs pour l'été; mais ils ne gardent pas long- temps leur pomme. C'est pourquoi on Leur préfère le demi - dur, à moins qu'on n'en sème peu à la fois. Cet ensemencement de mai, le premier que l'on-puisse faire sans le secours des cloches et des chassis, peut se faire sans le repiquage qui retarde toujours plus ou moins les plantations. La production en est bonne à manger **dès** le mois de juillet et dure jusqu'au mois de septembre. Le Chou-fleur, demi-dur, réunit beaucoup d'avantages; c'est ce qui le fait presque toujours préférer.

Le semis d'été, dont la production est bonne ■ recueillir dans l'automne, se fait pendant le mois de juin, ■ l'ombre. C'est le plus commun et le plus aisé. La culture s'en fait avec la plus grande facilité ■ pourvu que la terre soit bien préparée et qu'en cas de besoin on n'épargne pas les **arrosements**. On commence à en manger dans le mois d'août et on peut en conserver jusque dans l'hiver. Pour cette dernière destination, on les coupe à huit centimètres (5 pouces) au-dessous de la pomme; on les dépouille de toutes **leurs** feuilles, on les sèche au soleil, et on *les*

suspend à la cave ou dans un cellier sain, sans humidité.

Quand on craint que le Chou-fleur parvenu à tout son accroissement ne monte trop vite à graine, et qu'on n'en peut pas faire usage sur-le-champ, on le conserve quelque temps dans le même état en le recouvrant d'une large feuille de Chou que l'on contient au moyen d'une pierre ou d'une tuile.

CHOU BROCOLI.

Ce Chou a beaucoup de rapport avec le Chou-fleur ; il a plus de *saveur*, et est plus robuste ; il est moins blanc, et ses feuilles sont ondulées.

On le sème en automne ; et , pendant les rigueurs de l'hiver , on abrite le semis avec des **chenevottes** ou de la fougère. A la fin d'avril ou dans le commencement de mai on plante à demeure. Alors les jeunes Brocolis ont sept ou huit feuilles. On met soixante-cinq centimètres (2 pieds) d'intervalle entre chaque plante que l'on dispose en quinconce ; on sème aussi le Brocoli tant blanc que violet à la fin de mai et en juin ; et le nain en juillet. Comme pour tous les autres Choux, la terre doit être assez profonde, et surtout fumée et bien amendée. Les terreaux, les **fi-**

miens consommés sont préférables aux fumiers **récens** qui ont toujours plus ou moins l'inconvénient de communiquer aux productions du jardinage une saveur désagréable. Les **arrosements** ne seront pas épargnés; on serfouira et on buttera en binant.

On cultive de préférence les variétés suivantes : 1°. le *Brocoli blanc* dont la pomme est à peu près semblable à celle du Chou-fleur ; 2°. le *Brocoli violet* , et 3°. le *Brocoli nain hâtif*, le moins bon des trois , mais que l'on recherche à cause de sa précocité.

A l'approche *de* la gelée on a dans quelques *contrées* l'usage de traiter les Brocolis ainsi qu'il suit : on fait au nord de la plante une petite fosse où l'on couche la tige avec précaution et par degrés; puis on la couvre de terre à l'exception du sommet que l'on abrite avec de la litière, et par les moyens que nous avons déjà indiqués.

CHOU >TARIN (*Crambe **maritima***).

On sème à demeure dans de petits trous garnis de terreau et espacés de soixante-cinq centimètres (2 pieds) au moins, quatre à cinq graines dont on ne réserve que le pied le plus vigoureux. Cet ensemencement se fait à deux époques **prin-**

cipales, en mars ou en août. On arrose quand il est nécessaire, puis on sarcle et on bine afin de tenir le **terrein** propre et meuble.

Si l'on avait semé en pépinière on **léverait** le jeune plant au printemps de l'année qui suit l'ensemencement.

Quand le Chou marin a deux ans on le couvre d'un pot à fleur renversé pour le faire blanchir. La litière étendue sur la plante produit à peu près le même effet. A ce moyen les pousses blanchissent à mesure qu'elles sortent de terre. Aussitôt qu'elles ont de quinze à vingt centimètres (5 à 8 pouces) on les coupe proprement près du collet, et on les fait cuire pour *les* manger comme les Choux-fleurs. C'est un mets très bon. Le pied produit beaucoup et renouvelle long-temps *ses* pousses depuis le mois de février jusque dans le printemps.

CÉLERI (*Apium graveolens*).

C'est surtout au Céleri qu'il est indispensable de procurer un sol profond, bien amendé, bien substantiel, et frais autant qu'il est possible.

Quand on veut en avoir de bonne heure, on est obligé de le semer en pleine terre au *mois* d'avril. Afin qu'il ne monte pas trop tôt à *graine*,

CELERI.

Il convient de n'employer que de la graine de deux ans que l'on sème à la volée, et peu pressée, puis avec le **rateau** on recouvre légèrement. Pour peu qu'il fasse sec, on arrose avec soin le matin et on sarde et on éclaircit le jeune plant afin qu'il se fortifie.

Quand il a acquis assez de force, ou le transplante à demeure soit en **terrein** droit, soit en rigole, mais **en** se ménageant les moyens de le butter : car sa racine et son collet étant *ses parties* **recherchées**, on doit l'enterrer à mesure de son accroissement, afin que ces parties **blanchissent** et deviennent tendres.

De quelque manière qu'on le plante, on **ménage** entre chaque pied seize à dix-huit centimètres (6 à 7 pouces) et entre chaque ligne soixante-six centimètres (2 pieds environ). C'est dans ce dernier intervalle que l'on prend la terre nécessaire soit pour butter, soit pour rehausser, à mesure **que le** Céleri croît et s'élève. Le fond de la rigole qui aura de quinze à **quarante centimètres**

6 à 16 pouces doit être bien défoncé, bien meuble, bien engraisé de terreau plutôt que de fumiers et toujours tenu frais au moyen **d'arrosages suffisants**. Pour y détruire les mauvaises herbes et tenir le **terrein** propre et léger, on serfouit de temps en temps.

Il est bien nécessaire de ne transplanter que

du Céleri de force égale, parce que, au moment où on le rehausse, si les pieds n'étaient pas égaux, les uns seraient simplement buttés, tandis que d'autres seraient tout-à fait enfouis.

Quelques jardiniers, au lieu (le butter ou de rehausser le Céleri, le laissent acquérir tout l'accroissement dont il est susceptible ; puis ils l'arrachent après l'avoir lié comme la chicorée, et l'enfoncent dans des couches où l'on a recueilli des melons . ou bien dans de la terre très légère. on il ne tarde pas à prendre • la blancheur qui fait son prix.

Le Céleri semé en janvier ou en février est bon lier au mois de juin. On procède par un beau jour à cette opération qui se fait pour chaque pied avec trois liens de jonc, de laiche ou de paille , que l'on assujettit à la base, au milieu, et vers le haut des tiges. Avec de la litière sèche et propre on garnit les intervalles de manière à bien recouvrir la totalité de la plante. Eu arrosant tous les deux ou trois jours, et en regarnissant de paille à mesure qu'elle s'affaisse , on obtient du Céleri bien blanc et très tendre en moins d'un mois. Plus tard on ne pourrait user de cette méthode parce que le plant serait exposé à pourrir. Alors oui a recours au buttage..

Avant de rabattre la terre dans les rigoles , ou de l'élever autour des pieds que l'on butte ,

on lie les tiges de Céleri ou on les rapproche à la main, ce qui suffit quelquefois. Au surplus il faut éviter de jeter de la terre dans le cœur de la plante qui en souffrirait beaucoup. Cette opération se continue tous les dix à douze jours, selon que le Céleri pousse vite ou lentement.

Dans les contrées humides et froides, on ne doit lier le Céleri et le butter ou l'enterrer que dans le courant d'Octobre; et, s'il survient des gelées, le couvrir de fougère et de paille pour l'en préserver soigneusement, car les gelées et les pluies le font pourrir en totalité ou en partie et altèrent considérablement sa saveur agréable.

Quand on peut disposer d'une serre ou même d'un cellier que l'on a avec facilité, on y transporte le Céleri et on l'enfonce dans le sable un peu humide, mais très peu : -car il le ferait pourrir milieu de le faire blanchir.

La culture du Céleri dépend beaucoup de la nature du terrain dont on dispose : s'il est humide et froid, ou bien s'il n'a pas assez de profondeur, on ne fera pas de rigoles; alors on le cultive en planches et on le butte. Si au contraire le sol est profond, les rigoles offrent un grand avantage: il est plus facile d'y entretenir la fraîcheur et d'y introduire la chaleur du soleil qui se concentre au moyen des ados-momentanés que forme la terre qu'on en a tirée;

les arrosements y profitent mieux ; le terrent des ados est plus aisé à rabattre graduellement qu'il ne l'est de l'élever eu buttage.

Les meilleures variétés du Céleri sont : 1°. le *Céleri creux* ; 2°. le *Céleri ci coupe*, qui est Ires bort pour fournitures de salades ; 3°. le *Céleri blanc plein*, qui est ordinairement tendre et de bon goût, 4°. le *gros Céleri blanc*, ou *Céleri de Prusse* ou *Céleri Turc* ; excellente variété ; 5°. le *Céleri plein*, soit *rose*, soit *rouge*, d'une saveur agréable, 6°. le *Céleri nain frisé* ; et 7°. le *Céleri branchu*, dont la saveur est douce et parfumée.

Le CÉLERI NAVET ou Céleri à grosse racine est une variété distincte que l'on ne cultive que pour cette racine qui se mange cuite et qui est excellente. Elle a quelquefois la forme d'un navet, quelquefois celle d'une rave. Ce céleri qui se sème en mai exige un sol gras, frais et meuble. Il se sème et se cultive comme les carottes : il n'a besoin ni de rigoles, ni de buttage.

Sur les pieds conservés et choisis, bien entendu, parmi les plus beaux, on recueille les graines de quelque variété de Céleri que ce soit vers la fin de l'été quand elles sont bien mûres, par un beau temps et avant que la rosée soit dissipée, pour que la sécheresse ne les disperse pas.

ÉPINARD.

On les fait ensuite sécher sur des papiers gris à Vair libre ou à un demi-soleil.

ÉPINARD (*spinacia oleracea*).

Les **Épinards** se sèment à diverses époques, parce que c'est un légume très recherché toute l'année et que par conséquent il faut toujours avoir à sa disposition. Les planches qu'on leur consacre seront **fumées de** bon fumier; le **terrein en sera** meuble, substantiel et frais. **De-** puis le mois de mars jusqu'en octobre on sème **des Épinards** en rayons éloignés les uns **des** autres de quinze centimètres (6 pouces); on arrose, s'il fait sec, on bine, on sarcle, on éclaircit si le plant est par trop **serré.** **A ce** moyen on obtient abondamment des coupes de feuilles belles et tendres.

Les planches d'été doivent être un peu **ombra-** **gées**, et tenues fraîches, parce que la sécheresse fait promptement monter la plante à graine, avant qu'elle ait donné ses feuilles.

La meilleure graine est celle qui provient des semis de mars et (l'avril, parce que les tiges sont mieux nourries et plus fortes et que la semence mûrit mieux et est plus grosse.

On en cultive deux variétés principales : Li

première et la plus commune est celle qui a les graines épineuses ,et **les-feuilles** petites : c'est la plus robuste ; la seconde , à semences *lisses* , est celle qu'on appelle **Epinard** de Hollande. Sa feuille est productive mais moins délicate que celle de la variété commune. On doit donner la préférence à une **troisième variété : c'est celle qui** est à graines **épineuses et à larges feuilles.**

La meilleure. **manière : de récolter** les feuilles d'Épinards n'est pas de **les couper**, ce qui épuise la plante et nuit à la reproduction des feuilles, mais de les détacher une à une.

CARDON. (**Cynara Cardunculus** .

Pour avoir des Cardons de primeur, c'est-à-dire que l'on puisse manger dès le mois de mai, il faut des le mois de janvier semer la graine de cette plante sur couche, sous' châssis, ou sous cloches , parce que le froid la ferait périr. **Ceux que** l'on cultive en pleine terre doivent être semés vers la fin d'avril 'ou le commencement de mai, dans une bonne terre très amendée et bien fumée., tenue fraîche au moyen **d'arrosements** qui deviendront d'autant plus **abondans** que la **température** sera plus aride.

On peut aussi semer le **Cardon** au mois de

mars sur couche , pour le repiquer en pleine terre aussitôt que la saison **le** permet. Alors pour économiser le **fumier** , on fait, de mètre en mètre (de 3 en 3 pieds), des trous profonds et larges de trente-deux centimètres (1 pied; on les emplit aux deux tiers de bon fumier consommé et on recouvre de terreau dans lequel on établit les jeunes plants de Cardon. On met. **deux** pieds ou trois au plus dans chaque trou où **on n'en** doit laisser qu'un aussitôt qu'on voit la reprise assurée. Ou les arrose et on *les* couvre d'abord pour les mettre à l'abri du grand bile ou du soleil , et *en* même temps pour les préserver **du** froid des *nuits*. Il faut avoir soin de serfouir et d'arroser souvent.

Quand la plante est parvenue à *son* accroissement, on choisit un beau jour et vers midi ou même plus tard **on** la lie avec précaution au moyen de trois ou quatre liens de paille et on l'empaille avec de la litière sèche , de manière à ne laisser exposée **à** l'air que l'extrémité des feuilles. Si le temps est sec, on jette tous les deux jours (le l'eau sur cet empaillement, vers le centre de la plante, afin de la disposer à blanchir plus promptement. Elle acquiert la blancheur convenable en une vingtaine de jours, au bout desquels on la coupe.

Ordinairement c'est dans le courant de juillet

qu'on peut lier des Cardons de pleine terre , qui ont été semés de bonne heure. Quant aux tardifs, on les lie dans le courant d'octobre pour prévenir l'effet désastreux des gelées ; on se dispense de les empailler ; mais on les butte , puis aussitôt qu'il gèle, on les entoure de litière, jusque à ce que le froid , devenant rigoureux , force de recourir à de plus grandes précautions. Alors on les arrache en motte , puis on les dépose dans la serre ou tout au moins dans une cave, ou enfin dans une rigole creusée sur un **terrein** sec. Dans ce dernier cas , il est à propos de donner à la rigole un mètre (3 pieds) de profondeur sur un mètre vingt-sept centimètres (4 *pieds*) de largeur. C'est là que sur un chevet de paille on adosse trois pieds de Cardons que l'on recouvre d'un autre chevet de paille, puis de trois autres Cardons et ainsi de suite , afin qu'il se trouve alternativement **une** couche de paille et une couche de légumes. On couvre ces couches avec de la litière pressée , maison laisse à l'air l'extrémité des feuilles jusqu'au moment où les gelées acquérant de l'intensité forcent à recouvrir soigneusement le tout. Il faut aussi tâcher que la pluie et l'humidité ne pénètrent pas dans les **Cardons** qu'elles feraient pourrir.

Quand on n'a pas facilement de pailles à sa disposition on peut faire blanchir des Cardons en



les liant comme nous avons dit ci - dessus, et en les buttant très haut avec la terre de la planche où ils ont poussé. Ces Cardons sont blancs en moins de vingt jours, mais il faut se hâter d'en faire usage pour prévenir l'accident de la pourriture. C'est pourquoi quand on les cultive pour son usage , on en butte une certaine quantité tous les quinze jours , afin d'en avoir plus souvent et plus long-temps à sa disposition.

Les Cardons destinés à la graine sont coupés à quinze centimètres (près de 6 pouces) au-dessus de terre à l'approche des gelées et traités comme les artichauts, • c'est-à-dire un peu buttés et bien couverts de litière assujéti contre les efforts des vents jusqu'au retour du printemps.

Le nombre des variétés dit Cardon se borne à deux ; savoir , 1°. le *Cardon d'Espagne* qui n'est pas épineux , mais qui est sujet à monter trop vite en graine et dont les feuilles sont peu charnues; 2°. le *Cardon de Tours* qui a l'inconvénient d'être armé d'épines , mais dont la qualité est à tous égards si supérieure au premier qu'on ne balance pas à lui donner partout la préférence.

CHAPITRE V.

*Légumes Turbinés.*OGNON (*Allium cepa*).

La terre la plus propre à la culture de l'Ognon est celle qui est meuble, *légère*, sablonneuse, un peu substantielle, exposée au soleil, mais tenue fraîche par *les arrosements*. Le terrent doit avoir été relevé en rayons ou tombes au mois d'octobre, bêché et *fumé* au mois (le février, et bien ameubli à sa surface au moyen de *curures* consommées, de *charrées*, et de sable mêlé de terreau.

- Si la terre était par elle-même meuble et *légère*, il *faudrait* après l'avoir bêchée la fouler au rouleau ou même la piétiner (l'une manière uniforme ; puis avec le *rateau* de fer en gratter la surface jusques à la profondeur de cinq *centimètres* (2 pouces environ), semer la graine à la volée comme il est convenable, et recouvrir avec du terreau environ deux centimètres (5 à 10 lignes). Ce travail a pour objet de forcer l'Ognon

c former à la surface du sol où il s'arrondit et grossit, tandis qu'il arrive quelquefois que, dans certaines terres, il est sujet à s'enfoncer et à s'allonger.

Quand le temps est sec, on arrose. On sarcle avec soin, on éclaircit à proportion de l'accroissement de la plante. Quand on craint que la nuit ne soit froide, on arrose le matin vers le lever (du soleil, et si le temps est sec en même temps qu'il est froid, on abrite un peu la planche d'Ognon depuis onze heures jusqu'à deux. Cette plante est très délicate tant qu'elle est jeune.

Dans les climats un peu chauds, dans les jardins abrités et lorsque l'hiver n'est pas trop rigoureux, les Ognons d'hiver, c'est • à-dire ceux que l'on sème en août ou au commencement de septembre, réussissent très bien et produisent de bonne heure une récolte avantageuse. Au surplus, outre l'abri du sol, on peut encore donner à ces jeunes plantes une autre protection contre le froid; on jette sur la planche des che-nevottes clair-semées et même un peu de fougère.

Toutefois on n'est Lien sûr du succès que lorsque l'on attend le mois de mars et même d'avril dans quelques contrées froides pour faire l'ensemencement de l'Ognon.

Lorsque la récolte a fourni beaucoup de petits

Ognons, on en tire parti ainsi que de ceux qui proviennent des éclaircis : on les pique en planches par rayons, pour fournir les uns leur tige ou ciboule, les autres pour les laisser acquérir de la grosseur et parvenir à la maturité. Cette plantation *se fait* au plantoir, et, si la terre n'est pas naturellement très légère, on se borne à jeter voutour de chaque Ognon un pen de terreau sans le presser, afin qu'il ait plus de facilité à grossir et à devenir rond. Comme c'est au cordeau qu'on procède à cette opération, on plante comme il convient *afin de* ne pas perdre **de terrain**. En conséquence on met treize centimètres (5 pouces) entre chaque Ognon, et dix-huit centimètres (7 pouces) entre chaque rayon afin de se ménager le moyen de biner et (l'ameublir la terre. Pour peu que le temps soit sec, il faut arroser souvent, et veiller à ce que dans les premiers jours les **Ognons** ne se **déplacent** pas.

Quand le moment de la maturité de *ce* légume est arrivé, il faut bien se garder de tordre la tige; mais il faut déchausser et découvrir les bulbes qui sont trop enfoncées en terre, afin qu'elles **puissent** profiter du bénéfice du soleil et mûrir sans retard. Les tiges étant bien desséchées, on enlève ce qui est mûr, et on expose les **Ognons** au soleil afin qu'ils y **complètent** leur maturité par l'évapo-

ration de leur eau surabondante. On les nétoie et on lie les plus beaux en paquets ou chaînes ou glanes que l'on assortit par grosseur et que l'on suspend dans un lieu sec et froid à l'abri de la gelée. Quant aux petits, on les étend dans un grenier, où on les couvre de bottes de paille en cas de gelées rigoureuses.

C'est parmi les Oguons les plus gros et les plus sains qu'il faut choisir ceux que l'on destine à la reproduction. On les met en terre au plantoir à la distance de vingt centimètres (7 à 8 pouces) en tout sens. Lorsque la graine est parvenue à sa complète maturité, on coupe les tiges dont on fait des paquets que l'on conserve, la tête en haut, dans un grenier bien sain pour en faire usage au besoin. La meilleure à employer est celle qui est âgée de deux ans.

On considère comme les meilleures variétés de cette plante 1°. l'Ognon rouge , gros , robuste , et de saveur prononcée ; 2°. l'Ognon pale , moins gros et plus piquant , de longue garde, et préféré généralement par les jardiniers; 3°. l'Ognon blanc : très gros, très robuste, de saveur piquante; 4°. l'Ognon de Florence blanc hâtif : moyen, mais de saveur plus douce, précoce et de longue durée; 5°. l'Ognon rouge d'Espagne, ovale, allongé, gros et de saveur sucrée; 6°. l'Ognon blanc d'Espagne,

réunissant les mêmes qualités que le précédent mais tous devenant moins doux à mesure qu'ils s'éloignent des climats chauds; 7^o. l'*Ognon* jaune, qui ne diffère de l'*Ognon* pâle que par sa couleur encore moins prononcée; 8^o. l'*Ognon d'Egypte* qu'on multiplie, ainsi que le n^o. suivant, par les bulbes qui au lieu de graines croissent au sommet de sa tige; 9^o. la *Rocambole*, *Ail d'Espagne*, ou *Ognon bulbifère*; variété mitoyenne pour la saveur entre l'Ail et les *Oguons*.

AIL (*Allium*).

C'est surtout dans les contrées méridionales de la France que l'on fait un grand usage des Aulx, regardés ailleurs comme ayant une odeur trop forte pour pouvoir être employés habituellement dans les préparations de la cuisine. L'Ail est pourtant cultivé avec plus ou moins d'étendue, et sert parfois à l'assaisonnement du gigot et des salades de chicorée.

Ses bulbes ou caïeux se réunissent sous le nom de gousses en une tête enveloppée par une pellicule de consistance assez ferme, de laquelle il faut les détacher pour les planter en rayon au mois de mars dans un terrain plutôt sec qu'humide, qu'on arrosera si la sécheresse est trop

continue. On enfonce peu les Aulx , de même que les **ognons** à repiquer, afin qu'ils forment une plus belle tête et parviennent plus **facilement** à maturité.

L'ensemencement *des* graines n'est pas avantageux; il produit trop tard puisqu'il Lut au semis deux ans entiers pour qu'il ait acquis une grosseur suffisante.

On établit les Aulx à la distance de treize centimètres (5 pouces), dans *des* rayons *écartés* de seize centimètres (6 pouces) environ. On sarcle et on bine.

Quand les tiges ou fanes s'étendent trop et peuvent gêner , il ne faut pas les couper mais les réunir et les nouer jusqu'à ce que , flétries et un peu desséchées, elles annoncent la maturité des gousses. Alors on arrache et on laisse quelques jours les têtes réunies en paquets ou **bottillons** exposées à l'air et au soleil afin qu'elles sèchent suffisamment; puis on les conserve suspendues dans un lieu sec et frais..

ECHALOTTE (*dirham* **Ascalonicum**).

Comme pour l'Ail il **faut** détacher les caïeux et les planter au mois de mars en **terrein** sec et substantiel, par rayons, et de manière à pouvoir les.

déchaussera mesure que la tête grossit. Sans cette **précaution**, surtout lorsque la terre est forte et le temps humide, l'Echalotte est **exposée** à **s'échauffer** et à pourrir. On la conduit, on la récolte et on la conserve comme l'Ail.

Cette plante croît promptement et **dans les** bonnes **années** on en peut faire deux- **récoltes** consécutives.

CIBOULE (*Allium fissile*).

Il existe deux espèces **différentes** de Ciboule, la *Vivace* et **l'Annuelle**. La première se met en bordure, et, une fois bien établie dans une terre profonde, substantielle et un peu **fraîche**, elle prospère **pourvu que** tous les trois ans on la déplante pour diviser les touffes trop volumineuses. Quant à la Ciboule Annuelle dont il existe trois variétés principales. 1°. la *Ciboule commune* ou la *Rouge*, 2°. la *Ciboule Blanche*, et 5°. la *Ciboule Hâtive*, ou la sème en mars dans une terre **légère et** amendée et on repique le jeune plant aussitôt qu'il est **devenu** assez fort pour pouvoir sans inconvénient supporter la transplantation. C'est par rayons et au plantoir que l'on fait aussi **cette opération** comme pour l'Ail et **l'Echalotte**. On établit un inter-

valle de quinze centimètres (6 pouces) entre les rayons comme entre les Ciboules, afin qu'elles puissent former de belles touffes.

On peut encore semer en juillet les Ciboules Annuelles ■ mais il faut qu'elles passent l'hiver pour donner leur production qui sera bonne si elles n'ont pas **eu** à souffrir des rigueurs de l'hiver contre lequel on peut les préserver au moyen des **chenevottes** ou de la fougère dont on les couvre légèrement.

CIBOULETTE , (*Allium schœnoprasum*).

Cette plante est encore désignée assez communément sous **le** nom de Cive, de Civette, et d'Appétit. Elle est vivace, et exige toutefois une culture assez soignée, parce que, comme elle est très petite et délicate , la terre trop forte **l'empêche** de se propager , les **herbes l'étouffent** , et l'humidité la fait pourrir. Pour la cultiver avec succès, il faut l'établir en **terrein** frais, léger, sain et substantiel , la serfouir souvent, la sarcler attentivement et la saupoudrer de terre fine et grasse quand on s'aperçoit qu'elle se déchausse. A la fin d'octobre , quelques jours après avoir coupé les feuilles de la Ciboulette, on la couvre légèrement de terreau **consommé** , afin qu'elle ne soit pas

exposée à l'air déracinée pendant les longues pluies de l'hiver. Plus on coupe les feuilles ou tiges de cette plante, plus elle en produit en abondance qui sont tendres et savoureuses.

PORREAU (*Allium Porrum*).

C'est dans une terre légère, mais substantielle que l'on le sème à la volée, comme Pognon, dans le courant de février et de mars, selon la température de la saison et la nature du climat.- On sarcle et on arrose, et même on éclaircit si le plant est trop pressé. Dès qu'il a pris une hauteur de vingt à vingt-cinq centimètres (8 à 10 pouces), on l'arrose amplement pour pouvoir l'arracher sans le briser, et on l'établit à demeure sur un terrain bien défoncé, profond, substantiel et meuble. Au moyen du plantoir, on enfonce la Porrette ou jeune Porreau dans des trous profonds de dix à treize centimètres (4 à 5 pouces), et distans l'un de l'autre de quinze centimètres (6 pouces). La distance entre les rayons sera la même : elle facilitera les moyens de serfouer et de butter. Pour peu qu'il fasse sec, il faut arroser amplement et fréquemment.

Quand le sol du Potager est assez profond il y a beaucoup d'avantage à planter le Porreau en

rigole et **il** le rechausser **à** peu près comme le céleri. A ce moyen , la partie blanche est **plus** longue et la plante a plus de valeur.

On cultive deux **variétés** du **Porreau** , 1°. le **Porreau long** qui est le plus profitable, 2°. le **Porreau court** (**qui** a plus. de saveur et craint moins les gelées.

Dans les pays froids, lorsque l'on craint un hiver rigoureux, **il** est **à** propos en novembre d'arracher les **Porreaux** , de les exposer quelque temps **S** l'air pour qu'ils sèchent un **peu**, et **de** **les** établir soit dans **une serre**,. soit **dans** une cave. sèche et *saine*.

On *réserve* pour la graine les plus beaux *individus* qui vaudront d'autant mieux qu'ils n'auront pas été replantés après leur accroissement acquis. On la recueille et on la conserve comme celle de Pognon,

CHAPITRE VI.

Légumes vivaces.

ASPERGES.

La formation d'une **Aspergerie** est coûteuse et assez difficile; mais, comme le produit en est avantageux, que ce **légume** est délicat et cher, et qu'une fois bien établie l'**Aspergerie** rapporte pendant quinze à trente ans, un **propriétaire** doit cri **posséder** une dans son potager.

Le lieu le plus convenable est celui qui est sain et suffisamment exposé au soleil ; la meilleure terre est celle qui offre ou qui est devenue un composita de terre calcaire ou marneuse, de sable, **de** terre franche et de terreau.

Puisque l'**Aspergerie** est d'une longue durée, il faut , dans le potager, lui choisir le local le plus avantageux pour ce genre de culture, et lui donner tous les soins convenables.

On défonce le sol de quarante-cinq **centimè-**res au moins (18A 20 pouces). Quand on n'a à sa disposition qu'un fond humide, il est propos *de*

l'égoutter, de l'assainir, et de faire le défoncement beaucoup plus profond : dans ce dernier cas qui est *très* fâcheux , parce que les eaux qui séjournent sur les argiles sont funestes aux plantations et surtout aux griffes d'Asperges, on enlève le **terrein** du fond de **l'Aspergerie** , on le remplace par des pierres de grosseur inégale, en **remèdes** de briques et de tuiles qui ménagent *des* vides pour l'écoulement *des* eaux que l'on dirige vers un **terrein** plus bas que cette couche sur laquelle on dispose un lit **de** rameaux ou de gros buisson. Au-dessus de ce lit qui •doit être aussi a quarante-cinq centimètres au-dessous du **niveau** du potager, on étend onze centimètres (4 pouces) de bonne terre mêlée de fumier , presque consommé : ce que nous prescrivons ici : convient aux deux genres de **terreins** dont nous -nous occupons. Sur cette couche de terre , on place une griffe d'Asperge dont on dispose bien les racines et qui a **été** arrachée depuis peu de temps; on la recouvre d'une petite butte en cône de bon terreau , et on ménage entre chaque griffe alignée au cordeau et en quinconce un **in-**
tervalle de trente-cinq centimètres (14 pouces). Les **griffes** dont on fait usage ne doivent pas **être** • **âgées** de plus de trois ans. C'est au **com-**
mencement de **mars** ou du moins dans le courant de ce mois , **par** un beau temps . que l'on

94 ASPERGES .

doit procéder à ce travail qui exige beaucoup d'attention. On recouvre ensuite de quinze à vingt centimètres (6 ou 7 pouces) de bonne terre passée à la claie et composée, comme nous l'avons dit plus haut , de terre calcaire, de sable, de terreaux , de terre franche. Quand on a des plâtras de démolitions , des débris de chaux et de sable , ainsi que des curares de fossés et de mares , des terres de voiries , des issues (le boucheries, on les entremêle dans cette couche de terre que l'on étend avec le râteau. Alors le vide de quarante-cinq centimètres se trouve en partie rempli , puisqu'on y a étendu au moins vingt-six centimètres (9 pouces environ) de terre qui en tassa ne n'offrira peut-être au bout d'un an que vingt centimètres au plus (8 pouces).

Il est à propos de ficher au pied de chaque griffe d'Asperge à mesure qu'on la place un piquet de bois durable pour indiquer le lieu où elle a été établie , afin que dans les divers travaux annuels on ne se soit pas exposé à marcher dessus.

Cette première année, le travail consiste à bien sarcler, biner et ameublir la surface du sol , où il faut veiller avec la plus minutieuse attention à ce qu'il ne s'établisse pas de mauvaises-herbes à fortes racines, tels que les chiendents, les patiences, etc. Si le temps était trop sec, il faudrait

lie pas négliger d'arroser le jeune plant -qui est encore délicat.

Au mois de novembre on coupe les tiges deséchées des Asperges et on sarcle sans biner.

La seconde année , au mois de février ou dans les **commencemens** de mars, on déchausse proprement ht surface des. griffes d'Asperges que les piquets indiquent d'une manière **certaine** ; on étend dessus une petite couche de terreau **consummé**, épaisse de trois à six centimètres (1 à 2 pouces) et au *dessus huit* centimètres (5 pouces) de fumier bien enfui et devenu presque terreau. Vu recouvre ensuite l'**Aspergerie** - de huit autres centimètres (3 pouces) de bonne terre **par** exemple de celle que l'on avait, l'année précédente , extraite de la fosse ; si elle est de bonne qualité elle suffira , sinon on la mélangera pour **l'amender** ; on **continura**, et c'est le même **travail** tous les ans , de sarcler , de **netoyer** et de biner. A cette seconde année, des quarante-cinq centimètres (18 pouces au moins) de creux qu'offrait l'**Aspergerie**, on a déjà comblé vingt-huit centimètres à peu près (11 pouces) ; il reste donc a remplir pour les années subséquentes **dix-sept** centimètres (près de $\frac{7}{7}$ ^{pouces}).

Parvenue à la troisième année , le jardinier renouvellera l'opération de la **précédente** et par conséquent **élèvera** le sol de l'**Aspergerie** à une

96 ASPERGES.

hauteur de trente-six centimètres (14 pouces) tout au plus , puisque l'affaissement des terres par le tassement diminue plus ou moins cette hauteur. Jusqu'alors , on a coupé les tiges sèches au commencement de novembre, et c'est ce qu'il faut toujours faire.

Cette troisième année , on peut sans crainte d'altérer les griffes , couper quelques-uns des tuteurs ou jeunes pousses les plus vigoureux , mais seulement jusqu'à la mi-mai.

La quatrième année, on continue de faire l'opération des années précédentes : on déchausse , on rehausse avec du *terreau*, et on recouvre d'une nouvelle couche de *bonne terre*, qui amène la surface de l'Aspergerie à une élévation presque égale à celle du terrain voisin que Von atteindra l'année suivante. Dans le cours de cette quatrième année on peut couper les plus fortes Asperges jusqu'au mois de juin. Les années qui suivront seront celles du bon rapport : alors ce sera sans inconvénient qu'on pourra les cueillir jusqu'au premier juillet. Désormais on ne laissera subsister dans l'Aspergerie que les petites, Asperges, les tiges les moins vigoureuses, à moins qu'on ne veuille obtenir de la graine : dans ce cas on conserve quelques-unes des premières et des plus belles que l'on remarque.

Il serait préjudiciable aux griffes et l'on ne

tarderait pas à altérer notablement le plant , si on ne laissait pas quelques turions monter à fleur et à graine, afin de procurer aux racines les bienfaits de la sève descendante, que leur envoient les tiges et les rameaux pendant le printemps et l'été.

Les soins annuels de l'Aspergerie deviennent moins considérables ; on serfouit en février, on ameublir, et on sarcle; on enlève, si la dépense n'est pas trop forte, cinq centimètres (2 pouces) de la terre de la surface , que l'on remplace par une quantité égale de fumier consommé ou de terreau gras. On se borne , tous les ans , à ce travail, ainsi qu'à couper, au commencement de novembre , les tiges des Asperges que l'on a conservées.

C'est toujours à cinq centimètres (2 pouces) au-dessus du sol, que l'on doit couper les tiges des asperges desséchées , en novembre ou dès la fin d'octobre.

Quand on craint les fortes gelées , qui ne font pas périr l'Asperge, mais qui, si elles sont tardives , retardent la pousse des turions ; quand d'ailleurs on n'a pas de terreaux à sa disposition, et que l'on veut amender la surface de l'Aspergerie , on y étend , au mois de novembre , des feuilles sèches, des fougères et de la bruyère, qui, pendant la durée de l'hiver , y pourrissent en

partie et laissent quand on les enlève au **râteau** dans le courant de février une petite portion de terreau qui est un bon amendement quoiqu'il soit malheureusement peu considérable.

Nous avons supposé le cas où l'on manque de terreau. Ce cas doit être rare : car dans **une** exploitation bien entendue, on doit avoir du fumier pour le jardin, soit qu'on le tire des écuries, soit qu'on l'obtienne des étables, soit **qu'on** recueille dehors *les bouses desséchées* vers le mois de mars. Ces engrais jetés dans la fosse à fumier avec les déchets des cuisines, les balayures, les **sarclures**, des feuilles recueillies en automne, et quelques terres de **curure** *bien mûries, forment* **un** dépôt où l'on peut puiser pour **l'Aspergerie** et les autres besoins du jardinage qui ne peut être productif qu'autant que l'on engraisse et divise le **terrein**.

Ainsi on emploie cet amendement pour recouvrir annuellement **l'Aspergerie** ; comme on enlève tous les ans une petite couche de la surface pour l'y mettre en remplacement, on peut alors disposer de cette surface, qui n'est autre chose que du terreau très consommé, pour les racines, les **ognons** et les semis délicats, auxquels il convient même mieux et donne plus de saveur que le fumier proprement dit ou les terreaux trop **récents**.

C'est parce que les griffes d'Asperges remontent tous les ans vers la surface du sol que nous n'avons pas prescrit de paver le fond de l'Aspergerie ainsi que le faisaient les anciens jardiniers qui, mauvais observateurs, prétendaient par ce moyen empêcher les racines de s'enfoncer en terre et les forcer de remonter pour former des turions; tandis que ces turions partent du collet et que les racines n'en produisent pas ; tandis qu'au lieu de tendre vers le fond du sol, l'Asperge en recherche la superficie. Ainsi il convient de recharger l'Aspergerie, afin que la plante se trouve suffisamment nourrie et recouverte par la terre.

Quelques cultivateurs qui n'ont pas facilement des griffes d'Asperges à leur portée préfèrent le semis des graines à la plantation. A la vérité, il retarde de deux ans la jouissance du propriétaire, mais l'Aspergerie en sera plus durable, et souvent même plus productive.

On suit, pour la préparation du terrain, la méthode que nous avons prescrite; mais, au lieu d'établir les griffés et de ficher auprès d'elles des piquets de reconnaissance, on sème autour de chacun de ces piquets sur le terreau trois ou quatre graines recueillies bien mûres, bien conservées, de bonne espèce, et que l'on recouvre de deux à trois centimètres (s pouce au moins)

1 00 ASPERGES.

de bon terreau. On sarcle , on rehausse un peu après avoir réduit les graines levées à une seule par piquet , et on arrose au besoin. A la fin d'octobre il est à propos d'établir sur toute l'étendue de la fosse pour bien recouvrir le plant huit centimètres (3 pouces) de bonne terre. Au reste on suivra ce qui vient d'être conseillé pour la culture de la plantation des griffes.

La récolte des Asperges exige une certaine attention. Comme pour le travail que l'on fait annuellement , il ne faut entrer dans l'Aspergerie qu'en se dirigeant entre les piquets , afin de ne pas s'exposer à écraser les griffes , et les jeunes pousses qui arrivent à fleur de terre.

Pour ne pas fatiguer les pieds, il est à propos de couper les turions à cinq centimètres (2 pouces) au-dessous du sol, et de manière à ne pas s'exposer à offenser, ou même à briser ceux qui sont près de poindre.

Quoiqu'il existe un plus grand nombre de variétés de l'Asperge, on ne cultive que les trois suivantes : 1°. l'Asperge blanche ou Asperge de Hollande , la plus profitable ; 2°. la grosse Asperge ou Asperge violette, et 5°. l'Asperge verte,

ARTICHAUT (*Cynara Scolymus*).

Ordinairement on consacre aussi un quartier particulier du potager pour la culture de l'Artichaut qui est une de ses meilleures productions. C'est à tort , puisqu'il convient d'alterner les cultures.

Ainsi on doit varier l'emplacement des Artichauts qu'il est bon d'ailleurs de renouveler tous Tes cinq ou six ans par moitié ou, ce qui vaudrait mieux, par sixième chaque année , puisqu'il est reconnu que les pieds plantés en avril donnent presque toujours des têtes en septembre et que ces têtes sont plus tendres. Les vieux pieds offrent l'avantage d'en produire de plus gros et de plus savoureux ; ils résistent aussi beaucoup mieux aux gelées puisque leurs racines étant plus profondes se dérobent mieux à l'effet de ces météores destructeurs.

Les semis faits au commencement d'avril et demeure, ou les oeilletons que l'on nomme aussi filleuls et que l'on détache des vieux pieds avec un couteau, sont les deux modes de formation employés pour les plants d'Artichauts. Quel qu'il soit, il faut défoncer, amender, ameublir le terrain ; employer plutôt du terreau gras que da

fumier et y mélanger de la terre franche de manière à composer un fonds substantiel, qui ait environ quarante-cinq centimètres (18 pouces) de profondeur.

C'est sur ce **terrein** qu'à la distance d'un mètre en tout sens (3 pieds), on sème, on plante au cordeau. Si on se sert de graines, on les enfonce à cinq centimètres (près de 2 pouces), au nombre de trois ou quatre, pour ne réserver que le pied le plus fort aussitôt qu'elles sont levées et que le jeune plant pourrait se gêner. On sarcle, on bine; on arrose aussi s'il est nécessaire.

Comme les deux premières *années* les *semis* et même les jeunes **ceilletons** n'occupent qu'une partie du **terrein** où on les a placés, on peut cultiver dans les intervalles non occupés soit des salades, soit quelques pieds de *fèves* ou même de haricots, qui d'ailleurs auront l'avantage de procurer un léger ombrage et de la fraîcheur.

Pendant l'hiver et **dès** les premières gelées on butte un peu les Artichauts, on lie les feuilles que l'on a raccourcies dans le commencement d'octobre, et on les empaille ou on les couvre avec de la litière, de la fougère, des tiges de pois ou des rameaux garnis de feuilles desséchées. que l'on **assujétit** avec des branches flexibles enfoncées en terre par leurs deux bouts et **croisées** sur l'empaillement. C'est seulement *dans les terres*

légères, dans un sol sain, qu'il faut butter les Artichauts; on doit *se* borner à les couvrir dans les terres humides. Dans tous les cas on ne doit les couvrir que lorsque les feuilles et les tiges ne sont pas imprégnées. d'eau qui les ferait pourrir **sous** leur abri.

Tant que les gelées sont faibles , il suffit de jeter quelques poignées de litière sur chaque pied , sauf à compléter l'empaillement quand le froid devient rigoureux.

Si l'hiver est doux il faut bien se garder de couvrir *les* Artichauts que l'on ferait pourrir, que l'on; affaiblirait et' dont on retarderait l'**ac-**
croissement et le produit.

Quand les gelées sont passées , il faut par degrés découvrir les Artichauts afin de leur donner un peu d'air et de lumière et de les accoutumer insensiblement au plein air qui leur serait funeste **s'il** les frappait tout-à-coup.

C'est alors qu'on les bêche , et qu'on enterre une partie de la litière pour amender et ameublir le sol; puis dans le courant de l'année on **pro-**
cure à ces plantes les serfouissages qui peuvent être nécessaires pour tenir la terre meuble et **propre.**

Comme il peut arriver que, dans les hivers très rigoureux , surtout lorsqu'ils exercent leurs ravages sur un **terrein** naturellement humide ou

subitement après de longues pluies, les Artichauts viennent à périr, il est prudent de se procurer de bonne graine. A cet effet on réserve une ou deux des premières et des plus belles têtes dont on recueille avec soin la graine bien mûre, pour la semer au printemps suivant ou, mieux encore, au bout de deux ans. Ces semis même seraient utiles, faits en pépinière tous les ans, pour fournir des sujets de remplacement et conserver les bonnes espèces; ces sujets bien pourvus de racines, bien francs de pied, seraient préférables à la plupart des œilletons qu'il est quelquefois assez difficile de faire reprendre. Afin que les Artichauts de semis produisent plus tôt et donnent des productions plus volumineuses, il est indispensable de couper leur pivot qui ne servirait qu'à donner aux feuilles une plus grande dimension.

Quant aux œilletons, on les détache au printemps des vieux pieds qu'ils affaibliraient par leur trop grande multiplicité. Cette opération n'est pas sans inconvénient, du moins dans certaines contrées où la terre est lourde et la végétation tardive. Dans ce cas, il faut au commencement d'octobre détacher les œilletons disponibles, et les planter en pépinière. Avant l'arrivée du froid les vieux pieds ont le temps de se rétablir; et les œilletons de reprendre racine et d'acquiescer

une certaine force qui **les** rend très propres aux plantations d'avril.

Lorsque l'on cueille les têtes d'Artichauts, il est nécessaire de couper les tiges le plus bas qu'il est possible, et, lorsqu'elles sont entièrement **dépouillées**, de les raser au niveau du sol sans toutefois endommager les feuilles. Si les pieds ont produit de bonne heure; si les tiges ont été coupées comme il convient; si la terre a *été* bien serfouie et arrosée, et que la saison soit favorable à la **végétation**, ces pieds donnent quelquefois une seconde récolte à la fin de septembre ou au commencement d'octobre.

Quelques **ceilletons** ou quelques pieds destinés **à être remplacés** peuvent être empaillés clans le courant d'octobre pour blanchir. Leurs feuilles donnent ainsi des produits analogues aux cardons et très bons à manger.

Les principales variétés des Artichauts sont :
 1°. *l'Artichaut 'vert ou Artichaut commun*, gros, productif, et assez robuste; 2°. *l'Artichaut violet*, moins fécond, moins gros, mais plus savoureux surtout quand on veut le manger cru; 3°. *l'Artichaut rouge*, le meilleur pour ce dernier usage seulement, 4°. *l'Artichaut blanc*, précoce, mais plus **petit** encore que le précédent, peu savoureux et peu robuste; 5°. *l'Artichaut de Gênes*, vert, peu volumineux, sucré, tendre

la gelée, mais dégénéral promptement surtout dans les contrées qui ne sont *pas* très chaudes; 6°. *l'Artichaut blanc de Bretagne*, excellent, ires gros et productif, et 7°. *Prtichaut camus*, aussi bon que le précédent , mais un peu plus tardif.

CHAPITRE VII.

Légumes Cucurbitacées.

MELONS.

Excepté *dans* les contrées méridionales , qui sont chaudes et propres par elles-mêmes à l'éducation *des* Melons en pleine terre , on les élève en terreau composé, et même sous l'abri des **châssis** , des cloches et des **verrines** , si l'on veut en obtenir de précoces.

Cette culture. exige beaucoup de soins de détail.

Ou place la Melonnière , dont on ne craint pas de fatiguer le **terrein** , puisque tous les ans on le travaille et le renouvelle, dans **la partie** du Potager qui est la mieux exposée 'a l'ardeur du soleil et la plus à l'abri des vents froids et secs de l'est et du nord ainsi que du vent froid et humide de l'ouest.

La Melonnière sera éloignée de l'emplacement où l'on cultive les autres cucurbitacées telles' que les citrouilles, les potirons et les concombres

dont les étamines mêlées à celles *des* Melons en fleur ne pourraient qu'en abâtardir la graine' et en dépraver les espèces pures.

Dans la plus grande partie de la France, les Melons ne réussissent bien que sur couche, et sous la protection des abris que nous venons de désigner.

La fosse pour cette couche sera creusée de plus de soixante centimètres (2 pieds au moins) sur une largeur de plus d'un mètre (3A 4 pieds). Le fond en sera rempli par quarante centimètres (1.5 pouces) de fumier *de* chevaux bien récent, privé de crottin et seulement imbibé d'urine de l'animal. Cette paille sera pressée. et foulée avec force, avant qu'on la recouvre de vingt-neuf centimètres (i o pouces) de bon terreau disposé de manière qu'il forme du nord au sud une légère pente , afin que le soleil l'échauffe plus facilement ; ainsi la couche de terreau élevée de vingt-neuf centimètres au nord ne sera épaisse que de dix-sept (6 a 7 pouces) au sud de la Melonnière.

C'est ainsi qu'il suit que l'on doit composer Te terreau destiné à couvrir la couche : 1°. moitié terre franche; un quart de terreau gras et vif et 3°. un quart du Mélange suivant, crottin de cheval, de mulet ou d'âne; crottin de mouton; Gente de pigeon; bouse de vaches bien consomm-

mec, et **poudrette** ou poudre végétative , composée **d'excrémens** humains desséchés. Au lieu du terreau gras , ou , mieux encore, en l'y **fe-sant** entrer pour moitié , on pourrait se servir avec succès de terres d'égout , de boues de voirie, de **curures** de fossés ou de mares , bien mûries , bien maniées à l'avance , et devenues bien meubles.

La terre ou terreau dont on recouvre le fumier *des* couches doit être passé à la claie pour qu'il soit plus fin, mieux ameubli et prive de *substances* étrangères. On mélange avec beaucoup de soin les diverses espèces de **terreins** que l'on emploie afin de les amalgamer convenablement.

Les Jardiniers de Hollande et d'Allemagne ont l'habitude de composer la terre de leurs couches

■ Melons d'un tiers de terre grasse ou bonne terre végétale non engraisée récemment par le fumier , d'un tiers de **curures** , et d'un tiers de terreau bien consommé. Ils laissent mûrir le tout bien mélangé, pendant une année durant laquelle on le mêle et manie fréquemment.

Miller, célèbre agronome anglais connu par un savant Dictionnaire du Jardinage, recommande l'emploi de deux tiers de terre grasse et *légère* unie à un tiers de fumier de vache, réduit en terreau et bien manipulé pendant l'été et

l'hiver qui précèdent la formation des 'couches à Melons.

Les Amateurs riches peuvent, au moyen des châssis, cultiver des Melons dès le mois de février et même de janvier ; mais c'est faire de grands frais pour obtenir des produits médiocres qui n'ont que le mérite de la précocité.

En général, c'est dans le courant d'avril et même seulement au commencement de mai , selon que l'année est avancée ou retardée dans sa végétation, et que le climat est plus ou moins avantageux pour **les** primeurs , qu'il convient dans la plus grande partie de la France de se livrer aux travaux de la culture des Melons.

Quand le fumier a été disposé et la terre établie sur la couche, la fermentation ne tarde **pas** à se développer du fond de la fosse vers sa surface où elle échauffé bientôt fortement le terreau. En enfonçant un peu la main on s'aperçoit qu'il est brûlant et qu'il jette son feu : ordinairement c'est ce qui arrive du troisième au huitième jour à peu près. On laisse passer ce premier feu qui brûlerait les graines et les plantes; mais quand il est devenu moins vif et qu'il n'y a plus rien de fâcheux à redouter pour ce qu'on lui confie, on y établit sous chacune , soit des **verrines** , soit des cloches de verre ou tout au moins de papier huilé, placées à une distance d'un **à** deux mètres

MELONS.

(3 à 6 pieds), cinq ou six graines de Melon , ou bien trois jeunes plants que l'on a fait lever à l'abri. Dès que ce plant est bien repris et a quelque force , on n'en laisse qu'un ou deux pieds par cloche ou par verrine.

On met mieux à profit la chaleur de la couche pour la végétation des Melons , quand au lieu de l'employer pendant quelques jours à faire lever les graines de Melon , on y plante des pieds déjà forts, âgés de dix à douze jours, et que l'on a fait lever sous châssis dans de petits pots faits exprès et remplis de bon terreau d'où on les tire facilement en renversant ces vases dans la main. Ce n'est que lorsque l'on est privé de la ressource des châssis que l'on est obligé de semer sur couche.

Si on ne peut pas faire lever les Melons dans de petits pots , et que l'on ait du jeune plant à transporter sur la couche , on coupe avec l'ongle ou un canif bien acéré le pivot de la racine, on pique avec le doigt dans la terre, et on presse légèrement autour de chaque pied pour l'affermir. Il suffit ensuite d'arroser un peu, et de couvrir soigneusement les cloches afin que l'ardeur du soleil ne flétrisse pas, avant qu'ils soient repris, ces jeunes plants qui sont d'abord fort délicats. En peu de jours ils reprennent et ne tardent pas à pousser, surtout si, en même temps

112 MELONS.

qu'on les défend du soleil , on a soin de leur donner tous les jours un peu d'air en élevant un côté de la cloche 'a peu de hauteur et seulement s'il fait chaud. Il est à propos de couvrir ces cloches toutes les nuits avec des paillassons , tant que la saison reste froide et que les Melons , faibles encore , n'ont pas franchi les limites de leurs cloches.

Aussitôt que la cime et les quatre bras ou connais latéraux du Melon sont suffisamment marqués et distincts, on doit couper, soit avec l'ongle, soit avec un canif bien acéré, la cime et deux bras parallèles : il n'importe pas que ces bras soient enlevés sur les cotylédons ou oreilles, ou bien à côté Ces cotylédons, que quelques ignorans coupent sans ménagement , doivent être soigneusement conservés, puisqu'ils contribuent pendant quelque temps à la nourriture de la jeune plante. Il en est de Même des fleurs mâles qu'on a tort d'appeler fausses fleurs ou folles fleurs : elles sont nécessaires pour féconder les fleurs femelles et produire des fruits.

Les couches , surtout si la température est froide, ne tardent pas long-temps à avoir besoin d'être réchauffées : c'est ce que l'on fait avec du fumier de cheval semblable à celui que l'on a employé d'abord pour garnir le fond de la fosse : on le tasse dans (les rigoles étroites et profondes

d'environ trente-deux centimètres (1 pied) tout autour des couches ; on le recouvre de terre bien pressée afin que la chaleur **qu'il** doit développer se reporte vers l'intérieur de la couche.

Comme les autres cucurbitacées, les Melons sont *des* espèces de plantes grasses qui ne réclament que de légers **arrosements** et dont les feuilles et les branches craignent l'eau et même l'humidité. Ainsi il faut employer l'arrosoir à bec afin : de conduire l'eau avec précaution *vers* les racines sans qu'elle puisse s'étendre au-delà **du** pied. Cette *eau* doit n'être pas crue ; elle a dû être *exposée* au soleil et l'air, au moins autant que celle dont on fait usage pour **l'arrosément** *des* plantes délicates qui souffrent toujours plus ou moins du contact de l'eau froide, surtout quand la température est chaude et que le tissu des végétaux est tendre encore.

Après les amputations dont nous venons de parler , les deux bras conservés poussent avec vigueur et ne tardent guère à sortir de l'enceinte des cloches, que l'on a exhaussées au moyen de petites planchettes posées debout , que l'on appelle **des** hausses, et que l'on enlève à mesure , soit que l'on veuille aérer, soit que la plante, devenue plus volumineuse, indique le besoin de plus d'espace. Ces bras que l'on réduit ordinairement à deux, et que dans certains cas on **peut**

conserver en totalité après l'amputation de la cime , doivent, ainsi que les branches qu'ils produisent, être rabattus ou coupés au-dessus da troisième **nœud** si la pousse en est forte, et au-dessus du deuxième seulement si elle est faible, grêle et peu vigoureuse.

Pour cicatriser promptement les plaies que les amputations occasionnent , on jette dessus un peu de verre pilé , on de poussière sèche , ou de tabac capé, afin de dessécher en peu de temps la sève qui , en s'écoulant , affaiblirait la plante.

Ce n'est pas sans raison que **Pon** donne la préférence aux graines de deux et même de trois ans: **elles** produisent des plantes moins disposée à s'emporter par suite de la vigueur **surabondante** qui est à la vérité une preuve de force, mais un luxe stérile et la cause de la coulure de la plupart des fleurs du Melon.

Quand on y voit des fruits arrêtés, bien noués, bien assurés et déjà gros comme un **œuf**, on **dé-**place les cloches qui couvraient le pied de la plante pour les établir sur ceux de *ses* fruits qui sont les plus beaux : c'est le moyen de les faire croître et mûrir plus vite. S'il arrivait , ce qui n'est pas rare à l'époque où les couches se couvrent de Melons, que la chaleur devînt forte et vive , il serait à propos, depuis onze heures du **matin** jusques **à** deux et même trois heures de

l'après-midi, de couvrir un peu la cloche avec une petite pièce de grosse toile , afin de préserver les plantes ou *les* fruits de la violence des coups de soleil.

Dès que les Melons sont devenus gros à peu près comme le poing, il est nécessaire de placer dessous une petite planche, une tuile, ou mieux encore une ardoise.

Tous les deux ou trois jours , il est indispensable de visiter la melonnière , qu'il faut toujours surveiller, sarcler et *serfouir* avec soin, et dans laquelle il y a souvent des amputations à faire, surtout *dans les* premiers temps.

Une fois que -le Melon est arrêté, il parvient à maturité en quarante à soixante jours, suivant la variété, la température ou l'exposition. Il est mûr, et propre à être cueilli , *dès* qu'il est devenu bien formé, odorant, et qu'autour de la base de sa queue , il s'est établi une petite déchirure. Quelques variétés deviennent alors jaunâtres : c'est une indication de plus.

Dans les contrées méridionales, on peut semer les Melons eu plein champ, dans de petites fosses carrées, de quarante à **quarante-cinq** centimètres (15 à **18** pouces) d'ouverture, au fond desquelles on établit quelques pouces de fumier, tel que nous l'avons prescrit, sur lequel on étend quinze à vingt-cinq centimètres (6 à 9 pouces)

118 MELONS.

Melons et le plus petit; chair orangée, sucrée, excellente; i o". *Cantaloup orange*; très précoce aussi, petit; chair de couleur orangée; sucré et bon; t 1°. *Cantaloup noir des Carmes* : précoce aussi et également propre aux cultures de primeur que l'on fait sous châssis; vineux et sucré; chair fondante ; 12°. *Petit Prescott* ; pour les qualités, il a beaucoup de rapports avec les Cantaloups qui précèdent; souvent même il est plus sucré ; 15". *Gros Prescott noir* ; 14°. *Gros Prescott blanc* : tous deux, h la couleur de leur écorce près, se ressemblent en précocité et en qualité supérieure; Melons *excelleras* ; 15°. *Cantaloup Boule de Siam* ; galeux ; côtes prononcées et de couleur noirâtre; très bon, mais inférieur aux Prescott; 16°. *Gros Cantaloup noir de Hollande*; 17°. *Gros Cantaloup de Portugal*; 18°. *Cantaloup Mogol*, soit à chair verte, soit à chair blanche ; 19°. *Cantaloup d'Astracan* ; chair orangée; saveur très sucrée ; 20°. *Cantaloup du Chili*; très bon, mais sujet se crevasser, surtout dans les années humides.

MELONS ORIENTAUX. 21°. *Melon de Malte d'chair rouge*, c'est-à-dire de couleur orangée; très précoce ; sucré, parfumé ; 22°. *Melon de Malte à chair blanche* ; précoce aussi, et très sucré; 230 *Melon du Pérou* ; oblong, sucra;

MELONS. 1 19

chair verte ; 24°. *Melon Muscat des Etats-Unis* , ou *Muscade des Etats-Unis* ; petit , mais très sucré et très bon; chair verte (1).

MELONS D'HIVER. 25°. *Melon de Candie*, ou de *Morée* , ou encore *Melon de Malte d'hiver* ; chair verte; très sucrée et parfumée; propre à être conservé dans la fruiterie ou à la cave jusqu'à la moitié de l'hiver, ainsi que le suivant; 260. *Melon de Perse* ou *Melon d'Ouedessa*; très long; chair verte; sucré et fondant.

CONCOMBRE (*Cucumis*).

C'est à la fin de mars ou bien au commencement d'avril que l'on sème les pépins du **concombre** sur couche ou clans du terreau étendu à une épaisseur de quinze centimètres au **moins** (6 pouces) sur vingt à vingt-cinq centimètres (7 à 10 pouces) de bon fumier de cheval. Ces pépins se sèment sous cloches comme les Melons. Quand on n'a pas de cloches à sa disposition , on retarde cet ensemencement jusqu'au mois de

(t) Nous avons réuni ces deux dernières variétés sous le **nom** de Melons orientaux , parce qu'ils participent aux principales qualités des Melons de Malte.

120 CONCOMBRE.

mai , parce que les gelées du commencement du printemps et la rigueur souvent assez forte de l'atmosphère à cette époque feraient périr les jeunes pieds de Concombre. Cette plante exige peu d'arrosemens ; il faut tenir la terre meuble ; il faut sarcler soigneusement. On pince le Concombre comme le Melon ; cependant quand les bras conservés sont forts il suffit de couper au quatrième œil.

Le Concombre, qui produit les cornichons propres à confire dans le vinaigre , ne diffère en rien pour la culture de celui qui donne des fruits bons à manger.

Les variétés suivantes sont considérées comme les meilleures de cette cucurbitacées 1°. le *Concombre blanc de Paris* ; 2°. le *Concombre hâtif de Hollande* ; 5°. le *Concombre jaune long* ; 4°. le *Concombre à cornichons vert petit* ; et le *Concombre vert long*.

CITROUILLES (*Cucurbita Pepo*).

La Citrouille ou Potiron est une des meilleures productions des jardins. On peut la semer sur les tas de fumier, sur les amoncellemens de terre exposée pour mûrir, dans des points écartés, mais au grand air et au grand soleil qui seuls la

font prospérer. Comme les Concombres, on peut la semer, au mois d'avril, sur une petite fosse de fumier de cheval recouverte de terreau. Il est inutile, et peut-être même serait-il **préjudicia-**
ble de soumettre à la taille cette plante qui pousse au loin ses vastes rameaux et produit des fruits quelquefois énormes, susceptibles de se conserver pendant plus d'une année, mais très sensibles à la gelée dont il faut les préserver soigneusement dans la fruiterie. Quoique l'on ne taille pas la Citrouille, cependant quand elle présente trois à six fruits bien noués et gros comme les deux poings, ou pince l'extrémité *des bras* pour *les* arrêter. Le fruit en sera plus beau et même meilleur. Comme pour les Melons et même les Concombres, on place une ardoise ou une planchette sous ces fruits, afin que leur contact immédiat avec l'humidité du sol ne les fasse pas pourrir.

C'est aux variétés suivantes tant de la Citrouille proprement dite que de quelques plantes analogues, qu'on donne une légitime préférence: 1^o. le *Potiron* à écorce, soit verte, soit jaune, soit tachetée, tant rond qu'oblong; 2^o. le *Potiron d'Espagne*, dont la chair est très savoureuse et très sucrée; 3^o. le *Giraumon turban*, sucré, excellent; 4^o. la *Courge Melonnée* ou *Musquée* de Marseille; 5^o. a *Courge de Bourgogne*; 6^o.

1^e *Giraumon noir*; 7^o. le *Giraumon long de Barbarie ou Courge longue ci bandes*; 8^o. la *Courge à la moëlle*, à chair très douce, et, comme celle de la Courge de bourgogne, très délicate en sauce, en flan et en potages; 9^o. le *Palisson ou Bonnet d'Electeur*, nommé aussi (mais mal à propos) Artichaut de Jérusalem, sans doute parce que, assaisonné, il rappelle la saveur du cul d'artichaut.

On peut multiplier de boutures la plupart des cucurbitacées, mais c'est un moyen auquel on a rarement recours, parce que l'ensemencement est pour toutes les cultures la plus sûre et la plus avantageuse de toutes les méthodes.

- Ces fruits très jeunes encore peuvent être mangés cuits avec l'assaisonnement ordinaire des légumes, et mieux encore en pâte frite.

MÉLONGÈRE (*Solanum Melongena*),

Les *Mélongènes* ou Aubergines ne viennent bien dans les parties de la France qui n'appartiennent pas à ses contrées méridionales, que lorsqu'on les sème sur couche, qu'on les y cultive et qu'on leur donne d'abord les cloches et les paillasons qui leur sont nécessaires tant qu'elles sont encore jeunes et que la chaleur ne s'est pas fait sentir d'une manière durable.

Cette culture ressemble à celle du Melon. Toutefois lorsque la **Mélongène** est un peu forte, on la transporte au pied d'un mur bien exposé au midi , ou d'une palissade ou d'un ados qui l'abrite. Dans tous les cas il faut la soutenir pour l'empêcher de ramper et pour procurer à **ss** fruits plus d'air et plus de chaleur.

C'est au mois de septembre que ce fruit est **mur** et bon à manger soit frit, soit grillé.

Dans les années chaudes , il suffirait de cultiver la **Mélongène** au pied d'un mur dans du terreau établi *sur* un petit fond de fumier ; on se passerait de la couche et même des cloches. Alors on serrerait seulement en mai.

Pour obtenir de bonnes graines des cucurbitacées , il est nécessaire de laisser les plus beaux fruits parvenir à -leur complète maturité , et même un peu au delà quand on ne craint pas d'en sacrifier quelques-uns. Ces fruits doivent être choisis parmi les premiers mûrs. Enlevés et exposés au soleil sur une planche, on attend **qu'ils se** décomposent pour extraire leurs pépins, qu'il ne faut pas laver, et qu'on fait sécher au courant d'un air libre ou à un demi-soleil, jusqu'à ce qu'on puisse les envelopper sagement dans du papier pour les conserver au frais non **humide**.

MACHE.

CHAPITRE VIII.

Salades.

Nous réunirons dans ce chapitre les principales plantes dont on fait usage en Salades : comme elles sont, dans la cuisine d'une exploitation rurale, un objet de peu d'importance, nous nous étendrons fort peu sur leur culture.

MACHE (*Valeriana locusta*).

La Mache , ou **Bourselle** , ou Doucette, ou Blanchette, ou Salade royale, comme on l'appelle dans diverses contrées , est d'autant plus agréable et recherchée qu'on peut s'en procurer à peu près toute l'année , pourvu qu'on en jette tous les quinze jours un peu de graine dans les plates-bandes ou dans celles des cultures qui ne couvrent pas trop le sol et qui n'ont plus besoin d'être binées. Au surplus une fois que quelques pieds de Mache ont grainé dans le potager, elle se sème et lève d'elle-même, **et on est** assuré d'en avoir toujours si on en laisse monter

■ graine çà et là dans *les* diverses parties des carrés et des **plates-bandes**. **Même** en hiver, à moins qu'il ne soit rigoureux, on peut recueillir de la Mache, et c'est alors surtout une salade précieuse.

On peut aussi en obtenir beaucoup dans les terres labourables ■ il suffit d'y suspendre 4 des **gaulettes** éparses quelques pieds chargés de leurs graines mûres, aussitôt qu'on a semé le seigle et le blé; et *dès* la fin de l'automne on en recueille abondamment.

Comme cette graine est petite, elle n'a pas besoin d'être recouverte : il **suffit** de la semer pendant la pluie ou de l'arroser à deux ou trois reprises. Si le sol était compact et sa surface durcie, on pourrait passer le **râteau** sur la graine ou la saupoudrer plutôt que la couvrir d'un peu de terre légère.

Ainsi qu'on en use pour répandre la graine de Mache dans les champs labourés, on doit **en** suspendre aux rames des haricots et aux quenouilles des plates-bandes, d'où elle *se* détache fort bien et se sème aux *environs*.

Plusieurs variétés de cette salade sont **recommandables**, ce sont 1^o. la *Madre commune*; 2^o. la **Mache** *ronde* qui est la plus tendre et la plus délicate; 5^o. la *Mache* **d'Italie** à feuilles

plus amples que les précédentes, plus pâles et moins tendres, mais plus savoureuses.

RAIPONCE (*Campanula Rapunculus*).

Ce n'est pas sans peine qu'on parvient à faire lever la graine de cette plante : elle est si fine et son germe si délicat, que pour peu qu'elle soit enfoncée eu terre, elle n'en peut pas sortir et y pourrit. Pour la faire lever on la sème en juin sur terreau très meuble, que l'on arrose, que l'on saupoudre ensuite de charrée mêlée avec du terreau bien sec et bien fin. On recouvre très légèrement de menue paille, ou de mousse sèche pendant quelques jours pour empêcher la surface de cette terre de se durcir et de se sécher trop. On peut aussi la semer à l'ombre, et toujours sur terre où on l'enfonce suffisamment au moyen d'un arrosement répété pendant plusieurs jours, le soir et le matin. Dès le mois de mars et jusqu'au mois de mai, on peut manger, en salade les racines et les feuilles de cette plante.

CRESSON D'EAU (*Nasturtium.*)

Le Cresson d'eau ou Cresson de fontaine est

fort recherché soit pour salades , soit pour accompagnement de boeuf bouilli et surtout de volailles rôties. Pour le multiplier facilement , il suffit d'en jeter quelque rameaux enracinés, quelques racines , ou quelques graines dans l'eau des fontaines, des ruisseaux et même des mares et des étangs pourvu que l'eau n'y ait pas trop de profondeur. Le Cresson préfère les parties un peu vaseuses que recouvrent seulement quelques doigts d'eau tranquille ou du moins peu agitée.

Quant on n'a pas d'eau vive à sa proximité , on n'en a pas moins la facilité d'obtenir de bon Cresson. On le sème , ou bien on le plante dans un *cuvier* au fond duquel on établit cinq centimètres (2 pouces au plus) de terre sur laquelle on jette une petite couche de sable , et que l'on remplit d'eau qu'il faut entretenir à mesure que l'évaporation la fait trop baisser. On y jette des plants de Cresson ou de simples épluchures enracinées, et l'on ne tarde pas à avoir une bonne production dont on prolonge la jouissance jusque pendant l'hiver, si l'on met alors à l'abri les cuviers à Cresson.

Tant qu'on veut cueillir du Cresson tendre et de bon goût, il est à propos de le couper tous les dix à quinze jours, suivant que la végétation est active; sinon il durcirait beaucoup trop. Dès que le mois de juillet est arrivé, époque à laquelle

128 CRESSON.

on a grande abondance de salades , on laisse le Cresson monter à graine : ce qui le multiplie très bien , et donne pour l'automne de nouveaux pieds frais et tendres. Cette méthode est la meilleure pour propager cette plante , comme tous les végétaux.

CRESSON ALÉNOIS (*Lepidium Sativum*),

Cette plante de saveur piquante, à peu près comme le Cresson proprement dit, s'emploie aux mêmes usages. Elle se sème à partir du mois d'avril en terre légère et amendée, et, comme elle ne tarde guères à monter à graine, on en renouvelle le semis tous les quinze jours pour en avoir jusques à l'hiver. Cet ensemencement a besoin d'arrosement, et le Cresson Alénois, pour être tendre et de bon goût, doit être coupé fréquemment.

Ses variétés cultivées le plus généralement sont 1°. le *Cresson Alénois commun*; 2°. le *Cresson Alénois fri*; 3°. le *Cresson Alénois doré*, et 4°. le *Cresson Alénois d larges feuilles*.

Le CRESSON DE TERRE, ou Cresson vivace, ou *Velar Barbarée* (*Erysimum præcox*), semé

en bordure , y subsiste plusieurs années , et donne des feuilles analogues pour la saveur aux deux Cressons dont nous venons de parler.

Le CRESSON DES PRÉS (*Cardamina Pratensis*), que l'on sème au printemps en terre légère dans les terrains humides, peut , en cas de besoin , remplacer le Cresson.

POURPIER (*Portulaca oleracea*).

Salade et nourriture à la fois, le Pourprier ne peut être semé en pleine terre que lorsque le temps est devenu doux , vers la mi-mai. Pour en avoir de tendre, on renouvelle ce semis tous les quinze jours jusqu'au mois de juillet. On jette la graine sur terre légère et grasse, on recouvre très peu et on arrose fréquemment.

On n'en cultive que deux variétés : 1°. le *Pourprier doré*; 2°. le *Pourprier vert*. C'est au premier qu'on donne avec raison la préférence.

LAITUE (*Lactuca*).

Une terre substantielle, grasse même, mais légère , est celle qui convient le mieux pour taire lever la graine de Laitue. On peut la semer

à demeure soit dans les cultures peu serrées, soit en bordure, soit même en planche; on la *sème* aussi en pépinière pour la repiquer en rayons **distans** de quarante centimètres [15 pouces] en tous sens, afin d'avoir la facilité de biner les rayons et le pied de la plante, qui doit être sarclée et serfouie avec soin, et même arrosée dès qu'il fait sec.

Pour avoir de la Laitue au retour du printemps , on doit en semer au mois de septembre. **et** la repiquer en octobre, sur des ados, ou au pied d'un mur ou d'une baie qui l'abrite. Si l'hiver devient rigoureux, il est *prudent* de la recouvrir légèrement de **chenevottes** , ou de paille courte . ou (le fougère. Dans ces temps froids, les jeunes Laitues, exposées souvent aux alternatives des nuits glaciales et du soleil de midi périssent presque toutes ou du moins souffrent considérablement. En effet, ces alternatives sont, généralement parlant, plus funestes aux plantes délicates que la continuité du froid qui les tient comme engourdis.

Elevées et conservées en pépinière, les Laitues dont la culture est la plus facile et la production la plus certaine, se plantent en bordure dans le courant de mars ou au commencement d'avril.

Pour la culture de la belle saison , on doit *se-*

mer la Laitue depuis le mois de mars jusqu'à la fin de juillet. Quand l'été est chaud et aride, les laitues d'été ne réussissent pas même avec les arrosements : elles montent avant d'avoir formé leur pomme.

Les variétés de la Laitue sont très nombreuses. Voici les meilleures : 1°. la *Laitue Gotte*; 2°. la *Laitue à bord rouge*; 3°. la *Laitue Dauphine* ; lesquelles sont très bonnes et ont en outre l'avantage d'être précoces ; 4°. la *Laitue blonde à graine noire* ; 5°. la *Laitue blonde paresseuse* , ou *Laitue jaune d'été*; 6°. la *Laitue blonde trapue* ; 7°. la *Laitue de Batavia* ou *de Sibérie* , blonde aussi ; 8°. la *Laitue Chou* ou *Laitue brune de Batavia* ; 9°. la *Laitue Turque*; 10. la *Laitue Impériale* ; 11°. la *Laitue de Gênes*; 12°. la *Laitue Mèterelle* ; 13°. la *Laitue grosse brune paresseuse* ; 14°. la *Laitue Palatine*: 15. la *Laitue sanguine* , soit à graille blanche, soit à graine rouge: toutes ces onze dernières variétés sont propres pour les cultures de la belle saison ; 16 la *Laitue de la Passion* ; 17°. la *Laitue Morine* ; 18°. la *Laitue petite crêpe* : toutes trois d'hiver; 19°. la *Laitue chicorée* parce que ses feuilles sont crépues , et 20°. la *Laitue Epinard* dont les feuilles sont découpées. Ces deux dernières variétés peuvent être soumises à une coupe ré-

pétée plusieurs fois. Au reste, pour les Laitues à couper, on donne la préférence aux variétés précoces telles que la *Laitue Cotte* et la *Laitue crêpe*, celles dont la feuille a une teinte blonde, parce qu'elles sont plus tendres.

Le CHICON ou Laitue Romaine est une variété de la Laitue qui a quelques caractères distinctifs. Ses feuilles ont une contexture plus charnue, et, pour être plus tendres et de meilleur goût, doivent être *liées* comme les chicorées. La culture du Chicon est comme celle des Laitues que l'on plante pour l'hiver ou que l'on sème au printemps. Quand elles sont parvenues à leur grandeur naturelle, on les lie par un temps sec après avoir relevé et rapproché les feuilles sans les meurtrir. On se sert pour cette opération de jonc, de glaïeul sec ou laiche, ou de laine ou d'écorces d'urine. C'est ainsi qu'au bout de huit à dix jours les Chicons sont bons à manger en salade. Les variétés les plus estimées, sont 1°. le *Chicon vert hâtif*; 2°. le *Chicon vert maraîcher*; 3°. le *Chicon gris maraîcher*; 4°. le *Chicon vert d'hiver*; 5°. le *Chicon gros gris d'été et d'hiver*; 6°. le *Chicon rouge d'hiver*; 7°. l'*Alphange blonde*; 8°. le *Chicon panaché* ou *sanguin*; 9°. le *Chicon blond maraîcher*; et 10°. le *Chicon blond de Brunot*.

CHICORÉE (*Cicorium Endivia*).

La terre, l'époque de l'ensemencement, et la culture de la Chicorée sont les mêmes que ceux de la Laitue du printemps.

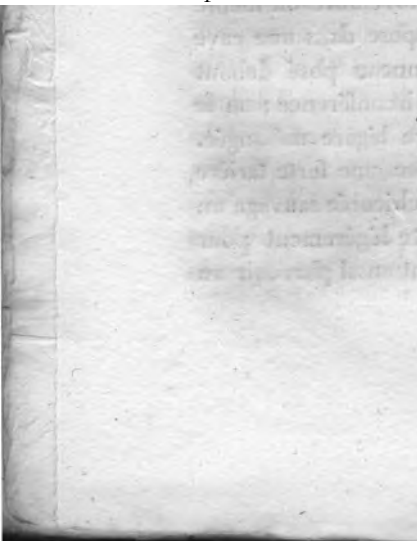
Pour faire blanchir la Chicorée , l'attendrir et diminuer son amertume , on la lie comme le Chicon, ou, par un temps *sec* depuis plusieurs jours, on pose sur ses feuilles étendues à plat une ardoise, ou une tuile, ou une planchette.

On cultive aussi la Chicorée pour la soumettre à des coupes répétées, pendant qu'elle est jeune encore.. Pour cet usage on donne la préférence à la chicorée sauvage , la même que l'on réserve à produire pour l'hiver, dans la cave, ces coupes le jeunes pousses que l'on appelle Barbe de Câ

on fait usage : au mois de novembre ou même dès la fin d'octobre, on dispose dans une cave ou dans un cellier , un tonneau posé debout et percé de trous dans sa circonférence ; ou le remplit de sable et de terre légère mélangée. C'est dans ces trous faits avec une forte tarière que l'on plante des pieds de chicorée sauvage un peu vigoureux ; on humecte légèrement pour tenir la terre fraîche. On peut aussi parvenir au

même but , en élevant un petit mur de briques ou **de** pierres, entre lesquelles on laisse à diverses assises quelques ouvertures pour recevoir les plants de chicorée; dans ce petit encaissement on jette le sable et la terre légère mélangée. Au bout de quelques jours , on peut déjà couper les jeunes feuilles qui, privées de la lumière et du grand air , poussent blanches et tendres et sont susceptibles de produire toutes les semaines des coupes répétées qui durent tout l'hiver.

Indépendamment de la *Chicorée sauvage* dont nous venons de parler, on cultive dans les potagers i°. la *Chicorée blanche ou frisée*; *l'Endive* ou *Chicorée de Meaux*; 5°. la *Chi-., corée fine d'Italie*; 4°. la *Chicorée toujours blanche* : toutes très tendres et très bonnes ; et 5°. la *Scarole* ou **Chicorée-Laitue**, variété excellente et dont les feuilles plus charnues ont aussi plus de saveur.



CHAPITRE IX.

Herbages potagers.

OSEILLE (*Rumex **acetosa***).

La meilleure manière d'obtenir un plant d'Oseille productif et durable, est de la semer au printemps; la plus prompte est d'en piquer des éclats au mois d'octobre ou de février. C'est en bordure qu'il convient de cultiver l'Oseille, afin de ne pas lui consacrer un **terrein** qu'on peut employer avantageusement à d'autres cultures. Cette **méthode** est d'autant plus recommandable, que les lignes d'Oseille déterminent bien les bordures, contiennent les terres et présentent un coup **d'œil** agréable.

Quand on prend le parti *de* semer, on pratique au cordeau un rayon profondément ameubli, et, dans le courant d'avril, ou même de mai, on y *jette* légèrement la graine, qui, très fine, n'a besoin d'être recouverte que d'une petite quantité de terreau. Pour peu que le temps soit sec, on arrosera **suffisamment**, afin de tenir le ter-

136 OSEILLE.

rein frais. On éclaircit, on sarcle, et on abrite même, si les premières chaleurs surviennent avant que le pivot de l'Oseille soit assez fortement enfoncé en terre pour les lui faire braver impunément. Vers le mois de septembre, ou, au plus tard dans le mois d'octobre, on arrache les pieds grêles et on réduit le plant de manière que chacun soit distant de son voisin d'environ vingt à trente centimètres (8 pouces à 1 pied). Ces jeunes pieds, bien empattés, dureront de cinq à dix ans, sans avoir besoin d'être arrachés pour le rafraîchissement des racines et l'enlèvement. *des* rejetons trop nombreux : opération qu'il faut faire dès qu'on s'aperçoit que l'Oseille, soit replantée, soit semée, offre, 1 fleur de terre, des racines grosses, raboteuses, sèches en partie, et servant d'asile à divers insectes.

Comme l'Oseille est d'un fréquent usage, il faut s'en procurer une récolte presque continuelle. On y parvient en tenant son plant frais et bien rechauffé; en cassant ou coupant les feuilles avant que la tige monte à graine; en serfouissant et sarclant; en jetant au mois de novembre autour de chaque pied un peu de terreau ou de bouses de vaches demi-consommées, ou même de fiente de poulailler, mêlée de terre et réduite en amendement; en nettoyant au mois de mars et serfouissant les bordures.

Pour avoir toujours de bonne Oseille, il faut renouveler tous les ans une ou plusieurs des bordures, de manière que, pendant que quelques-uns sont rajeunies et produisent peu, les autres soient en plein rapport.

Quelques bordures bien exposées au soleil de midi et à l'abri des vents froids, donnent des productions précoces; les bordures un peu **ombra-**
gées les fournissent même pendant le temps le plus aride et le plus chaud. Ces dernières offrent même l'avantage de procurer des feuilles moins acides que celles qui croissent au grand soleil d'été.

C'est seulement lorsque l'on a besoin de semences qu'on doit laisser l'Oseille monter à graine, parce que le travail de là fructification altère considérablement et fatigue beaucoup les plantes.

Les meilleures variétés de l'Oseille, sont :
1°. *l'Oseille Vierge*, qui ne donne presque jamais de graine et qu'on ne peut guère propager que de ses rejetons; 2°. *l'Oseille de Hollande*, dont les feuilles sont amples et la production abondante; 3°. *l'Oseille d'feuilles de laitues*, ou *Oseille d'feuilles cloquées*, très belle et très bonne; 4°. *l'Oseille de Belleville*, la plus **fré-**
quemment cultivée aux environs de Paris, à cause de la **beauté** et de l'abondance de ses feuilles;

et 5°. la *Petite Oseille* à feuilles rondes, peu amples et très acides.

ARROCHE (*Atriplex hortensis* ;.

On n'emploie guère cette plante que dans les potages pour adoucir l'acidité de l'*oseille*, et pour accompagnement des racines et des autres plantes potagères.

Au mois de mars ou au commencement d'avril, on sème la graine d'Arroche à la volée à travers le jardin; et ensuite pour peu que chaque année on laisse quelques pieds grainer, cette plante se propage suffisamment et même assez souvent au-delà des besoins de la cuisine.

Les variétés cultivées, sont : 1°. l'*Arroche jaune*, qui est la meilleure ; 2°. l'*Arroche rouie*, qui est bonne aussi et teint les potages; et 3°. l'*Arroche sanguine*, qui est d'une couleur plus foncée que la précédente.

BETTE (*Beta*) .

1 a Bette ou Poirée, offre deux variétés très distinctes et d'un emploi différent.

La Bette commune n'est propre comme l'*Arroche*, qu'à corriger la trop grande acidité de PO-

seille , et à augmenter dans les potages la variété des fournitures. On la sème en mars pour avoir ses feuilles pendant l'été, et en août pour qu'elle les produise dès le printemps. Quelques pieds suffisant aux besoins de la cuisine, on l'établit dans quelque coin négligé du potager, au bout des planches , dans une partie de plate-bande ou de bordures. De même que pour L'Arroche, on détache ses feuilles au lieu de les couper , et afin qu'elles soient plus tendres, on enlève celles qui sont fortes pour en faire naître de plus jeunes.

La **Carde-Poirée** est une variété de la Bette , dont *les côtes des* feuilles sont très-bonnes à manger cuites, soit au gras, soit au maigre. Elle se sème en mars en **pépinière** pour **être repiquée**, ou, ce qui vaut mieux, en planche par rayons, que l'on serfouit et que l'on éclaircit, **afin** de ne laisser entre chaque pied que la distance de trente à quarante centimètres , (*L* pied à 15 pouces). Le semis de mars **produit pour** la fin de l'automne et pour l'hiver; on **peut** en faire un second, en juillet, pour le printemps suivant.


Ces deux plantes sont bisannuelles et ne réussissent bien que dans une terre **amendée**, **substantielle** et un peu fraîche.

PERSIL (*Apium Petroselinum*).

Le Persil est une plante bisannuelle, et quelquefois même trisannuelle, quand on ne la laisse pas monter à graine. Comme il est d'un emploi à peu près journalier, il faut toujours en avoir sous la main ; pour cet effet on en sème tous les ans au printemps dans les plates-bandes, ou en bordures qu'il garnit bien. Il réussit parfaitement, et sa saveur est plus prononcée, dans les terres sèches, dans le caillou, au pied des murs, à travers les pierres des constructions peu liées de ciment. C'est toujours au soleil qu'il faut le cultiver. La graine ne levant qu'au bout de quarante jours environ, il faut arroser légèrement, et ne sarcler qu'avec précaution afin de ne pas le faire pourrir en terre, et de ne pas briser les germes quand ils se développent.

En coupant fréquemment le Persil pendant sa végétation, on l'empêche de monter à graine, ses feuilles en sont d'ailleurs plus tendres, et l'on conserve les pieds en plein rapport pendant deux ou trois ans.

On ne cultive généralement que six variétés de Persil : 1°. le Persil à grosses racines, que l'on peut manger cuites; 20. le Persil à larges feuil-

PERSIL.  41

les , qui est le plus productif; 5°. le *Persil frisé* ;
4°. le *Persil nain très frisé*, fort bon et qui
monte *difficilement*; 5°. le *Persil panaché* : et
6°. le *Persil commun*, le plus robuste et le
meilleur pour la saveur.

Nous ajouterons le *Persil de Naples* ou *Per-
sil-Céleri* qui se cultive comme le Céleri et se
mange en salades, ou cuit au gras comme lui.

CERFEUIL (*Scandix Cerefolium*).

On sème le cerfeuil tous les quinze jours afin
d'en avoir de tendre toute l'année. Le premier
semis se fait en mars, et le dernier en septembre.
Ceux qui ont lieu pendant l'été doivent être
abrités contre les grandes chaleurs qui empêche-
raient la graine de lever, ou du moins la plante
de pousser avec vigueur. Quand les hivers ne
sont pas rigoureux et que la plante établie au
pied d'un mur revoit quelque abri , on jouit toute
année de cette fourniture agréable et parfumée.
Le **terrein qu'elle** préfère est celui qui est léger
et amendé, doux et frais; le semis se fait par
rayons.

Les variétés cultivées du Cerfeuil, sont : 1°. le
Cerfeuil commun ; 2°. le *Cerfeuil frisé*, tous
deux annuels; et 3°. le *Cerfeuil musqué* ou *Cer-*

feuille d'Espagne, qui est vivace, et serait d'une culture très facile et d'un usage commode, si son parfum convenait plus généralement et si ses feuilles étaient plus tendres : on le multiplie soit d'éclats détachés des vieux pieds, soit de graines semées peu de jours après leur maturité.

ACHE (*Apium graveolens*).

On cultive peu l'ache qui n'est que le Céleri abandonné à lui-même après qu'il a levé, et qui par conséquent, resté vert, conserve une saveur prononcée. L'usage que l'on en fait se borne aux potages où il sert à les assaisonner en le réunissant aux Carottes, aux Navets, aux Porreaux etc. Pour qu'elle pousse bien et donne de belles feuilles en abondance, on doit serfouir l'ache et même l'arroser si le temps est sec. Le terrain qui lui convient le mieux est celui qui est frais, profond et substantiel.

BOURRACHE (*Borrago officinalis*).

Une fois que la bourrache a grainé dans un jardin elle s'y multiplie d'elle-même, comme les Arroches et les niches. Cette plante est d'une faible utilité. Toutefois on fait usage de ses

feuilles tendres dans les potages avec l'Oseille , la bette et autres herbages de ce genre; *ses* fleurs d'un beau bleu servent à décorer les salades sur lesquelles on les jette ainsi que les fleurs de la Capucine. La Bourrache prospère mieux dans les parties fraîches et même un peu ombragées du potager que partout ailleurs , pourvu que la terre **en soit** grasse.

ESTRAGON (*riemisia Draconculus*).

L'Estragon est vivace, et s'établit à demeure dans une plate-bande, où il ne réclame d'autres *soins que* le serfouissage et le sarclage. Les feuilles très parfumées et très agréables **de l'Estragon** , lesquelles ne paraissent que du printemps à la fin l'automne, sont d'un emploi fréquent et sont d'autant meilleures qu'elles sont plus tendres. Ainsi il faut couper souvent les tiges **afin** qu'elles se renouvellent et pour les empêcher de monter à graine. On les emploie dans les salades, dans les vinaigres; on en fait usage aussi en *les fesant* cuire avec les Arroches, et les autres légumes des potages.

C'est par *ses* éclats enracinés qu'on multiplie l'Estragon au mois d'avril ou dès la fin de mars.

CHAPITRE X.

Fournitures.

Parmi les plantes potagères que nous venons de désigner dans le chapitre précédent, il en est plusieurs que l'on emploie comme fournitures et qui servent fréquemment à cet usage. Celles qui sont l'objet de ce chapitre reçoivent plus particulièrement cette destination.

PIMPRENELLE (*Pot-rium Sanguisorba*).

C'est dans un **terrein** plus maigre que gras , plus sec qu'humide, qu'il convient de semer au printemps la graine de Pimprenelle. Les feuilles de cette plante vivace ont besoin d'être coupées souvent , afin qu'elles soient plus tendres : elles servent à parfumer agréablement la Laitue , la **Mache** et quelques autres salades.

FENOUIL (*Anethum fœniculum*).

Cette plante très odorante ne réussit très bien

que dans un **terrein** substantiel et léger, exposé au soleil, et cependant un peu frais. On **fait** usage de *ses* tiges pour parfumer la chair du **mac-quereau** que l'on y roule et fixe avant de le faire griller. Il en faut très peu dans les salades pour leur communiquer une odeur prononcée. Dans quelques **contrées on** mange ses tiges vertes toutes crues. Les graines sont d'usage pour les ratafias, les anisettes.

Le petit Fenouil ou *Fenouil doux* ou *Anis de Paris* est le plus agréable : **cultivé** comme le Céleri, et rechaussé à propos, il est bon à **man-ger** comme lui.

SARIETTE (*Satureia hortensis*).

Une fois que la **sariette** a grainé dans un jardin, elle s'y propage d'elle-même. Elle préfère un **terrein** léger, amendé et un peu frais à tout autre. Ses jeunes pousses servent à parfumer la fève de marais que l'on fait cuire avec elles.

On ne connaît que deux variétés de la **Sa-riette** : 1°. la *Sariette annuelle* que l'on sème en avril, ou qui se sème d'elle-même après la maturité de *ses* graines en **été** : 2°. la *Sariette de montagne* ou **Sariette vivace**, dont le parfum est un peu moins agréable que celui de la **précé-**

dente ■ cette dernière variété se multiplie ou de graines, que l'on sème au printemps, ou de pieds éclatés que l'on établit en bonne terre à la fin de septembre ou bien au mois de mars.

ANGÉLIQUE (*Angelica archangelica*).

C'est au printemps, à un demi-ombrage, sur **un terrain** très léger et substantiel , que l'on sème la graine d'Angélique. On la recouvre fort peu d'une pincée de terreau fin, et on **l'arrose** jusqu'à cc qu'elle soit levée. Dès que les pieds ont acquis un peu de force, on les transpose à demeure dans un lieu où les racines trouvent de la fraîcheur et les feuilles jouissent d'un beau soleil. Cette plante est bisannuelle et tout au plus trisannuelle. Comme les Graines que l'on recueille à la **fin** de l'été ne lèvent que très difficilement, on trouve souvent de l'avantage ■ les semer au mois de septembre.

Les tiges se confisent au sucre , et les graines entrent dans la **composition** des liqueurs de dessert.

CORIANDRE (*Coriandrum sativum*).

On sème la graine de Coriandre dès le mois

de mars , en place, dans une terre amendée , niais légère et meuble. Les semences que l'on recueille à la fin de l'été servent en cuisine pour quelques **assaisonnemens** ; on les emploie aussi dans les ratafias.

CAPUCINE (*Tropæolum*).

Cette plante, que la rigueur de nos hivers fait périr tous les ans, est considérée chez nous comme annuelle. Ses fleurs très belles servent comme celles de la Bourrache à décorer les salades; ses boutons confits au vinaigre sont un assaisonnement très agréable ainsi que ses graines jetées vertes dans cette liqueur. On sème la Capucine au mois d'avril ou **même** au commencement de mai quand on ne redoute plus les gelées auxquelles cette plante est très sensible. On lui procure des ramilles pour la soutenir, à moins qu'établie à proximité d'un mur elle n'y trouve les appuis qui lui sont nécessaires.

On cultive deux variétés de la Capucine pour les usages de la table : 1°. la *Grande Capucine* , qui est la plus répandue ; 2°. la *Petite Capucine*, très productive et qui a l'avantage de n'avoir pas **besoin de ramés** ni d'appuis.

SENEVÉ (*Sinapis*).

Au mois de mars, dans une terre bien **amen-**
dée et meuble, on sème la graine du Sénevé ou
Moutarde. Au mois de septembre, cette plante
donne ses grailles mûres qui écrasées et prépa-
rées avec le vinaigre servent à la confection des
moutardes. Les jeunes feuilles du Sénevé s'em-
ploient en fournitures de salades : celles du Cres-
son **alenois** sont toutefois préférables.

Les deux variétés de *Sénevé* ont les mêmes
qualités: ce sont, 1^o. le *Sénevé noir*: et 2^o. le
Sénevé blanc.

CORNE DE CERF (*Plantago Coronopus*).

Cette plante est annuelle comme la précédente.
Ou la sème à la fin de mars, dans une terre lé-
gère , fraîche et substantielle , que l'on arrose
fréquemment. Les jeunes feuilles donnent une
fourniture agréable pour les salades.

PIMENT (*Capsicum annum*).

Ce n'est qu'à une exposition chaude et **lors-**
que les chaleurs du printemps sont arrivées,

que l'on peut semer. la graine du Piment. Cette plante est annuelle et délicate. **Il** est bon del semer sur couche et sous **châssis** , et de la transplanter en pleine terre au pied d'un mur au midi. Sans cette précaution, pour peu que l'été soit humide et que l'automne soit peu chaud, le Piment ne parvient pas à maturité clans les contrées du centre et de l'ouest de la France et moins 'encore au nord.

Les fruits formés, verts encore, se confisent au vinaigre et sont très bons à manger avec les viandes, la manière *des Cornichons*. Ces fruits sont en outre propres à fortifier le vinaigre, et, réunis à l'estragon , lui communiquent une **sau-**
veur et une force agréables.

Les variétés suivantes sont celles **que** l'on préfère : 1°. le *Piment annuel*, que l'on appelle aussi Poivron, ou Poivre long; 2°. **le** *Piment rond*; 3°. le *gros Piment doux d'Espagne*; et 4°. le *Piment Tomate*.

TOMATE (**Solanum Lycopersicon**).

Les procédés de **culture** et les soins qu'il **con-**
vient de donner à la Tomate, sont les mêmes que ceux qui sont réclamés pour le Piment. On n'emploie que le fruit mûr qui est très beau, et

d'un rouge vif incarnat. Le jus acide et sucré de ce fruit a une saveur qui lui est particulière et qui le fait rechercher pour quelques assaisonnemens de la cuisine.

Quand la plante a acquis de la force, et qu'elle **déflorit**, on pince ses jeunes ponces pour *faire* grossir et mûrir ses fruits; on enlève aussi quelques feuilles pour leur procurer les avantages du soleil. Cette plante ne réussit que lorsqu'elle est bien exposée au pied d'un mur au soleil, et qu'on l'arrose copieusement. Elle exige un **terrein** gras et bien **amendé**, *mais léger*.

CHAPITRE XI.

Plantes aromatiques.

BASILIC (*Oc ymum Basilicum*).

La graine (le cette plante lèvera bien et de bonne heure, si on la sème sur couche, sous châssis ou au moins dans un pot rempli de terreau fin. Quand la plante est un peu forte, on la transporte à demeure dans le courant de mai, en terre légère, fraîche, substantielle. On arrose fréquemment et on serfouit. C'est des feuilles et des jeunes pousses que l'on fait usage en cuisine pour communiquer aux viandes une saveur et une odeur regardées généralement comme agréables.

Les variétés suivantes sont les plus recherchées: 1°. le *Grand Basilic*; 2°. le *Petit Basilic*; 3°. le *Basilic moyen*; 4°. le *Basilic à grappes vertes*; 5°. le *Basilic à grappes violettes*; 6°. le *Basilic à feuilles découpées*; etc.

ABSINTHE (*Artemisia Absinthium*).

Cette plante et les quatre suivantes sont vivaces, et par conséquent peuvent être établies h demeure dans une plate-bande h part.

La feuille et les jeunes pousses de l'Absinthe sont très amères et servent pour aromatiser quelques liqueurs , soit vin, soit poiré, soit ratafias. On la sème au printemps, ou bien on la plante h cette époque au moyen d'éclats enracinés. L'Absinthe semée en place n'est pas difficile sur le choix du terrain. Replantée, elle préfère une terre fraîche et substantielle, et une exposition- chaude. C'est dans cette position qu'elle donne des feuilles pourvues plus abondamment du principe amer qui fait son mérite.

On ne cultive que les deux variétés suivantes :
 1° la *Grande Absinthe* ou. *Absinthe Romaine*;
 2°. la *Petite Absinthe*, que l'on appelle aussi *Absinthe Pontique*.

THYM (*Thymus Vulgaris*).

Le Thym se multiplie facilement d'éclats enracinés. On en peut faire des bordures pour soutenir les terres des plates-bandes; mais le coup-

d'œil en est peu agréable, de même que celui de la Lavande que l'on emploie aussi au même usage. Le Thym entre dans plusieurs préparations de viandes et doit en conséquence se trouver dans tous les potagers.

Les variétés les plus recherchées, sont : 1^o. le *Thym à larges feuilles* ; 2^o. le *Thym panaché* ; 3^o. le *Thym Serpolet* ou à odeur de Citron ; 4^o. le *Thym commun* qui est le plus fréquemment employé.

LAVANDE (*Lavandula Spica*).

Les feuilles de la Lavande servent dans les viandes comme le Thym et le Laurier noble ; les fleurs parfument le linge dans les armoires, et sont propres à aromatiser les eaux-de-vie dont on fait usage pour la toilette ; on en fait aussi une eau particulière. Les moyens de propagation et la culture de la Lavande sont en tout semblables à ceux du Thym et de l'Absinthe.

ROMARIN (*Rosmarinus officinalis*).

Il en est de cette plante comme des précédentes, tant pour les moyens de la multiplier, que pour le terrain et l'exposition qui lui convien-

vent. Ses feuilles et *ses fleurs* sont aussi d'usage pour la cuisine. On en fait également des eaux parfumées.

SAUGE (*Salvia officinalis*).

RUE (*Ruta graveolens*).

HYSSOPE (*Hyssopus officinalis*).

Ces arbrisseaux réclament les mêmes soins que les **précédens**. Comme eux ils ont besoin d'être déplantés, rafraîchis et remplacés par des individus frais et bien faits, aussitôt *que leur* bois est devenu grêle et dégarni. Sans cette précaution, ils offrent un coup **d'œil** désagréable, et ne produisent plus que des jets rabougris, et des feuilles dures, à peu-près sans utilité.

Outre ces plantes aromatiques, le potager doit être pourvu de divers autres arbrisseaux utiles pour la cuisine, tels que :

1°. Le LAURIER NOBLE OU LAURIER **SAUCE** (*Laurus nobilis*), qui ne prospère que dans une exposition chaude, qui se multiplie de ses rejetons, et qui, pendant les hivers **rigoureux**, a besoin d'être un peu abrité;

2°. **Le LAURIER CERISE** (*Cei isus Lauri - Cerasus*), dont les feuilles communiquent au lait une saveur d'amande, et qui, **employées autrement**, seraient d'un usage dangereux: Cet arbrisseau est robuste et réussit **à toutes** les expositions ; il **préfère** toutefois un sol frais et gras.

CHAPITRE XII.

Petits Fruits.

Quoique les arbustes dont nous allons nous occuper dans ce chapitre semblent appartenir au Verger, nous avons cru devoir les réunir aux cultures du Potager, parce que c'est là principalement qu'on les *établit* : soit dans des *hors-d'œuvres*, soit en haie, soit en plate-bande.

GROSEILLES A GRAPPES (*Ribes*).

Ce *Groseiller* a beaucoup de rapports, à tous *égards*, avec le *Groseiller* épineux ou *maque-reau*, et avec le Cassis ou *Groseiller* noir. Aussi les moyens de les multiplier et les procédés (le leur culture sont-ils les mêmes. Le semis serait la meilleure méthode à employer pour les propager et pour avoir de beaux individus; mais *elle* serait longue, et comme on est pressé de jouir, on a recours aux boutures et mieux encore aux drageons enracinés.

On les plante soit *en* haies, soit isolément dans les plates-bandes, dans un **terrein** défoncé, un peu amendé, et frais s'il est possible. Au surplus, ces arbrisseaux ne sont pas **difficiles** sur le choix du sol ni de l'exposition ; toutefois, les fruits sont plus délicats lorsqu'ils viennent au soleil.

Cette plantation se fait en octobre ou novembre; les boutures s'établiraient seulement en mars. Une fois repris, ces arbrisseaux n'ont pas besoin d'être taillés; si on les élague, c'est pour les empêcher de s'étendre trop au **loin** et de nuire aux autres *cultures*. Il suffit de les **netoyer** de *mousses*, de les serfouer une fois par an au printemps, et de remplacer, tous les six à sept ans, les pieds soit rabougris de vieillesse, soit déchaussés et trop buissonneux, par des plants plus jeunes, plus vigoureux et mieux faits.

Le Groseilles à grappes est avec raison le plus recherché, le plus généralement cultivé, à cause de l'excellence de ses fruits qui servent à faire **des** confitures, des gelées, des sorbets très délicats. C'est la variété à *fruit rouge* que l'on emploie à cet usage. La variété à **fruit blanc** est moins acide, et, comme elle ne paraît pas mûre, est plus rarement et plus tard attaquée par les oiseaux.

En empaillant le **Groseiller** chargé de ces fruits

presque' **mûrs**, on peut **en** conserver jusqu'aux gelées. Ces fruits mûrissent dans le mois de juillet.

Indépendamment du **Groseiller à fruit rouge**, et du **Groseiller à fruit blanc**, il en existe deux autres variétés, l'une *Perlée blanche* et l'autre *Perlée rouge*.

CASSIS.

Le fruit noir de cet arbrisseau, le bois et les feuilles sont très **odorans**. Il *est* un peu plus grand et plus fort en tout que le **Groseiller à grappes**. Son fruit qui est à grappes aussi, dont la couleur et l'extérieur est noir, est tonique et bon pour l'estomac; mais son odeur et sa saveur plaisent à peu de personnes. On en fait un **bon ratafiat**, et on- ne le cultive guère que pour cet emploi.

GROSEILLER EPINEUX.

C'est parce que ses fruits, verts encore, servent à **l'assaisonnement** des maquereaux, qu'on lui adonné **le** nom de ce poisson, dans la sauce duquel on les fait cuire.

Cet arbrisseau **à** cause de **ses** aiguillons, peut

jusqu'à un certain point , servir de defense et de clôture contre les petits animaux. Ce **sont** ces épines qui rendent sa récolte difficile à faire. A cela *près*, son fruit est très sucre et très délicat. On en prépare aussi des confitures , mais elles n'ont ni **l'aromé**, ni l'acidité agréable de celles que l'on fait avec la Groseille rouge à grappes.

Les principales variétés du **Groseiller épineux** sont : 1°. **Groseiller** *ci petit fruit jaune*, bon pour les clôtures; 2°. le **Groseiller** *à fruit ambré*; 3°. le **Groseiller** *à fruit long couleur de chair*; le même *à fruit rond*; 5°. et 6°. le **Groseiller** *à frasil soit blanc, soit vert*; 7°. le **Groseiller** *à gros fruit jaune*; 8°. le **Groseiller** *à gros fruit rond couleur d'olive*, excellent et très tardif; 9°. le **Groseiller** *de la Nouvelle-Angleterre*, très gros : tous neuf à peau hérissée ; 10°. le **Groseiller** *à gros fruit vert arrondi*; 11°. le même *à fruit allongé*; 12°. le **Groseiller** *à gros fruit lobé*; 13°. le **Groseiller** *ci gros fruit ambré*; 14°. le **groseiller** *à très gros fruit jaune* : tous cinq ayant la peau unie et lisse.

ÉPINE-VINETTE (*Berberis vulgaris*)

Cet arbrisseau épineux est très propre aux clôtures et s'élève à la **hauteur** de deux à trois

160 ÉPINE – VINETTE.

mètres (6 à 9 pieds). On le multiplie de graines et de rejetons enracinés , ou mène de **marcotes** et de boutures. Il n'est pas difficile sur le choix du **terrein**. Cependant il réussit mieux quand le sol est frais et substantiel, et quand on a soin de le serfouer au printemps. Il n'exige aucune sorte de taille et pousse rapidement. Son fruit acide est propre à faire des confitures et des sorbets ; **on l'emploie** aussi pour les dragées. On préfère pour ces usages les **Épines-Vinettes** sans **pepins**. Les meilleures variétés de cet arbrisseau sont : 1°, *l'Épine-Vinette d fruit blanc*; 2°. *l'Épine-Vinette d fruit rouge*; 3°. 1° *Épine-V ci fruit violet*, qui donne un fruit moins *acide*. La variété dite sans **pepiu** n'offre cet avantage que sur les vieux pieds. Ses fruits mûrissent en **automne**.

FRAMBOISIER (*Ru bus Liens*).

Arbuste à racines traçantes et à bois bisannuel, le Framboisier vient très bien à l'ombre, pourvu qu'il trouve un sol frais , substantiel et meuble, fût-il **mêlé** de cailloux. Comme il trace beaucoup , il faut l'établir dans un coin 'a part, d'où il ne puisse pas s'étendre au loin vers d'autres cultures qu'il étoufferait.

Ou multiplie le Framboisier de drageons enracinés; on **nétoie** un peu le terrain au printemps ; on y jette un peu de terreau ou de bouses de bêtes à cornes, et on enlève le bois sec. Telle est la culture de cet arbuste dont le fruit, **mûr** en juillet, est d'une saveur exquise et d'un parfum charmant, mais qui a quelquefois l'inconvénient de recéler des vers qui le rongent et qu'il est **difficile** d'en extraire. Il a peu de durée ; il tombe promptement, et doit être cueilli à **point** pour être employé aussitôt. Comme tous les fruits dont nous parlons dans ce chapitre, il fait partie (*les desserts* , compose d'excellentes *confitures*, et a de plus l'avantage de parfumer les gelées de groseilles et les liqueurs de table.

Ses principales variétés sont 1°. le *Framboisier d fruit rouge*; 2°. le *Framboisier d fruit blanc*; 5". le *Framboisier des Alpes ou de tous les mois* , qui produit pendant l'été et une partie de l'automne ; 4°. le *Framboisier à gros fruits rouges*; et 5°. le *Framboisier d gros fruits couleur de chair, les plus gros et les plus délicats* de cet arbuste.

FRAISIER (*Fragaria*),

On peut cultiver le Fraisier soit en planche,

soit simplement en bordure. Il réussit très bien dans les terrains secs; il préfère cependant un **demi-ombrage**, un sol substantiel, une position fraîche et même légèrement humide. Au surplus, lorsque les pieds ont été mis en terre à la fin d'octobre, et qu'ils ont bien pris racine, ils prospèrent partout.

Le Fraisier se multiplie de graines que l'on sème à l'ombre, aussitôt que le fruit très mûr est desséché, sur une terre fine, douce, grasse, ombragée, et arrosée fréquemment pour peu que le temps soit sec. On le propage aussi soit de filets enracinés pour les variétés qui tracent, soit d'éclats pourvus de racines pour *les variétés* qui n'ont pas de **courans**.

Pour que le Fraisier produise beaucoup de fruits et pour qu'ils soient **excellens**, il faut **netoyer** les pieds au mois de février, les serfouir et les rechausser, et remplacer ceux **qui** sont trop vieux et dont les racines sont devenues trop grosses. Les filets seront coupés soigneusement, à diverses époques de l'année, parce qu'ils affament les pieds, et qu'ils couvriraient le terrain voisin. Si le Fraisier est de l'espèce qui ne file pas, il faut, tous les deux ou trois ans, au mois d'octobre, déplanter la touffe, la diviser et repiquer les plus beaux rejetons.

En général, on doit renouveler les vieux pieds



de Fraisiers par parties, c'est-à-dire tous les ans un cinquième, afin de conserver des pieds qui, forts et vigoureux, donnent d'abondantes productions pendant que les jeunes se disposent à leur succéder. Pour que les Fraises soient très délicates, il ne faut pas jeter de fumier ni de terreau gras autour des Fraisiers, mais seulement de la terre de bonne qualité, légère et un peu Substantielle.

Il existe un moyen de perfectionner la culture des Fraisiers en planches, qui, sans ce procédé, exigerait beaucoup *plus* de *soins* et causerait plus d'embarras. Il consiste dans l'empaillement. Pour *cet* effet, on jette sur la planche bien sarclée et serfouie non-seulement entre les rayons, mais encore entre chaque pied, un peu de paille courte qui, en couvrant la terre, l'empêche de se gercer, de se dessécher et de reproduire beaucoup de plantes parasites. Cette paille offre en outre l'avantage, lorsque les Fraises mûrissent, de les préserver de la salissure que les pluies ou les arrosements y font jaillir de la terre humectée.

Les variétés principales du Fraisier sont les suivantes : 1^o. le *Fraisier buisson*, sans filets, propre aux bordures, mais dont le fruit est médiocre en grosseur et en qualité ; 2^o. le *Fraisier commun* à fruit soit rouge soit blanc, originaire de nos bois où on doit le prendre pour re-

nouveler les planches cultivées; 3°. le *Fraisier des Alpes a filets*, d fruit soit rouge soit blanc, produisant tout l'été et une partie de l'automne; 4°. le **même sans filets**, ou *Fraisier de Gaillon*, propre aux bordures; 5°. le *Fraisier de Montreuil*, très productif et très bon; 6°. le *Fraisier de Bargemont*, petit, très bon, produisant une seconde récolte en Automne, si après les chaleurs il survient un peu de pluie à la fin de l'été; **1e** *Fraisier vert d'Angleterre*, dont le fruit **rouge-brun** du côté du soleil, est verdâtre dans ses autres parties; 8°. le *Fraisier Gaperon* ou **Capiton**, dont le fruit est fort gros, mais médiocrement sucré et peu parfumé; **9°**. le *Fraisier Ananas*, à très gros fruit très délicat; **10°**. le *Fraisier de Virginie* **ou Fraisier écarlate**, précoce, propre pour les primeurs, d'une saveur fine, et d'une couleur vive fort agréable; **11°**. le *Fraisier de la Caroline*, bien coloré aussi, assez gros, mais de saveur médiocre; **12°**. le *Fraisier de Bath*, à gros fruit, peu savoureux; **13°**. le *Fraisier du Chili* ou **Frutiller**, dont les fruits très gros sont peu sucrés dans nos climats.

Le Fraisier, surtout lorsqu'il est vieux et que par conséquent ses racines sont très charnues, est exposé à être attaqué par le ver blanc. Comme cet insecte fait de grands ravages en peu de temps, il convient, aussitôt qu'on s'aperçoit qu'un

ped souffre et languit , de le **déchausser** avec soin, d'y poursuivre et tuer les insectes, et, pour qu'il n'en éprouve pas de résultats fâcheux , de lui donner de bonne terre et de l'arroser pendant plusieurs jours.

LIVRE II.**FARTER RE , ET FLEURS.****CHAPITRE PREMIER.***Considérations préliminaires.*

LE Jardin fleuriste, objet d'agrément plus que d'utilité excepté pour quelques individus qui font le commerce des fleurs et des arbustes d'ornement, doit être , comme le potager , à proximité de l'habitation qu'il contribue d'ailleurs à embellir, peu éloigné des eaux qui serviront à l'arroser , et entouré de murs ou au moins de palissades. Les murs et l'exposition ne sont pas à négliger puisque d'eux dépend la précocité et même la beauté des plantes : le vent du nord et du nord-est **empêche** les graines de lever, retarde la végétation et souvent même fait périr les plantes délicates ; le vent d'ouest fatigue et flétrit les fleurs, brise les jeunes rameaux, et tourmente les plantations.

Ce Jardin sera pourvu de châssis , de bâches , de couches, pour les plantes dont l'éducation est **difficile**. On tiendra à disposition un dépôt de terreaux, de terre de bruyère, de tan et **de sable** pour pouvoir s'en servir au besoin. Des caisses et des pots seront mis en réserve pour établir les plantes qui en ont besoin et pour remplacer sans retard ceux qui viendraient à se briser ou qui seraient devenus trop petits.

Quoique le Parterre soit susceptible d'admettre plusieurs espèces de **compartimens** et des distributions plus ou moins compliquées, il sera **d'autant** plus agréable à voir et plus commode à *parcourir*, qu'il offrira un dessein plus simple. Depuis que les Jardins-Paysagers sont devenus un juste objet de mode, les Parterres se sont simplifiés et ont même beaucoup diminué de nombre. Toutefois il est des personnes qui les aiment encore , et il est des positions resserrées **où** ils sont assez convenables.

On ne multipliera donc pas *les festons*, les *lozanges*, les *fleurons* et les *plates-bandes* à formes bizarres. Quoi qu'il en soit, les **compartimens** devront être assez étroits pour que l'on puisse serfouir ,sarcler, arroser et travailler sans s'exposer à ;marcher sur eux.

Pour contenir les terres, pour maintenir la régularité *des* distributions, on borde les plates-

bandes et tous les **compartimens** , soit temporairement avec des primevères , des statices vulgaires , des auricules, des pieds-d'alouette nains, et des buis qui gardent bien, leur place , mais qui servent d'asile aux limaces, soit durablement avec des petites dalles de pierre taillée , des briques **assujéties** , ou des planches de chêne peintes à l'huile.

La disposition des fleurs et *des* arbustes, qui doit tendre à procurer un coup d'œil diversifié et gracieux , dépend du goût du jardinier qui doit ménager *des* harmonies sans recherche et des oppositions sans bizarrerie. Ainsi il doit *s'étudier* à faire convenablement tantôt *assortir* et tantôt contraster les couleurs , en même temps qu'il est indispensable qu'il produise une **succes-**
sion continue de fleurs agréables.

Sans doute la propreté est utile dans tous les genres de cultures : elle est indispensable dans toutes les parties du jardin fleuriste qui *est* un objet de luxe et d'ornement, et qui doit son plus grand mérite à une élégance et à une parure soigneusement entretenues.

Les plantes de parterre sont des arbustes , des fleurs vivaces, des fleurs annuelles ou de peu de durée, des **ognons** ou bulbes, et des griffes.

Quelques plantes, celles qui **sont** d'une na-

turc délicate, ne peuvent croître et prospérer que dans la terre de bruyère, terreau léger mêlé de sable fin que l'on peut rendre plus substantiel dans certains cas, en y ajoutant plus ou moins de terreau de couche et de terre franche. Certains végétaux, originaires des pays chauds, ne sont pas assez robustes pour passer l'hiver en pleine terre, et réclament ou l'abri de l'orangerie ou même la chaleur des serres.

Les détails que nous allons donner seront fort circonscrits, parce que le Cours d'Agriculture n'est pas destiné aux riches propriétaires qui s'occupent plutôt de l'agréable que de l'utile, et préposent au soin de leurs parterres, de leurs jardins, de leurs serres et de leurs orangeries, des jardiniers et des ouvriers spécialement chargés (le leurs travaux. Toutefois, comme il est des agriculteurs aisés qui ont le goût des fleurs et qui aiment à joindre l'agrément à l'utilité, nous les mettrons à portée de soigner ou de faire soigner leurs fleurs et leurs plantes d'ornement.

Nous nous bornerons aux plus remarquables, puisque la nomenclature seule de toutes ces plantes et fleurs occuperait un volume, et parce qu'il suffit d'indiquer ce qu'il y a de plus agréable un ce genre, aux personnes qui ne peuvent pas tout admettre.

En général les fleurs sont d'autant plus belles,

leurs couleurs sont d'autant plus pures, plus riches et plus éclatantes, que le sol où elles sont cultivées est moins gras et moins compact. sans toutefois être tout-à-fait maigre et par trop loger. Elles auront une plus longue durée, si, pendant leur épanouissement, on peut les mettre à l'abri des pluies et des coups de soleil, au moyen de tentes de grosse toile.

La vigueur de la plante dépend beaucoup de sa germination et de sa première végétation : c'est pourquoi il est à propos de faire lever la plupart des graines de fleurs, surtout celles qui ont un très mince volume et un germe faible, dans une terre légère et un peu grasse, sur couche, même sous châssis, bien exposées au soleil et bien arrosées, en ayant soin de les accoutumer peu à peu au grand air avant de les transplanter, de peur qu'une transition trop brusque ne les fasse languir et même périr.

Quant aux plantes vivaces, quoiqu'elles soient naturellement robustes, elles ont besoin d'être déplantées pour être remises de suite en place, après qu'on en a rafraîchi les racines, rejeté les vieilles tiges mal faites et épuisées, et choisi les jeunes pousses les plus franches et les plus vigoureuses dont on forme les nouveaux pieds.

Les oignons ou bulbes et les griffes, aussitôt

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES. I t

que leurs feuilles sont desséchées, sont mûrs et propres, si le temps est beau, à être retirées de terre pour n'y rentrer qu'en automne ou au printemps.

Pour ne pas être obligés d'entrer dans des détails oiseux et (les répétitions continuelles, nous indiquons dans *l'Année du Jardinier*, l'époque du semis et de la plantation des fleurs : c'est là que l'on trouve les divers travaux qu'il convient d'exécuter mois par mois.

CHAPITRE II.

Fleurs d simples. racines,

OEILLET.

Cette plante qui a l'avantage d'être vivace , mais qu'il convient pourtant de renouveler de temps en temps par le marcottage , offre quelques belles variétés. **L'OEillet** est assez robuste; il est facile à cultiver, et ses *fleurs*, qui paraissent en juillet, sont d'une longue durée, surtout lorsqu'elles sont préservées des atteintes de la pluie et du grand soleil.

Quoique **L'OEillet** vienne très bien en pleine terre , qu'il figure agréablement dans les plates-bandes , et qu'il produise un bon effet en planches, quelques amateurs préfèrent l'élever en pot afin de pouvoir à leur gré combiner et varier journellement, sur un amphithéâtre *de* gazon ou de planches, les divers **OEillets** fleuris et qui restent long-temps dans cet état brillant. **L'OEillet** ayant peu de volume , et cette plante se réduisant tous les ans au moyen des marcottes. qui donnent au bout de huit à dix mois de fort

belles fleurs, il suffit de leur consacrer des pots de dix centimètres (6 pouces) de diamètre à leur ouverture et de seize centimètres (8 pouces) de hauteur.

Cette plante, qui ne craint que la grande humidité et les terres compactes , réussit à merveille dans un mélange de terre franche et de terreau. Quand on l'élève en pot , il faut que le terrain soit un peu plus substantiel.

Pour obtenir de nouvelles variétés, et pour se procurer d'ailleurs de beaux individus , on sème, au printemps, de la graine obtenue sur des OEillets doubles où dominent des couleurs vives *et pures* nettement déterminées ; on jette sur cette graine de la terre de bruyère ou de la terre très meuble mélangée de sable.

Les OEillets se multiplient facilement de boutures et mieux encore de marcottes. Les boutures sont de jeunes rameaux détachés de la plante et pourvus de pousses de deux ans ; on les enlève à la fin d'août, on les feud proprement en cieux jusqu'au dessus d'un nœud autour duquel naîtront les jeunes racines ; on maintient l'écartement des deux parties séparées au moyen d'un petit caillou ou d'un morceau de bois. C'est au frais, à l'ombre, dans du terreau mêlé de terre de bruyère, que l'on établit ces boutures qu'il faut arroser de temps en temps.

Les marcottes se font ordinairement au commencement de septembre. Leur reprise est plus certaine que celle des boutures auxquelles on n'a recours que lorsque l'on a rencontré et que l'on veut emporter avec soi une variété qui plaît. Quelques personnes font leurs marcottes dès le mois d'août , afin de pouvoir les détacher au commencement d'octobre et les mettre en place ou les disposer provisoirement en pépinière jusqu'au retour du printemps. L'opération du **marcottage** se fait ainsi qu'il suit : autour du pied **d'OEillet** que l'on veut propager , on fait choix des branches les plus vigoureuses et les plus rapprochées du sol ; on *les* coupe en-dessous jusqu'à la moitié de leur épaisseur, de manière qu'elles tiennent bien à la tige principale qui **contribuera** à les nourrir; puis on biaise une entaille de deux à trois centimètres (**i** pouce environ) de prolongement depuis la première incision en avançant le long du rameau. Cette portion inférieure du **rameau** est fixée en terre de bonne qualité disposée et légèrement pressée autour du pied principal , de manière que cette portion forme l'équerre avec la portion supérieure du rameau opéré. Afin de contenir la marcotte et de la fixer en terre, on **l'assujétit** au moyen d'un petit crochet de bois. Il est nécessaire d'arroser et de tenir frais le pied **d'OEillet** et les mar-

cottes qu'on y a pratiquées, afin d'accélérer la pousse des jeunes racines , et de rendre de la vigueur à la plante **fatiguée** par l'opération du marcottage. La reprise étant devenue certaine, et la jeune marcotte étant pourvue de bonnes racines, on la détache en coupant la partie du rameau qui était restée adhérente **à la mère** plante, et on établit le nouveau pied soit en pépinière, soit en pot, soit dans la partie du parterre qui lui est destinée.

Les plus belles variétés de l'**Oeillet** sont
 1°. l'**Oeillet** *filet d'orafiat* ou *Grenadin*, gros rouge;
 2°. l'**Oeillet** *prolifère*, très grand , ayant un double bouton et se crevassant si on ne contient pas son calice au moyen d'une carte dans laquelle on le fait entrer avant qu'il soit développé;
 3°. l'**Oeillet** *jaune*; et 4°. l'**Oeillet** *des amateurs*, dont les pétales ne doivent pas être dentelées ni tiquetées de petits points **colorés**, mais qui doit présenter sur un blanc net, soit une simple **couleur** ou violette, ou rose, ou cramoisie, ou incarnate, ou isabelle, ou marron, soit deux *de ces* couleurs bien tranchées et bien distinctes.

Indépendamment de ces variétés du grand **Oeillet** proprement dit , il existe de l'**Oeillet** eu général plusieurs variétés qui ne sont pas propres à être marcottées, mais que l'on multiplie avec facilité soit de graines, soit de **dra-**

geons enracinés, soit **même** de boutures éclatées. Tels sont :

1°. **L'OEILLETIN** ou OEILLET MIGNARDE , qui , au commencement de l'été, produit une grande quantité de jolies petites fleurs odorantes soit blanches, soit roses, soit rouges , soit **pourpre-puce**.

2°. **L'OEILLET** DE POSTE, qui n'est (lue tri-annuel et qui, dans le courant de juin et de juillet , produit des ombelles fort agréables, ou blanches, ou rouges, ou pourpres, ou panachées.

3°. **L'OEILLET** d'ESPAGNE . qui paraît avoir quelques rapports avec **l'oeillet** de **poète** , mais dont le feuillage est d'un vert plus foncé, les fleurs plus doubles, le calice plus agréable et plus ample, les ombelles plus petites et la couleur d'un beau rouge cramoisi.

4°. **L'OEILLET** DE LA CHINE, qui est bisannuel , et dont les fleurs charmantes , rouge vif, pourprées, ou panachées, paraissent et se prolongent depuis le mois de juin jusqu'au mois de novembre , surtout quand la fin (le l'été est humide et que la chaleur de l'automne est modérée.

PRIMEVÈRE.

C'est surtout pour les bordures que cette jolie plante convient beaucoup; elle les détermine bien ; elle y figure agréablement par ses fleurs variées , nombreuses , charmantes et très durables. On la propage (le semis faits à la fin de l'été , ou. de drageons enracinés qui reprennent facilement. Le **terrein** qui convient le mieux aux Primevères *est un* mélange de terreau et de terre franche, à une exposition demi-ombragée , et sur un fond un peu frais. Ses variétés recherchées sont :

1^o. La PRIMEVÈRE COMMUNE, qui fleurit dès la fin de l'hiver et souvent recommence en automne à produire des fleurs que les gelées seules viennent interrompre. On est parvenu à eu obtenir de beaucoup de couleurs , et de formes, soit simples, soit doubles, soit **semi-doubles** , blanches, jaunes, roses, rouges, violettes, brunes, ou mélangées de velouté brun , de feu, de rose vif, de lilas, ou bien **bordées** de ces couleurs sur fond jaune ou blanc, et parfois tiquetées au bord extérieur des pétales. C'est surtout cette variété qui convient. aux bordures.

1-8 FLEURS A SIMPLES RACINES.

2°. L'OREILLE D'OURS, PRIMEVÈRE **AURICULE**, ou simplement AURICULE, qui fleurit au printemps, mais dont le feuillage plus lisse est plus petit et beaucoup plus pâle. Elle produit *des* fleurs charmantes par la vivacité, la diversité et la pureté de leurs couleurs plus nombreuses que celles de la Primevère commune, puisqu'il y en a , outre celles dont nous avons **parlé** , de bleues, (le vert-olive, de marron , etc., **à** diverses nuances sur centre ou **œil** soit blanc, soit jaune.

3°. La PRIMEVÈRE A FEUILLE DE **CORTUSE**, qui donne , *en* avril et dans le mois de mai surtout, de jolies fleurs de couleur pourpre.

Les amateurs de belles collections n'en peuvent pas réunir de plus agréables que celles de l'Auricule et de la Primevère commune qui , bien disposées en pots sur un amphithéâtre, **produisent** l'effet le plus flatteur et le plus gracieux en même temps qu'on peut le varier et qu'il se prolonge , si on met ses fleurs, au moyen d'une tente , **à** l'abri du grand soleil et des pluies. On peut se dispenser de ce soin pour la Primevère commune qui est très robuste, et dont la fleur a beaucoup de durée.

Le nombre des fleurs que les voyages, les se-

mis et une culture soignée ont multipliées **pres-**
qu'à l'infini, est devenu tellement considérable
 qu'il est impossible, vu le cadre de cet ouvrage,
 de consacrer à chacune d'elles une certaine éten-
 due de détails. La plupart des agriculteurs n'ont
 d'ailleurs pas le temps de se livrer à la culture
 des plantes de pur agrément; quelques-uns seu-
 lement en font l'objet de leurs **délassemens**. Ainsi
 il serait à peu près inutile d'entrer ici dans des
développemens qui n'appartiennent qu'à **des tra-**
ités spéciaux.

Nous allons donc nous **borner** à désigner les
 fleurs *les plus agréables* que nous classerons
 1°. en plantes vivaces; 2°. en plantes bisan-
 nuelles et au-delà; et 3°. en plantes purement
 annuelles.

PLANTES VIVACES.

PLEINE **TERRE**. Les **Achillées**, les Aconits,
l'Alisse, les Ancolies, les **Anthémis** ou Camo-
 milles, les **Apocins**, **l'Arénaire**, les Arums dont
 quelques-uns réclament l'orangerie pendant l'hi-
 ver, les Asclépiades, les Asters, les Astragales,
 la Bétoine à grandes fleurs, la Brunelle à grandes
 fleurs, les **Buphtalmes**, **les** Campanules dont
 quelques-unes ne sont pas vivaces, la **Coque-**
lourde fleur de Jupiter, le Coqueret, la Cup -

180 FLEURS A SIMPLES RACINES.

done bleue, les Dauphinelles , les Digitales , le **Doronic** , les **Epilobes** , les **Ficoïdes** , dont quelques-unes sont annuelles , la Fraxinelle, le **Ga-léga** , les Gentianes , la Gesse vivace ou pois vivace , la Giroflée soit jaune , soit brune, ou Violier ou Ravenelle, les **Gnaphales** ou Immortelles, la Guimauve , les hellébores , les Iris, les **Joubardes** , les Juliennes, les **Ketmies** , les Lobélies, les **Lychnides** dont la plus belle (la **Lychnide** de Calcédoine) est plus connue sous le nom de Croix de **Jérusalem** , les Marguerites , la Matricaire, les Mauves, *les Mélisses* , les **Ményanthes** , les Millepertuis , la **Mollène** de **Mycon** , le Muflier, les Muguetts , les Nénuphars , l'Origan ou Marjolaine, **Orobe** , les Panicauts, les **Per-venches** , le **Phlomis** , les Phlox , le **Phitolacca** , le **Pigamon** à feuilles d'Ancolie, les Pivoines, les **Podophylles** , les **Polémoïnes** , les Pulmonaires , les Roseaux , le Sainfoin animé ou oscillant, la Salicaire , la Saponaire , les Sauges , les Saxifrages , les Sceaux de Salomon , le petit Soleil , les Spirées , les **Staticés** , le Tussilage odorant , les Valérianes, les **Varaires** , la Verge d'or, les Véroniques, **les Verveines** , et les Violettes.

ORANGERIE. L'Arum **d'Ethiopie** , la Capucine à fleurs doubles, le Dahlia (dont il faut placer sainement à nu les **tubercules** pour *les pré-*

server de la gelée et de l'humidité , pendant l'hiver , lorsqu'on le cultive eu pleine terre) . les G éraniums , les **Ib érides** , les Immortelles ; les Ipomées , les **Monsonies** , le Réséda , et les **Stévies**.

SERRE. Les Agavés , les **Aloés** , les Cactus , la **Commeline** tubéreuse , la Dionée attrape-mouche , la **Pitcairne** , la **Pont éderie** , le Ricin les **Sédum** , et les **Strélitziás**.

PLANTES BISANNUELLES ET TRISANNUELLES.

PLEINE TERRE. Les **Alcées** **Roses-Tremières** ou Passeroses, les Giroflées, le Sainfoin, et les Scabieuses.

ORANGERIE. Le **Lotier** Saint-Jacques , et la **Michauxie**.

PLANTES ANNUELLES.

PLEINE TERRE. Les **Adonides** , les **Amaranthes** , la Balsamine, les Basilics, les Belles de nuit, la Capucine, le Carthame, la **Célosie** ou **Passevelours** , les Centaurées , les **Chrysanthèmes** , les **Coquelourdes** , les Crépis, la Dauphinnelle ou Pied d'Alouette, les **Enothères** ou **Ona-**

182 FLEURS A SIMPLES RACINES.

gres , les Gesses dont une variété charmante est connue sous le nom de Pois de Senteur, les Giroflées, la **C**omphrene ou **A**maranthe **g**lobu-**l**euse , le Haricot d'Espagne, les **L**avatères , le Liseron tricolore, le **L**otier rouge, les Lupins , dont le jaune est odorant, la Nigelle, les Pavots, le Réséda (qui n'est vivace que dans l'orange-rie), les **S**eneçons, les Silènes, le Soleil à grandes fleurs, les Soucis , les Stramoines , les **T**agètes ou **O**Eillet d'Inde ou Rose d'Inde, la Violette tricolore ou Pensée , et les **Z**innies.