

Il a la saveur du céleri, mais en plus délicat. Il est peu cultivé en France.



FIG. 78
Fenouil de Florence.

Cette plante aime les bonnes terres de jardin et les arrosages fréquents (*fig. 78*).

Culture : page 359.

FÈVE

Faba vulgaris.

Famille des Légumineuses.

La fève est connue depuis la plus haute antiquité ; c'est une plante annuelle, à tige anguleuse creuse. Les feuilles sont alternes, composées, pennées, ayant de deux à six folioles. Les grappes courtes portent de deux à cinq ou six fleurs blanches tachées de noir, parfois de violet.

Le fruit est une gousse charnue, verte, garnie d'un duvet feutré à l'intérieur ; en vieillissant, l'épiderme des gousses devient noir.

Les graines, plus ou moins grosses, sont au nombre de 400 à 1.000 par kilogramme suivant la variété. La faculté

germinative se conserve six ans. La levée demande huit à douze jours.

Il faut 5 à 7 kg environ pour semer un are.

L'assolement se fera sur quatre ans.

Les fèves se consomment crues, en **hors-d'œuvre**, lorsqu'elles sont à l'état vert et après cuisson, dans les soupes, les potages ou les purées. A l'état sec, c'est surtout en purée qu'on les mange. Ce sont des aliments très nourrissants ; cependant en en faisant une consommation exagérée, on s'exposerait à des intoxications.

La fève s'accommode de tous les sols ; elle redoute la sécheresse et la grande chaleur.

Dans un sol fumé avec 300 kg de fumier décomposé, on incorporera 4 kg de superphosphate, 2 kg de chlorure de potassium et 1 kg de soufre.

Au premier binage, on enfouira 1 kg de nitrate à l'are.

On pince généralement les tiges au-dessus de huit à dix fleurs.

Variétés :

F. des marais. — Plante haute, 0 m 80. Les cosses sont réunies par deux ou trois.

F. de Séville à longue cosse. - - Plus hâtive, gousse plus longue. Mais cette variété est moins rustique que les autres (*fig.* 79).

F. d'Aguadulce. — C'est la plus cultivée, elle produit les plus longues cosses.

F. naine hâtive à châssis (0 m 40). — Cette variété convient pour la culture forcée.

La production des fèves est de 200 kg à 400 kg à l'are de gousses fraîches.

Porte-graines :

On choisit de belles gousses que l'on laisse mûrir et qui sont mises à part pour la reproduction.

Insectes nuisibles :

Puceron noir des fèves (*Aphis fabae*). — Ce puceron cause d'importants dégâts, principalement les étés chauds et secs.

Traiter aussi souvent qu'il est nécessaire, et dès l'apparition des pucerons, avec des insecticides à base de nicotine ou de

roténone. Pincer l'extrémité tendre des tiges qu'ils affectionnent particulièrement.

Bruche des fèves. — Voir le traitement aux insectes attaquant les pois.



Fig. 79

Fève de Séville à longue cosse.

Maladies :

Rouille des fèves (*Uromyces fabae*). — Elle se manifeste par des pustules brunes sur les parties aériennes de la plante. Celle-ci devient malingre.

Traiter avec une bouillie bordelaise à 1 % ou toute autre bouillie cuprique dès que les plantes ont quelques centimètres. Brûler les plantes trop atteintes.

Mildiou (*Peronospora viciae*). — *II* se manifeste par des parties décolorées qui se recouvrent bientôt d'un duvet grisâtre.

Même traitement que contre la rouille.

Culture : pages 337, 382.

Fraisier.

Fragaria.

Famille des Rosacées.

Le fraisier est une plante vivace, herbacée, à souche courte, à feuilles trifoliolées, pétiolées. De cette souche partent des tiges allongées rampantes, appelées coulants, filets ou encore stolons qui s'enracinent facilement au niveau de chaque nouveau bourgeon. Cette propriété est mise à profit dans la multiplication.

La hampe florale porte des fleurs dont le calice a cinq sépales, la corolle cinq pétales blancs. Le réceptacle devient charnu et constitue par l'ensemble de ses carpelles ce que l'on nomme la fraise.

Chaque carpelle se transforme, après fécondation, en fruit sec à enveloppe dure.

Le fraisier est une plante rustique sous notre climat ; à 3° ou 40, il commence à pousser ; de 15° à 20°, il mûrit ses fruits.

Quant au forçage, il est facilité par la lumière d'appoint.

On classe généralement les fraisiers en plusieurs groupes :

I. — FRAISIERS A PETITS FRUITS

Ils sont issus des espèces botaniques suivantes :

Fragaria vesca qui est le fraisier des bois.

Fragaria alpina, fraisier des Alpes. C'est le fraisier des quatre saisons, très connu et très cultivé. Il a donné les races

Gaillon qui ne produisent pas de filets.

Fragaria elatior, appelé *fraisier Capron*.

II. — FRAISIERS A GROS FRUITS

Ils proviennent des espèces :

Fragaria chiloensis, fraisier du Chili.

Fragaria virginiana, fraisier écarlate ou fraisier de Virginie.

Feuilles lisses, un peu velues.

Fragaria grandiflora, fraisier ananas ou de la Caroline.

Les fraisiers hybrides remontants sont d'origine relativement récente mais les premières obtentions étaient pratiquement sans gros intérêt. Actuellement, grâce au semeur **Simmen**, on possède plusieurs bonnes variétés remontantes : Record, Géant **Simmen** et Géant framboisé.

Le fraisier est d'une culture peu ancienne puisqu'elle remonte au **XIV^e** siècle. Les variétés à gros fruits furent cultivées vers 1800.

La multiplication du fraisier se réalise généralement par semis pour la fraise de quatre saisons ; par filets ou coulants, pour les variétés à gros fruits ; par division, pour les **Gaillon** et quelques variétés à gros fruits.

Un gramme contient de 800 à 2.500 graines suivant la variété. La faculté germinative est de un an. La levée demande quinze à vingt jours.

Les fraisiers aiment les sols riches et légers ; ils ne craignent pas ceux légèrement calcaires. Cependant il est prudent de tenir compte de ce que certaines variétés s'adaptent mieux que d'autres sur un sol déterminé et des essais de quelques pieds dans une parcelle de culture évitent bien des désillusions. Il est bon également d'attendre au moins dix ans pour planter du fraisier sur un terrain qui en a déjà porté.

Pour obtenir une bonne production, il ne faut pas craindre de fumer. On enterrera donc l'année de plantation, 400 kg de fumier bien décomposé à l'are ; puis annuellement, à l'automne, 3 kg de scories de déphosphoration ou de superphosphate, 2 kg de sulfate de potasse. Enfin, au moment de la floraison, 2 kg de nitrate de soude et, si possible, on étendra en couverture, 200 kg de terreau bien décomposé.

a) Principales variétés de fraisiers des quatre-saisons :

Ils sont appelés ainsi parce qu'ils produisent très longtemps et jusqu'aux premières gelées de l'automne.

- F. des quatre-saisons rouge. — Variété très remontante.
 F. des quatre-saisons blanche. — Fruits blanc jaunâtre à chair très parfumée.
 F. des quatre-saisons la brillante. — Très bonne production.
 F. des quatre-saisons belle de Meaux. — Fruits très parfumés.
 F. des quatre-saisons-Victoire française. — Fruits allongés nombreux.
 F. des quatre-saisons Monstrueuse Caennaise. — Vigoureuse.
 F. des quatre-saisons **Gaillon**. — Ne donne pas de filets.



FIG. 80

Fraise Royal **Sovereign**.

6) Variétés à gros fruits non remontants :

10 VARIÉTÉS HATIVES

- F. Noble. — Fruits abondants à chair rouge sucrée, parfumée.
 F. Royal **Sovereign**. — Fruits gros à chair blanche (*fig.* 80).

- F. Vicomtesse **Héricart** de **Thury**. — Fruits moyens, ou gros, très foncés. Variété qui commence à être délaissée.
 F. Reine des hâtives. — Fruits assez gros.
 F. Surprise des Halles. — Fruits brillants, variété vigoureuse.
 F. Régal. — Fruits gros à chair rouge sang. Plante vigoureuse.

II. — VARIÉTÉS DE MOYENNE SAISON

- F. Docteur **Morère**. — Variété à gros fruits qui se force très bien.
 F. Général Chanzy. --
 F. Madame **Moutot**. — Fruits énormes parfois côtelés, mais de qualité variable (fig. 81).



FIG. 81

Fraise Madame Moutot.

- F. Alphonse **XIII**. — Fruits réguliers à chair ferme.
 F. **Jacunda**. — Fruits gris écarlates.
 F. Louis Gauthier. — Fruits blanc rosé. Variété productive.
 F. Muscade. — Nouveauté à chair très parfumée et très sucrée.

III. — VARIÉTÉS TARDIVES

- F. Wonderful. — Fruits gros, rouge vif.
 F. Tardive de **Léopoldshall**. — Fruits rouge vif, très gros.
 Variété vigoureuse et fertile.
 F. Etter. — Fruits gros, rouge foncé.

c) Variétés remontantes à gros fruits :

- F. Saint-Joseph. — Chair blanche ferme. Ne vient pas en tous terrains.
 F. Saint-Antoine de Padoue. — Fruits gros, carmin.
 F. La perle rouge. — Fruits gros, coniques.

Ces anciennes variétés remontantes sont actuellement surclassées par d'autres plus récentes, plus remontantes et plus productives :

- F. Record. — Très productive. Fruits très gros pour une variété remontante.
 F. Sans rival. — Chair très foncée. Variété fournissant une grosse production.
 F. Géant **Simmen**. — Hampe bien dégagée du feuillage. Fleurit jusqu'aux gelées. Fruits très gros. Donne peu de filets et ne vient pas en tous sols.
 F. Géant framboisé. — Variété certainement de grand avenir.

Les fraisiers fournissent des rendements très variables suivant le groupe auquel ils appartiennent et suivant les variétés. Ceux des quatre-saisons peuvent donner 100 à 200 kg de fruits, ceux à gros fruits 250 kg.

Les fraises sont utilisées de différentes façons, soit au sucre, soit en confiserie, soit encore pour faire des sirops, des confitures, des glaces, etc.

Les fraises sont diurétiques, rafraîchissantes, stimulantes et, paraît-il, conseillées aux arthritiques. Les racines en tisane sont recommandées contre la dysenterie et les hémorragies.

Les fruits supportent très bien le refroidissement à + 2°, mais il est nécessaire de les ramener progressivement à la température normale pour les consommer ensuite assez rapidement.

La fraise fait en France l'objet de culture et de commerce importants. Le premier centre de production se trouve dans les

environs d'Hyères et d'Antibes où la pleine récolte a lieu depuis fin mars.

Le Vaucluse arrive vers le début d'avril avec une production importante. Ensuite viennent, vers le 20 avril, le Tarn-et-Garonne, l'Aude, l'Aveyron, puis la Haute-Garonne.

L'Anjou, avec les environs d'Angers et de Saumur, fournit au début de mai. Le Finistère produit environ en même temps, mais la récolte est surtout expédiée en Angleterre.

Enfin, nous avons la production à peu près au même moment de la Moselle, de la Seine-et-Oise et surtout de l'ouest et du sud de Paris : Palaiseau, Montlhéry, Arpajon, Dourdan. Cette récolte se situe de fin mai à fin juillet.

Insectes nuisibles :

Otiorrhynques du fraisier. — Les larves de plusieurs de ces insectes pénètrent dans la racine dont elles se nourrissent; les plantes dessèchent.

Les larves sont blanches, apodes, avec une tête jaune. Les adultes apparaissent en fin juin et entaillent les feuilles. En général, dégâts peu importants. Contre ces insectes, traiter avec du D.D.T. dès leur apparition, puis fin juin, début juillet.

Contre les larves, après la récolte, répandre sur le sol du chlordane ou H.C.H.

Anthonyme (*Anthonomus rubi*). — Ce petit charançon hiverne sous les feuilles, la femelle pond en mai dans les boutons floraux, puis elle sectionne partiellement le pédoncule ; le bouton se fane et dessèche. La petite larve qui éclôt dévore le bouton.

Dès l'apparition des adultes, traiter avec une bouillie à base de D.D.T. le matin ou le soir (à cause des abeilles).

Pucerons. — Traiter avec des insecticides à base de nicotine ou de **roténone** dès leur apparition.

Maladies :

Tache des feuilles (*Sphaerella fragariae*). — Ce champignon détermine sur les feuilles des taches arrondies brun pourpre.

La plante peut dépérir et mourir. Dès l'apparition de la maladie, traiter avec une bouillie bordelaise à 1 %. On peut aussi détruire, en hiver, toute la partie aérienne de la plante en

l'arrosant avec une solution d'acide sulfurique à **1 %**. Le nouveau feuillage est sain.

Oïdium (*Oïdium fragariæ*). — Les feuilles et les fruits sont recouverts d'une pubescence blanchâtre.

Avant la floraison et après la récolte, traiter avec une bouillie **sulfo-calciq**ue à 1 % (32° Baumé) ou faire de légers soufrages.

Pourriture des fruits. — Quelques moisissures attaquent les fraises, surtout en période pluvieuse.

Isoler les fruits du sol; éviter les engrais azotés.

Blanc des racines ou **pourridié** (*Dematophora necatrix*). — Des filaments blanchâtres sont apparents sur les racines. Désinfecter le sol au formol et pratiquer un assolement sur cinq ans.

Jaune. De petites protubérances jaunes marquent la face inférieure des feuilles.

Brûler les feuilles atteintes.

Maladies de dégénérescence. — Plusieurs maladies à virus affectent le fraisier.

Tantôt les jeunes feuilles sont marquées de taches jaunâtres et sont gaufrées, tantôt le bord des feuilles est replié vers le haut. La feuille reste petite.

Il faut enlever soigneusement et brûler les plantes atteintes, détruire méticuleusement les pucerons, vecteurs de ces maladies. N'utiliser que du plant rigoureusement sain.

Autres ennemis des fraisiers :

Tarsonème du fraisier (*Tarsonemus fragariæ*). — Acarien qui provoque le rabougrissement des feuilles centrales. Cet acarien, très petit (0 mm 2) pond en avril des quantités d'œufs et plusieurs générations se succèdent du printemps à l'automne.

Utiliser les produits **roténonés** sous forme liquide.

Tétranyque (*Tetranychus althaeae*). — Cet autre acarien est redoutable pendant les étés chauds et secs. Les feuilles sucées dessèchent.

Mouiller la face inférieure des feuilles avec des bouillies **sulfocalciques** à 1 % (à 320 Baumé) auxquelles on a ajouté un bon mouillant, par exemple du **sulforincinate** de soude. On traite aussi avec un insecticide à base de **roténone** et on opère plusieurs fois.

Culture : pages 319, 325, 328, 337, 359, 388, 393, 397, 415.

HARICOT*Phaseolus vulgaris.**Famille des Légumineuses.*

Le haricot semble originaire de l'Amérique du Sud ; en France, il n'a été cultivé qu'au milieu du **XVII^e** siècle. C'est une plante annuelle à végétation rapide. Elle est bien connue de tout le monde. La fleur, papilionacée, varie du blanc au violacé, plus ou moins foncé ou jaunâtre. Cette fleur possède dix étamines dont neuf soudées entre elles. Le fruit est une gousse allongée. A maturité, les graines sont de forme et de couleur très variables.

Parmi les haricots, les uns sont nains ; d'autres sont grimpants et s'enroulent sur les rames que l'on doit mettre à leur disposition.

Les grains sont plus ou moins gros. On en trouve 1.400 dans 1 kg de haricot *Lingot* ou *Suisse*, 2.900 dans l'*Empereur de Russie*, 3.700 dans le *Métis* et près de 6.000 pour le *haricot-riz* ou *Comtesse de Chambord*.

La durée germinative est de trois à cinq ans. La levée a lieu entre quatre et huit jours, suivant la température.

Il faut de 1 kg 700 à 2 kg 300 de semence à l'are suivant la grosseur de la graine.

Le haricot sec est d'une très grande valeur alimentaire, il est très riche en matières azotées (20 à 22 % de matières **albuminoïdes**), c'est-à-dire davantage que le même poids de viande (18 à 20 %). En outre, le haricot sec est riche en matières hydrocarbonées (40 à 50 %), en grande partie composées d'amidon et d'un sucre, le **stachyose**, d'ailleurs difficile à digérer et produisant un commencement de fermentation butyrique. Quand à sa valeur calorique, elle est inférieure à celle de la viande maigre.

Consommés à l'état jeune, en « filets » sous le nom de haricots verts, les haricots sont beaucoup moins riches (4 à 7% de matières **albuminoïdes**, 8 % à 10 % de matières hydrocarbonées).

Le haricot aime la chaleur, la moindre gelée le détruit. A 100 ou 12°, sa végétation est normale.

Il préfère les sols légers à ceux qui sont compacts. Comme toutes les légumineuses, il est capable de fixer sur les nodosités de ses racines, l'azote de l'air se trouvant dans la terre. **Cepen-**

H. beurre du Mont d'Or à rames. — Cosse longue. Variété excellente et productrice.



FIG. 83
Haricot mangetout de Saint-Fiacre.

- H. beurre roi des Mangetout. — Cosse longue et tendre.
- H. Saint-Fiacre beurre. — Variété très vigoureuse, très précoce, de très bonne qualité et de très grosse production. Grain café au lait (*fig.* 83).
- c) *Mangetout à rames (à cosse verte) :*
- H. Coco bicolor du Pape. — Cosse large. Grain mi-blanc, mi-marron.
- H. Coco rose à rames ou H. boulot. — Cosse lavée de rouge, de même que le grain. Variété très appréciée en grains secs.
- H. Mangetout de Saint-Fiacre. — Variété très vigoureuse. Cosse longue et charnue.
- H. Mangetout Phénomène. — Variété irréprochable, à gros rendement. Gousses très longues et toujours tendres.
- H. **Prédome** à rame. — Variété de taille moyenne pour un grim pant. Gousse petite et tendre.
- H. Princesse à rames sans fil. — Cosse courte mais sans fil. Variété de vigueur moyenne.
- H. Mangetout à cosse violette. — Variété vigoureuse, sans fil, de production étonnante. Les cosses violettes et longues deviennent vertes après cuisson. Grains rose clair faisant un jus coloré lorsqu'ils sont secs. Variété particulièrement recommandable (*fig.* 86).

II. Variétés naines :

- a) *Haricot à consommer en filets ou mieux en grains.*
- H. flageolet blanc à longue cosse. — Belle végétation. Bon rendement en grains et en filets. Moyennement précoce.
- H. flageolet blanc à feuille d'ortie ou H. flageolet nain hâtif à feuille gaufrée. — Fleur blanc jaunâtre, belle végétation, feuille gaufrée. Gousse assez plate. Variété très précoce. Gros rendement à la première cueille mais tombant vite. Assez bonne production en grains (*fig.* 84).
- H. flageolet incomparable. — Assez bon rendement en grains.
- H. flageolet très hâtif d'Étampes. — Fleur blanche, très précoce. Belle végétation. On peut le cueillir en filets, bien qu'il ne soit pas beau, car très plat ; mais il arrive un des premiers à pouvoir être récolté (*fig.* 84).
- H. l'Inépuisable, — Forte production en grains,

b) Variétés naines à consommer uniquement en filets.

- H. **Maireau**, abondant ou marocain. — Fleur blanche, maturité hâtive, grain panaché de brun (*fig.* 84).
- H. Empereur de Russie. — Fleur lilas, belle végétation, gousse très longue. Fournit un des meilleurs rendements en haricots verts, production très précoce et très soutenue. Résiste bien à la sécheresse. Grain brun, marbré de plus foncé.
- H. fin de **Bagnols** ou H. **bagnolais**. -- Fleur jaunâtre, belle végétation. Gousse très longue, dépassant 18 cm. Production moyenne, très importante à la seconde cueille. Bonne récolte en grain ; celui-ci est marbré de violet (*fig.* 84).
- H. Gloire de Deuil. — Fleur violette. Très belle végétation. Variété très précoce à longue cosse. Très bonne production hâtive et continue jusqu'à la fin de la culture. Bonne production en grain, celui-ci est marron plus ou moins panaché de brun (*fig.* 85).
- H. jaune cent pour un. — Fleur blanche. Belle végétation. Gousse courte. Très bonne production, surtout à la fin de la culture. Grain brun rouillé, ne semble pas être attaqué par les bruches (*fig.* 85).
- H. de **Lignereux** ou H. noir idéal de **Conflans**. — Fleur violette, belle végétation trapue. Très grosse production en vert, mais elle est tardive. Très bonne en grains.
- H. noir hâtif de Belgique. — Fleur lilas foncé, belle végétation. Grain noir légèrement bleuté. Production moyenne en filets, bonne en grains (*fig.* 85).
- H. du **Perreux** ou flageolet jaune amélioré. — Fleur lilas très clair. Très belle végétation. Variété particulièrement productive, fournissant peut-être le plus gros rendement. Résiste bien à la sécheresse (*fig.* 85).
- H. Roi des Belges ou métis noir. — Fleur violette. Belle végétation. Très longue cosse atteignant 19 cm de long. Bonne production hâtive, et soutenue, en vert et en grains. Grain noir passant au bleuté (*fig.* 85).
- H. Marcelin. — Fleur violette, belle végétation, très longue cosse. Bonne production, très hâtive et assez soutenue. Rendements parmi les meilleurs en grains secs (*fig.* 85).
- H. super-métis. — Fleur blanche. Haricot très long atteignant 20 cm. Assez hâtif. Bonne production mais surtout de

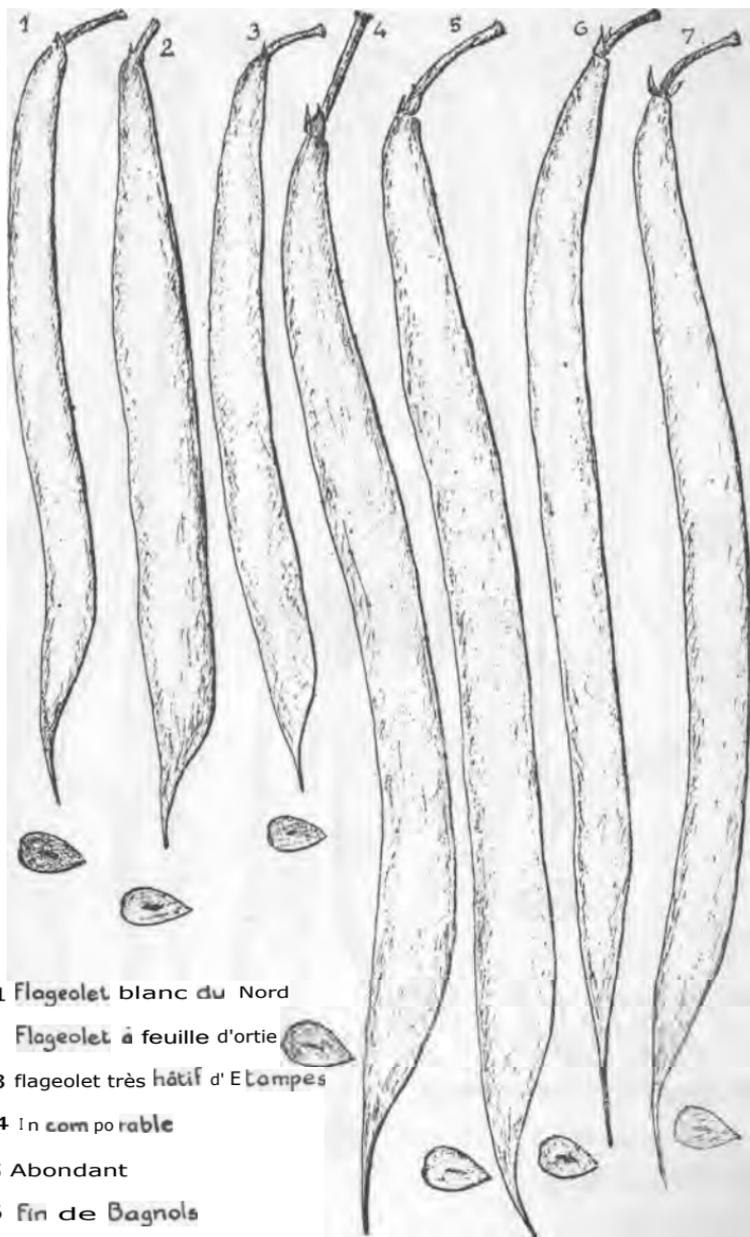


FIG. 84

Formes et grandeurs comparées de quelques variétés de haricots, échelle 2/3.

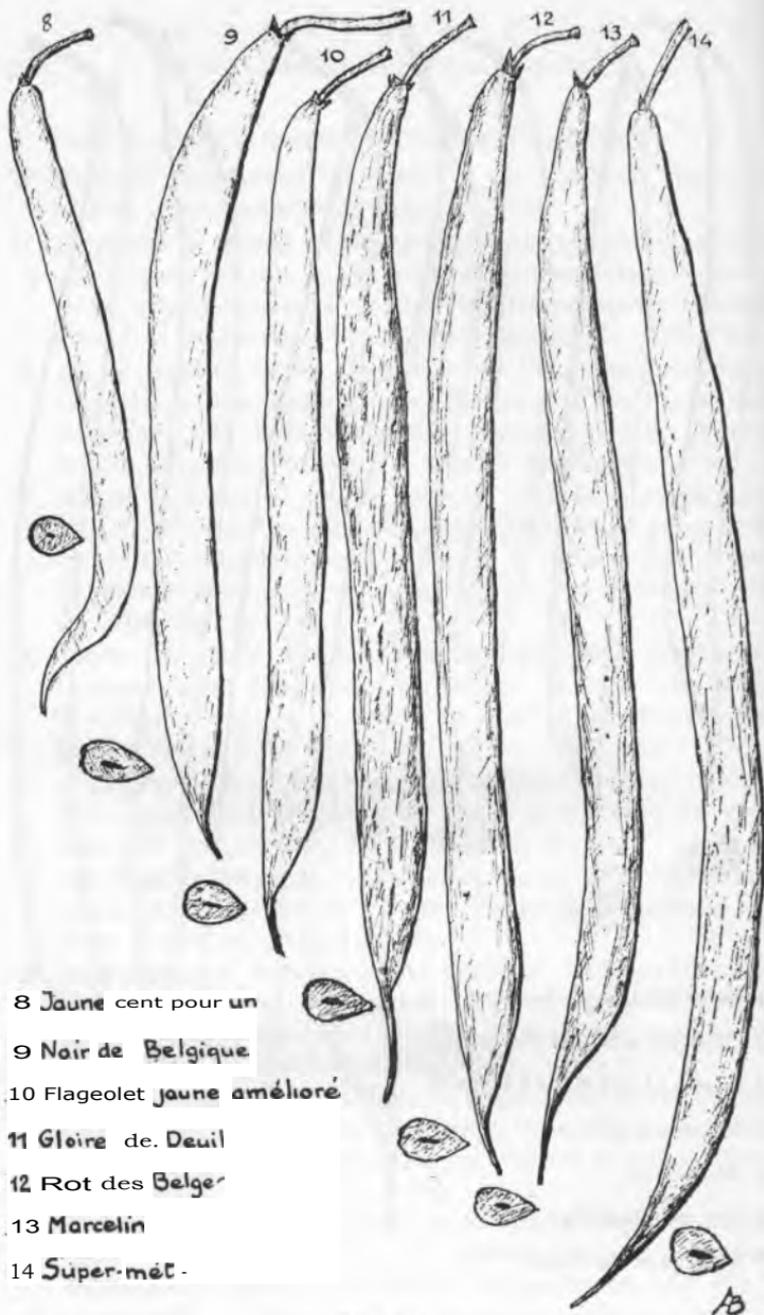
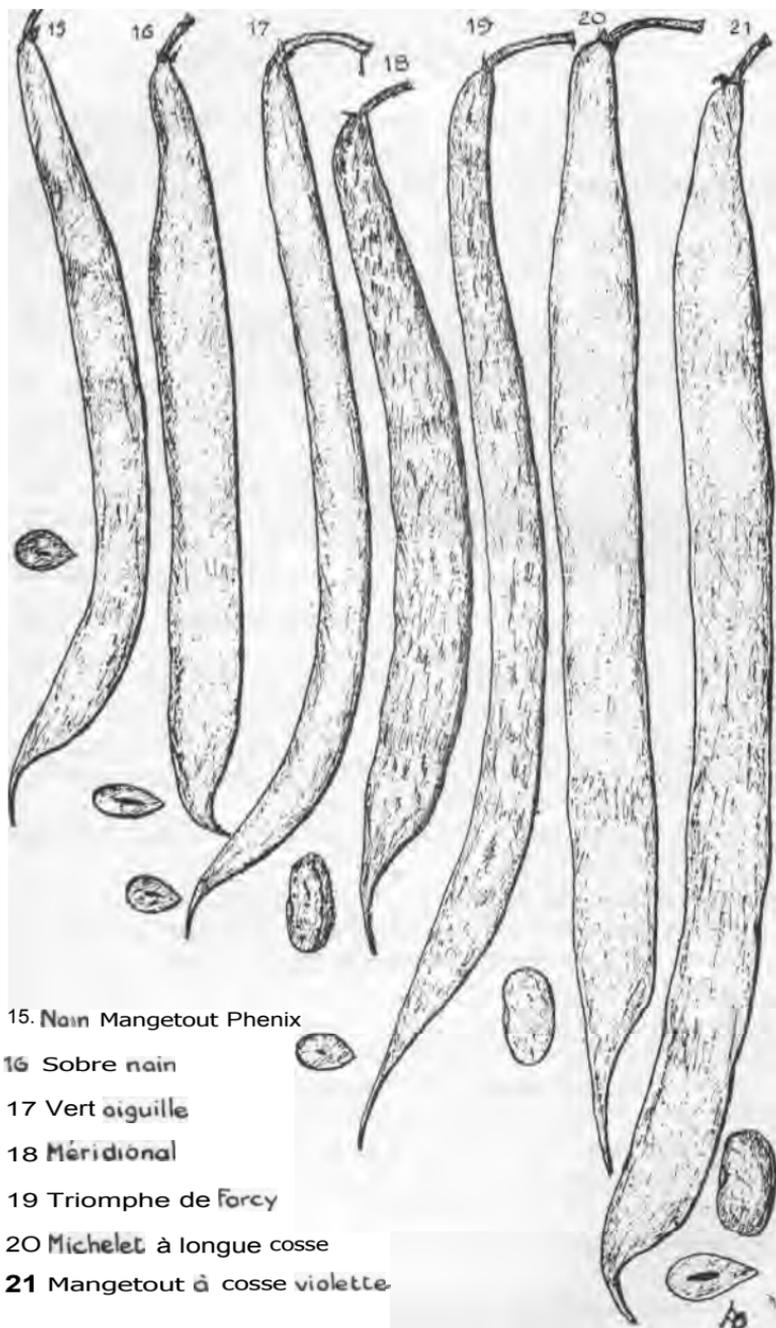


FIG. 85

Formes et grandeurs comparées de quelques variétés de haricots. Echelle 2/3.



- 15. Nain Mangetout Phenix
- 16 Sobre nain
- 17 Vert aiguille
- 18 Méridional
- 19 Triomphe de Forcy
- 20 Michelet à longue cosse
- 21 Mangetout à cosse violette

FIG. 86

Formes et grandeurs comparées de quelques variétés de haricots, Echelle 2/3,

moyenne saison. Elle est également bonne en grain ; celui-ci est foncé panaché de noir (*fig.* 85).

- H. triomphe de **Farcy**. — Fleur violette. Haricot très long, rond, taché de noir et ne creusant pas. Variété excellente à consommer. Très grosse production, parmi les plus fortes en vert et en grain. Très précoce (*fig.* 86).
- H. vert aiguille. Fleur violette, très large feuille. Bonne production mais surtout en arrière-saison. Grain jaune cuivré (*fig.* 86).

c) Variétés naines à écosser et à consommer en grains frais ou secs.

- H. Comtesse de Chambord ou riz nain. — Fleur blanche, port trapu. Grain très petit. Fournit une des plus grosses productions, c'est donc une variété très avantageuse à semer, car à poids égal elle contient un beaucoup plus grand nombre de grains que les autres variétés ; de plus, elle est excellente à consommer. Végétation totale en cent-vingt jours.
- H. Michelet à longue cosse. — Fleur blanc jaunâtre, très belle végétation. Grain blanc veiné. Végétation complète en cent jours ; dépasse le lingot comme précocité (*fig.* 86).
- H. méridional. — Fleur violette. Trapu, très hâtif. Très bonne production. Grain panaché (*fig.* 86).
- H. sabre nain ou nain très hâtif de Hollande. — Fleur blanche. Maturité hâtive (*fig.* 86).
- H. suisse blanc ou Lingot. — Fleur blanche, feuillage clair. Grain blanc non veiné, volumineux. Très gros rendement. Vient bien en année sèche. Végétation complète en cent-quinze jours.

d) Variétés naines, sans parchemin, ou Mangetout, à cosse jaune.

Les mangetout présentent l'avantage sur les haricots verts à filet, de rester sans fil même si la cueillette n'a pas été effectuée au moment opportun. Celui qui ne peut se rendre à son jardin que le dimanche devra donc les préférer aux haricots verts qui prennent des fils rapidement.

- H. beurre d'Alger. — Plante trapue. Assez bon rendement en écosé.
- H. beurre aiguillette. — Fleur blanche. Belle végétation. Variété assez précoce. Bonne production en grains.

- H. beurre doré. — Fleur blanche. Variété demi-hâtive en filet. Bonne production en grains. Grain brun rouillé.
- H. beurre merveille des marchés. — Fleur violette. Végétation superbe et bien saine. Un des plus gros rendements parmi les mangetout. Production précoce et assez soutenue. Grain noir.
- H. beurre nain du Mont-d'Or. — Fleur violet clair, belle **végétation**, maturité hâtive. Grain brun plus ou moins foncé.
- H. beurre nain mangetout super-phénix. — **Étonnante production**. Haricot bien en chair.
- H. beurre noir nain à longue cosse. — Fleur violet clair. Belle végétation. Un des plus gros rendements. Variété très précoce, première cueille importante.
- H. Gold Horn. — Feuilles gaufrées. Assez gros rendement, mais cosses courtes.
- e) *Variétés naines sans parchemin ou Mangetout à cosse verte.*
- H. **Saxa**. — Fleur blanche. Variété peu résistante à la sécheresse. Rendement moyen assez précoce. Variété très cultivée en Amérique pour les conserves en boîtes.
- H. Mangetout extra-hâtif. — Fleur blanche. Feuillage plus ou moins irrégulier, large. Variété hâtive. Très gros rendement en grains.
- H. Mangetout phénix. — Fleur lilas. Feuillage très clair. Variété souffrant de la grande sécheresse. Fournit un très gros rendement, aussi bien à la première cueille qu'à la dernière. La production est comparable à celle des meilleures variétés à filet. Grain violacé (*fig.* 86).
- H. du Rhin ou marché de Genève. — Fleur mauve. Végétation assez irrégulière. Variété demi-tardive, grain noir violacé.
- H. Nouvel hermitage. — Fleur violette. Production moyenne, surtout bonne en grains. Grain noir.
- H. nain à grosse cosse. — Végétation moyenne.
- H. surpasse phénix. — Fleur rose. Gousse sans parchemin, très charnue. Grain violet. Très gros rendement.
- f) *Variétés naines, sans parchemin ou Mangetout pour grains frais ou secs.*
- H. Coco nain blanc. — Fleur blanche. Peu précoce. Souffre de la grande chaleur.

- H. Coco rose **d'Eyragues**. - - Fleur blanche devenant rose. Le plus gros rendement parmi les cocos. Haricot excellent en grains frais ou secs. Cosse jaune marbrée de rose à la maturité. Le grain, quand il est sec, est panaché de rouge.
- H. Coco jaune de Chine. — Fleur blanche. Port trapu. Souffre de la grande sécheresse. Grain jaune.

Insectes nuisibles :

Puceron des racines. — Ce puceron que l'on peut rencontrer sur les choux et les salades affaiblit considérablement les cultures.

Désinfecter le sol au sulfure de carbone. En cas d'invasion, arroser la terre avec une émulsion de D.D.T. ou un insecticide à base de nicotine.

Puceron du feuillage. — Traiter à la nicotine dès son apparition sans attendre qu'il envahisse les jeunes gousses. On utilise aussi les poudres **roténonées**.

Mouche de l'échalote (*Chortophila cilicrura*). — Les larves de ce diptère attaquent la semence peu après son gonflement dans le sol. Elles perforent les cotylédons et détruisent le bourgeon terminal ; parfois les cotylédons pourrissent dans le sol.

Ne pas semer trop profond et faire en sorte que la graine se développe rapidement (attendre le réchauffement du sol avant de semer). Arroser les légumes avec des insecticides à base de chlordane ou de **H.C.H.**

Bruche du haricot. — C'est un petit coléoptère de 3 mm à 4 mm de long, gris foncé. Insecte bien connu de tout le monde.

On peut en trouver plusieurs par grain.

Tout d'abord, il ne faut semer que des graines saines. Dès l'apparition des **bruches**, il faut désinfecter les grains de haricot en les plaçant dans un récipient étanche ; puis dans une soucoupe posée sur les grains, on verse 10 **cm³** de sulfure de carbone pour 10 litres de graines. On ferme le récipient. On peut opérer de même avec le tétrachlorure moins dangereux à manipuler, mais il faut doubler les doses. On utilise aussi le bromure de méthyle. Pour la consommation, il faut quand même trier les

haricots, quelques bruches cuites pouvant donner un mauvais goût à tout un plat.

Les haricots de consommation peuvent être aussi chauffés au four à 55° ou 600.

On traite aussi avec l'isomère Gamma pur de P.H.C.H. : le lindane. Ce qui semble la méthode la plus efficace.

Maladies :

Anthracnose du haricot (*Colletotrichum Lindemuthianum*). — Ce champignon détermine sur les feuilles, et surtout sur les gousses, des taches grisâtres à contours rougeâtres. Les filaments du parasite peuvent atteindre les graines. Celles-ci, contaminées en période pluvieuse, infectent la tigelle qui succombe le plus souvent.

Brûler les pieds après la récolte. N'employer que des semences saines. Traiter les pieds atteints avec une bouillie à l'oxychlorure de cuivre, mais il faut cesser lorsque le haricot vert est sur le point d'être consommé.

Rouille (*Uromyces phaseoli*). — Sur les feuilles et les gousses des taches pâles, puis noires, apparaissent.

Traiter avec une bouillie cuprique légère. Arrêter lorsque les filets commencent à se former pour les haricots à consommer en vert. A l'arrachage, brûler les plantes atteintes. Alternier les cultures.

Maladie à sclérote. — Des filaments blancs envahissent les plantes qui dessèchent. Les filets atteints peuvent, par simple contact, contaminer ceux qui sont sains.

Brûler les pieds malades, désinfecter le sol, alterner les cultures.

Graisse du haricot (*Pseudomonas phaseoli*). — Maladie bactérienne qui détermine sur les gousses des taches chancreuses à aspect huileux. On les remarque aussi sur les autres organes aériens. Les plantes atteintes flétrissent. La contamination s'opère par les semences. Ne prélever pour la semence que des graines provenant de pieds absolument sains. Arracher et brûler les plantes malades. Lutter contre les limaces. Les bouillies cupriques sont plus ou moins efficaces.

Culture : pages 320, 338, 359, 372, 390, 398, 415.

IGNAME*Dioscorea batatas.**Famille des Dioscoréacées.*

L'igname est une plante vivace à tiges herbacées volubiles, portant des feuilles cordiformes. La racine charnue en forme de massue est la partie comestible.

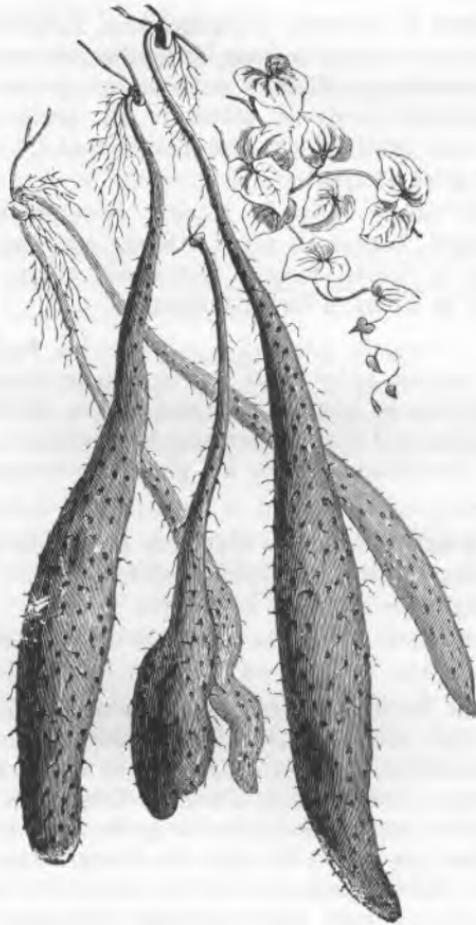


FIG. 87

Igname de Chine.

La multiplication s'effectue généralement par des rhizomes, des fractions de rhizomes ou des bulbilles.

Cette plante aime les sols frais, légers, ameublés à une grande profondeur.

La difficulté d'arrachage est certainement la raison majeure qui fait que cette plante est peu cultivée. Les racines descendent, en effet, parfois à 1 m de profondeur ; il faut donc ouvrir auprès de chaque pied une tranchée allant jusqu'à la limite de la racine, puis dégager celle-ci progressivement avec un bâton. De plus, ces racines sont très fragiles et se brisent facilement.

Ces plantes sont consommées comme les pommes de terre dont elles ont la saveur, tout en étant cependant plus fines (fig. 87).

Culture : page 339.

LAITUE et LAITUE ROMAINE

Lactuca sativa.

Famille des Composées.

La laitue est une plante annuelle, probablement originaire d'Asie. Elle est cultivée depuis fort longtemps.

Les feuilles de cette plante sont lisses ou cloquées, étalées sur le sol, puis forment une pomme plus ou moins serrée dont l'ampleur varie avec la variété.

Dans la romaine, la pomme se forme davantage en hauteur et non plus sur le sol.

La hampe florale se développe au centre de la plante et porte des fleurs jaunâtres. Les graines sont plus ou moins aplaties, blanches ou noires.

Un gramme contient 800 à 900 graines de laitue à graine noire et 1.000 de celle à graine blanche.

La faculté germinative est de trois à quatre ans.

La levée sur couche a lieu en deux jours, mais il en faut six ou sept en pleine terre. Deux à trois grammes suffisent pour semer en pépinière un châssis et procurer le plant nécessaire pour planter un are.

La laitue et la romaine sont rafraîchissantes, adoucissantes et sédatives. On les consomme le plus souvent en salade, mais également cuites.

La laitue aime les bons sols, riches en humus ; dans ces terres, son développement y est rapide. En sol maigre, elle monte plus vite à graine, de plus, elle est moins tendre. Elle redoute les périodes chaudes ; elle est avide d'eau, celle-ci distribuée sous forme de pluie.

Une bonne fumure organique doit être la base d'une bonne récolte. On fera donc un apport de 500 kg de fumier décomposé à l'are, auxquels on ajoute 1 kg de superphosphate, 2 kg de chlorure de potassium et 3 kg de nitrate de chaux répartis en trois fois avant les binages.

En choisissant bien ses variétés on peut récolter de ces salades pendant toute l'année.

VARIÉTÉS DE LAITUES

I. — A CONSOMMER AU PRINTEMPS

Ces variétés sont à petit développement, mais elles pomment rapidement.

- L. **crêpe** à graine noire. — Formant une petite pomme. Variété poussant sous cloche ou sous châssis, sans aération, ce qui est précieux au moment de la culture qui a lieu en hiver.
- L. **gotte** à graine blanche. — Forme une pomme serrée. Variété très recommandable à cultiver sous châssis.
- L. **gotte** à graine noire. — Convient également bien pour la culture forcée.
- L. **cordon rouge**. — Ancienne variété aux feuilles bordées de rouge. Elle est moins précoce que les précédentes.
- L. de **Milly**. — Feuilles lavées de rouge. Bonne variété pour la culture forcée et celle de pleine terre de primeur.
- L. **reine de mai**. — Pomme de grosseur moyenne, très serrée. Variété hâtive de châssis et de plein air parmi les meilleures.

II. — A CONSOMMER EN ÉTÉ ET EN AUTOMNE

Ces variétés sont plus volumineuses et résistent mieux à la sécheresse que celles de printemps.

- L. blonde du **Cazard**. — Pomme volumineuse et ferme. Variété lente à monter.
- L. du bon jardinier. — Variété devenant énorme, feuillage lisse. Pomme facilement. Très recommandée.

L. merveille des quatre-saisons. — Bonne variété vigoureuse, colorée de rouge à l'extrémité des feuilles. Résiste bien aux froids de la fin de l'automne (fig. 88).

L. blonde de **Chavigné**. — Grandes feuilles, pomme serrée.



FIG. 88

Laitue Merveille des quatre-saisons.

L. blonde **Pionnet**. — Pomme grosse, ferme. Recommandée pour les jardins.

L. Batavia blonde. — Variété tardive à pomme énorme et peu serrée. Elle est cultivée au jardin et aussi en plein champ. Feuille croquante comme celle de la laitue romaine.



Fin. 89

Laitue grosse blonde paresseuse.

L. palatine. — Variété rustique.

0 L. blonde paresseuse. — Belle laitue tendre et productive (fig. 89).

L. **Lorthoïis** ou Trocadéro. — Laitue précoce et estimée.

III. — A CONSOMMER EN HIVER

- L. d'hiver de **Trémont**. — Pomme grosse, ferme, lavée de roux
Variété recommandée.
- L. passion. — Pomme moyenne, variété très rustique.
- L. brune d'hiver. — Très rustique.
- L. blonde d'hiver. — Feuillage vert clair.

VARIÉTÉS DE LAITUES ROMAINES

I. — A CONSOMMER AU PRINTEMPS

- L. r. verte **marâchère**. — Pour culture forcée (fig. 90).
- L. r. blonde marâchère. — Pomme grosse allongée.



Fia. 90

Laitue romaine verte marâchère.

- L. r. grise marâchère. — Estimée par les marâchers pour la culture sous cloche.

II. — A CONSOMMER EN ÉTÉ ET A L'AUTOMNE

- L. r. ballon de Bougival. — Très productive.
- L. r. chicon des **Charentes**. — Variété vigoureuse à feuille croquante.

III. — A CONSOMMER EN HIVER

L. r. verte d'hiver. — Peu sensible aux froids.

L. r. rouge d'hiver. — Variété rustique, à feuilles tendres.

LAITUES A COUPER

Ces laitues permettent de faire la soudure entre deux saisons de salades trop distancées par exemple et ainsi combler une lacune dans la production.

On récolte, en éclaircissant dès que les plantes possèdent trois ou quatre feuilles.

L. blonde à couper. — Variété pouvant se cultiver sous châssis.

L. à couper feuille de chêne. — Feuillage lobé à saveur fine de noisette.

Les laitues sont surtout cultivées dans les environs des grandes villes où les débouchés sont peu éloignés. On récolte de 150 à 400 kg à l'are suivant le développement de la variété. Pour pouvoir consommer toute l'année, il faut faire suivre les semis toutes les trois semaines et employer les variétés qui conviennent le mieux pour chacune des saisons.

Porte-graines :

Les porte-graines sont toujours réservés sur les cultures de pleine terre en conservant les plus beaux pieds. On tuteure les hampes et on les protège à l'aide de toile, ou encore on coiffe les pieds avec des cloches installées sur des piquets.

Insectes nuisibles :

Pucerons des racines (*voir à chicorée irisée et à chicorée scarole*).

Désinfecter le sol après la récolte ou avant le semis, au sulfure de carbone.

Pucerons du feuillage. — Contre les pucerons du feuillage, utiliser les poudres **roténonées**. Ces pucerons sont surtout abondants dans les cultures sous verre.

Hanneton. — La laitue sert parfois de piège aux larves de hanneton. Dans les cultures de fraisiers notamment, on plante le plant de laitue en excédent; dès que la laitue fane on recherche la larve à son pied et on la détruit.

Tipule, taupin. — Les larves de ces deux parasites sont détruites par la désinfection du sol.

Ver gris, Noctuelle potagère (*voir chicorée frisée et chicorée scarole*).

Maladies :

Blanc ou meunier (*Bremia lactucae*). — Cette maladie se manifeste presque uniquement dans les cultures forcées.

Les taches se couvrent d'un fin duvet blanchâtre.

Détruire les plantes sauvages de la famille des composées se trouvant dans le voisinage. Aérer le plus possible, semer et repiquer clair. Traiter avec une bouillie cuprique légère lorsque la plante est jeune.

Fonte des semis. — Elle peut être causée par plusieurs champignons. Toute une culture est parfois détruite rapidement.

Semer clair, aérer le plus possible les cultures sous verre, désinfecter le sol devant recevoir les semis.

Enlever les feuilles malades au moment du repiquage ou de la plantation sous verre.

Désinfecter le sol avec un produit *organo-mercureux*.

Autre ennemi :

Contre les limaces qui sont très friandes des laitues, traiter comme il est indiqué à la chicorée frisée et à la chicorée scarole.

Culture : pages 321, 329, 339, 360, 375, 382, 390, 416, 418.

LENTILLE

Ervum Lens.

Famille des Légumineuses.

Cette plante est cultivée depuis la plus haute antiquité. C'est davantage une plante agricole qu'horticole. Elle est annuelle et forme des touffes aux tiges anguleuses grêles. Les feuilles composées se terminent par des vrilles. Les fleurs sont petites, blanchâtres. Les fruits sont des gousses plates contenant des graines de couleur plus ou moins foncée. Un gramme contient de 10 à 40 lentilles. Ce nombre varie suivant la grosseur de la lentille, fonction de la variété.

La durée germinative est de trois à quatre ans. La levée demande une huitaine de jours. Il faut environ 1 kg de semence pour ensemer un are.

La lentille est très nourrissante ; elle est plus riche en calories que le pain et la viande. On la consomme cuite souvent avec du lard, de la saucisse ou un morceau de porc.

La lentille aime les sols légers, granitiques et même ceux calcaires ; en sol riche, elle pousse surtout en feuillage. Lorsque les cosses sont jaunes, on arrache le matin et fait sécher sur un lieu propre. Dès que les gousses sont sèches, elles projettent leurs graines.



FIG. 91

Lentille large blonde.

Variétés .

L. large blonde ou lentille commune. — On la cultive dans le Centre ainsi qu'en Lorraine (*fig. 91*).

L. verte du Puy. — Presque uniquement cultivée dans le Centre.

L. petite rouge. — Très bonne, mais très petite.

Rendement : 10 à 15 kg à l'are.

Insecte :

Bruche des lentilles. — Pour le traitement, voir *bruche du haricot*.

Culture : page 340.

MACHE

Valerianella olitoria.

Famille des Valérianacées.

Plante indigène ramassée dans les campagnes depuis fort longtemps sous le nom de doucette. C'est une petite plante annuelle dont les feuilles se développent en rosette.

Les tiges florales sont herbacées, ramifiées.

La graine est grisâtre, un gramme contient 1.000 graines, sauf dans la variété à grosse graine où il n'y en a que 800. La faculté germinative est de quatre ans. La mâche lève en huit à dix jours. Cette plante se consomme en salade, seule ou avec des betteraves cuites.

On sème généralement la mâche dans une plantation de salades, de choux, par exemple, ou après une autre culture lorsque le sol est libéré ; après la récolte de pommes de terre hâtives, d'oignons, etc.

C'est une plante rustique aimant les sols légers, même légèrement calcaires. Il faut la semer en terrain propre.

On récolte, au couteau, 40 kg à 80 kg à l'are.

Variétés :

M. à grosse graine. — Variété vigoureuse à large feuille. Elle est bien tendre, mais supporte mal le transport (*fig.* 92).

M. ronde maraîchère. — Variété productive, rustique.

M. verte **d'Etampes**. — Très rustique, forme une rosette compacte.

M. verte de Rouen. — Variété hâtive.

M. verte de Louviers. — Résiste aux froids.

M. verte à cœur plein. — Feuilles rondes, très tendres.

M. d'Italie à feuille de laitue. — Résiste moins aux froids que les précédentes.

Porte-graines :

Quelques beaux pieds sont marqués et non récoltés. La seconde année, dès le mois de mai, la plante monte à graine. On récolte avant complète maturité ; on termine à l'ombre le séchage.



Fig. 92
Mâche à grosse graine.

Les insectes et maladies sont rares sur cette plante et peu dangereux.

Culture : pages 394, 399.

MELON

Cucumis Melo.

Famille des Cucurbitacées.

Le melon est une plante annuelle connue en Europe depuis le début de l'ère chrétienne.

Le melon est à tiges herbacées, flexibles, portant des poils courts et rudes, des vrilles lui permettent de s'accrocher. On

cultive cette plante non comme grimpante, mais comme rampante.

Les feuilles sont grandes, également rugueuses. Les fleurs mâles appelées « fausses fleurs » se montrent les premières.

Les fleurs femelles ou « mailles » portent dès leur apparition, sous leurs pétales, l'ovaire déjà formé.

Le fruit est rond ou allongé ; il varie aussi de couleur, celle-ci est plus ou moins vert jaunâtre ou noirâtre. L'épiderme est lisse ou marqué de broderies ou de galles. La chair succulente est de couleur allant du jaunâtre à l'orangé.

La graine est blanchâtre, allongée. Un gramme contient trente à quarante graines dont la durée germinative est de sept à huit ans.

La levée demande cinq à six jours sur couche, huit à douze jours en pleine terre.

Un bon melon est toujours très apprécié ; il est consommé sans assaisonnement ou bien saupoudré de sel et de poivre, ou de sucre. On peut encore le garnir de fraises ou l'arroser de bon vin.

Le melon ne se développe bien qu'au-dessus de 12° à 15° centigrades ; aussi la culture est-elle presque toujours débutée sur couche dans le nord de la France. Si elle a lieu sur couche, on prépare un compost composé de moitié de terre franche, moitié de terreau de fumier de vache avec un peu de sable de rivière. Il est prudent de désinfecter le mélange au formol. On ajoutera 2 kg de superphosphate d'os par mètre cube de mélange, plus 1 kg de sulfate de potasse.

On pourra avantageusement arroser à l'engrais pendant le courant de la végétation.

Si la culture a lieu en pleine terre, on incorporera au sol fumé avec 300 kg de fumier à l'are, 5 kg à 6 kg de scories ou de superphosphate suivant que le sol est acide ou non, 2 kg 500 à 3 kg de sulfate de potasse, 3 kg de nitrate de chaux répartis en deux fois : après la nouaison, puis quinze jours plus tard.

Les variétés de melon sont généralement classées en deux groupes :

I. — MELONS BRODÉS

La surface présente des lignes sinueuses en relief. Ils sont plus rustiques que ceux de l'autre groupe.

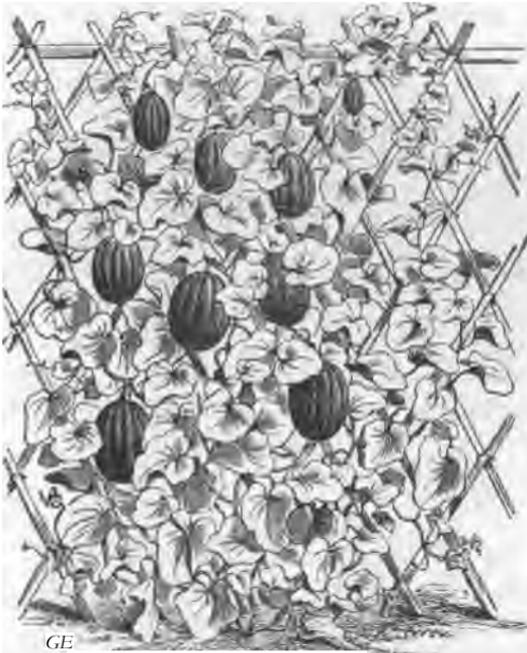


FIG. 93
Melon vert à rames.



FIG. 94
Melon de poche.

a) Melons petits qui peuvent se développer sans taille :

M. ananas d'Amérique à chair rouge. — Variété qui peut se palisser. Fruit -vert tendre de 10 cm de diamètre.

M. d'Amérique à chair verte. — Très petit.

M. vert à rames. — Chair verdâtre, très bonne. Variété précoce (fig. 93).

M. de poche. — Fruit sphérique (fig. 94).

b) Gros melons brodés :

M. **sucrin** de Tours. — Fruit sphérique couvert de grosses **broderies**, chair orangée. Très cultivé en pleine terre en Touraine.

M. de Honfleur. — Variété rustique à fruit allongé.

M. Cavaillon à chair rouge. — Sphérique, très brodé. Convient pour le Midi.

M. hybride **Vallerand**. — Réclame de la chaleur.

II. — MELONS CANTALOUPE

Ils ont un épiderme lisse ou plus ou moins verruqueux, ainsi que des côtes bien marquées.

M. Cantaloup noir des Carmes. — Presque rond, écorce lisse très foncée.



Fig. 95

Melon Cantaloup de **Bellegarde**.

M. Cantaloup de **Bellegarde**. — Fruit petit, sucré. Variété précoce qui vient en pleine terre (fig. 95).

M. Cantaloup obus. — Fruit allongé, chair rouge.

M. Cantaloup charentais. — Fruit moyen sphérique.

M. Cantaloup Prescott à fond blanc. — Fruit gros couvert de bosses. Très cultivé par les maraîchers (fig. 96).

M. Délice de la table. — Très parfumé, chair orangée.



Fig. 96

Melon Cantaloup Prescott à fond blanc.

Les melons, dits d'hiver, ne sont cultivés que dans le Midi. Ils se conservent longtemps. Ce sont :

Melon de Malte.

M. d'hiver à chair verte.

M. vert olive.

Un bon melon doit être lourd ; en le frappant, il ne doit pas rendre un son creux. Il est bon à cueillir quand il est craquelé vers le pédoncule (melon cerné), quand il change de couleur (melon frappé). Il doit s'infléchir lorsqu'on appuie à l'opposé du pédoncule. Ainsi, il se fera au fruitier par un séjour de deux ou trois jours. Il doit se consommer frais.

Porte-graines :

Il est prudent de ne récolter des graines que dans le cas où on ne cultive qu'une seule variété. Si on en cultive plusieurs, il faut qu'elles soient très éloignées les unes des autres, ainsi que d'autres cucurbitacées avec lesquelles le melon s'hybride facilement. On récolte les graines provenant de fruit à épiderme mince, à chair épaisse et savoureuse. La graine est lavée et séchée ; celle de trois ans est la meilleure à semer.

C'est aux alentours des grandes villes que les cultures forcées sont le plus pratiquées. Cependant, certaines régions sont spécialisées dans les cultures de plein air ; ce sont la Bretagne, la Touraine et surtout le Vaucluse avec les environs de Cavaillon.

Insectes nuisibles :

Thrips (*voir insectes du concombre et du cornichon*).

Pucerons du feuillage. — Les procédés de lutte contre ces insectes ont été bien souvent décrits (*voir concombre, laitue, etc.*).

Maladies :

Contre le chancre et la **nuile**, le blanc, le grillage des feuilles, voir les maladies du concombre et du cornichon. Les autres ennemis sont également les mêmes.

Culture : pages 321, 348, 365, 375.

NAVET

Brassica Na pus.

Famille des Crucifères.

Le navet est une plante cultivée depuis l'antiquité. La forme de sa racine a fait classer ce légume en deux groupes. En effet, les uns sont à racine plate, plus ou moins ronde ; les autres sont allongés.

La chair est blanche ou jaunâtre, parfois légèrement sucrée, surtout quand il est jeune. Les feuilles sont grandes, rudes au toucher ; tantôt entières, tantôt plus ou moins découpées. La hampe florale porte des fleurs jaunes ou blanchâtres. Les fruits sont de longues siliques.

Les graines sont rondes, rougeâtres ou noirâtres. Un gramme en contient 450 à 700.

La faculté germinative est de cinq ans.

La germination s'effectue entre quatre et huit jours, selon la température.

On sème de 25 g à 35 g à l'are.

Les navets sont consommés crus à l'état jeune avec des carottes, des petits pois assaisonnés de mayonnaise, mais plus généralement en soupes, ragoûts ou purées. On peut en faire de délicieux veloutés qui conviennent même aux estomacs les plus délicats. En Allemagne, ils sont mangés après fermentation avec de la choucroute.

Les premiers semis s'effectuent sur terreau ; mais en pleine terre on recherche les sols légers et frais, même légèrement calcaires. Les navets redoutent les sols pauvres où ils sont ligneux et véreux.

Pour être bien tendres, il faut qu'ils se développent rapidement avec de nombreux arrosages.

L'assolement se fera sur trois ans.

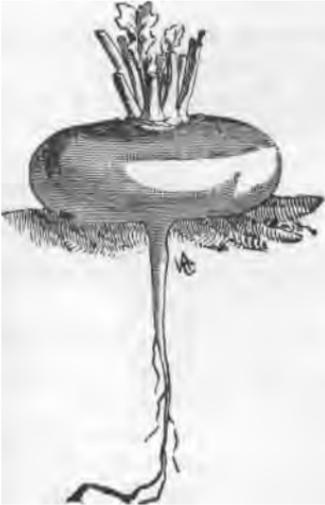


FIG. 97

Navet blanc plat hâtif.



FIG. 98

Navet de Milan rouge.

Sur une ancienne fumure au fumier, on ajoute, à l'are, 2 kg de cyanamide de chaux, 4 à 5 kg de superphosphate, 2 kg de chlorure de potassium et, après éclaircissage, 1 kg de nitrate de soude.

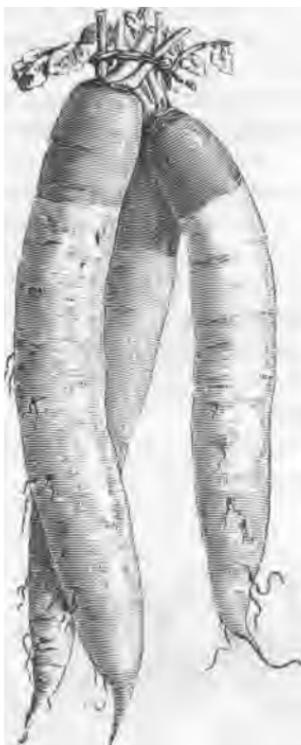
Le navet aime les terres neutres.

I. — NAVETS ROUNDS

Ce sont les plus précoces.

N. blanc rond de Jersey. — Variété très précoce.

N. rond de Croissy ou rond des Vertus. — Hâtif, à chair tendre et sucrée. Très cultivé aux environs de Paris.



N. blanc globe à collet violet. — Collet violacé. Cultivé surtout en plein champ.

N. blanc plat hâtif. — A feuilles entières. Convient pour la culture sous châssis (fig. 97).

N. Milan rouge. — Variété précoce (fig. 98).

N. Milan blanc.

N. jaune boule d'or. — De bonne conservation.

Tous ces navets sont à chair tendre, sauf le dernier.

II. — NAVETS DEMI-LONGS ET LONGS

Certaines variétés sont réservées à la conservation.

Navet demi-long blanc extra-hâtif.

Variété précoce, convenant bien à la culture forcée.

N. de Meaux. — Se conserve bien. Variété de rapport (fig. 99).

N. des Vertus, race Marteau. — Chair blanche, tendre, sucrée.

Race potagère, très appréciée et recommandable. Vient en sol de consistance moyenne (fig. 100).

N. blanc hâtif de Croissy. — Assez précoce.

N. de Viarmes. — Collet violet, chair fine. Peut se cultiver en terres fortes.

N. de Montesson. — Résiste aux froids.

N. de Fréneuse. — Chair sucrée. Vient en terres légères, même calcaires.

FIG. 99

Navet de Meaux.

Porte-graines :

A l'arrachage, réserver les racines moyennes ; ne pas supprimer le collet des navets comme pour ceux destinés à la consommation. En février, on les plante à 0 m 50 sur des lignes distantes de 1 m. On récolte avant complète maturité. Attention à l'hybridation avec d'autres crucifères.

En culture forcée, ce légume est vendu en bottes avec les fanes, sans feuilles en culture normale. On récolte 210 kg à 300 kg à l'are.

Insectes nuisibles :

Mouche du chou, Charançon des racines, Chenilles, Teigne des crucifères, **Altises** (*voir ennemis du chou*).



FIG. 100

Navet des Vertus, race Marteau.

Tenthrede de la rave (*Athalia colibri*). — Les insectes parfaits sont jaune orangé. Les femelles pondent entre le parenchyme et l'épiderme. Les larves noires (à leur complet développement 16 mm de long) dévorent le limbe en ne laissant que les grosses nervures. Première génération en juin, seconde en août-septembre. Par une forte invasion, toutes les feuilles peuvent être dévorées.

Dès l'apparition, traiter avec une bouillie à base de **roténone** ou de parathion.

Maladies :

Hernie, Rouille blanche, Mildiou (*voir maladies des choux*).

Culture : pages 321, 329, 360, 394.

OIGNON ou OGNON

Allium Cepa.

Famille des Liliacées.

L'oignon est une plante bulbeuse, connue depuis l'antiquité ; les Chaldéens lui réservaient des honneurs particuliers.

Le bulbe est formé de nombreuses tuniques partant d'un plateau, d'où se développeront des racines non ramifiées. La tunique externe, très mince, est blanche ou colorée. Du bulbe sortent des feuilles creuses pointues à leur extrémité. La hampe florale renflée à la base (non renflée dans le poireau) peut atteindre plus d'un mètre.

Les fleurs sont disposées au sommet de grosses ombelles, elles sont verdâtres ou plus ou moins violacées.

Les graines sont noires, anguleuses, ridées. Un gramme contient 300 graines environ. Seules celles d'un an germent facilement et cela en huit à dix jours.

Dans l'oignon rocambole, à la place des fleurs, on a des bulbilles qui peuvent être utilisées à la multiplication (fig. 103).

Il faut semer 800 g à l'are pour faire de l'**ognonée** ou de l'oignon-grelot, mais en culture ordinaire, 150 g suffisent, si l'on sème en rayons. Il faut 16 à 20 litres de petits oignons pour planter un are.

L'oignon est consommé surtout comme condiment, soit cru — mais alors il est difficile à digérer — soit, ce qui est le plus courant, après cuisson. Il contient des sels de soude et de potasse. Son essence possède une action antibactérienne et laxative. En outre, elle favorise les fonctions rénales. C'est un légume riche en éléments nutritifs.

L'oignon blanc aime une terre maraîchère, riche en humus. Il n'en est pas de même de l'oignon de couleur pour lequel on doit fuir une fumure organique récente. On peut lui fournir à l'are, 2 kg de superphosphate ou de scories, 1 kg de sulfate

d'ammoniaque, 2 kg de chlorure de potassium. Après l'éclaircissage, on ajoutera 1 kg de nitrate de chaux. Ce légume aime les sols alcalins.

L'assolement se fera sur trois ans.

I. — VARIÉTÉS D'OIGNONS BLANCS

Ces oignons sont appréciés au printemps, mais ils ne se conservent pas.

O. extra-hâtif de Barletta. — Variété extrêmement précoce.

O. très hâtif de Paris. — Gros et rustique. Un peu plus tardif que le précédent (*fig.* 101).

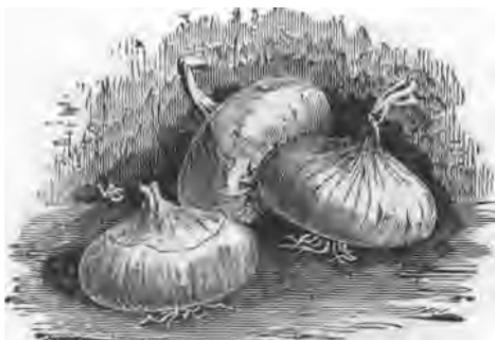


FIG. 101

Oignon blanc hâtif de Paris.

O. très hâtif de Vaugirard. — Rustique.

O. blanc hâtif la Reine. — Petit, mais très hâtif.

O. gros plat d'Italie. — Le semer au printemps.

II. — OIGNONS DE COULEUR

Ils se conservent bien, surtout s'ils sont semés et non plantés en petits bulbes (*O. de Mulhouse*).

O. jaune de Mulhouse. — De forme ovoïde. C'est le plus cultivé pour obtenir l'oignonée.

O. jaune paille des Vertus. — Variété la plus recommandée. Bulbe aplati, très gros, jaune cuivré. Variété très cultivée (*fig.* 103).

O. rosé de bonne garde. — Petit, mais se conservant bien.

O. jaune de Danvers. — Variété précoce.

O. rouge pâle de Niort. — Peut être aussi cultivé comme un oignon blanc.

Porte-graines :

Les plus beaux bulbes sont plantés à 50 cm les uns des autres. Les tiges sont tuteurées. Les graines nettoyées après séchage.

Les oignons blancs sont récoltés au fur et à mesure des besoins. Ils sont bottelés lorsqu'ils sont cultivés pour la vente.



FIG. 102

Oignon jaune paille des Vertus.

Ils produisent 250 kg à 300 kg à l'are. Les oignons de couleur, 400 kg à 500 kg.

Insectes :

Mouche ou **Anthomyie** de l'oignon (*voir à insectes de l'ail*).

Teigne de l'oignon (*voir teigne de l'ail*).

Criocère de l'oignon. — Ce joli coléoptère, d'un rouge vif, est voisin du **criocère** de l'asperge ; il apparaît en avril-mai. Les larves consomment le parenchyme et se recouvrent de leurs excréments. Utiliser les bouillies **nicotinées**, les poudres **roténonées** ou les insecticides de synthèse.

Thrips de l'oignon. — Il se rencontre presque toujours sur les oignons, mais ne cause des dégâts sérieux qu'en été chaud et sec. Les feuilles piquées par les larves et les insectes parfaits prennent une teinte argentée ; puis, si l'attaque est importante, jaunissent et dessèchent.

Dès l'apparition des insectes, exécuter des traitements *nicotinés* ou *roténonés*, ou encore utiliser un insecticide à base de D.D.T.

Maladies :

Rouille (*voir rouille de l'ail*). — Même traitement à appliquer.

Pourriture ou graisse (*voir maladies de l'ail*).

Mildiou de l'oignon (*Peronospora Schleideni*). — Il attaque dès juin l'oignon de couleur ; en septembre, l'oignon blanc. Les feuilles jaunissent et se couvrent d'un duvet violacé.



FIG. 103
Oignon Rocambole.

Traiter les jeunes plantes avec une bouillie cuprique faible.

Charbon de l'oignon (*Urocystis cepulae*). — Des pustules noir grisâtre apparaissent sur les jeunes plantes. Arracher les plantes malades et les brûler, désinfecter le terreau dans les

semis en pépinière. A la plantation, éliminer les plantes chétives ou malades.

Autre ennemi :

Anguillule ou Nématode de l'oignon (*voir à ennemis de l'ail*).
 Traitement développé à **anguillule** de la pomme de terre.
Culture: pages 330, 341, 375, 390, 394, 405.

OSEILLE

Rumex.

Famille des Polygonacées.

L'oseille est une plante vivace, les feuilles pétiolées forment une touffe par leur ensemble.

L'oseille commune (*Rumex acetosa*) émet une tige florale produisant des graines rougeâtres luisantes. Un gramme contient plus de 1.000 graines. La durée germinative est de deux ans, la levée demande six à huit jours.

L'oseille vierge (*Rumex montana*) présente l'avantage de ne pas monter à graine. Ses feuilles sont plus amples que celles de l'oseille commune. Cette oseille se multiplie par division.

L'oseille peut être semée ou plantée sur une fumure de 400 kg de fumier décomposé à l'are. On ajoutera 1 kg de nitrate de soude pendant le courant de la végétation.

Il ne faut pas abuser de l'oseille, qui est riche en oxalate et n'a rien de recommandable. D'ailleurs, elle est rarement consommée seule, mais plutôt mélangée aux épinards ou à la salade cuite.

Après une culture d'oseille, il est recommandé de chauler.

Insectes :

Chrysomèle de l'oseille (*Gastrophysa viridula*). — Petit coléoptère d'un vert métallique qui dévore les feuilles. Exécuter des pulvérisations **nicotinées**.

Mouche de l'oseille (*Pegomyia acetosa*). — Diptère rougeâtre dont la larve mine les feuilles. Couper les feuilles atteintes pour arrêter la propagation et les brûler.

Puceron. — Le puceron de l'oseille s'attaque au collet. Traiter à la nicotine.

Culture : page 361.

PANAIIS*Pastinaca sativa.**Famille des Ombellifères.*

Plante indigène beaucoup plus cultivée avant qu'on ne connaisse la pomme de terre.

Le panais a une racine blanche et charnue, du collet de laquelle partent des feuilles très découpées. Il émet une hampe florale atteignant 1 m 50 ; les fleurs sont jaunâtres.

Graine aplatie ailée. Un gramme en contient 300. La faculté germinative est de un an. La levée s'effectue en une douzaine de jours. On sème en rayons 30 à 50 grammes à l'are.

Le panais est utilisé parfois en ragoût, mais surtout pour donner du goût au bouillon. Il est diurétique.

Cette plante est peu exigeante sur la nature du sol ; cependant elle préfère celui qui est frais et meuble.

On fumera avec 200 kg de fumier décomposé à l'are, plus 4 kg de superphosphate, 2 kg de chlorure de potassium, 2 kg de nitrate de chaux, fournis au binage.

Variétés :

P. demi-long de Guernesey. — Le plus cultivé (fig. 104).

P. rond hâtif. — Le plus précoce.

Porte-graines :

Culture comme pour la carotte.

Insectes :

Teigne de la carotte. — Parfois, cette teigne fait des dégâts sur les panais ; elle attaque les ombelles des pieds-mères.

Brûler les parties attaquées, traiter avec les insecticides à base de **roténone**.



FIG. 104

Panais demi-long de Guernesey.

Mouche du panais. — La larve de ce diptère ronge le parenchyme des feuilles. Brûler les parties atteintes. Traiter aux poudres **roténonées**.

Maladies :

Elles sont rarement graves.

Mildiou. — Un duvet blanc s'observe sur la face inférieure des feuilles.

Traiter aux bouillies cupriques faibles ou S.R. 406.

Blanc ou oïdium. — Soufrage léger dès l'apparition de la maladie.

Septoriose (voir persil).

Culture: pages 341, 361, 375.

PERSIL

Petroselinum sativum.

Famille des Umbellifères.

Le persil est une plante bisannuelle au feuillage très divisé, d'un vert foncé, toujours odorant. Du centre de chaque touffe, une hampe florale de 60 cm à 80 cm se développe la seconde année. Elle porte des fleurs blanc verdâtre disposées en ombelles terminales.

La graine est d'un brun clair. Un gramme en contient 600 à 800 ; la durée germinative est de trois ans. La levée demande quinze à trente jours suivant la température et la qualité de la graine.

On utilise deux grammes pour dix mètres linéaires de bordure.

Le persil est utilisé comme condiment ou pour la garniture de nombreuses préparations culinaires.

On cultive aussi un type à grosse racine qui est consommé comme le salsifis.

Le persil est rustique, il prospère en tous terrains, mais préfère ceux qui sont riches en fumier décomposé. On fera un assolement sur trois ans.

Variétés :

P. commun. — Très parfumé.

P. frisé. — Très décoratif pour la garniture des plats.

P. nain frisé. — Feuillage très découpé.

Porte-graines :

On laisse monter à graine quelques beaux pieds qui sont récoltés l'année suivant celle du semis.

Ennemis :

Parfois, on trouve dans les bordures des escargots, des limaces que l'on détruira par les moyens habituels.

Maladies :

Mildiou. — Quand on le rencontre sur les feuilles, on enlève celles qui sont atteintes et on les brûle. Si la maladie est bien installée, on traite avec une bouillie bordelaise faible.

Septoriose (*Septoria*). — Ce champignon provoque sur le limbe et les pétioles des taches décolorées, puis brunes avec des points noirs. Les feuilles peuvent dessécher.

Utiliser les bouillies cupriques dès l'apparition de la maladie. Tremper les semences dans une solution de sulfate de cuivre (20 grammes par litre d'eau).

Culture : pages 342, 361, 375, 382, 406.

PIMENT

Capsicum.

Famille des Solanées.

Le piment appelé encore poivron est originaire de l'Amérique du Sud. C'est une plante ramifiée de 50 cm à 60 cm de hauteur, à fleurs petites, blanchâtres. Les fruits sont de formes variées, arrondis ou allongés, rouges, jaunes ou violacés à la maturité. Un gramme contient 150 à 200 graines dont la durée germinative est de quatre ans.

Sur couche, la levée s'effectue en douze à quinze jours.

Les piments doivent leur saveur à la **capsicine** qu'ils contiennent à des doses plus ou moins élevées selon les variétés. Les piments à petits fruits sont utilisés verts ou mûrs comme condiment ; leur emploi est plus fréquent dans les pays chauds que dans les pays septentrionaux. On peut les confire au vinaigre comme les cornichons. Les petits fruits séchés et broyés fournissent une poudre brûlante appelée poivre de Cayenne.

Les gros fruits, qui sont plus doux se consomment comme l'aubergine ou encore crus en salade.

De même que pour l'aubergine, la culture dans la région parisienne ou dans le Nord n'est possible — tout au moins au début — que sur couche.

I. VARIÉTÉS A LONGS FRUITS

P. rouge long ordinaire. — C'est le plus cultivé ; fruit allongé atteignant 10 cm, rouge vif à maturité. Saveur forte (*fig.* 105).



Fm. 105

Piment rouge long ordinaire.

P. de Cayenne. — Fruit étroit, saveur brûlante (*fig.* 106).

P. rouge de Cavaillon. — Fruit rouge vif, assez doux.

P. du Chili. — Fruit dressé, petit, très piquant ; utilisé surtout pour confire avec les cornichons.



FIG. 106
Piment de Cayenne.

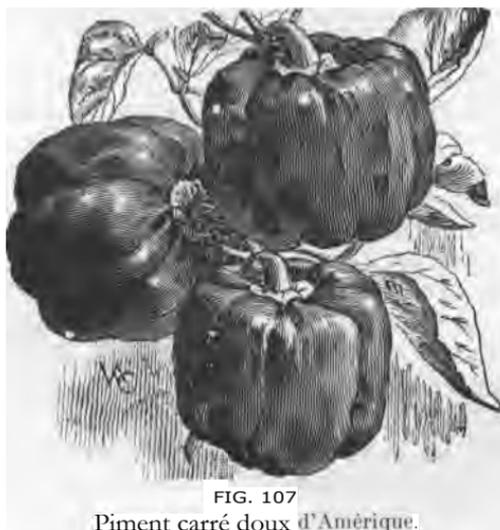


FIG. 107
Piment carré doux d'Amérique.

P. jaune long. — De couleur jaune vif.

P. doux d'Espagne. — Fruit long, large et doux.

II. — VARIÉTÉS DE PIMENT A FRUITS COURTS

P. Ruby King. — Fruit légèrement allongé, doux.

P. carré doux d'Amérique. — Variété hâtive à gros fruit rouge vif. Saveur très douce (*fig.* 107).

P. mammoth. — Fruit jaune d'or, volumineux et doux.

La production des graines de piment s'effectue comme celle des Aubergines.

Culture : pages 330, 351, 366.

PISSENLIT

Taraxacum officinalis.

Famille des Composées.

Le pissenlit ou dent-de-lion est une plante indigène. Les feuilles découpées à lobes aigus sont radicales. Du centre de la rosette part, la seconde année, une hampe florale creuse portant un capitule jaune qui fournira des graines allongées épineuses au sommet, munies d'une aigrette qui en facilite la dispersion par le vent.

Un gramme contient 1.000 à 1.300 graines environ, dont la faculté germinative est de deux ans. La levée s'opère en douze à quinze jours ; 50 grammes suffisent pour semer un are. Le pissenlit est consommé cuit à la manière des épinards, mais le plus souvent cru en salade après blanchiment ou non. A la campagne, on se contente souvent au printemps de le récolter dans les champs, dans les pâturages ou au bord des chemins où il pousse spontanément.

Il est considéré comme tonique, laxatif, dépuratif. Il contient de la **taraxine**. Les racines sont employées en décoction ou mieux après macération dans du bon vin; elles possèdent les propriétés indiquées ci-dessus.

Le pissenlit est rustique et ne souffre pas des hivers ordinaires. Bien qu'il ne soit pas difficile et vive en tous terrains, le pissenlit préfère les terres fertiles et fraîches. A une bonne

fumure organique, on peut ajouter 2 kg de chlorure de potassium et 3 kg de superphosphate.

L'assolement se fera sur trois ou quatre ans.

Variétés :

P. ordinaire. — Vigoureux et rustique.

P. vert de **Montmagny**. — Se développe rapidement.



FIG. 108

Pissenlit amélioré géant.

P. amélioré à **cœur** plein. — Forme des touffes compactes. Très cultivé.

P. amélioré géant. — Variété productive (*fig.* 108).

Porte graines :

Quelques beaux pieds sont conservés pour récolter la graine l'année suivante. Cette récolte s'effectue avant complète maturité ; pour ne pas perdre de fruits, on finit de sécher à l'ombre.

On récolte 200 kg à 250 kg de pissenlit à l'are.

Culture: pages 342, 361, 376, 390, 395.

POIREAU

Allium Porrum.

Famille des Liliacées.

Le poireau est cultivé depuis la plus haute antiquité. C'est une plante bisannuelle, **botaniquement** voisine de l'ail et de l'oignon.

Les feuilles, emboîtées les unes dans les autres, forment une sorte de tige, plus ou moins longue suivant les variétés. Au centre de l'éventail formé par les feuilles, se développe, la seconde année, une hampe florale, cylindrique, pleine, non renflée (elle est renflée chez l'oignon). Cette tige atteint 1 m 20 de hauteur.

L'inflorescence est globuleuse, les fleurs, verdâtres ou rosées, fourniront des fruits capsulaires renfermant des graines noires, ridées, ressemblant à celles de l'oignon. Un gramme contient 400 graines dont la durée germinative est de deux ans.

La levée s'opère en huit jours sur couche et demande de quinze jours à trois semaines en pleine terre suivant la température. Sur couche on sème 5 ou 6 g par châssis.

Pour la culture de pleine terre 3 g sont semés au mètre carré et avec 10 mètres, on peut planter un are.

Le poireau a une valeur nutritive faible, mais il est rafraîchissant et diurétique, malheureusement assez difficile à digérer par les estomacs délicats. L'eau de cuisson est émolliente et convient pour le traitement des affections de la gorge et des bronches.

Le poireau se consomme cuit, dans les soupes, ou à la vinaigrette, ou accommodé à la sauce ou à la crème.

Cette plante aime les climats humides et doux, les terres fertiles fraîches bien ameublées.

Une bonne fumure à l'automne, au fumier ou aux gadoues, lui est très profitable. On peut ajouter à celle-ci 2 kg de sulfate d'ammoniaque, 3 kg de superphosphate, 2 kg de sulfate de potasse, plus 1 kg de soufre. Après la reprise, on complète avec 2 kg à l'are de nitrate de chaux. Pour obtenir des poireaux énormes, on arrose au purin coupé d'eau, tous les 15 jours depuis fin août. Ne **puriner** qu'en sol copieusement arrosé ou mouillé par une bonne pluie.

L'assolement se fait sur 3 ans.

Variétés .

- P. jaune du Poitou.** — Variété précoce, recommandable pour les premières saisons (*fig.* 109).
- P. gros court d'été ou du Midi.** — Variété hâtive, à réserver pour les premières saisons.
- P. monstrueux d'Elbeuf.** — Variété précoce qui convient pour le forçage.



FIG. 109

Poireau très gros du Poitou.

- P. monstrueux de Carentan.** — Ce poireau devient énorme, il résiste facilement aux froids de l'hiver. Il est particulièrement recommandé.
- P. long de Mézières.** — Rustique.
- P. gros court de Rouen.** — Très rustique, il convient bien pour les dernières saisons (*fig.* 110).

Porte-graines :

On peut marquer quelques beaux pieds dans une plantation et les laisser monter à graine au printemps suivant, ou bien les arracher à l'automne et les planter à 40 cm en tous sens dans un coin du jardin réservé aux porte-graines. Les têtes sont réunies en bottes en août-septembre et rentrées dans un lieu sain et à l'ombre jusqu'au moment du nettoyage.



FIG. 110

Poireau très gros de Rouen.

Le poireau est très cultivé dans les plaines d'Achères, de Groslay, de Noisy-le-Sec, de Croissy, de Triel, etc., ainsi que dans les coins spécialisés en culture maraîchère de Bretagne et du Poitou.

On récolte : avec les premières saisons, 500 kg à 600 kg à l'are ; avec les dernières, lorsqu'elles sont arrachées tardivement après l'hiver, jusqu'à 1.000 kg (certains poireaux peuvent peser jusqu'à 600 grammes à cette époque).

Insecte :

Teigne du poireau (*Acrolepia assectella*). — Les chenilles de ce **micolépidoptère** causent parfois des dégâts importants dans les cultures. Le papillon nocturne pond en mai sur les poireaux. Les jeunes chenilles vivent en **mineuses** dans les feuilles, puis dans le **cœur**. En juin-juillet, elles quittent l'intérieur, se métamorphosent sur les feuilles, et constituent une seconde génération dont les dégâts se poursuivent jusqu'en octobre.

Tremper le plant douze heures dans une eau savonneuse légèrement **nicotinée** avant de le planter.

Poudrage léger avec un insecticide à base de **roténone**, un insecticide de synthèse ou un ester phosphorique au début mai. Puis, une seconde fois, en juillet-août, si on aperçoit les insectes. Si on coupe les poireaux, il faut le faire plus bas que l'endroit où se trouve la larve et remonter ensuite la culture par du nitrate ou des engrais liquides. Brûler les parties coupées.

On prétend que des aspersion avec de l'eau dans laquelle ont bouilli des feuilles de tomate est efficace.

Maladies :

Mildiou (*voir Mildiou de l'oignon*).

Rouille (*voir Rouille de l'ail*).

Culture: pages 322, 325, 342, 361, 376, 390, 395, 411.

POIRÉE ou BETTE

Beta vulgaris.

Famille des Chenopodiacées.

Les bettes ou poirées sont des sortes de betteraves chez lesquelles on ne consomme pas la racine mais les feuilles et surtout les pétioles très développés.

Les bettes sont des plantes indigènes, bisannuelles, dont on sème le fruit ou glomérule. Un gramme contient 60 à 90 glomérules dont la durée germinative est de six ans. La levée demande une dizaine de jours. On sème 80 à 90 g à l'are.

On consomme généralement les pétioles très élargis chez certaines variétés, ils sont appelés « cardes ». Le limbe de la feuille peut aussi se manger cuit à la manière des épinards. Ce

légume demande un bon accommodement, car il est fade par lui-même et peu nourrissant.

Les bettes sont de culture facile et se développent dans tous les sols ; cependant, plus le terrain est riche, plus la récolte est abondante. Pour obtenir un gros rendement, il sera bon d'enfouir 300 kg à 400 kg de fumier bien décomposé à l'are ; on y ajoutera 2 kg de sulfate ou de chlorure de potassium, 3 kg de superphosphate en sol alcalin ou de scories en sol acide. Après l'éclaircissage, 2 kg à 3 kg de nitrate de chaux.

On peut aussi arroser au purin quinze jours après l'éclaircissage. D'une façon générale, il ne faut pas ménager les arrosages.

L'assolement se fera sur trois ans.

Variétés :

Poirée blonde à cardé blanche. Feuilles blondes; côtes très larges (f g. 1H).



F.,. III

Poirée blonde à cardé blanche.

Poirée verte à couper. — Variété cultivée pour le limbe de ses feuilles et non pour leur pétiole.

Poirée verte à cardé blanche. — A larges côtes.

Poirée frisée à cardé blanche. — Variété à feuillage cloqué et frisé.

Porte-graines :

Les pieds les plus beaux sont marqués dans une culture ; ils sont protégés avant l'hiver par des coffres et des châssis ; arrachés au printemps et plantés à 50 cm les uns des autres, ou laissés sur place. En août-septembre, on coupe les tiges portant les fruits.

Dans une culture de poirée ou bette, on récolte 500 kg à 600 kg de produits, feuilles complètes, à l'are.

Mêmes insectes et maladies que la betterave.

Culture : page 362.

POIS

Pisum sativum.

Famille des Légumineuses.

Le pois, dont l'origine est douteuse, est cultivé depuis longtemps.

C'est une plante annuelle, à tige creuse grimpante, ne s'enroulant pas comme le haricot, mais s'accrochant au moyen des vrilles qui terminent ses feuilles composées. Il faut donc lui fournir des rames ramifiées et non simples comme celles du haricot.

Ses fleurs blanches, plus ou moins verdâtres ou rosées, solitaires ou par deux ou trois, naissent à une hauteur assez constante suivant la variété. Plus le pois est hâtif, plus les fleurs apparaissent près du sol (du huitième au seizième nœud).

Le grain est jaune ou vert, rond ou ridé.

Certaines variétés sont naines (0 m 40) et n'ont pas besoin de rames, ce sont celles réservées pour les cultures en plein champ; d'autres atteignent près de deux mètres de hauteur.

Un kilogramme contient de 3.000 à 5.000 graines. Il faut de 2 kg à 3 kg pour semer un are suivant que l'on cultive des variétés à rames ou des variétés naines.

Le pois ne craint pas les petites gelées de — 4° qui détruisent le haricot. La durée germinative est de trois ans, un peu plus pour les variétés rondes. Le pois met six à vingt jours à lever suivant la température.

Les pois secs très nourrissants, sont, à ce sujet, comparables aux haricots secs. Ils sont riches en matières albuminoïdes et en matières hydrocarbonées.

Ils renferment de l'acide phosphorique combiné avec de la potasse, de la soude, du calcium, etc. A l'état vert, ils contiennent davantage d'eau, moins d'amidon, mais plus de sucres solubles comme glucose, *levulose*, saccharose.

Plus que le haricot, le pois est utilisé en conserve et vendu en boîtes stérilisées. On recherche toujours les grains fins qui peuvent être obtenus, soit en prenant des variétés qui restent toujours à petits grains même lorsque la maturité est avancée, soit en triant au calibreur parmi une récolte ceux qui sont les plus fins. Ils sont stérilisés à part et ce sont les meilleurs.

Si le pois est peu sensible aux froids, il redoute les fortes chaleurs de l'été et sa culture n'est possible, dans la région parisienne, qu'au printemps et un peu à l'automne.

Il réclame de l'air et de la lumière.

Les terres de consistance moyenne, pas trop riches, lui conviennent très bien. Il ne faut pas le cultiver plusieurs années au même emplacement, mais attendre quatre ans, au moins, pour renouveler la culture au même endroit. En effet, il émet des substances qui sont toxiques pour la culture des pois suivants.

Comme fumure, on enfouira 200 kg de fumier décomposé à l'are ; à cela, on ajoute 3 kg de superphosphate, 2 kg de chlorure de potassium et, au premier binage, 2 kg à l'are de nitrate de soude. Le pois aime les sols légèrement acides.

Principales variétés (1) :

I. — POIS A ÉCOSSER A RAMES

a) Grains ronds :

A semer avant les ridés.

P. rapide (0 m 80). — Très hâtif (fig. 112).

P. Prince Albert (0 m 80). — Précoce, très cultivé. Convient pour la culture de primeurs.

P. express Alaska (90 cm). — Hâtif.

(1) Voir au sommaire la méthode adoptée dans l'énumération des variétés. Ici, il faudra tenir compte aussi avant de faire son choix, de la hauteur des plantes : certaines étant naines, d'autres à ramer.

- P. **express** à longue cosse ou le **Généreux** (0 m 80). — Assez hâtif, très bon.
- P. **Caractacus** (0 m.80). - - Hâtif, excellent.
- P. **Quarante-deux de Sarcelles** (1 m 10). — Belle végétation, très productif. Convient aussi pour faire les conserves.
- P. Michaux de Hollande** (1 m). — Précocité moyenne, très gros rendement. Convient également bien pour les conserves (*fig.* 113).

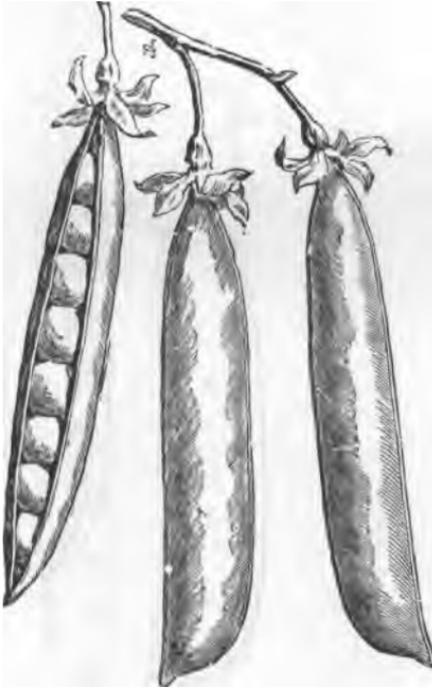


FIG. 112
Pois rapide.

- P. **Michaux ordinaire de Paris** (1 m 20). — Productif et très bon.
- P. **Serpette Guilloteaux** (1 m 30). — Neuf à dix grains dans la gousse, tandis que la moyenne est de sept à huit grains (1).
- P. du Cordon bleu** (1 m. 10). — Neuf grains dans la cosse. Très bien pour les conserves.

(1) Plus il y a de grains dans une gousse, plus la récolte est rapide pour le même poids.

P. roi des Serpettes (1 m 10) a tendance à être tardif ; neuf à dix grains dans la cosse. Variété productive.

P. d'Auvergne amélioré (1 m 50). — Bonne production.

b) Variétés à grains ridés :

Les variétés à grains ridés sont à semer quelque temps après les variétés à grains ronds. Elles se récoltent après, mais

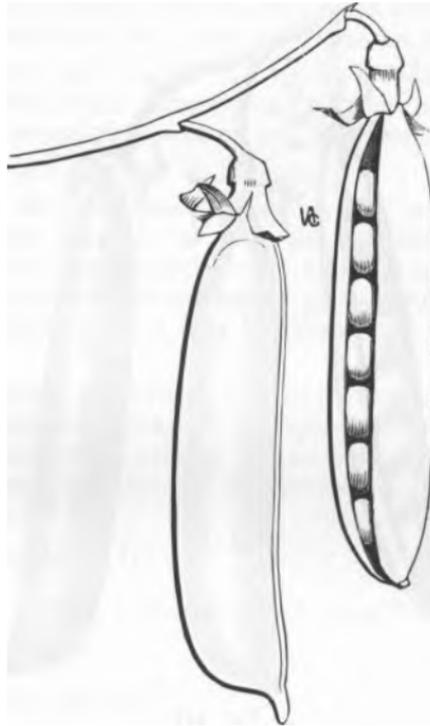


FIG. 113

Pois Michaux de Hollande.

par contre, leur saveur est plus délicate, plus sucrée. Leur feuillage est plus glauque ; les grains plus gros, mais dépassant rarement huit dans la cosse.

P. **Gradus** (1 m). -- Très sucré.

P. Sénateur (0 m 80). — Sucré. Productif.

- P. téléphone à rames (1 m 20). — Assez tardif, mais productif.
 P. Duc d'Albany (1 m 20). Assez tardif, mais assez productif.
 P. roi des Halles ou P. Alderman (1 m 30). — Peu précoc.
 Grains sucrés.

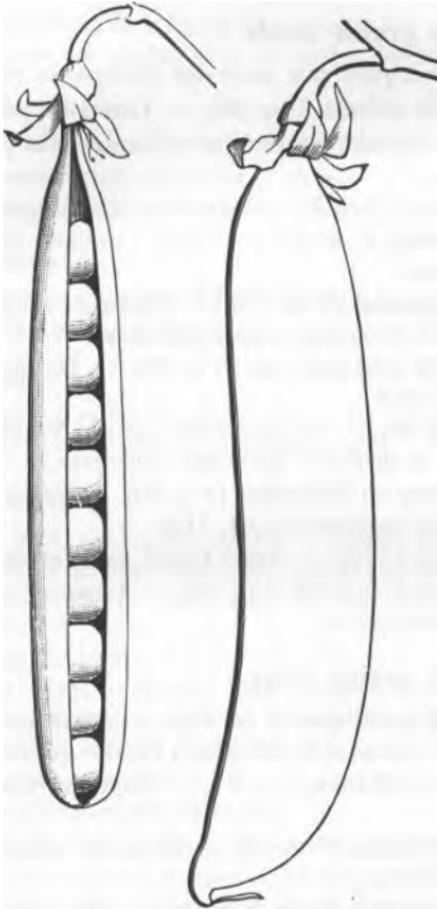


FIG. 114

Pois nain plein le panier.

- P. fondant sucré (1 m 50). — Gousse énorme, huit à dix gros grains. Variété assez tardive.

P. le Délicieux (1 m 60). — Vigoureux.

P. ridé de Knight (1 m 80). — Variété tardive, productive et sucrée.

II. — VARIÉTÉS NAINES A ÉCOSSER

a) Variétés à grains ronds :

Mêmes remarques que pour les grimpants ronds et ridés.

P. extra-hâtif à châssis (0 m 30). — Convient pour le forçage.

P. très hâtif **d'Annonay** (0 m 40). — Un des plus précoces. Belle végétation.

P. petit **provençal** (0 m 45). — Aussi productif que le précédent.

P. du chemin long (0 m 40). — Hâtif. Convient bien aussi pour les conserves.

P. nain vert impérial (0 m. 70). — Précocité moyenne. Recommandé pour les conserves en pois secs.

P. nain serpette cent pour un (0 m 60). — De moyenne saison, assez productif.

P. **Unica** (0 m 60). — De moyenne saison. Variété produisant beaucoup, recherchée pour les conserves.

P. plein le panier ou **Fillbasket** (0 m 80). — Précocité moyenne. Variété très productive (*fig.* 114).

P. gladiateur (0 m 70). — Assez tardif, mais assez productif.

P. Clamart nain très hâtif (0 m 70). — A semer en fin de saison. Variété productive.

b) Variétés à grains ridés :

P. Merveille d'Amérique (0 m 40). — Assez précoce si on le compare à l'ensemble des pois. Variété productive.

P. merveille de **Kelvedon** (0 m 40). — Moyenne saison. Productif, très sucré.

P. **Gloire** de Witham (0 m 40). — Moyenne saison. Grains gros, serré, très bon.

P. téléphone nain ou Daisy (0 m 50). — Moyenne saison. Gros grains. Variété productive.

P. superbe (0 m 40). — Précocité moyenne. Gros grains, à manger jeunes, devenant farineux en vieillissant.

P. progrès (0 m 40). — Peu hâtif. Neuf gros grains dans la cosse.

P. surpasse tout (0 m 70). — Grosse gousse. Très bon.

P. Prodigé (0 m 60). — Très bonne variété.

P. Lincoln ou Sénateur vert (0 m 60). — Neuf gros grains.
Bonne production. Très estimé pour sa finesse.

III. — POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT

Les mangetout sont à fleurs de couleur. On consomme chez eux la cosse avec les grains plus ou moins formés.

a) Variétés à rames :

P. sans parchemin de quarante jours (1 m) (*fig.* 115).

P. sans parchemin corne de bélier (1 m 50). — Très répandu.

P. sans parchemin géant à large cosse (1 m 60). — Fleurs rouges.

b) Variétés naines :

P. sans parchemin nain très hâtif à châssis (0 m 25 à 0 m 30).

P. **Carouby** nain mangetout à large cosse (0 m 80).

Porte graines :

On marque les pieds les plus beaux, ils sont pincés à leur extrémité. Les graines sont conservées au sec.

Insectes nuisibles :

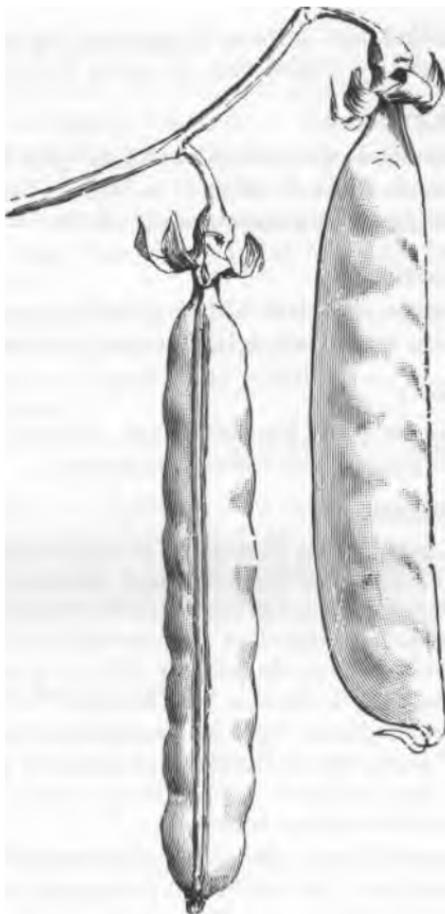
Thrips du pois. — La femelle de ce minuscule insecte pond en juin dans la fleur. Les oeufs donnent naissance à des larves, atteignant un millimètre. Larves et insectes parfaits piquent le végétal. Les fleurs se fanent et se dessèchent ; la plante ne se développe plus. Le thrips du pois est difficile à atteindre, car il se trouve à la face inférieure des feuilles. On recommande, cependant, les poudrages avec les insecticides, à base de roténone ou de D.D.T., dès la floraison et jusqu'en juillet. Le **lindane** semble plus efficace.

Faire un assolement sur trois ans.

Sitona du pois (*Sitona lineata*). — Par temps chaud, ce charançon incise le limbe des feuilles en pratiquant des trous semi-circulaires. Quand il est abondant, traiter avec un insecticide de synthèse ou une poudre **roténonée**. Il n'est vraiment à redouter que sur les jeunes cultures.

Puceron du feuillage. — C'est un des plus gros pucerons de nos régions. Il est verdâtre; parfois il cause de gros dégâts. Traitements **nicotinés** ou **roténonés** dès l'apparition de l'insecte.

Tordeuse du pois (*Laspeyresia dorsana*). — **Microlépidoptère** très connu sous le nom de ver du pois. Le papillon **apparaît** fin mai ; la femelle fond dans les feuilles et les gousses. La petite chenille se nourrit des grains.



Fm 115

Pois sans parchemin de 40 jours.

Traiter, vers mi-juin, avec une bouillie à base de D.D.T. additionnée d'un mouillant ou de 0 1 800 d'huile blanche par

hl. Si le besoin s'en fait sentir, renouveler le traitement dix à quinze jours après.

Bruche (*Bruchus pisorum*). — Petit coléoptère brun noir dont la femelle pond dans les gousses à la fin de la floraison. Les larves, sitôt écloses, pénètrent dans la cosse, puis dans la graine. Il n'y en a qu'une par grain, contrairement au haricot qui peut en contenir plusieurs. Ne pas semer de semences **bruchées**. Dès la floraison, faire des poudrages aux insecticides de synthèse ou à base de **roténone**, ou avec du **D.D.T.**: 100 g de matière active, plus 1 litre d'huile blanche pour 100 litres d'eau.

Maladies :

Anthracnose. — Ce champignon qui est voisin de celui du haricot, se traite de la même façon.

Rouille du pois (*Uromyces pisi*). — Elle est rare ; mais si elle apparaît, elle sera combattue avec une bouillie bordelaise à 1 % ou toute autre bouillie cuprique.

Oïdium du pois (*Erysiphe polygoni*). — Ce champignon recouvre de poussière blanchâtre la face supérieure des feuilles et parfois des rameaux. Le blanc s'observe surtout pendant les périodes sèches.

Préventivement, traiter à la fleur de soufre ou au soufre **mouillable**. **Curativement**, traiter au permanganate de potasse à 1 pour 1.000.

Culture : pages 326, 342, 362.

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum.

Famille des Solanées.

La pomme de terre fut introduite des montagnes de l'Amérique du Sud en Europe, à la fin du **xvi^e** siècle.

Parmentier la vulgarisa en France, plus d'un siècle après son introduction.

C'est une plante vivace par ses tiges souterraines renflées, appelées tubercules.

Ces tubercules développent des rameaux plus ou moins carrés, avec ailes membraneuses. Feuilles composées, **géné-**

ralement duveteuses. Les fleurs sont étalées en forme de roue à cinq dents, de couleur variant du blanc au violet, en passant par le rosé. Toutes les variétés ne fleurissent pas.

Les fruits, rares, sont des baies vertes et rondes.

Les graines sont petites et plates, un gramme en contient 350 à 500. La durée germinative est de trois ans. La levée sur couche s'effectue en huit à dix jours.

Les tubercules variables de forme et de couleur portent des yeux plus ou moins apparents.

Le semis n'est utilisé *que* par les spécialistes recherchant des variétés nouvelles ou des souches exemptes de maladies de dégénérescence. Il ne donne des tubercules à consommer que deux ou trois ans après, bien qu'avec la présence du **fusarium solani**, la tubérisation soit plus rapide.

La plantation des tubercules germés hâte la récolte ; elle permet d'éliminer certains plants malades. Il est bon de réaliser la mise en clayette soi-même, le bon plant germé étant fort cher. Les tubercules sont mis debout, c'est-à-dire que le point d'attache repose sur le fond de la clayette.

Les germes doivent être gros et trapus, de couleur plus ou moins foncée suivant la variété.

Pour les plantations destinées à la consommation hivernale, on plante généralement non germé, ce qui ne veut pas dire que l'on utilise du plant dont on a enlevé les germes, cette pratique étant généralement mauvaise pour l'ensemble des variétés.

Suivant la grosseur du plant, on en trouve un plus ou moins grand nombre au kilogramme; cette quantité peut varier de 15 à 35. En tenant compte du développement présumé de la variété on plante de 400 à 600 pieds à l'are.

Le poids nécessaire pour planter un are est donc très variable et peut osciller entre 12 kg et 20 kg.

La pomme de terre est la base de la nourriture avec le pain. On la consomme cuite d'innombrables façons : soit en frites, soit en ragoût, soit à l'huile et au vinaigre. On peut en faire des gâteaux ou des beignets.

Elle contient de la **solanine** (0 g 04) par kg. Lorsqu'elle germe, elle en renferme jusqu'à 0 g 60 ; il est donc bon de bien vider la base des germes en épluchant.

On l'utilise industriellement dans les distilleries et les féculeries.

La pomme de terre craint le froid et l'on doit attendre que l'époque des dernières gelées soit passée pour effectuer la grosse plantation de pleine terre.

Cette plante est très gourmande. Elle affectionne particulièrement les sols nouvellement défrichés, qu'elle permet de mettre en culture ensuite avec des légumes moins robustes.

Elle se développe dans les mois les plus chauds de l'année, pendant lesquels la vie microbienne est intense, et elle profite fort avantageusement des fumures, mieux que beaucoup d'autres plantes.

On pourra donner au sol une fumure de base de 300 kg à 500 kg de fumier à l'are que l'on enfouira à l'automne, sauf en sol léger où il peut être enterré au printemps. On complètera cette fumure par un apport de 2 kg de cyanamide ou de sulfate d'ammoniaque avant la plantation, ou de nitrate de soude après la levée. L'acide phosphorique sera fourni par 2 kg de superphosphate, la potasse par 2 kg de sulfate de potasse enfouis à l'automne en sol lourd, au printemps en sol léger.

La pomme de terre aime les terrains légèrement acides ; **il faut** en tenir compte dans l'utilisation de ces différents engrais.

L'assolement se fera sur quatre ans.

Variétés de pommes de terre :

P. Ackersegen ou Abondance de Metz. — Tardive à gros rendement. Épiderme jaune, chair jaune. Peu sensible au mildiou, résistante à la gale verruqueuse et aux maladies de dégénérescence.

Alpha. — Tardive de grande consommation. Épiderme jaune, chair jaune. Peu sensible au mildiou, résistante à la maladie verruqueuse, mais assez sensible à la dégénérescence.

Arran Banner. — Demi-tardive, de grande culture. Épiderme jaune, chair blanche. Assez sensible au mildiou. Bien productive, mais de qualité médiocre.

Belle de Fontenay ou Hainaut. — Très hâtive, très cultivée pour primeurs en plants germés. C'est une variété uniquement potagère de très bonne qualité. Épiderme et chair jaunes. Très sensible au mildiou et assez aux maladies de dégénérescence (*fig.* 116).

Bintje ou **Dikke-Muizen.** — Demi-hâtive, potagère et de grosse consommation. Très sensible au mildiou, à la gale **verru-**

gueuse, au **fusarium**. Assez résistante aux maladies de dégénérescence.

Carnea. — Tardive, Moulière à épiderme rouge et à chair blanche. Assez sensible au mildiou et aux maladies de dégénérescence, résistante à la gale verruqueuse.

Early rose. — Demi-précoce à épiderme rose, à chair blanche, farineuse. Sensible à toutes les maladies.

Eerstelingen ou **Eersteling**. — Très hâtive de primeur. Épiderme jaune, chair jaune. Très bonne qualité, mais très sensible aux maladies. Variété uniquement potagère.

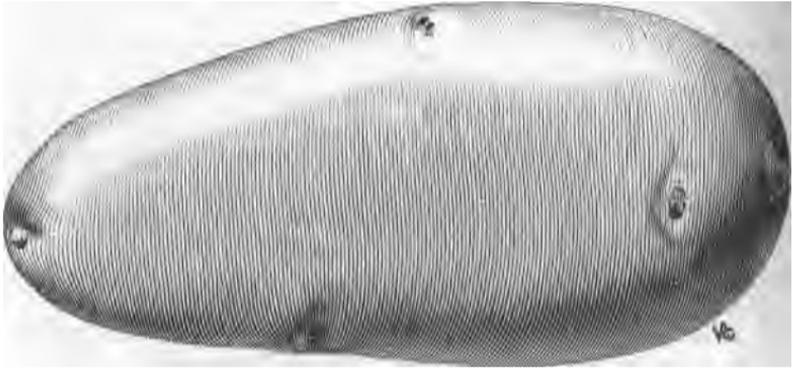


Fig. 116

Pomme de terre Belle de Fontenay.

Étoile du Léon. — Demi-précoce, potagère et de grande consommation. Épiderme jaune clair, chair blanche. Sensible au mildiou et aux maladies de dégénérescence. Résistante à la gale verruqueuse.

Flava. — Demi-hâtive de grande culture. Épiderme jaune, chair jaune. Assez sensible au mildiou, aux maladies de dégénérescence, résistante à la gale verruqueuse. Assez productive.

Flourball ou Colin des Vosges. — Demi-tardive de grande consommation. Épiderme rouge, chair blanche. Très sensible au mildiou. Résistante à la gale verruqueuse. Production bonne.

Fluke ou Saint-Malo de Kidney. — Demi-hâtive de grande consommation. Épiderme jaune, chair blanche. Assez sensible au mildiou, aux maladies de dégénérescence. Résistante à la gale verruqueuse.

Institut de Beauvais. — Demi-tardive, de grande consommation. Épiderme jaune, chair blanche. Assez sensible à toutes les maladies. Bon rendement.

Mittelfrühe. — Demi-tardive de grande consommation. Épiderme jaune, chair jaune. Peu sensible aux maladies, Rendement bon.

Ostbote. — Demi-tardive de grande culture. Épiderme jaune, chair jaune. Peu sensible aux maladies. Variété riche en fécule.

Ratte ou quenelle. — Demi-hâtive. Très bonne variété potagère. Épiderme jaune, chair jaune, ferme. Très sensible aux maladies. Très bonne qualité, mais rendement faible.

Rosa. — Demi-tardive à épiderme rouge, chair jaune. Très bonne qualité, mais sensible à toutes les maladies.

Royal Kidney. — Demi-hâtive pour primeur et grande consommation. Épiderme jaune, chair blanche. Assez sensible à toutes les maladies, production bonne.

Saucisse. — Demi-tardive, potagère et de grande consommation. Épiderme rouge, chair jaune, ferme et de très bonne qualité. Bon rendement.

Sieglinde. — Précocce, surtout cultivée en Allemagne. Épiderme jaune, chair jaune. Sensible au mildiou et aux maladies de dégénérescence. Résistante à la gale verruqueuse.

Up to date ou fin de siècle. — Demi-tardive de grande consommation. Épiderme jaune, chair blanche. Sensible aux maladies. Gros rendement.

Voran. Tardive, potagère et de grande culture. Épiderme jaune, chair jaune. Peu sensible aux maladies.

A la plantation, il faut éliminer les tubercules à germes très grêles ou **fileux**. Ces tubercules sortent rarement de terre. Il en est de même des tubercules houleux.

Commercialement, le plant doit être vendu en sacs plombés, portant une étiquette indiquant la catégorie à laquelle il appartient et le cachet des contrôles qu'il a subis.

Si les tubercules de consommation sont conservés en tas, ceux-ci n'auront pas plus de 0 m 80 de hauteur et le local sera à une température aussi près que possible de + 4° à + 8°. Vers 0°. les pommes de terre prennent un goût sucré très **désagréable**. Les tas seront isolés des murs ou du sol par de la paille.

Production du plant.

Le cultivateur doit rechercher par tous les moyens à ne planter que des tubercules sains. Ce n'est pas au moment de la plantation qu'il faut y penser, mais pendant la végétation, en éliminant périodiquement dans le lot destiné à faire du plant, les plantes malades ou douteuses, ce qui n'empêche pas de rejeter à la plantation les tubercules **bouleux** ou **fileux**.

Il est même recommandé de ne faire son plant que sur des parcelles restreintes, loin des cultures dont l'état sanitaire est équivoque et même à distance de celles d'autres légumes ou arbres fruitiers abritant des pucerons. Dans ces parcelles, les visites seront fréquentes et les éliminations énergiques. De plus, l'arrachage du plant sera précoce ; on le laissera **ressuyer** au soleil, après avoir détruit les fanes quelques jours auparavant.

La région parisienne est favorable au développement des maladies de dégénérescence ; dans des régions semblables, si l'on veut cultiver des variétés sensibles, il est bon d'utiliser du plant venant de régions plus avantageées comme la Bretagne ou certains coins de montagne.

Pour produire des tubercules sains avec le maximum de sécurité, il faut pratiquer la sélection généalogique. Cette sélection consiste à partir de tubercules sains, multipliés à part. Ces têtes de départ peuvent être prélevées après marquage dans un champ dont l'état sanitaire est bon, ou obtenues par semis. L'arrachage de ces pieds s'effectuera avant les autres du champ. Ils ne seront pas mélangés, mais mis séparément dans des clayettes et rentrés dans un lieu sain, dont la luminosité est tamisée, la température de + 4°. On traitera contre les pucerons s'il y a lieu.

L'année suivante, chaque clayette est plantée isolément. On arrache, en cours de végétation, les pieds malades ou la famille tout entière si les plantes sont trop atteintes. On continue ainsi pendant cinq à six ans. Les visites des plantations s'effectuent tous les quinze jours environ et on enlève toutes les plantes douteuses.

Insectes nuisibles.

Doryphore (*Leptinotarsa decemlineata*). — Depuis son introduction d'Amérique en France, en 1920, le doryphore s'est installé et pullule dans presque tous les pays d'Europe.

Ce coléoptère bien connu hiverne dans le sol entre 25 cm et 40 cm de profondeur. Lorsque la température où il se trouve atteint 14°, en avril-mai, suivant les années et la région, il sort de terre.

Les adultes dévorent les pommes de terre qu'ils rencontrent. Après accouplement, la femelle pond en paquets des œufs orangés. Au bout de huit à dix jours, ces œufs donnent des larves molles qui dévorent le feuillage. Ces larves se métamorphosent en terre.

Faute de pommes de terre, le doryphore se nourrit d'aubergines, de tomates ainsi que de plantes sauvages : morelle douce-amère.

Dès l'apparition des insectes parfaits ou des premières larves, traiter à l'arséniat de chaux (sauf dans les cultures intercalaires) à raison de 1 kg à 1 kg 500 de produit commercial par hl d'eau. On peut ajouter une bouillie cuprique, ne contenant pas de carbonate de soude, si des apparitions de mildiou sont à redouter.

Quand on ne peut utiliser les arsenicaux, le fluosilicaté de baryum, la cryolite, les insecticides de synthèse et les esters phosphoriques sont employés. Il en est de même du D.D.T. auquel on peut ajouter 1 litre d'huile blanche dans 100 litres d'eau.

La recherche de variétés résistantes (hybrides partant du *solanum demissum*, espèce-type résistante au doryphore) se poursuit.

Pucerons. Les pucerons qui transmettent les maladies à virus sont détruits, dès leur apparition, par les méthodes habituelles.

Il en sera de même des vers blancs, des courtilières, des vers fils de fer.

Maladies :

Mildiou (*Phytophthora infestans*). — Le mildiou est une des plus terribles maladies de la pomme de terre ; elle se manifeste sur les feuilles, les tiges, les tubercules.

Sur le feuillage des taches décolorées, puis brunes, se dessèchent ensuite. Sur la face inférieure des feuilles, on remarque un duvet blanchâtre qui disparaît ensuite. Les mêmes attaques peuvent se manifester sur les tiges. Après les feuilles, les tubercules peuvent être atteints. Des taches brunâtres sont peu marquées au début ; sous celles-ci, la chair des tubercules est altérée, puis elle pourrit.

Le mildiou provoque des dégâts considérables en années humides. La maladie apparaît en juin-juillet. Les spores pénètrent par les stomates. L'eau entraîne les spores des feuilles sur les tubercules. Ceux-ci deviennent livides. C'est par temps humide et chaud que le champignon se développe les plus rapidement.

Variétés résistantes : *Ackersegen*, *Parnassia*, *Voran*.

Variétés très sensibles : *Alberta*, *Bintje*, *Belle de Fontenay*, *Early rose*, *Eerstelingen*, *Rosa*, *Saucisse*.

Traiter préventivement, avant la pénétration du mycélium dans les tissus, avec une bouillie bordelaise à 1 %, puis jusqu'à 2 % ; avec un *oxychlorure* de cuivre 32, à 0,50 % et jusqu'à 1 %. La protection est d'environ quinze jours suivant la rapidité du développement du feuillage. Les poudrages sont beaucoup moins efficaces. On peut traiter aussi avec des poudres *eupro-roténonées* (fongicides et insecticides). Ces traitements combinés peuvent être aussi *eupro-arseniciaux*. On peut utiliser aussi S.R. 406.

Maladie verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*). — Sur les pommes de terre, des tumeurs verruqueuses se développent. Elles peuvent dépasser le volume du tubercule. Ces tumeurs qui sont tout d'abord de la couleur du tubercule, deviennent presque noires par la suite.

Cette maladie est plus fréquente en Belgique et en Allemagne qu'en France ; mais elle constitue un danger des plus graves pour notre pays. Elle est très contagieuse et les organes de conservation du champignon peuvent persister dans un sol infesté pendant de nombreuses années.

La propagation s'effectue à l'aide des semences, des outils, des souliers, du fumier, des sacs ayant été en contact avec le champignon.

Les variétés sont plus ou moins sensibles.

Il n'existe aucun moyen de lutte pratique. Dans les champs infestés, il ne faut plus cultiver que des variétés résistantes

comme : *Ackersegen, Belle de Fontenay, Chardon, Czarine, Étoile de Léon, Flava, Rosa, Voran*, etc.

On doit arracher les tubercules atteints et les détruire ainsi que leurs fanes. Arracher également les pieds qui peuvent se développer spontanément l'année suivante dans les terrains infestés. Avec du formol (1 litre de formol à 40 % dans 100 litres d'eau) désinfecter les locaux d'entreposage du plant ayant eu des tubercules contaminés. Ne pas planter dans un sol contaminé ou dans des parcelles limitrophes pendant cinq ans.

Maladies de dégénérescence. — Ces maladies sont dues à des virus. Elles sont extrêmement contagieuses et se transmettent aisément, soit par contact des feuillages dans les champs, soit par les piqûres des insectes et surtout des pucerons qui introduisent dans les plantes saines de la sève contaminée.

La guérison, actuellement, n'est pas possible et une plante malade ne donnera jamais de plantes saines. En prenant certaines précautions, on peut cependant éviter les maladies à virus. Pour cela arracher les pieds atteints dès l'apparition de la maladie. Par temps sec et chaud, ils peuvent rapidement contaminer les plantes saines. Les virus ne seront peut-être pas visibles, mais les pieds atteints sont capables de transmettre la maladie à d'autres l'année suivante. Les maladies à virus sont présentes dans toutes les plantations.

Elles diminuent considérablement les rendements des cultures.

Elles portent des noms différents suivant les symptômes qu'elles provoquent.

10 *Enroulement* :

Avec cette maladie, certaines folioles sont roulées dans le sens de la longueur. Elles sont épaisses et cassantes. Le rendement des plantes malades est plus ou moins réduit suivant le degré de virulence de la maladie, il peut être presque nul. En général, le tubercule-mère d'une plante atteinte d'enroulement reste dur; on le retrouve intact à la récolte.

20 *Mosaïque* :

Sur les feuilles contaminées, des taches plus claires se manifestent. Quand on fait l'ombre sur les feuillages atteints, la différence de couleur des parties saines et des parties malades s'observe plus facilement.

3° *frisolée*

Le feuillage a l'aspect frisé, boursoufflé et crispé. Souvent la plante est **nanifiée** et alors la récolte est très réduite. Là aussi la maladie se transmet par le plant.

40 *bigarrure*:

Les nervures sont marquées de taches anguleuses, très visibles à la face inférieure des feuilles. Ces taches peuvent aussi se rencontrer entre les nervures et sur les pétioles.

Certains virus sont parfois désignés par des lettres : A, F, G, X, Y, etc.

En combinant leur action, les virus donnent naissance à des maladies plus graves que s'ils étaient seuls.

Maladies d'importance secondaire :

Jambe noire (*Bacillus phytophthorus*). — Les bases des tiges atteintes noircissent, pourrissent et s'arrachent facilement. Arracher les plantes malades et les brûler. Cette maladie se développe surtout en sol humide. Ne planter que des tubercules sains, arracher les pieds atteints dès l'apparition de la maladie.

Flétrissement bactérien. — Maladie bactérienne qui se manifeste par un fléchissement brusque de la plante. Les tubercules atteints sont tachés de marron clair ; par place, des cavités sont remplies de pourriture blanchâtre.

Il ne faut pas couper les gros tubercules pour les planter, sinon on risque de transmettre la maladie.

Dans les cultures, éliminer les pieds malades. A la récolte, détruire les tubercules douteux.

Variétés très sensibles : *Flava*, *Eerstelingen*, *Bintje*, *Sau-cisse*, *Étoile du Léon*, *Royal Kidney*, *Industrie*.

Verticilliose (*Verticillium alboatrum*). — Le feuillage se flétrit, jaunit, mais parfois, seulement d'un seul côté sur les folioles. On ne remarque pas de revêtement duveteux à la face inférieure des feuilles comme dans le mildiou. Cette maladie est très accentuée les années sèches, contrairement à ce qui se produit pour le mildiou.

Ne pas récolter de tubercules à planter sur les pieds atteints. Observer un bon assolement.

Rhizoctone noir (*Rhizoctonia solani*). — Les parties souterraines atteintes semblent rongées ; à leur surface apparaissent

des filaments bruns. La croissance de la tige est arrêtée, le feuillage est mou. Les tubercules restent petits, ils sont souvent recouverts des *sclérotés* durs du champignon. Cette maladie se développe par temps sec. Elle est assez fréquente.

Employer des semences saines et vigoureuses. Assolement à bien pratiquer.

Pourriture du collet (*Sclerotinia Libertiana*). — On peut trouver cette maladie sur la carotte, la chicorée, la tomate, l'artichaut, le topinambour, la laitue, le navet, le haricot, le pois, la courge, etc.

Elle est peu fréquente sur la pomme de terre. Brûler les plantes malades.

Ne pas replanter sur un sol où il y a eu des pieds malades avant plusieurs années.

Gale commune (*Actinomyces*). — Maladie très répandue. Sur l'épiderme, les lésions débutent par de petites taches qui s'élargissent, mais pénètrent peu en profondeur. On peut planter des tubercules galeux ; cette maladie étant surtout fonction du terrain.

Éviter les apports calciques, mais utiliser des sels ammoniacaux, des superphosphates, comme engrais.

Gale poudreuse (*Spongospora subterranea*). — Rare en France, cette maladie est provoquée par un champignon qui ronge la surface du tubercule.

Alterner les cultures.

Taches des tubercules. — Parfois, ces taches sont nombreuses et déprécient la récolte. Il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

Autre ennemi :

Anguillule des tiges et des tubercules (*Heterodera Marioni*).

— Sous l'effet de ce nématode, les plantes ont des *entre-nœuds* courts. Sur les tubercules, il pénètre par les lenticelles ; l'écorce se fendille livrant passage à toute une faune de parasites. Les rendements sont réduits considérablement et peuvent même être nuls.

Brûler les plantes atteintes. Ne planter que des tubercules sains, pratiquer un assolement sur cinq ans. Désinfecter le sol par les procédés indiqués aux généralités. Ou encore arroser le sol au *sulfocarbonate* de potasse à 3 % à raison de 8 à 10 litres

au mètre carré, sur le terrain labouré et deux ou trois semaines avant de planter.

Signaler la présence de ce parasite à la préfecture, à la mairie ou au service de la Protection des végétaux.

Culture : pages 322, 330, 343, 351, 362, 391, 399, 406.

POURPIER

Portulaca oleracea.

Famille des Portulacacées.

Le pourpier est une plante annuelle qui se développe spontanément en France. Cette plante possède des rameaux et feuilles charnus. Les fleurs petites, jaunes, produisent des capsules contenant un grand nombre de graines fines, noires, dont la faculté germinative est de six à sept ans. Un gramme en contient plus de 2.500.



Fig. 117

Pourpier vert.

La levée s'effectue en cinq à six jours.

On consomme généralement cette plante en salade, parfois elle est cuite comme les épinards.

En France, le pourpier ne fait pas l'objet de cultures **commerciales**, on le sème généralement en bordure de carré.

Variétés :

P. vert (*fig.* 117).

P. doré à large feuille. — Plus compact que le précédent.

Culture : page 371.

RADIS

Rhaphanus sativus.

Famille des Crucifères.

Le radis est une plante annuelle ou bisannuelle dont l'origine est controversée ; cependant, il pousse spontanément dans nos champs. C'est une plante à racine pivotante, charnue, de forme et de couleur variables suivant les variétés. Les uns sont ronds, les autres sont allongés ; ceux de tous les mois ont leur couleur allant du blanc au rouge en passant par le jaune, le rose et le violet. Les radis d'hiver sont à épiderme noir. Les feuilles de ces plantes sont rugueuses. Les tiges florales ramifiées portent des fleurs blanches ou **lilacées**.

Elles donnent des siliques à plusieurs articles, qu'il faudra briser pour obtenir les graines. Celles-ci sont grosses, jaune clair ou rougeâtres. Un gramme en contient 150 environ. La durée germinative est de trois à quatre ans. Sur couche, la levée se produit en quarante-huit heures ; elle demande parfois une semaine en pleine terre.

Les radis sont presque toujours semés dans une autre culture ; en tenant compte de la densité de celle-ci, on utilise de 400 g à 500 g à l'are.

Ces plantes aiment un sol ameubli ; elles redoutent les fortes chaleurs et c'est pourquoi on les sème davantage au printemps qu'en été. De plus, comme ils se développent rapidement, les radis sont très appréciés au début du printemps, saison où les légumes frais récoltés au jardin sont encore rares.

Les radis constituent un hors-d'oeuvre agréable et décoratif à la fois.

Ils favorisent les sécrétions biliaires.

Comme ils sont cultivés avec d'autres légumes, ils profitent de la fumure de ceux-ci. Ils aiment les terrains légèrement acides.

I. — VARIÉTÉS DE RADIS A FORCER (1)

a) Radis ronds :

R. rond rose hâtif. — Jolie variété complètement à racine rose. Creuse à complet développement.

R. à forcer rouge globe. — Variété hâtive à épiderme uniformément rouge.

R. Cerise. — Très précoce. Très très peu de feuillage. Très jolie variété complètement rouge vif, de la grosseur d'une petite cerise. Ne creuse pas.

R. rond écarlate à grand bout blanc ou **Gaudry**. — Variété hâtive à feuillage moyen.

b) Variétés demi-longues :

R. de dix-huit jours. — Variété très hâtive, à feuillage peu abondant. Le récolter jeune.

R. demi-long rose à bout blanc. — Variété peu hâtive, feuillage moyennement développé. Très bonne qualité.

II. — VARIÉTÉS DE RADIS DE TOUS LES MOIS POUR LES SEMIS DE PLEINE TERRE

a) Radis ronds :

R. rond rose à bout blanc ou radis national. — Variété assez hâtive à feuillage moyen. Remarquable pour la pleine terre, ne creuse pas. Chair fine, dense et à saveur **très** agréable.

R. de **Sézanne** ou radis rond rose à très grand bout blanc. — Variété moyennement hâtive à feuillage abondant.

b) Radis demi-longs :

R. demi-long carminé à bout blanc, race d'Orléans. — Précoce, feuillage assez abondant.

(1) Nous ne citons que les principales. Voir au sommaire la méthode employée.

- R. demi-long écarlate à bout blanc, race **Pernot**. — Feuillage moyen, variété assez hâtive.
- R. Cherry Bell. — Précoce, ne creuse pas.



FIG. 118
Radis blanc rond d'été.

- R. rond écarlate géant. — Complètement rouge. Feuillage très abondant. Convient pour l'été, devient très gros.

III. — VARIÉTÉS RÉSERVÉES POUR L'ÉTÉ ET L'AUTOMNE

Leur racine est moins rapide à se former que celle des variétés précédentes.

- R. blanc rond d'été. — Radis à épiderme blanc. Chair légèrement piquante (*fig.* 118).
- R. rond jaune d'or hâtif. — Variété hâtive à peau jaune.
- R. d'été jaune d'or ovale. — Variété à racine assez longue.
- R. noir long d'été. — Se rapproche des radis d'hiver.
- R. blanc demi-long de Strasbourg. — Variété longue devenant très grosse (*fig.* 119).

IV. — RADIS-RAVES A TRÈS GROS DÉVELOPPEMENT

R. rave rose longue ou Rave saumonée. — A chair tendre.

R. rave transparente, race **Glacon**. — Chair blanc laiteux.

R. rave écarlate à bout blanc, race d'Amiens. — Race de bonne qualité.



FIG. 119

Radis blanc demi-long de Strasbourg.

V. — RADIS D'HIVER

R. noir gros rond d'hiver. — Épiderme noir, chair très blanche
Racine en forme de toupie.

R. noir gros long d'hiver. — Racine régulière de 25 cm de long,
à épiderme noir. Très cultivé. La racine se conserve très bien
(fig. 120).

R. rose d'hiver de Chine. — Épiderme rose vif.

R. violet d'hiver de Gournay. — Épiderme violet, chair de goût
intermédiaire entre les radis de tous les mois et les radis
d'hiver.

Porte-graines :

Il est prudent de ne récolter chaque année qu'une seule variété, ce genre s'hybridant très facilement.

Les racines bien typiques, provenant de semis d'automne sont protégées de paille en hiver et replantées au printemps ou laissées en place. On obtient la graine par battage des siliques.

Pour les radis de tous les mois, on récolte de 2 à 4 kg au mètre carré. Ces radis sont mis en botte. Chez les maraîchers, ce sont les femmes qui sont chargées de ce travail ; elles excellent dans la confection de jolies bottes bien régulières.



Fig. 120

Radis noir gros long d'hiver.

Insectes et maladies :

Les radis peuvent être atteints par les mêmes ennemis que les choux (principalement **Paltise**), mais, en raison de la rapidité du développement de cette plante, ces ennemis causent rarement d'importants préjudices.

Culture : pages 344, 391, 409.

RAIFORT*Cochlearia armoracia.**Famille des Crucifères.*

Le raifort est une plante vivace cultivée surtout en Allemagne. On consomme les racines qui sont grosses, longues, d'un blanc jaunâtre. Cette racine est utilisée râpée ; elle possède une saveur fort comparable à celle de la moutarde. On la consomme avec de la viande fraîche. Ses propriétés sont stimulantes.

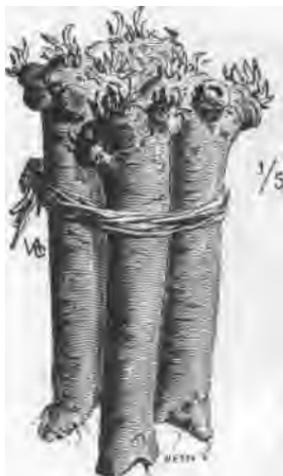


FIG. 121
Raifort sauvage.

La plante, bien que fleurissant, ne produit pas de graines ; on la multiplie par bouturage des racines.

Elle est parfois cultivée pour la pharmacie qui l'utilise à la préparation de certains sirops (fig. 121).

Culture : page 444.

RHUBARBE*Rheum,**Famille des Polygonacées.*

On cultive plusieurs espèces et surtout des hybrides de celles-ci.

Les rhubarbes sont des plantes aussi bien décoratives qu'alimentaires. Leurs grandes feuilles palmées atteignant 80 cm ont des pétioles volumineux et charnus. Les hampes florales montent jusqu'à 2 m de hauteur, elles sont creuses et portent des fleurs verdâtres. Les graines triangulaires sont au nombre d'une cinquantaine dans un gramme. Leur durée germinative est de trois à quatre ans. Leur levée demande deux à trois semaines.

Les pétioles sont consommés en compote ou en confiture. Le limbe des feuilles doit être rejeté, car il peut provoquer des intoxications assez graves (*fig. 122*).

Variétés :

- R. officinale.
- R. à côte rouge.
- R. hybride Queen Victoria.
- R. Monarque.
- R. Mitchell's Royal Albert.

Culture: page 444.



FIG. 122

Rhubarbe hybride.

SALSIFIS

Tragopogon porrifolius.

SCORSONÈRE

Scorzonera hispanica.

Famille des Composées.

Ces deux plantes sont très voisines, tant au point de vue botanique, qu'au point de vue cultural. En effet, leur culture est identique.

Toutes deux sont à racine allongée, charnue, à feuilles radicales assez étroites. La graine est longue, blanche, lisse.

Mais le salsifis a l'épiderme de sa racine jaunâtre, les feuilles étroites, les fleurs violacées, la graine longue pointue, garnie, d'aspérités.

La scorsonère a l'épiderme de sa racine noirâtre, les feuilles élargies, les fleurs jaunes, la graine lisse.

Dans le salsifis, un gramme contient une centaine de graines ; un peu moins de 90 dans la scorsonère. La faculté germinative est de deux ans ; la levée demande huit à quinze jours ; elle est souvent capricieuse.

Le semis nécessite 480 à 500 g de semence à l'are pour ceux qui sont exécutés en rayon. Les chardonnerets sont très friands des graines et font souvent d'importants prélèvements dans les semis.

Les racines se consomment cuites à l'eau et frites, ou en ragoûts. Les feuilles légèrement étiolées fournissent une salade agréable. Salsifis et scorsonères sont des aliments faciles à digérer et dont l'eau de cuisson convient aux **artério-scléreux**.

Ces plantes sont rustiques, elles aiment les sols profonds, bien ameublés. Il est bon de ne cultiver que sur fumure organique d'un an, mais on incorporera au sol, au moment du labour, 3 kg à l'are de superphosphate, 3 kg de chlorure de potassium, 3 kg de sulfate d'ammoniaque. Plus 2 kg de nitrate de soude après l'éclaircissage.

L'assolement se fera sur trois ans ; on cultive souvent ces légumes après les choux d'hiver ou les pommes de terre.

Principales variétés :

Salsifis blanc Mammouth (*fig.* 123).

Scorsonère noire (*fig.* 124).

S. géante de Russie. — A plus gros rendement.

Les scorsonères sont à préférer aux salsifis, elles produisent davantage et leurs racines ont moins tendance à se bifurquer.

Porte-graines :

À l'arrachage, on prélève de belles racines qui sont mises en jauge et replantées au printemps à 30 cm en tous sens. On récolte, dès juillet, au fur et à mesure de la maturité des graines. Il faut protéger des oiseaux qui en sont très gourmands.

La vente de ces plantes se fait en bottes de 2 kg environ. On récolte 300 à 400 kg à l'are.

Insecte :

Puceron (*Aphis sonchi*). — Quelquefois, ils attaquent les salsifis et les scorsonères en période de sécheresse. Arroser au collet avec un insecticide à base de nicotine.

Maladie :

Rouille blanche (*Cystopus tragopogonis*). — Cette rouille provoque sur les feuilles des pustules blanches abondantes qui affaiblissent la plante.



FIG. 123

Salsifis blanc Mammouth.



FIG. 124

Scorsonère salsifis noir.

Traiter avec des sels cupriques ; par exemple, bouillie bordelaise à 1 % dès l'apparition des taches.

Autres ennemis :

Les moineaux, les pinsons, les chardonnerets sont friands des graines. Il faut protéger les porte-graines et éloigner les oiseaux dès que le semis est effectué, en utilisant des **effaroucheurs** détonants par exemple.

Culture : pages 363, 406.

SARRIETTE*Satureia.**Famille des Labiées.*

S. hortensia

C'est la sarriette annuelle. Plante indigène à tiges herbacées. Feuilles étroites molles. Fleurs rosées ou blanchâtres. Graines

ovoïdes, brunes, fines ; un gramme en contient 1.500. La faculté germinative est de trois ans. La levée **demande** six à huit jours. On multiplie cette sarriette par semis (*fig.* 125).

S. montana.

C'est la sarriette vivace. Plante de 30 à 40 cm, demi-ligneuse, ramifiée, à feuilles allongées étroites, à fleurs blanchâtres, rosées ou lilas. Graine très fine, 2.500 environ au gramme. Cette espèce peut se multiplier par semis, mais on pratique surtout la division des touffes.



FIG. 125

Sarriette commune ou sarriette annuelle.

Ces deux plantes dont on coupe les jeunes pousses sont utilisées comme condiment, soit cuites, soit crues, dans les salades. Elles donnent un goût particulier et agréable aux aliments.

Culture : page 363.

SCOLYME*Scolymus hispanicus.**Famille des Composées.*

Le **scolyme** est une plante indigène, bisannuelle, à racine blanche, charnue. Les feuilles sont très épineuses. Les fleurs sont jaunes. Les graines ailées, blanchâtres, sont au nombre de 300 dans un gramme. Elles conservent leur faculté germinative pendant trois ans.

On sème en rayon à raison de 120 g à l'are.



FIG. 126

Scolyme d'Espagne.

Dans cette plante, on consomme la racine qui a un goût très agréable, plus fin que celui de la scorsonère. Malheureusement le centre est souvent très fibreux, c'est la raison pour laquelle cette plante est peu cultivée.

En Algérie et en Espagne, on utilise les jeunes pousses étiolées.

Ces plantes ont les mêmes exigences que les scorsonères (fig. 126).

Culture : page 376.

SOJA OU SOYA

Soya hispida.

Famille des Légumineuses.

Le soya, appelé encore pois de Chine, est originaire de l'Extrême-Orient. C'est une plante annuelle de 50 cm à 90 cm



de hauteur, à port dressé, à feuilles velues composées de trois folioles. Les fleurs sont petites, blanches, violettes ou maculées. Celles qui sont fécondées donnent des gousses renfermant deux ou trois graines, jaunes, panachées ou noires suivant la variété.

Les graines sont au nombre de 700 à 800 au kg.

La faculté germinative est de deux ans.

La plante peut être donnée au bétail, son feuillage est aussi nourrissant que celui de la luzerne.

Le soja est riche en matières grasses (15 % à 22%) et surtout en matières azotées (35 % à 45 %). Il est riche en phosphore. La farine est un complément alimentaire pour les personnes en état de dénutrition marquée. Elle est utilisée dans les potages.

Le soja doit être cultivé dans les sols convenant aux haricots. Le système racinaire de cette plante est très développé, il pénètre à une grande profondeur. Le soja peut prélever, comme les autres légumineuses, l'azote de l'air contenu dans le sol. Il faut donc le cultiver en sol riche en matières organiques. On peut aussi lui inoculer sa bactérie.

Dans nos régions, il ne faut semer que les variétés hâtives comme **Rouest**, Darwin, Tokio jaune, Tokio noir.

Dans le midi de la France, il est possible de cultiver des variétés moins précoces et plus productives.

Les ennemis du soja sont à peu près inconnus dans nos régions (*fig.* 127).

TÉTRAGONE

Tetragonia expansa.

Famille des Ficoïdées.

La tétragone que l'on appelle encore épinard de la Nouvelle-Zélande est une plante annuelle, à tiges très étalées, ramifiées, charnues. Les feuilles également sont charnues et de forme plus ou moins triangulaire.

Les fleurs naissent tout le long des rameaux et produisent des fruits terminés par des sortes de cornes d'où le nom de tétragone cornue. Les semences ont une faculté germinative de quatre à cinq ans. Un gramme contient 10 à 12 graines.

La tétragone possède sur l'épinard l'avantage de bien se développer dans les mois les plus chauds, période où l'épinard monte à graines.

On consomme ce légume exactement comme l'épinard; il est nourrissant et rafraîchissant. Il ne contient pas d'oxalate comme ce dernier et convient à tous les estomacs.

Il est bon, soit de stratifier les graines de cette plante à l'automne, pour en faciliter la levée au printemps, soit de les faire tremper vingt-quatre heures dans l'eau tiède avant de les semer.

La tétragone aime les sols riches en humus et les vieilles couches, restées libres, constituent un endroit idéal pour la culture. Cette plante aime la chaleur, mais aussi les copieux arro-



FIG. 128

Tétragone cornue.

sages. On peut ajouter aux fumures organiques, 2 kg de sulfate d'ammoniaque, 2 kg de superphosphate ou de scories, 1 kg 500 de chlorure de potassium. On peut aussi arroser au purin dilué, pendant le courant de la végétation.

Au début, la récolte s'opère feuille à feuille, puis en sectionnant l'extrémité des pousses (*fig.* 128).

Porte-graines :

Un prélève les graines à l'automne sur les pieds en culture dont les fruits jaunissent.

Culture : pages 351, 376.

THYM

Thymus vulgaris.

Famille des Labiées.

Le thym est un petit arbuste très ramifié, à tiges fines, ligneuses.

Les rameaux portent des feuilles petites, étroites, très odorantes, riches en thymol. Les fleurs sont rose-lilas. Les graines sont très fines, rondes. Un gramme contient plus de 600 graines, dont la faculté germinative se conserve trois ans.

La levée s'opère en six à huit jours.

Le semis s'effectue souvent de lui-même. Le long d'une allée, il n'est pas rare, lorsque l'on a laissé une bordure monter à graine, de voir pousser du jeune plant qui peut être employé à la multiplication.

Le thym est utilisé comme condiment: il vient en tous sols, mais il préfère les terrains sains, non compacts.

Variétés :

T. ordinaire.

T. allemand ou T. d'hiver. — A feuilles très grandes.

Culture : pages 363, 382.

TOMATE

Solanum Lycopersicum.

Famille des Solanées.

La tomate cultivée comme annuelle est originaire de l'Amérique du Sud. En France, elle fut introduite vers 1700.

Cette plante développe normalement des tiges ramifiées qui portent des feuilles composées poilues, à odeur forte quand on les froisse. Les fleurs sont jaunâtres en cymes. Les fruits lors-

qu'ils arrivent à maturité, sont rouges dans la plupart des variétés ; mais certaines variétés sont à fruits jaunes ou blancs.

Les graines sont blanches, aplaties, **reïniformes**, un gramme en contient 400 environ ; leur durée germinative est de quatre ans. Sur couche la levée demande cinq à six jours. Quatre à cinq grammes suffisent largement pour avoir le plant nécessaire pour planter un are.

La tomate est riche en glucose, fructose, saccharose. Elle contient de l'acide malique, de l'acide tartrique, **salicilique** ainsi que de l'acide phosphorique, du fer, etc.

Crue, elle n'est pas très facile à digérer. Le jus fraîchement exprimé est riche en vitamines A, B, C.

Elle n'est pas à rejeter de l'alimentation des rhumatisants comme on le croyait autrefois.

Les extraits secs (sucres, acides organiques, cellulose) sont plus abondants si les tomates sont peu arrosées et si l'année est sèche. La teneur en sucre est variable suivant le degré de maturité, c'est le soleil qui intervient le plus à ce sujet. Dans certaines variétés, cette teneur peut atteindre 13 % dans le midi de la France ; 4 % à 8 % dans la région parisienne. La vitamine C est également plus ou moins abondante suivant l'état de maturité et suivant les variétés.

La teneur en peaux et pépins est également très variable, elle peut osciller entre 2 à 3 %/100.

La tomate se prête à de nombreuses utilisations et suivant celles-ci, elle doit posséder des qualités différentes.

Pour les tomates à consommer crues, on recherche la saveur délicate, une certaine fermeté dans la chair, qu'importe la grosseur. Il n'en est pas de même dans les tomates farcies, celles-ci doivent être volumineuses et bien se tenir à la cuisson.

Pour obtenir des jus concentrés, les variétés très riches en eau sont peu intéressantes.

Les jus stérilisés qui commencent à se répandre en France doivent être préparés avec certaines variétés, notamment celles donnant un jus agréable à consommer, riche en sucres et en vitamine C.

Enfin pour les confitures, la richesse en sucre est très importante.

Il faut cependant remarquer qu'actuellement, comme les tomates sont vendues au poids, le producteur recherche surtout

celui-ci, ainsi que la précocité de production, sans tenir compte de la richesse en eau.

Quant à la ménagère elle porte généralement son choix sur les tomates à peau lisse plus faciles à peler.

En traitant les fleurs avec certaines hormones on obtient des fruits sans pépins.

La tomate, qui n'est pas rustique, ne peut se planter en pleine terre dans le Nord et la région parisienne qu'une fois les derniers froids passés.

Cette plante aime une exposition chaude, de la lumière et de la chaleur. Elle vient en tous sols, mais préfère ceux qui sont substantiels. Elle aime les arrosages abondants. Cependant en terre trop riche en azote, elle développe beaucoup de feuilles, souvent au détriment des fruits.

Après une fumure à l'automne de 300 kg de fumier décomposé à l'are, on ajoutera trois semaines avant la plantation, 3 kg de superphosphate et 2 kg de chlorure de potassium. On incorpore après la nouaison, 1 kg 500 de nitrate de soude, opération que l'on renouvellera toutes les trois semaines. Il est mieux de remplacer cet apport par des arrosages au purin coupé de deux tiers d'eau, fournis au même moment.

Les tomates préfèrent les terrains légèrement acides.

Pour le forçage une lumière d'appoint portant la durée d'éclairement à seize heures par jour donnera de bons résultats.

Par croisement et sélection, on recherche des variétés qui ne nécessitent pas de tuteurage, tout en ayant les qualités des variétés actuellement cultivées.

Variétés :

- T. Alliés. — Hâtive à gros fruits ; résistante à la maladie.
- T. Blanche. — Fruits riches en sucre et en vitamine C. Pépins peu abondants.
- T. Cerise. — Fruits très petits de la grosseur d'une cerise, mais nombreux ; riches en extraits secs, en vitamine C. Pépins abondants.
- T. Chemin. — Assez précoce, très productive. Fruits riches en sucres.
- T. jaune grosse lisse. — Gros fruits, riches en extraits secs, en sucres. Convient très bien pour faire des confitures.

- T. **Marglobe**. — Gros fruits, assez précoces. Variété résistante à la maladie.
- T. **Marmande**. — Gros fruits, riches en extraits secs, riche en sucres. Variété résistante à la maladie.
- T. **Merveille des Marchés**. — Gros fruits lisses, riches en vitamine C, variété productive.
- T. **Mikado écarlate**. — Tardive, à très gros fruits ayant peu de pépins. Cette variété a des feuilles semblables à celles de la pomme de terre.

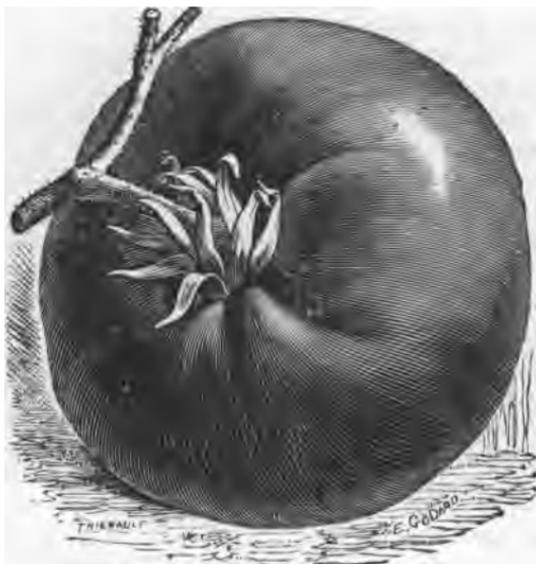


FIG. 129
Tomate Ponderosa écarlate.

- T. **Perdrigon**. — Fruits côtelés, gros. Assez hâtive, très productive.
- T. **Pierrette**. — Fruits gros, riches en vitamine C. Très précoce, très productive.
- T. **Poire**. — Fruits très petits, riches en sucres et en extraits secs. Pépins abondants.

- T. **Pondérosa** écarlate. — Fruits très gros, riches en extraits secs (*fig. 129*).
- T. Précoce des halles. — Précoce. Fruits irréguliers.
- T. Première. — Précoce, à fruits moyens, riches en extraits secs et en sucres.
- T.** Reine des hâtives. — Assez précoce. Fruits riches en sucres.

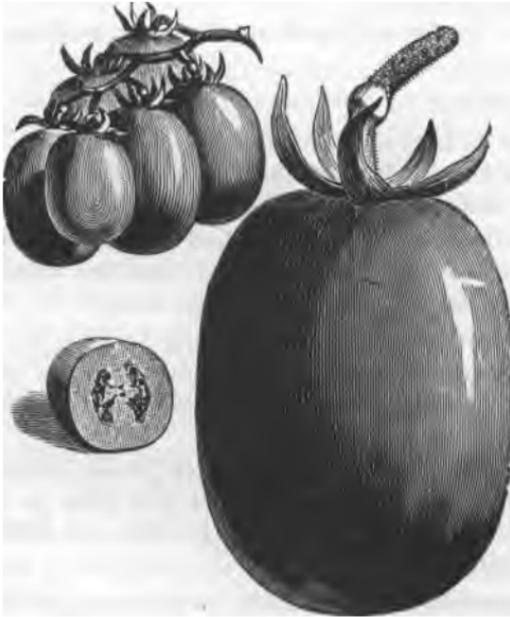


FIG. 133
Tomate Roi Humbert.

- T. Roi Humbert. — Fruits très lisses, allongés, riches en extraits secs (*fig. 130*).
- T. San **Marzano**. — Fruits petits, riches en extraits secs et en vitamine C. Variété assez hâtive, très productive. Très populaire en Italie.
- T. Trophy. — Très gros fruits, riches en extraits secs. Variété tardive.

La tomate-pêche est peu connue. Le fruit a l'aspect de celui du pêcher, il est joli et très bon.

A fruits très petits, nous avons les variétés :

T. olive. — Riche en extraits secs et ayant très peu de pépins.

T. groseille.

Insecte :

Puceron. — Contre cet insecte appliquer un traitement **nicotiné**.

Maladies :

Mildiou de la tomate (*Phytophthora in festans*). — Ce champignon, rare sur les feuilles, est très fréquent sur le fruit où il détermine des taches brunes. Le fruit pourrit.

Préventivement, on désinfectera les graines par trempage dans du formol à 1 % ; puis on appliquera les traitements indiqués pour le mildiou de la pomme de terre.

Septoriose de la tomate (*Septoria lycopersici*). — Sur les feuilles apparaissent des taches claires bordées de brun. Les points noirs constituent la forme hivernante. Les feuilles s'enroulent, se fanent et tombent.

Désinfecter la graine. Traiter les jeunes plantes avec une bouillie cuprique, une ou plusieurs fois. Près de l'époque de maturité des fruits, employer les poudres qui adhèrent moins que les bouillies.

Cladosporiose de la tomate (*Cladosporium fulvum*). — Maladie surtout fréquente en serre. Les feuilles jaunissent et sont couvertes d'un duvet à la face inférieure. En serre, aérer le plus possible. Brûler les plantes trop atteintes. Traiter avec une bouillie **sulfocalcique** faible.

Flétrissement. — Maladie bactérienne qui, de feuille en feuille, peut gagner toute la plante ; celle-ci, souvent, jaunit et dessèche. Des stries noires apparaissent sur les pétioles et les tiges. En coupant, on observe un noircissement des vaisseaux. La contamination se fait par les stomates et les blessures.

Désinfecter les semences et le sol des couches. Alternier les cultures. Traiter aux sels de cuivre.

Pied noir. Les plantes attaquées ont le collet et le bas de la tige noirs sur une certaine hauteur. Les tomates atteintes flétrissent brusquement. Arracher et brûler les plantes malades, elles contiennent le champignon qui provoque la maladie. Désinfecter le sol de la pépinière, ainsi que celui des repiquages et le pied des plantes avec de l'eau contenant 3 g de sulfate de cuivre par litre.

Maladies à virus. — Comme la pomme de terre, la tomate est sujette aux maladies à virus ; ceux-ci peuvent également être seuls ou associés, ce qui est beaucoup plus grave.

De plus, la tomate est prédisposée à un virus qui lui est particulier : la maladie bronzée. Les feuilles sont marbrées, elles se roulent. Les fruits peuvent prendre une teinte jaune.

Le thrips (*Thrips tabaci*) est le vecteur de cette maladie.

Les mosaïques de la pomme de terre et du tabac se rencontrent également.

Les pucerons sont souvent les vecteurs des maladies à virus de la tomate ; il faut les éliminer avec soin. Les jardiniers qui passent dans les rangs avec leurs vêtements, les outils de travail propagent aussi les virus.

Il ne faut pas planter de tomates dans le voisinage de parcelles de pomme de terre contaminées et il faut détruire les tomates atteintes de maladies à virus.

Autre ennemi :

Anguillule (*Heterodera Marioni*). — Par suite de l'attaque de ce nématode, les pieds se développent mal, des nodosités se remarquent sur les racines. Le nématode provoque souvent des attaques très graves sur toutes les cucurbitacées et solanées.

Brûler les plantes atteintes, désinfecter le sol des pépinières à la vapeur ou au sulfure de carbone, ou encore à l'eau bouillante ; sur terrain nu, utiliser les trois procédés.

Ne pas planter, pendant trois ans, solanées et cucurbitacées dans le même sol.

Utiliser le D.D. ou **Dichloropropane-Dichloropropène** en injections dans le sol à raison de 3 litres à l'are.

Culture: pages 323, 351, 376, 383, 399.

TOPINAMBOUR

Helianthus tuberosus.

Famille des Composées.

Le topinambour est une plante vivace rustique. Les tubercules sont jaunes, roses ou violacés, noueux, irréguliers dans le type, plus ou moins lisses dans les variétés. La tige peut atteindre deux mètres ; elle porte des feuilles rugueuses, poilues. Les fleurs sont jaunes comme celles du soleil décoratif, mais à une seule rangée de **ligules**. Elles ne produisent pas de fruits.

On multiplie donc par la plantation de tubercules ; il en faut environ 15 kg pour planter un are.

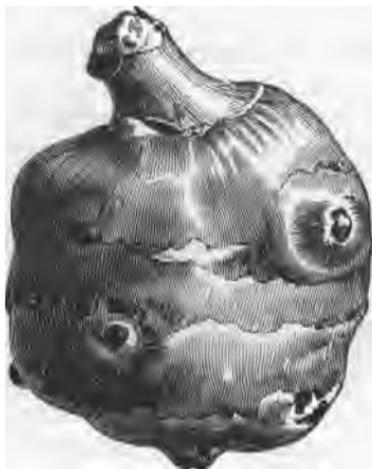


FIG. 131

Topinambour commun.

Dans les jardins ouvriers, cette plante peut s'utiliser pour limiter les lopins de terre ; plantée ainsi en haie, grâce à ses poils nombreux, elle retient les poussières et fait un rideau protecteur.

Ce légume, riche en insuline, convient aux diabétiques, mais son goût particulier n'est pas prisé de tous les consommateurs. Parfois, on l'utilise cuit à l'eau et assaisonné à la vinaigrette et enfin accompagné de sauces. L'industrie en tire de l'alcool, du sucre, de la **levulose**.

On cultive généralement les topinambours dans les coins les plus ingrats du jardin, ils s'en accommodent très bien. On leur reproche leur envahissement facile lorsqu'à la récolte, on a laissé dans le sol quelques petits tubercules.

Variétés :

T. commun. — Tubercule trop irrégulier, joue un rôle plutôt agricole (fig. 131).

T. patate. — Très gros.

T. fuseau. — Très allongé.

On récolte 300 kg à 400 kg à l'are et même bien davantage avec les nouvelles variétés qui sont actuellement en passe de vulgarisation.

Culture : page 345.

CHAPITRE IV

TRAVAUX DU MOIS

JANVIER

SUR COUCHE

Par cultures sur couche, nous entendons celles qui réclament de la chaleur, que cette chaleur soit produite par une couche proprement dite ou par le chauffage au **thermo-siphon**. Si la culture ne demande que la protection de coffres ou de châssis, elle se trouve classée dans les cultures de pleine terre.

Asperge.

Forçage des asperges vertes et blanches (*voir octobre et novembre*).

Aubergine.

On peut semer sur couche chauffant à 20 ° environ. Le semis s'effectue en rayon. Les graines sont peu recouvertes. Jusqu'à la levée qui demande une dizaine de jours, on peut laisser les paillasons sur les châssis ; après la levée, il faut les rouler pendant le jour. Les saisons peuvent être espacées toutes les quatre à six semaines.

Utiliser pour cette saison : *Violette longue hâtive*, *Violette longue* et *Violette naine très hâtive*, qui est la plus précoce.

Autant que possible, il faut semer en sol désinfecté (*voir le chapitre « Définition des principaux termes horticoles »*).

Carotte.

La seconde saison peut commencer vers le 15 janvier. Le semis s'exécute, comme en décembre, sur 15 cm de terreau répandu sur une couche chauffant de 180 à 20°. Ce semis s'effectue également à la volée. On peut ajouter au terreau un tiers de terre sableuse. Cette saison est presque toujours accompagnée de radis, comme en décembre, mais on y plante vingt-cinq laitues **gottes** par châssis.

Un mois après, les radis sont arrachés, puis les carottes éclaircies et rechaussées.

Les laitues sont récoltées, puis les carottes, en éclaircissant tout d'abord ce qui a lieu trois mois après le semis.

Les arrosages seront plus fréquents que pour la première saison.

Chicorée frisée.

Semis sur couche chauffant de 20° à 25°. Après le coup de feu, on sème sur le terreau qui doit être très près du verre (5 à 6 cm). On répand à la volée et on plombe ; très rarement on terreaute, dans tous les cas, très peu. On couvre de paillasons jusqu'à la levée ; celle-ci doit s'effectuer en moins de quarante-huit heures, sinon les plantes montent rapidement à graine au lieu de pommer. Il en est de même des chicorées qui ont souffert, par suite d'une mauvaise culture.

Quand les plantes ont quelques feuilles, opérer un repiquage sur couche chaude à 10 cm en tous sens.

Plantation (*voir mars*).

Chicorée sauvage.

Forçage (*voir octobre*).

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Continuation du forçage (*voir novembre*).

Chou-rave.

On peut débiter la culture en janvier sur couche, bien que l'on se contente généralement de celle de plein air semée en mi-mars.

On repique le semis de janvier sur couche ; mise en place six semaines après ; récolte trois mois après le semis.

Plantation : 36 par châssis dans les semis de radis.

Ces semis peuvent se continuer en février.

Chou-fleur.

Plantation de choux-fleurs sur couche chaude exactement comme en décembre.

Concombre.

Fin décembre ou commencement janvier, on peut semer sous bâche ou sur couche, en godet de 8 cm, deux ou trois graines enfoncées dans du terreau, la pointe en bas, pour éviter qu'elles aient à se retourner par la suite. Huit jours après la levée, la plante est rechaussée.

Lorsqu'ils ont trois ou quatre feuilles, on étête les concombres au-dessus de la deuxième. Une semaine après, on plante.

C'est généralement sous bâche chauffée au thermosiphon à 20° que s'effectue cette culture. On plante deux pieds distants entre eux de 60 cm sur une ligne passant au milieu de chaque bâche. Un des bras sera dirigé vers le bas, l'autre vers le haut du châssis, chacun d'eux sera pincé au-dessus de la quatrième feuille. Les nouveaux rameaux à une feuille au-dessus de chaque fruit. On ne conserve généralement que quatre fruits par pied.

Récolte début avril.

Fraisiers.

Culture forcée sur place et culture en pots.

La culture forcée sur place se prépare comme la culture hâtée décrite en juillet. Vers la mi-janvier, les châssis sont placés sur les coffres. Un mois après, on établit les réchauds entre les coffres.

Les fraisiers de la culture forcée en pots commencée fin novembre doivent montrer leurs hampes florales au début janvier. Il faut enlever tous les pots qui ne présentent pas de fleurs ou ceux dont le cœur du fraisier n'est pas ferme. On arrose à ce moment au goulot et le moins possible ; la chaleur est légèrement augmentée. Dans le milieu de la journée, on opère la fécondation artificielle en secouant les hampes ou en promenant un pinceau chargé de pollen sur toutes les fleurs. Après la floraison, la température peut atteindre 20 à 22°. **Bassinages** et arrosages sont repris, de même que les arrosages aux engrais liquides. Les binages dans les pots (**béquillages**) sont pratiqués. Parfois, on pince chaque hampe lorsqu'elle porte quatre ou cinq fruits. Au moyen de crochets en fil de fer ou en branchage de bouleau, on soutient les hampes florales.

La récolte a lieu en fin février, début mars. Elle est suivie par les saisons suivantes qui fournissent moins de déchets.

Haricot vert.

Culture sur couche ou sous bâche.

En raison des arrivages de haricots verts d'Espagne ou d'Algérie, la culture forcée des haricots est presque délaissée par les professionnels, sauf peut-être en maison bourgeoise.

On utilise les variétés : *Flageolet triomphe des châssis*, *Noir de Belgique*, *Merveille de Paris*.

Sur couche, la chaleur doit être de 18° à 20°. On peut semer en place ou en pépinière.

Sur la couche recouverte de 20 cm de terre légère enrichie avec un tiers de terreau de fumier, on trace quatre rayons creux de 6 cm à 8 cm et larges de 4 cm à 5 cm à la base. On dépose dans le fond quatre à cinq graines tous les 25 cm à 30 cm sur le rang. On recouvre peu, mais, après la levée, on comble les rayons. Il faut aérer chaque fois que la température extérieure le permet, couvrir de paillasons pendant les nuits, en doublant cette couverture si les froids sont intenses.

En pépinière, on sème sur couche en rangs distants de 5 cm à 6 cm. On plante lorsque les plants commencent à développer leurs premières feuilles. Quatre rayons creux sont tracés dans le sens de la longueur des lignes, les haricots sont arrachés avec précaution et déposés par quatre, tous les 25 cm ; on comble ensuite jusqu'aux cotylédons. On peut aussi semer en petits godets. Les soins sont les mêmes que pour les semis en place ; il faut aérer au moment de la floraison.

Sous bâche, la méthode est la même. Mais comme il est impossible de modifier la hauteur en cours de culture, comme cela est possible avec les coffres qui peuvent être remontés, il faut semer un peu plus loin du verre, et aérer davantage. De plus, quand les haricots touchent le vitrage, on place à cheval sous chaque angle du châssis un pot sous les panneaux.

Si cette culture peut s'effectuer pour les haricots verts, elle est possible aussi pour les haricots-flageolets.

Dans le premier cas, on récolte deux mois et demi après le semis, dans le second, trois mois après.

Ces cultures peuvent s'effectuer jusqu'en mars, époque à laquelle on pratique la culture hâtée, avec des châssis, mais sans chaleur artificielle.

Laitue de printemps.

Culture non forcée.

Quand on manque de plant, on peut semer, début janvier, sur couche tiède les variétés de printemps ; le repiquage s'exécute à 5 ou 6 cm en tous sens sur couche tiède ou sur couche sourde. On aère progressivement. Cette méthode est parfois utilisée pour échelonner la récolte. On plante en plein carré à 25 cm en tous sens.

Récolte en mai.

On peut faire succéder ces semis jusqu'au 15 mars, date à laquelle les laitues d'été peuvent être semées. Les soins se résument en binages et arrosages.

La *laitue romaine* se cultive dans les mêmes conditions.

Culture forcée.

Mêmes considérations qu'en décembre.

Melon.

Dès la fin du mois, on peut commencer le semis de melon. Mais cette culture est délicate et il est prudent de la laisser *exécuter* aux spécialistes. L'amateur attendra prudemment la mi-mars.

Les premiers semis utilisent les variétés suivantes : *Cantaloup Prescott hâtif*, *Cantaloup noir des Cannes*, *Cantaloup de Bellegarde*.

On cultive sur couche ou en bâche au thermosiphon. Il est bon de désinfecter le terreau. Les graines sont semées, soit en ligne, soit en godet de 8 cm. Elles sont placées la pointe en bas. Il faut une température de 25° environ. Si le semis est effectué en rang, il est nécessaire de repiquer en godet quelques jours après le développement des cotylédons. Quand la troisième feuille se montre, avec un instrument bien tranchant on coupe sous cette feuille en laissant un onglet dont la plaie sera cicatrisée avec un peu de plâtre ou de cendre. C'est l'étêtage ; il s'effectue environ un mois après le semis. Deux bras vont se développer ; on arrive alors au moment de la plantation, soit vers la mi-mars.

Navet.

La culture forcée de ce légume est facile ; il faut choisir dans les variétés : *Navet de Milan blanc*, *à forcer demi-long blanc*, *plat hâtif de Paris*.

Établir dès le 15 janvier une couche chaude, recouverte de deux tiers de terreau et un tiers de terre de jardin. Les maraîchers font le semis « au bouchon ». Sur un cadre fait de lattes espacées de 10 cm, des demi-bouchons sont cloués aux intersections des lattes. En appuyant ce cadre sur la terre bien nivelée, d'un seul coup les cent quarante-quatre trous sont effectués. Il ne reste plus qu'à déposer deux ou trois graines dans chaque trou et recouvrir. Lorsqu'on sème les navets à la volée, on a tendance à semer trop épais. De toute façon, l'éclaircissage s'effectue au couteau en coupant les plantes en surnombre. **Éviter** les coups de soleil en ombrant si c'est nécessaire. Aérer le plus possible ; recouvrir le soir.

On commence à récolter (en éclaircissant) deux mois après le semis.

Poireau.

Culture hâtée.

En lin janvier, on sème sur couche chauffant à 18° environ le poireau dit d'été qui sera récolté avant les variétés de pleine terre, c'est-à-dire vers juin-juillet.

On utilise les variétés : *Gros court du Midi, Monstrueux d'Elbeuf, Jaune du Poitou.*

On sème dans du terreau, à la volée ; on recouvre d'un demi-centimètre de terreau et l'on plombe. On aère, après la levée. On plante fin mars.

Pomme de terre.

Culture forcée.

Cette culture n'est plus guère pratiquée, même en maison bourgeoise, depuis les apports sur le marché des pommes de terre d'Algérie, du Maroc et d'Espagne.

Cependant cette culture peut s'effectuer sur couche chauffant de 15° à 20°, recouverte sur 20 cm d'épaisseur d'un mélange de terre de jardin et de terreau en parties égales. On trace quatre rayons creux de 10 cm dans lesquels on dépose du plant germé à raison de 16 à 20 au maximum par châssis. On comble le rayon ; quand le plant atteint 15 cm, il est légèrement butté. Dès que le feuillage touche le verre, on peut le maintenir sur le sol au moyen de crochets, puis on soulève les coffres. Les paillassons sont déroulés les nuits et roulés pendant le jour. La récolte débute généralement deux mois et demi après la plan-

tation ; on tâte à la main et on n'enlève que les plus gros tubercules ; plus tard, on arrache les pieds. Cette culture peut *s'effectuer* ainsi jusqu'à la mi-mars, époque à laquelle débutera la culture hâtée.

Tomate.

La culture forcée de la tomate est maintenant peu pratiquée, les produits venant du Maroc ou d'Espagne concurrencent cette culture qui présente beaucoup d'aléas.

On bouture en fin septembre sur couche tiède, ou en godet en serre. On plante en janvier en serre et on palisse sur fil de fer ; les plantes sont conservées à une seule tige. On établit à 40 cm les uns des autres des rangs jumelés. Tous les deux rangs, des sentiers de 70 cm de large sont réservés pour le passage. On pratique la fécondation artificielle ; il faut 18° à 20° dans la serre. On n'utilise que des variétés précoces.

Quand on sème, on le fait en janvier (pour la culture forcée) en choisissant les variétés hâtives et naines comme : *Précoce de Halle, Rouge naine hâtive, Pierrette*.

Lorsque les plantes ont quelques feuilles, on repique à 10 cm en tous sens et on plante en mars sur couche tiède à raison de neuf pieds par châssis.

FÉVRIER

EN PLEINE TERRE

Ail.

Plantation d'ail (*voir novembre*).

Chicorée améliorée.

Le blanchiment de cette chicorée fournit la « mignonnette ». Dès le début du mois ou même en fin janvier, on couvre les collets, nettoyés de leurs feuilles abîmées, au moyen de feuilles, de mousse ou de planches clouées en **A**. Pour récolter plusieurs fois, il faut opérer feuille à feuille ; sinon, on coupe au ras du sol avec un demi-centimètre de racine, ce qui maintient les feuilles ensemble.

Cette chicorée a été semée en avril en bordure d'allée.

Chou de printemps.

Plantation en plein carré ou sur costière, dans les mêmes conditions qu'en octobre, des choux semés fin août (*voir octobre*). La récolte sera un peu plus tardive mais nous n'aurons pas de pertes. Binages et arrosages s'il y a lieu. Si les choux à froid sous châssis deviennent trop vigoureux et risquent de monter au printemps, ils sont arrachés et repiqués à nouveau plus profondément et à plus grande distance : 12 à 15 cm.

Chou-fleur brocoli.

En fin février, **débuttage** des choux-fleurs brocolis buttés à l'approche des grands froids. Un binage est effectué.

Récolte en mars-avril.

Plantation des choux-fleurs brocolis qui ont été **enjaugés** en octobre.

Crambé.

Les semis effectués au mois de mars sont parfois assez développés pour produire l'année suivante. Souvent aussi, il leur faut un an de plus. Avant le départ de la végétation fin février, début mars, on couvre les pieds avec des grands pots dont on aura bouché les trous. Si l'on peut couvrir ces pots de fumier, on récolte plus rapidement, c'est-à-dire au bout de quelques semaines quand les pousses ont 12 à 15 cm de hauteur. On coupe le plus bas possible. Après la récolte on fait un binage, puis un terreautage des pieds. Ceux-ci peuvent rester six à huit ans en place.

Échalote.

Plantation en sol froid, comme il est indiqué en novembre, pour les sols légers et sains.

La récolte a lieu quand les feuilles jaunissent, généralement en juillet.

On se contente pendant le courant de la végétation de maintenir le sol propre ; le plus souvent, il n'y a pas besoin d'arroser.

Fraisiers des quatre-saisons et fraisiers à gros fruits.

Quand le sol le permet, un ameublissement superficiel à la serfouette est exécuté. Les coulants seront supprimés dès qu'ils apparaissent.

Une plantation de fraisiers des quatre-saisons peut être conservée deux ans ; les fraisiers à gros fruits peuvent subsister une année de plus.

La récolte commence dans le Midi, fin mars, début avril.

Poireau.

En fin février ou début mars, on sème du poireau en prenant les variétés précoces (*voir en janvier*). Le semis s'effectue à la volée sous châssis froid. La plantation a lieu comme il est dit en mars, les soins sont également les mêmes. Le poireau est toujours profondément enterré, c'est-à-dire jusqu'à ses premières feuilles. Le planteur prend une poignée de plant préparé dans sa main gauche et en laisse glisser un dans chaque trou effectué au fur et à mesure avec le plantoir tenu dans la main droite. Il faut bien serrer la terre, ce qui ne dispense pas d'un bon arrosage au goulot, opération qui est pratiquée **immédia-**

tement après la mise en place. Cette plantation est faite avant que le plant n'atteigne la grosseur d'un crayon. Pour cette saison, elle a lieu en mai, la récolte en juillet-août et même septembre mais ce n'est plus alors du poireau baguette (relativement fin).

Pois.

Les cultures forcées sous châssis, effectuées autrefois de novembre à fin janvier, ne sont plus usitées actuellement depuis que le marché est approvisionné très tôt avec les cultures d'Afrique du Nord. Cependant, les cultures hâtées sous châssis froid semées fin février sont toujours pratiquées. On utilise les variétés naines et hâtives comme : *hâtif à châssis, très hâtif d'Annonay, Petit Provençal, Merveille d'Amérique*.

On trace quatre rayons par coffre dans le sens de la ligne et cela sur bonne costière. Le rayon est creusé de 8 cm, recouvert seulement avec la terre rabattue du côté midi. Après la levée, on exécute un léger buttage. Avant que les pois ne touchent le verre, on relève un peu les coffres, puis on enlève les châssis. On pince les extrémités des tiges au-dessus de la quatrième grappe pour favoriser le développement rapide des gousses.

Cette saison se récolte fin mai.

SUR COUCHE

Artichaut.

Le semis n'est effectué que lorsque les hivers rigoureux ont détruit les anciennes plantations. Il est encore utilisé par les chercheurs de variétés nouvelles. On sème en pot, en terrine ou en ligne. Le repiquage en godet a lieu un mois après, en sélectionnant les pieds ; il faut détruire ceux qui sont chétifs ou épineux.

Aubergine.

Repiquage des aubergines semées en janvier.

On repique sur couche chaude à 8 ou 10 cm les unes des autres. On maintient à l'étouffé quelques jours, puis on aère progressivement (*voir mars*).

Semis sur couche chaude de la deuxième saison d'aubergine (*voir janvier, février, mars*).

Carotte.

Semis vers le 15 du mois de variétés à forcer sur couche chauffant de 15° à 18°. Des radis sont semés à la volée, puis les carottes (*voir décembre et janvier*). Sur chaque rang on dispose

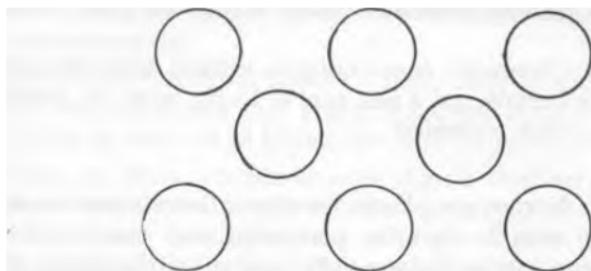


FIG. 132.
Cloches disposées de telle façon
qu'il existe l'espace d'une cloche entre deux.

des cloches de façon à ce qu'elles ne se touchent pas ; mais on ne les laissera qu'un espace sur deux et le rang du milieu en quinconce sur les deux autres. A l'emplacement des cloches, on plante une romaine verte maraîchère au centre et trois ou quatre laitues **gottes** autour. Après la récolte des salades se trouvant sous cloche, il faut passer les cloches sur les autres salades non recouvertes (*fig. 132*).

Récolte des carottes début juin.

Céleri à côtes.

Le céleri à côtes se sème en première saison dans la seconde quinzaine de février. La levée, assez capricieuse, est facilitée par des **bassinages** répétés. Dès que les plantes se montrent, par des aérages suivis, on évite l'étiollement. Quand les plantes possèdent trois ou quatre feuilles, on repique à 10 cm en tous sens dans du terreau désinfecté ; opération qui a lieu généralement un mois après le semis. On opère sur vieille couche.

Chicorée sauvage.

Forçage (*voir octobre*).

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Forçage (*voir novembre*).

Chou d'été.

Sur vieille couche ou sur couche tiède, on effectue la première saison de choux d'été. La graine est légèrement recouverte, puis plombée.

Lorsque le plant possède trois ou quatre feuilles, il est repiqué à 8 ou 10 cm en tous sens sur vieille couche ou sous châssis froid.

Les choux « borgnes », sans bourgeon central, sont éliminés. Pour ce premier semis, qui a lieu vers le 15 du mois, la variété *plat de Paris* est à conseiller.

Chou fleur.

Vers le 15 février, on plante les choux-fleurs semés en mi-septembre. Ce sera la dernière plantation sur couche de ce semis d'automne, elle peut donc s'effectuer en mi-décembre, mi-janvier, mi-mars. La plantation de décembre n'est pas souvent exécutée ; elle ne donne une récolte que quinze jours environ avant celle de janvier et présente plus d'inconvénients.

Cette saison de février se met en place en général de la façon suivante : sous chaque cloche on plante un chou-fleur, trois laitues. Avant cette plantation, on a semé des radis et quelques carottes. Entre les cloches sont plantés des choux-fleurs, qui ne sont clochés qu'après la récolte des premiers.

Récolte : trois mois et demi après la plantation.

Concombre.

Vers la mi-février, on commence la culture des concombres sur couche. Cette culture s'exécute exactement dans les mêmes conditions que celle faite en bêche et semée en janvier.

Récolte vers le 15 mai.

Fraisiers.

Culture forcée sur place.

Les plants sont préparés en juillet. Au 15 janvier on place les châssis sur les coffres. Au 15 février, les sentiers sont creusés de 30 cm et bourrés jusqu'au niveau des châssis de fumier chaud bien tassé. L'aération est presque supprimée, sauf s'il fait doux dehors. S'il est nécessaire, les réchauds sont remaniés avec un tiers de fumier frais. Les nuits, il faut couvrir de paillassons.

La date de récolte est très variable d'une année à l'autre ; c'est surtout la température extérieure qui la conditionne. En

année froide et humide, la récolte est plus tardive qu'en année normale. Il faut cependant compter au minimum deux mois et demi après la confection des réchauds.

Aérer au moment de la floraison. Ombrier, quand le soleil est trop ardent.

En culture forcée sur place, on peut aussi utiliser les fraises des quatre-saisons.

La culture forcée sur couche débute dans les premiers jours de janvier. Les plants sont préparés comme il est indiqué pour la culture en serre ou en bâche aux mois de juillet et novembre.

Donc, les pieds, conservés sous châssis froid en hiver, sont enterrés dans 20 cm de terre étalée sur une couche chauffant à 15-18° à raison de vingt-quatre pots par châssis. Au moment de la floraison, la chaleur extérieure est plus douce (on arrive à la deuxième quinzaine de mars). Avec le remaniement des réchauds, on doit avoir 18 à 20° à l'intérieur des coffres. A cette époque les soins sont les mêmes que ceux décrits en janvier pour la culture forcée en serre au thermosiphon.

Récolte : deux mois et demi après le début du forçage.

Laitue de printemps.

Culture non forcée.

Semis sur couche tiède comme il est dit en janvier. En mi-mars, on utilise les variétés d'été et d'automne.

Culture forcée.

Cette culture s'effectue comme le mois précédent ; cependant généralement, on plante quatre laitues par cloche avec une romaine au centre. Quant à celle-ci, on la lie souvent avec deux brins de paille pour l'obliger à pommer ; en été, cela ne se fait pas. De plus, on blanchit le haut des cloches pour éviter les coups de soleil.

Laitue à couper.

Semer sur une couche tiède en mi-février. On peut récolter en éclaircissant dès la mi-mars.

Navet.

Semer sur couche dans les mêmes conditions qu'en janvier. La couche est recouverte de 15 cm à 18 cm du mélange préparé avec deux tiers de terreau, un tiers de terre de jardin.

Oignon blanc.

Lorsque, pour une raison quelconque, on n'a pas d'oignon blanc, il est possible d'avoir rapidement du plant en semant serré sur couche. La plantation s'effectue comme il est dit début octobre.

Piment.

Sur couche chaude ou en terrine en serre, on sème le piment. La culture de ce condiment est semblable à celle de l'aubergine. On repique sur couche chaude, à 10 cm en tous sens, dès que les plantes possèdent quatre ou cinq feuilles.

La plantation s'effectue sur vieille couche en mi-avril.

Pomme de terre.

Culture forcée.

Bien que cette culture soit de plus en plus délaissée, quand on veut la pratiquer, on opère comme il est dit en janvier. De même que pendant ce mois on utilise les variétés suivantes : *Belle de Fontenay*, *Marjolin* ou *Victor*.

MARS

EN PLEINE TERRE

Arroche.

Les semis peuvent s'échelonner de mars en août. Les graines sont déposées en lignes distantes de 40 cm. Les éclaircissements seront successifs et laisseront les plantes définitivement à 20 cm ou 25 cm les unes des autres. On récolte feuille à feuille.

Artichaut.

Débuttage (*voir avril et novembre*).

Asperge.

Le semis d'asperge donne du plant qui est utilisé pour effectuer les plantations. Il s'exécute vers le 15 du mois, en sol bien ameubli, de préférence en rayons distants de 25 cm à 2 cm de profondeur ; on recouvre et on plombe. Les soins se résument en arrosages, binages, sarclages dans le courant de l'année ; puis on coupe les tiges à l'automne lorsqu'elles sont sèches. La levée des graines a lieu quatre à cinq semaines après le semis.

Plantation des asperges à la fin du mois ou au début d'avril.

Le plant d'un an est le meilleur à planter (*voir ci-dessus*). Les griffes auront des racines courtes, des bourgeons plats, bien nourris.

La plantation s'effectue en terrain propre et bien fumé. Dans les sols où les cailloux sont nombreux, il est souvent utile de les éliminer par un criblage à la grosse claie jusqu'à 45 cm de profondeur.

Le carré destiné à la plantation est divisé en bandes de 0 m 40 et de 0 m 60 à 0 m 80 de large. La première bande a 0 m 40 à 0 m 50 de large, elle longe une allée ; la seconde 0 m 40, la troisième 0 m 60 à 0 m 80, la quatrième 0 m 40, la cinquième 0 m 60 à 0 m 80 et ainsi de suite, la dernière comme la première 0 m 40 à 0 m 50 (*fig. 133*).

Les bandes paires sont vidées sur une profondeur de 0 m 20, la moitié de leur terre est mise en butte sur chacune des bandes voisines de 0 m 60 à 0 m 80 de large. Dans les bandes creusées, tous les 1 m environ, on dispose une **pellée** de terreau

qui est mélangé avec la terre du carré et forme un petit dôme de quelques centimètres de haut. Sur ce dôme, sont étalées les racines. Les griffes sont recouvertes de bonne terre et marquées par une petite fiche placée obliquement près du pied.

La première année, il sera peut-être nécessaire d'exécuter quelques arrosages en cas de sécheresse. On sème, généralement sur les ados, des radis ou l'on plante de la salade.

A l'automne, les tiges sont coupées à 10 cm du sol.

La seconde année à même époque, on remplace les griffes mortes, s'il y a lieu. On **contreplante** les ados et, comme l'année précédente, on maintient le sol propre par des sarclages répétés.



FIG. 133

Préparation du terrain pour plantation d'asperges.

A la fin du mois, par un labour, on enterre l'épais paillis qui avait été déposé en été autour des pieds et l'on recouvre de quelques centimètres de terre prélevée sur les ados.

En troisième année, les soins sont les mêmes. On peut commencer à récolter deux ou trois asperges par pied après avoir butté de 15 cm de terre. Ce buttage s'effectue sur toute la longueur de chaque ligne.

Chaque année la hauteur de terre est augmentée mais ne doit pas dépasser 30 cm au sommet du dôme.

Remarquons que les pieds mâles donnent les plus belles asperges. Les pieds femelles qui produisent des fruits peuvent être enlevés dès la seconde année et remplacés par des pieds mâles; ceux femelles étant utilisés par la suite pour le forçage par exemple (*voir octobre et novembre*).

Carotte.

Vers la fin du mois, sur costière de 2 m 30 à 2 m 50 de large, on sème des radis ; on recouvre, puis on sème des carottes.

On peut utiliser les variétés demi-longues, : *Nantaise améliorée*, *de Croissy*.

Après terreautage, on plante de la laitue sur le rang du bord, à 0 m 50 les unes des autres. Tous les rangs sont espacés de

0 in 50, les plantes également ruais disposées en quinconce. Sur le deuxième rang, un chou-fleur (variété hâtive), *Erfurt* par exemple, une romaine et ainsi de suite. Le troisième rang est occupé comme celui du bord, par des laitues. Le quatrième,

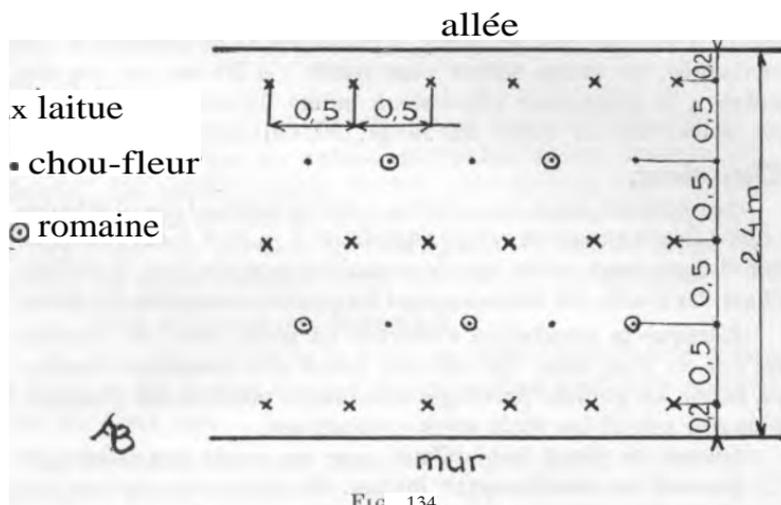


FIG. 134

comme le second, par des romaines et des choux-fleurs. Le dernier, voisin du mur, par des laitues. Le premier et le dernier rangs sont à 15 ou 20 cm du bord. Après la récolte des radis, puis des laitues et des romaines, on éclaircit les carottes et l'on terreaute, puis on arrose (*fig. 134*).

Les choux-fleurs sont récoltés fin juin-juillet.

Cerfeuil.

Semis sur costière à bonne exposition. Le cerfeuil aime un terrain riche en humus ; on le sème généralement à la volée, parfois en rayons. Désherbage et arrosages, s'il y a lieu, seront les seuls soins à lui prodiguer.

Cerfeuil bulbeux.

Semis des graines stratifiées en septembre (*voir ce mois*).

Binages, sarclages, arrosages sont d'autant plus fréquents que le sol est léger et la période sèche.

Chou-navet et rutabaga.

Ce semis s'effectue en pleine terre à la fin mars, pour se poursuivre jusqu'au début juillet. En grande culture, où les choux-navets et rutabagas sont plus appréciés qu'en culture potagère, on opère en place en rangs distants de 40 cm à 50 cm ; on éclaircit pour laisser les plantes à 30 cm sur le rang. Si le semis n'est pas fait en place, c'est-à-dire si la plantation est envisagée, les rangs seront plus serrés : à 20 cm les uns des autres ; la plantation effectuée à même distance qu'en semis *en place*, 40 cm entre les rangs, 30 cm sur ceux-ci.

Chou-fleur.

Sur costière dans les carottes (*voir ce légume*), on plante des choux-fleurs sur deux rangs espacés de 1 m et à 1 m également sur chaque rang; entre eux des romaines sont plantées. Au milieu et sur les bords, des laitues seront les premières salades récoltées.

Lorsque la plantation s'effectue en plein carré, on plante à 60 cm en tous sens. On enfonce jusqu'aux premières feuilles, on borne au goulot. Arrosages abondants pendant les chaleurs, binages, seront les seuls soins à prodiguer.

Quand le plant fait défaut, par un semis sur couche au 15 janvier on comble cette lacune. Ce semis est repiqué sur couche à 8 ou 10 cm en tous sens. On peut alors semer une variété très hâtive (choux-fleurs tendres) et une variété demi-dure moins hâtive, ce qui échelonne davantage la récolte qu'en ne semant qu'une seule variété.

Chou-fleur brocoli.

Récolte des choux-fleurs brocolis à la fin du mois pour les variétés précoces.

Pour les variétés tardives, il faut presque un an de culture pour pouvoir récolter.

Ciboule.

La ciboule vivace est multipliée par division de touffe en mars-avril. Elle est généralement plantée en bordure où l'on distance les pieds de 25 cm.

La ciboule annuelle est multipliée par semis ; par division, elle monte trop facilement à graine.

Ce semis chez les particuliers s'effectue généralement en bordure de carré, la graine étant répandue dans un petit rayon creux de 1 cm; à 15 cm environ du bord des allées.

La récolte s'opère au couteau, au fur et à mesure des besoins, environ trois mois après le semis.

On ne conserve pas les pieds plus de deux ans. Un peu de feuilles à leur base avant les grands froids est la seule protection nécessaire. Ces semis peuvent se prolonger jusqu'en juin.

Pour la vente, le semis s'effectue généralement en juillet-août.

Ciboulette.

Comme son nom l'indique, elle est un diminutif de la ciboule. Sa culture s'effectue de même, généralement en bordure de planche. La multiplication se fait par division des touffes en enlevant des mottes les herbes vivaces comme le liseron et le chiendent. La bordure est installée à 10 cm du bord de l'allée ; les pieds distants entre eux de 15 cm environ.

Le semis s'effectue en mars-avril.

Par des désherbages à la main, on évite l'installation dans la bordure des herbes vivaces. Cette bordure peut être refaite tous les deux ans.

On récolte au fur et à mesure des besoins en coupant au couteau à 2 cm ou 3 cm du sol. A l'approche de la floraison, il faut couper, comme pour une récolte mais on peut laisser quelques pieds qui fourniront ce condiment en attendant que ceux coupés soient repoussés.

Crambé.

Avant le départ de la végétation, on peut bouturer les vieux pieds. On coupe les racines par tronçons de 8 à 10 cm ; les plus belles sont plantées directement à 35/40 cm sur le rang ; les rangs distants de 60 cm. Les autres racines sont mises un an en pépinière. Les soins sont les mêmes que pour les plantes issues de semis.

Cresson alénois.

Cette plante peut être cultivée en bordure de planche. Si on la cultive en rangs, ceux-ci sont distants de 25 cm. Comme elle monte rapidement à graine, on peut renouveler les semis tous les trois semaines à un mois. D'ailleurs, pendant les fortes chaleurs, on sème sur costière exposée au nord.

Récolte des pousses environ un mois après le semis.

Cresson de fontaine.

Cette culture est pratiquée par des spécialistes dans de grands bassins rectangulaires de 2 m 50 à 3 m de large et 50 m de long. Un système de vannes appropriées permet le réglage du plan d'eau. Le fond imperméable est recouvert de 15 cm à 20 cm d'un mélange riche en terreau.

Les boutures sont plantées au mois de mars tous les 10 cm. Après la reprise, on monte progressivement le niveau de l'eau.

La récolte peut commencer un mois après la plantation.

Il suffit d'un faible courant d'eau bien propre pour alimenter plusieurs fosses.

Avec un peu d'eau courante bien claire, on peut établir une petite cressonnière pour son usage personnel. Il suffit même d'installer, près d'un robinet, un baquet de 40 cm de profondeur. On l'enterre aux trois quarts et le remplit de 15 cm de terre bien fertile. On plante les boutures comme précédemment, on monte le niveau au fur et à mesure que les pousses se développent. Un mince filet d'eau coule par le robinet et l'excédent se déverse par une encoche pratiquée à l'opposé.

Crosne du Japon ou *Stachys tubéreux*.

Les tubercules sont plantés en sol *léger* et frais, en rangs distants de 40 cm, à 30 cm sur ceux-ci. On dispose deux tubercules par poquet et recouvre très peu. Les soins se résument en arrosages et désherbages sévères. En mi-juillet, un léger buttage favorise le développement et la formation des bulbes.

Récolte en novembre.

Épinard.

Bien que l'on puisse semer depuis mars jusqu'à l'automne, on groupe généralement les semis en deux époques séparées ; la première va du début mars à la mi-mai, la seconde, du 15 août à la fin septembre.

Pour les premiers, on utilise les variétés d'été qui résistent mieux à la chaleur et ont moins tendance à monter à graine.

Les semis de mai peuvent s'effectuer sur une costière au nord ; cette plante est plutôt septentrionale que méridionale.

On peut semer à la volée mais il est préférable de le faire en rayons espacés de 25 cm à 30 cm et creux de 3 cm à 4 cm. On recouvre ensuite et on plombe.

La première récolte peut se faire feuille à feuille, ou en éclaircissant. La dernière est toujours faite au couteau, ou à la brouette.

Estragon.

Multiplication par division des touffes, en mars, avant le départ de la végétation. Les divisions sont plantées dans un endroit abrité du jardin à 0 m 80 les unes des autres. A l'ombre, les pousses sont plus tendres qu'en plein soleil ; elles sont également plus tendres si l'on arrose les pieds en été.

A l'approche des grands froids, on protège au moyen d'une couverture de feuilles après avoir coupé les tiges au ras du sol.

Fève.

Suivant la température, on commence les semis de fèves du début à la fin du mois. Les rangs sont distancés de 35 cm à 40 cm. On dépose une graine tous les 15 cm à 18 cm sur le rang et à 3 cm ou 4 cm de profondeur.

Léger buttage, sarclages et arrosages en été.

Pincer en mai, c'est-à-dire lorsque les septième ou huitième bouquet de fleurs sont formés. Cette pratique favorise le développement des gousses et évite parfois l'installation de colonies de pucerons sur les pousses tendres du sommet.

Ces semis peuvent se prolonger jusqu'en fin juillet.

Fraisier des quatre-saisons.

Le semis s'exécute début août.

Le plant, après avoir été repiqué, est bon à être planté en mars. La plantation est effectuée en bordure de planche par les amateurs, en planches par les professionnels ou ceux qui disposent d'assez de terrain. Le sol doit être profondément labouré et finement émietté. On peut planter en planches de 1 m 30 de large avec 0 m 50 de sentier ; quatre rangs sont établis : ceux voisins des sentiers à 15 cm de ceux-ci.

On peut aussi planter en rangs jumelés et au lieu de sentiers, avoir des passe-pied entre les deux rangs, ce qui facilite la récolte. Les lignes sont distantes de 40 cm, les passe-pied ont 60 cm de large.

Dans le premier cas, il faut 40 cm environ entre les pieds sur le rang, dans le second, on peut planter à 25 cm. De toute façon, il ne faut pas craindre d'enterrer le collet de 2 cm à

3 cm et de ménager une petite cuvette ; en se développant, le fraisier remonte toujours près de la surface.

La multiplication des fraisiers de quatre-saisons peut aussi s'effectuer par filets ou coulants qui se développent sur la plupart des variétés. Ceux-ci doivent être prélevés sur des pieds vigoureux, sains, ayant porté de beaux fruits. Ils seront plantés à 40 cm les uns des autres sur de petites planches de 80 cm de large, bien fumées et bien ameublées ; ils sont peu enterrés mais terreautés. On ne laissera pas de fleurs se développer sur ces pieds-mères.

En juillet, les coulants qui doivent être peu nombreux sur chaque pied mais bien vigoureux, sont plantés en pépinière.

Ici il ne faut pas pailler le sol.

Fraisiers des quatre-saisons et fraisiers à gros fruits pour la récolte.

Dès que les fleurs apparaissent, il faut pailler le sol pour avoir des fruits propres. Quand on peut le faire, il est bon d'étendre quelques centimètres de fumier provenant des couches. Il est recouvert de paille (celle d'avoine est plus souple) en forme de rouleau. C'est cette paille qui empêche les souillures.

Récolte, suivant les régions, à partir d'avril ou mai.

Pendant toute la belle saison, les arrosages seront aussi nombreux que la température l'exige.

Après la récolte, les soins de propreté sont continués.

Pour les fraisiers de culture hâtée, sur lesquels on a placé les coffres en fin décembre-début janvier, il faut aérer en donnant de l'air : un châssis en haut, un autre en bas. Il faut aussi pailler, arroser, bassiner aussi souvent qu'il est nécessaire.

Faire la toilette des pieds en supprimant les feuilles sèches, jaunes, les hampes avortées.

On peut très bien récolter, sur cette culture, l'année suivante, en enlevant les coffres et les châssis.

Haricot vert.

Culture hâtée :

Si les semis sur couche ne sont pas rentables et ne s'effectuent qu'en maison bourgeoise, la culture hâtée est la plus rémunératrice quand on dispose de coffres et de châssis.

Dès le début mars, on couvre une costière orientée face au

midi au moyen de coffre et de châssis. Lorsque le sol est suffisamment réchauffé, ce qui est très variable d'une année à l'autre (soit environ vers le 20 mars) on sème, à raison de 4 rangs et de 16 poquets par châssis. On recouvre peu, mais on butte dès l'apparition des premières feuilles. On enlève les paillassons tous les matins, mais on les remet le soir. Aérer à chaque fois qu'il est possible. Généralement, on retire les châssis début mai, quitte à les remettre le soir quand les gelées sont à craindre.

Récolte deux mois environ après les semis avec les variétés précoces comme celles à forcer, indiquées en janvier.

Igname de Chine.

Le semis, bien que possible, n'est pas usité. Les bulbilles que l'on récolte à l'automne sur les pieds adultes peuvent être répandues au fond d'un petit rayon à 10 cm de distance les unes des autres.

L'été on exécute binages et arrosages, parfois un petit tuteurage.

A l'automne suivant, on considère les bulbilles comme des plantes adultes, c'est-à-dire comme de petits rhizomes.

La multiplication normale s'effectue avec ces sommets de rhizomes, ayant 6 cm à 8 cm de long ; mis en terre, ils vont constituer de nouvelles plantes. Si l'on dispose de gros rhizomes, mais pas assez de plant, chacun d'eux peut être coupé en tronçons obliques, les plaies séchées au charbon de bois en poudre. Ils sont comparables à des tubercules de pomme de terre coupés. On peut les mettre en pot et sur couche un mois avant de les planter directement en place, c'est-à-dire fin mars, pour planter fin avril.

Qu'ils proviennent de petits rhizomes ou de collets, la plantation des ignames doit s'effectuer en sol bien ameubli jusqu'à 50 cm de profondeur. On plante en rangs distants de 50 cm à 40 cm sur le rang ; le collet doit être recouvert de 2 cm à 3 cm de terre. Un tuteur permet à chaque plante de s'enrouler.

Laitue de printemps et d'été.

On débute les semis à la mi-mars, sur vieille couche ou sur terrain riche en terreau. On enterre très peu (un demi-centimètre). On affermit la graine sur le sol.

Généralement, on sème clair et on ne fait pas de repiquage; on soulève le plant à la fourche et on le met en place en plein carré, soit seul, soit dans une autre culture : choux, artichauts, cardons, etc. Ces semis sont échelonnés jusqu'en fin juillet et effectués tous les quinze jours ou trois semaines. La plantation doit laisser les plantes à 30 cm ou même 40 cm entre elles ; on écarte davantage, si elle a lieu dans des radis.

Les laitues romaines se sèment dans les mêmes conditions mais un peu plus tard, c'est-à-dire début avril.

Les laitues à couper peuvent se semer à la mi-mars, sous châssis froid sur costière. On récolte un mois après le semis en éclaircissant.

Lentille.

Fin mars, début avril, on sème la lentille en rayons distants de 40 cm. On sème clair à 2 cm ou 3 cm de profondeur.

Les soins se résument en binages pour maintenir la propreté du sol ; parfois on exécute un léger buttage lorsque les lentilles ont quelques centimètres de hauteur.

On récolte en juillet avant complète maturité pour éviter l'égrenage naturel. Les lentilles sont mises en bottes et battues lorsqu'elles sont sèches.

Navet.

Dans la région parisienne, il est bon d'effectuer les premiers semis de la mi-mars, soit sous châssis froid, soit sur costière bien exposée. On utilise les variétés hâtives à chair tendre. Le semis peut s'exécuter au bouchon (1) mais généralement, il a lieu à la volée. On recouvre avec la fourche crochue et on plombe.

On peut aussi faire ces premières cultures en rayons distants de 15 cm à 20 cm.

Par l'éclaircissage, on laissera les navets à 8 cm ou 10 cm les uns des autres.

Les semis s'effectueront ensuite en pleine terre.

On enlève les châssis en mi-avril après avoir habitué progressivement à l'air.

(1) Cadre et bouchons cloués comme il est dit en janvier.

Oignon de couleur.

Sur une terre saine, anciennement fumée et labourée, on sème à la volée ou mieux en rayons distants de 15 cm à 20 cm les variétés d'oignon de couleur.

Lorsque l'on sème en rangs, ce qui facilite les sarclages et les éclaircissements, les rayons sont peu profonds : 1 ou 2 cm.

Après le semis, on affermit le sol, lorsque la graine est recouverte de terreau ou enterrée à la fourche crochue.

En été, on donne quelques **bassinages** et on maintient le sol propre.

Récolte fin juillet.

Pour obtenir des petits oignons à confire, on sème, très serré, en terrain maigre, à raison de 600 g à l'are de semence d'oignon blanc. Ne pas éclaircir.

Pour obtenir les oignons dits de Mulhouse ou grelot, semer, à la volée, dans les mêmes conditions que pour obtenir les oignons à confire. On emploie la variété précitée (*o. de Mulhouse*).

Ces oignons seront mis en terre dans de petits rayons creux distants de 20 cm à 15 cm sur le rang, l'année qui suit la récolte. Ceux dépassant 2 cm de diamètre seront consommés l'année de leur production.

Avec les oignons grelots les produits sont plus hâtifs qu'avec les oignons de semis, mais ils sont de moins bonne conservation. Ils seront donc utilisés après les oignons blancs, mais avant les oignons de couleur obtenus par semis.

Panais.

Le semis de panais s'effectue généralement en lignes distantes de 30 cm. On sème en rayons creux de 1 cm 5 à 2 cm ; on recouvre et on affermit. Les éclaircissements devront laisser les plantes définitivement à 15 cm les unes des autres.

Arrosages et sarclages sont les seuls soins à prodiguer pendant la culture.

On commence à récolter trois mois et demi après le semis.

La conservation peut s'effectuer, dans la cave dans du sable ou en silo. L'arrachage doit avoir lieu avant la période des grands froids.

Persil.

Dès le mois de mars, on peut commencer les semis de persil. Comme la levée est longue, certains professionnels font tremper les graines pendant vingt-quatre heures dans l'eau tiède pour permettre une germination plus rapide. Le semis s'effectue soit en bordure de carré, soit en rayons ; dans ce dernier cas, ceux-ci seront distants de 25 à 30 cm, ils seront profonds de 1 cm à 2 cm. Une bonne pratique est de les combler avec du terreau propre (sans graines de mauvaises herbes).

Les premières récoltes s'effectuent feuille à feuille, puis au couteau. Les semis peuvent se prolonger jusqu'en fin juin.

Pissenlit.

Bien que l'on puisse semer en place, c'est généralement en pépinière que s'effectue le semis de pissenlit, sauf en grande culture. En effet, en place, l'éclaircissage est difficile.

Le plant provenant du semis en pépinière est planté en rayons creux de 10 cm et distants de 30 cm entre eux, les pieds à 10 ou 12 cm sur les rangs. Il n'y a pas lieu de se presser de semer et, généralement, cette opération est effectuée début avril et la plantation en juillet.

Poireau.

Plantation des semis exécutés sur couche en fin janvier. On soulève à la fourche, on habille les racines à 1 cm du collet et le feuillage à 12 ou 15 cm. La plantation s'effectue à la fin mars, en rayons creux tracés avec la pointe de la serfouette. Ces rayons sont espacés de 20 à 30 cm, les plants mis en terre à 12 cm environ les uns des autres. On arrose abondamment aux engrais liquides après la reprise. Arrosages et binages sont les seuls soins à envisager.

Dès que les poireaux atteignent la grosseur du doigt, on peut commencer à les consommer, c'est-à-dire en juin.

Pois.

Au début mars, on effectue les semis sur costière en prenant des variétés hâtives. Dès la fin du même mois, dans la région parisienne on sème en plein carré. Ce légume ne rapporte bien que s'il est très aéré.

Les variétés naines sont semées en rangs jumelés distants de

40 cm ; chacune de ces sortes de planche est séparée de sa voisine par un sentier de 60 cm.

Dans des rayons creux de 8 cm et à fond plat (si on sème à la main et non au semoir), on répartit la semence et on recouvre au râteau en ne rabattant, pour les semis précoces, que le côté midi ; celui du nord protège du vent et concentre les rayons solaires dans le sillon. Plus tard, on recouvrira les rayons à plat.

Les variétés à rames sont espacées de 80 cm avec des sentiers de 0 m 60. Dans les sentiers, on peut semer des radis et de la salade à couper. Quand les pois ont 15 cm à 20 cm de hauteur, on effectue un buttage. Avant que les pois ne commencent à vriller, on rame les variétés dites à rames.

Ces supports peuvent être des pousses ramifiées d'orme, de troène, que l'on enfonce en terre en les faisant se toucher au sommet. Les rames sont disposées à l'opposé du vent dominant de façon que celui-ci couche le feuillage sur les rames au lieu de les rejeter en sens contraire.

Pour les variétés précoces, la récolte commence trois mois après le semis pour avoir des pois à écosser verts. Il faut au moins un mois de plus pour obtenir des pois écosés secs. Pour récolter, on maintient d'une main la base du pédoncule et on tire de l'autre main.

Pomme de terre.

Culture hâtée.

Dès la mi-mars, on peut planter sous châssis froid des variétés précoces. Les rayons sont distants de 40 cm, les tubercules germés sont disposés tous les 30 cm sur le rang.

Quand les gelées ne seront plus à craindre, on enlèvera les châssis.

La récolte a lieu en juin.

Un léger buttage a été effectué lorsque les plantes ont atteint 15 cm. Parfois, il faut blanchir les châssis pour éviter les coups de soleil des journées chaudes.

A la fin du mois, on peut planter la pomme de terre dans les mêmes conditions sur costière, mais sans utiliser les châssis. Les soirs où les gelées sont à craindre, on déroule des paillasons sur des perches placées sur des pots. Cette protection est

suffisante pour la nuit, elle ne sera enlevée qu'après dégel progressif par l'air ambiant.

Radis.

Les radis précoces peuvent se semer sous châssis froid dans une culture de carottes ou de pois par exemple. Ces semis arriveront avant ceux exécutés à la fin du mois en pleine terre.

Les semis en pleine terre qui commencent donc à la fin de mars pour les radis de tous mois qu'ils soient ronds, demi-longs ou longs, roses, rouges, jaunes ou blancs, s'effectuent également dans une autre culture principale : semis de carottes, plantation de salades, etc. Ces semis se prolongent tout l'été. Mais si les premiers sont effectués à bonne exposition, dès le mois de juin, on recherche les lieux plutôt ombragés. Les radis réclament de l'eau pendant les périodes chaudes, sinon, ils végètent mal et sont de saveur piquante.

Raifort.

Cette plante vivace **condimentaire** est multipliée par fragments de racines qui sont prélevés sur une plante mère. On plante dans un coin du jardin, à 50 cm en tous sens. Les soins culturaux se résument en quelques sarclages.

On récolte à l'automne de la seconde année. On laisse plusieurs années à la même place.

Rhubarbe.

On peut semer en avril-mai, repiquer et mettre en place en mars de l'année suivante, mais, généralement, on divise de vieilles souches en mars. Ces éclats enracinés possédant plusieurs bourgeons sont plantés à un mètre en tous sens. La première année, il est bon d'étaler un épais paillis sur le sol.

Au printemps, on plante généralement des salades entre les pieds et les lignes.

L'année de plantation de la rhubarbe, on ne récolte pas. La seconde année, on arrache les pétioles vers le 15 juin tout d'abord, puis en fin août, en laissant toujours quelques jeunes feuilles sur les souches ; les hampes florales sont enlevées dès leur apparition.

Une plantation peut rester ainsi douze à quinze ans à la même place.

Topinambour.

Cette plante vivace s'accommode de tous les sols.

On peut la planter en clôture de jardin (où elle n'est pas défensive et disparaît en hiver, c'est certain) ; mais elle constitue une limite productive arrêtant les poussières avec ses feuilles duveteuses. En planche, on plante dans le coin le plus ingrat du terrain à 60 cm en tous sens.

L'arrachage à la récolte doit être méticuleux si on ne veut pas voir réapparaître le topinambour l'année suivante. On ne le protège pas l'hiver, c'est inutile, et l'on arrache au fur et à mesure des besoins.

SUR COUCHE**Aubergine.**

A la fin du mois, les aubergines semées en janvier peuvent être plantées ; elles le seront sur couche tempérée à raison de six à neuf pieds par châssis, suivant le développement de la variété.

Quand la première fleur est épanouie et fécondée, on pince la plante au-dessus, pour favoriser le grossissement du jeune fruit et pour faire développer quatre ou cinq rameaux secondaires qui seront pincés à une feuille au-dessus de leur deuxième fleur. On enlèvera tous les bourgeons au fur et à mesure de leur apparition. Remonter les coffres progressivement et avant que les plantes ne touchent le verre du châssis.

Repiquage d'aubergine deuxième saison.

On opère dès que les plantes possèdent deux ou trois feuilles (*voir janvier, février, mars, première saison*).

Semis de la troisième saison d'aubergine sur couche tiède (*voir janvier, février, mars, première saison*).

On peut ajouter aux variétés citées : *Argentine, Monstrueuse de New-York*, plus tardives, mais à fruits très volumineux.

Céleri à côtes.

Repiquage sur une vieille couche à 15 cm en tous sens. Parfois ce deuxième repiquage n'est pas effectué, mais alors le premier est exécuté en écartant les plants de 10 cm à 12 cm.

Plantation fin avril.

Semis de céleri à côtes comme le mois précédent sur couche tempérée de 15° à 18°.

Céleri-rave.

Les premières saisons peuvent se semer au début de mars sur couche tempérée, sans enterrer beaucoup la graine. Quand le plant possède quelques feuilles, il est repiqué en avril sur vieille couche, parfois également sur costière, à 10 cm en tous sens.

Chicorée frisée.

Semis de la seconde saison qui doit succéder à celle faite en janvier. Semer sur couche chaude au début du mois et dans les mêmes conditions. Pour les premiers semis, on utilise généralement la variété *fine d'été* ou *d'Italie*. Aussitôt après la levée, il faut retirer la couverture (les paillassons) le jour.

Plantation sur couche chaude de la chicorée semée en janvier.. Le plant (celui à grosse racine est rejeté), sera peu enterré, c'est-à-dire qu'il doit vaciller sur le terreau. Cette plantation s'effectue à raison de 35 à 42 par châssis, soit 5 x 7 ou 6 x 7. On bassine les premiers jours et prive d'air pour faciliter la reprise.

La récolte a lieu trois mois après le semis.

Chicorée scarole.

Ce semis s'exécute de la même façon que celui de chicorée frisée, mais seulement à la fin du mois. En général, ces cultures se font plus tardivement et sont réservées pour la consommation d'automne et d'hiver. Cependant, si on sème fin mars, on utilise pour cette première saison la variété «*grosse bouclée*».

Lorsque les plantes possèdent quelques feuilles, il faut les repiquer à 6 cm ou 7 cm les unes des autres, sur une vieille couche.

Chicorée sauvage.

Forçage de la chicorée sauvage pour obtenir la barbe de capucin (*voir octobre*). C'est, en général, la dernière saison.

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Forçage (*voir novembre*).

Chou d'été et d'automne.

Sur vieille couche, on exécute le semis comme celui pratiqué au 15 février. Cette saison succédera à celle de février et sera encore un peu plus décalée, quant à la récolte, si on utilise les variétés d'automne qui sont plus tardives mais à plus gros développement.

Chou de Bruxelles.

Vers la mi-mars, on sème les choux de Bruxelles à récolter en automne. Ce semis s'exécute comme celui des choux pommés d'été et d'automne sur une vieille couche laissée libre par une culture terminée. Effectuer un léger labour, le dressage du sol, le semis, le terreautage et le plombage. On peut repiquer à 8 cm ou 10 cm en tous sens quand les plantes possèdent quelques feuilles.

Quand on ne veut pas repiquer, il faut semer très clair, sinon le plant s'allonge trop.

L'exécution de ce semis peut être prolongée jusqu'en avril.

Chou-rave.

On consomme dans ce groupe la tige arrondie et charnue. On peut semer en pleine terre, mais comme on a intérêt à ce que la tige ne durcisse pas, il est mieux de semer une vieille couche ou sur un sol riche en terreau. Semer vers le 15 du mois, recouvrir d'un demi-centimètre de terreau, plomber, bassiner aussi souvent qu'il est nécessaire. Repiquer à 8 cm ou 10 cm en tous sens dès que les plants ont quelques feuilles.

Les semis peuvent se prolonger jusqu'en fin juin.

Ombrer quelques jours après le repiquage.

Plantation sur couche tiède ou sur vieille couche de choux-raves semés en janvier. Planter à raison de 36 par châssis dans un semis de radis. Cette plantation s'effectue au début du mois.

Chou-fleur.

Sur vieille couche semis des variétés demi-dures. Après le semis, terreauter, plomber. Repiquer dès qu'ils ont deux feuilles à 8 cm ou 10 cm en tous sens.

Concombre.

Récolte au début du mois des premiers concombres semés en serre en novembre.

Entre les pieds qui vont fructifier, il est bon de planter une deuxième saison préparée à cet effet ; ses produits succéderont à ceux de la première saison.

Quand on ne possède pas beaucoup de matériel et de fumier, on débute la culture des concombres par des semis effectués à la fin mars sur couche, soit en pépinière, soit en godet.

Dans le premier cas on repiquera en godet, pour faciliter la conservation de la motte pendant la plantation.

Dans le second cas, les graines sont enfoncées dans du terreau en laissant un espace de 1 cm entre ce dernier et le haut du pot.

Après la levée, on regarnira jusqu'au bord, ce qui facilitera le développement des racines adventives.

Toutes les cucurbitacées : cornichons, courges, **giromons**, potirons, pâtissons, etc., doivent être disposées la graine ayant la pointe en bas pour éviter le retournement ultérieur de la jeune tige, ce qui est préjudiciable à son bon développement.

Quand le plant possède trois ou quatre feuilles on le met en place ; cela a lieu en avril.

Courge, Giromon, Pâtisson, Potiron.

On sème, fin mars, deux ou trois graines par pot de 12 (c'est-à-dire ayant 12 cm de grand diamètre), dans un compost léger et sans emplir les pots. On regarnit jusqu'au bord après la levée. Ces pots comme pour les concombres sont enterrés sur couche tiède.

Début mai a lieu la mise en place.

Crambé.

Bien que cette plante se multiplie de préférence par bouture de racines, on peut cependant semer fin mars en mettant deux graines par godet de 8 cm, puis on place sur couche. On plante lorsque les pieds sont suffisamment forts, en rangs creux distants de 50 cm à 60 cm et à 40 cm sur ceux-ci.

Les soins culturaux se bornent en binages et arrosages suivant les besoins, et il en est ainsi jusqu'à l'automne.

On peut aussi semer sur place en mai, pendant les résultats sont moins bons.

Melon.

Plantation :

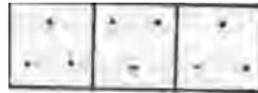
Les melons semés fin janvier sont mis en place début mars, dès qu'ils développent leurs deux bras à la suite de l'été. Le

sol de la bâche ou celui de la nouvelle couche est composé par moitié de terreau de fumier, et de terre de jardin. Le long des coffres, des réchauds sont établis. On plante généralement deux pieds par châssis, parfois trois.

Dans le premier cas, le rang est au milieu ; dans le second cas, le premier châssis est planté de deux melons en haut, un en bas. Dans le second châssis, un en haut, deux en bas et ainsi de suite. Les bras sont dirigés en sens opposé l'un de l'autre mais toujours un vers le haut du châssis, l'autre vers le bas (fig. 135).

La terre du coffre est dressée en dôme, les melons sont plantés en motte. Pour **démotter** aisément on arrose la veille les godets. On borne après la plantation.

plantation des melons



taille du melon



le étage du melon
au dessus de 3
ou 4 feuilles

GA



FIG. 135 à 137

Les soins consistent en arrosages et aérages quand la température extérieure le permet, mais il faut fermer avant le coucher du soleil.

Lorsque chacun des bras aura développé cinq ou six feuilles, on pincera au-dessus de la troisième feuille si les pieds sont faibles et au-dessus de la quatrième s'ils sont normaux (fig. 136). Les bourgeons qui se développent à l'aisselle des cotylédons sont supprimés dès qu'ils apparaissent, c'est « **foreillage** ».

A la suite de cette taille, il se développe six à huit rameaux qui porteront les fleurs mâles, puis celles femelles, appelées « mailles ». On pincera à deux feuilles au-dessus du fruit (*fig.* 137).

Chez certaines variétés, il faut pincer à nouveau à trois feuilles pour voir apparaître les rameaux fructifères.

Les fleurs femelles portent un renflement à la base. Pour ces premières saisons, il faut les féconder artificiellement.

Après la fécondation, pincer à deux feuilles au-dessus de la fleur femelle comme il a été dit.

Après la taille qui suit l'étéage, on paille toujours les melons.

Dans les premières saisons, on ne conserve que deux fruits par pied. Par la suite, on enlève tous les rameaux non fructifères qui se développeront, en les pinçant au-dessus d'une feuille. C'est au moment où les petits fruits atteignent la grosseur d'un œuf que l'on supprime ceux dont le pédoncule est grêle, ou ceux mal formés. On glisse sous les fruits conservés de petites planches et on les tourne de temps en temps.

Pendant la végétation, on arrose à la pomme autour des pieds, c'est là que se trouvent les racines, et l'on bassine le feuillage. On traite avec une bouillie bordelaise à 0,5 % de sulfate de cuivre.

On évite les coups de soleil en badigeonnant les vitres à la chaux.

La récolte commence quatre mois et demi à cinq mois après le semis, soit courant juin.

Semis à la mi-mars.

Cette culture présente moins d'aléas que celle débutée fin janvier. Elle s'effectue généralement sur couche en tenant compte des règles développées en janvier pour le semis, ci-dessus pour la plantation, en juin pour la récolte.

On plante plus souvent trois pieds par châssis, deux en haut un en bas, puis un en haut et deux en bas. Si les pieds sont vigoureux, on peut garder maintenant trois ou quatre fruits sur chacun d'eux.

Comme dans la saison précédente, si elle est effectuée sur couche, il faut remanier les réchauds si la culture l'exige.

La récolte peut avoir lieu quatre mois après le semis, soit mi-juillet.

On peut effectuer ainsi une saison jusqu'en fin avril.

Piment.

Semis comme en février. La plantation sur vieille couche, ou sur couche sourde aura lieu fin avril.

Pomme de terre.

La pomme de terre est multipliée par plantation de tubercules.

Cependant les chercheurs de variétés nouvelles utilisent le semis. Ce semis s'effectue en terrine, ou directement sur couche tiède. Après la levée, on repique à 10 cm ou 15 cm en tous sens, en pleine terre et en sol léger.

Le *Fusarium solani* est un champignon qui favorise la formation des tubercules.

A l'automne, on arrache et l'on plante au printemps suivant ; ce n'est qu'en troisième année qu'on peut prétendre à une bonne récolte.

On peut aussi bouturer, en conservant à chaque jeune pousse un petit fragment de tubercule. Pour obtenir un grand nombre de pieds d'une variété nouvelle par exemple, c'est un procédé qui peut être employé. Pendant la guerre, beaucoup de personnes plantaient des fragments d'épluchure portant un germe. On plante, à 30 cm en tous sens, plusieurs boutures en sol léger. Bien entendu, les rendements ne sont pas comparables à ceux de la culture normale faite avec des tubercules.

Tétragone.

Le semis s'effectue en godet en fin mars. Dans chaque récipient on place trois ou quatre graines préalablement stratifiées dans du sable depuis leur récolte.

Les godets sont remplis de moitié de terre franche, moitié de terreau ; ils sont placés sur couche tiède.

La mise en place a lieu fin mai.

Tomate.

Plantation des semis effectués sur couche en janvier ; mettre neuf pieds par châssis. On pince au-dessus du premier bouquet floral en laissant une feuille ; on conserve deux branches qui

sont pincées également à une feuille au-dessus du deuxième bouquet de chacune d'elles. On palisse sur de petits tuteurs; les coffres sont surélevés au fur et à mesure du développement des tomates. Pendant toute la culture, on donne de l'air à chaque fois que la température extérieure le permet, mais on recouvre de paillasons la nuit.

On cueille en général en mai.

Culture normale.

On sème sur couche tiède, vers le 15 mars, une variété hâtive et une variété normale. On repique sous châssis froid à 10 cm en tous sens, en enterrant jusqu'aux cotylédons. On peut aussi repiquer en godet de 7 ou 8 ; les plantes ont moins de feuillage, mais se mettent plus rapidement à fruits. Les godets sont placés sur vieille couche, ils seront utilisés pour planter une costière en prenant la variété hâtive.

Pour avoir des plantes bien trapues, on peut semer début mars, repiquer sur couche tiède trois semaines après à 10 cm en tous sens, puis refaire un second repiquage trois semaines après le premier, celui-ci sous châssis froid.

Dans tous les cas, en avril, on habitue progressivement à l'air en mettant les châssis sur des pots. On couvrira pendant les nuits froides en plaçant les paillasons en travers, ce qui protège contre le froid les côtés des châssis qui sont découverts.

Plantation en mai.

AVRIL

EN PLEINE TERRE

Arroche.

Semis (*voir mars*). Peu enterrer les graines.

Artichaut.

Ouilletonnage :

On profite généralement du labour de printemps pour effectuer l'ouilletonnage des vieux artichauts. On ne laisse que deux plants par pied sur la vieille souche. Ces plants sont conservés à 10 cm l'un de l'autre dans le sens de la ligne. Les ouilletons sont détachés avec une spatule de bois amincie ; ceux destinés à constituer de nouveaux pieds devront posséder un talon rafraîchi, à la serpette et quelques racines. Ils peuvent être plantés directement après habillage (coupe) du feuillage à 18 cm ou 20 cm du collet. Ils seront plantés à raison de deux par touffe, les touffes à 0 m 80 les unes des autres sur la ligne. Les lignes espacées de 1 m entre elles.

La plantation s'effectue sur terrain abondamment fumé et propre.

La nouvelle plantation produit en septembre ; les anciennes depuis fin juin.

Semis.

En fin avril on peut semer l'artichaut, soit en place, en mettant plusieurs graines par poquets espacés de 80 cm sur 1 m, soit encore en lignes en pépinière, à 20 cm les unes des autres. Il faut éclaircir et éliminer les pieds épineux ou chétifs et ne planter que des pieds sélectionnés.

Que les artichauts soient obtenus par semis ou par ouilletonnage, l'année de la plantation, on établit des cultures intermédiaires de choux ou de salades par exemple.

Asperge.

Dès la quatrième année de plantation, la récolte commence. Elle débute à la fin du mois d'avril. Il faut l'arrêter vers le 25 juin et à partir de ce moment, laisser les tiges se développer. La récolte est effectuée le matin. Tout d'abord l'asperge est à pointe rosée, puis violette et quelques jours après, plus ou moins verte. Les pointes fines et grêles ne sont pas récoltées et jouent le rôle de tire-sève.

La récolte se pratique avec une gouge spéciale que le cueilleur descend le long de chaque asperge. Avant d'atteindre la souche, il pratique une pesée en levier qui casse l'asperge ; celle-ci est tirée ensuite de l'autre main. Quand on craint de manquer d'habileté, il est préférable, si les pieds ne sont pas trop nombreux, de dégager chaque pointe à la main et de couper à quelques centimètres de la souche. La récolte est mise à l'ombre dans un lieu frais avant la consommation.

Cette récolte peut durer de douze à quinze ans et plus dans les **aspergeraies** bien soignées, elle est maximum la sixième année.

Il est bon, en été, de lier les tiges de chaque pied sur un tuteur central.

Dans le commerce, les asperges sont mises en bottes en les disposant au préalable dans des moules spéciaux de 12 cm à 18 cm de diamètre.

Betterave.

Le semis s'effectue de préférence en place. Les lignes sont distantes de 35 cm à 40 cm les unes des autres ; tous les 20 cm, on dépose deux ou trois fruits dans des rayons creux de 4 cm à 5 cm. On recouvre au râteau. Dès que les plants ont trois ou quatre feuilles, on exécute un binage et un éclaircissage, appelé « **démariage** ». On enlève les sujets de couleur claire; dans les vides, les pieds en excédent peuvent être repiqués.

Suivant le développement de la variété, il faut 20 cm à 25 cm entre chaque pied. Arroser copieusement après l'éclaircissage.

Arrosages, sarclages, parfois buttage des collets hors terre pour les attendrir, sont les seuls soins à fournir pendant la végétation.

Carotte.

Les premiers semis de pleine terre peuvent s'effectuer à la fin du mois en plein carré. Pour ces semis, on utilise les variétés courtes ou demi-longues. Les rayons sont distants de 20 cm environ, creux de 1 cm. Les semences sont recouvertes avec le dos du râteau ; le sol est affermi sérieusement, surtout s'il est léger, puis terreauté et tassé de nouveau. Les semis peuvent se succéder de mois en mois, ainsi jusqu'en juillet. Les binages seront très suivis. Le premier éclaircis sage a lieu lorsque les plantes ont quelques centimètres de hauteur.

Les premières récoltes se font par éclaircissage. Dans tous les cas, il faut arroser après cette opération et parfois même avant, pour permettre l'arrachage des racines sans qu'elles cassent au collet. Quatre ou cinq mois après le semis, suivant l'époque et la variété utilisée, la récolte peut s'effectuer.

Le dernier éclaircissage doit laisser les carottes à 8 cm ou 10 cm les unes des autres. On peut perdre dans ces semis quelques graines de radis ou de laitue au couteau.

Céleri à côtes.

Repiquage des semis exécutés en mars.

Plantation des céleris à côtes semés en février. Les rangs doivent être espacés de 30 cm à 35 cm, avec la même distance sur le rang. Après la plantation, il faut un bon arrosage et recouvrir le sol d'un paillis. Les premières plantations s'effectuent en carré pour permettre un blanchiment sur place dès la fin juillet.

Arrosages et **bassinages** seront copieux pendant toute la belle saison.

Céleri-rave.

Sur costière ou sur vieille couche, on repique le céleri-rave semé en mars.

Sur vieille couche également ou sur costière en terre riche, à la fin avril, on peut semer la saison normale de céleri-rave pour la consommation hivernale.

Cette saison sera repiquée à la fin mai (*voir mars*).

Cerfeuil.

Semer à bonne exposition (*voir mars*).

Chicorée sauvage.

A la fin du mois d'avril ou au début de mai, il est nécessaire de semer en pleine terre la chicorée sauvage qui, par forçage, fournira la barbe de capucin.

Quand on utilise les variétés tachées de rouge, la barbe de capucin est également panachée.

Le semis s'exécute en rangs distants de 20 cm et profonds de 1 cm ; ils sont affermis après que la graine est recouverte. Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'avoir de grosses racines pour cette culture, un éclaircissage doit cependant être effectué pour laisser les plantes à 2 cm les unes des autres.

Binages, sarclages et arrosages seront les seuls soins à prodiguer jusqu'à l'arrachage qui a lieu en octobre.

Les pieds qui montent à graine dans le courant de l'été sont arrachés.

Chicorée améliorée.

Cette chicorée est semée généralement en bordure d'allées dans le début du mois. Une fois la graine semée clair, le rayon profond de 1 cm 5 est recouvert au râteau. On plombe.

Éclaircissages, sarclages, arrosages sont les seuls soins à fournir.

La récolte a lieu feuille à feuille, dans le courant de l'été. Cette chicorée peut suppléer au manque de salade entre deux saisons de laitue ou de chicorée frisée.

Elle peut être blanchie sur place en février avec des feuilles ou de la terre légère ; on obtient alors de la mignonnette.



La chicorée à café est obtenue par la torréfaction des racines de « *chicorée à café* » qui se cultive comme la chicorée améliorée. Mais dans ce cas, il faut beaucoup éclaircir pour laisser les racines à 6 cm ou 8 cm les unes des autres et permettre leur grossissement. Les soins cultureux sont identiques.

Chou d'été et d'automne.

Vers le 15 du mois, on sème comme en février, soit sur une vieille couche (sans mettre les châssis), soit sur une planche terrautee.

On peut ajouter les choux rouges aux variétés d'été et d'automne. Parfois, on ne repique pas, mais alors, il faut semer très clair et éclaircir encore s'il y a lieu.

Dans le début du mois, on procède à la plantation de la saison semée au 15 février. La distance de plantation est basée sur le volume normal du chou de la variété considérée. On plante à environ 40 cm à 50 cm entre les rangs et même distance sur ceux-ci.

A la fin du mois, c'est souvent le semis du 15 mars qui est bon à mettre en place.

Chou de Bruxelles.

De fin avril au début mai, on exécute le semis destiné à la consommation hivernale ; il a lieu dans les mêmes conditions que celui du mois précédent, mais en pleine terre. Généralement on ne repique pas, on sème clair.

Les soins sont les mêmes, arrosages, lutte contre les **altises**...

Chou moellier.

Le semis s'exécute fin avril-début mai en pleine terre. Généralement, on ne repique pas, mais on a semé clair. La plantation a lieu en juin. Ces choux sont surtout appréciés à la campagne.

Chou-rave.

Semis en terrain riche en humus (*voir mars*).

Récolte des choux-raves semés en janvier. On consomme en général avant complet développement ; ils sont plus tendres.

Chou-navet et rutabaga.

Semis (*voir mars*).

Plantation de choux-navets et rutabagas semés au 15 mars. Si on veut les consommer avant complet développement pour qu'ils soient moins filandreux, on peut planter à 40 cm entre les rangs et à 30 cm sur ceux-ci. Au contraire, si l'on attend leur complet développement, il faut planter à 50 cm entre les rangs et autant sur ceux-ci.

Chou-fleur.

Plantation en plein carré comme en mars, dans une culture de laitues. Distance de plantation : 60 cm en tous sens pour les variétés hâtives ou choux-fleurs tendres ; 70 cm pour les variétés demi-dures.

En sol desséchant, il est bon de planter en rayons creux et de pailler le sol.

Des arrosages abondants seront toujours indispensables par les fortes chaleurs.

Concombre.

A la fin d'avril, on commence la mise en place des concombres semés à la fin du mois précédent. On plante sur costière, après avoir préparé les emplacements de la façon suivante : tous les 70 cm, on marque le centre de chaque trou, trous de 30 cm de côté sur autant de profondeur, remplis de fumier ayant fermenté auquel on ajoute environ un tiers de frais. Le tout fermement tassé, est recouvert d'une **pellée** de terreau disposée en cuvette après la plantation. La terre d'extraction est mise en dos d'âne sur toute la longueur de la ligne (*fig. 138*). Si l'on dispose d'assez de fumier, on gagne du temps à réaliser une tranchée continue dans le sens de la costière, cette tranchée ayant 40 cm de large. On plante dans les mêmes conditions. Dans les deux cas, on pince au moins huit jours après la plantation au-dessus de la quatrième feuille. On **repincera** à une feuille au-dessus de chaque fruit.

Après plantation, il faut arroser et mettre une cloche jusqu'au 15-20 mai, ou encore un morceau de verre maintenu obliquement face au sud sur des petits morceaux de bois enfoncés dans le sol.

En haut et en bas de la costière, on sème des radis et plante un rang de laitues.



FIG. 138

Plantation de concombre (coupe).

A la fin du mois, on commence les semis destinés à la culture en plein carré ; ils s'exécutent dans les mêmes conditions que ceux plantés sur costière. Ici, la plantation s'effectue en fin niai, non plus par trous, mais par tranchées établies dans le

sens des lignes. Ces lignes sont distantes de 1 m 20 les unes des autres.

Cornichon.

Pour les concombres destinés à obtenir les cornichons, on exécute les premiers semis à la mi-avril, à raison de trois ou quatre graines par godet.

Après la levée, on regarnit de terreau, puis on éclaircit en ne laissant que deux plantes par godet, on coupe les autres ; si on arrachait les plantes en surnombre, on abîmerait toujours un peu le système racinaire de celles restantes.

On plante vers la mi-mai.

Fenouil.

Semis de fenouil en rayons distants de 35 cm à 40 cm. On éclaircit pour laisser les pieds à 20 cm ou 25 cm les uns des autres.

Arrosages et binages sont les seuls soins à apporter en été.

Quand le renflement de la base est assez prononcé, on butte légèrement. Une dizaine de jours après, on peut commencer la récolte, ce qui débute environ trois mois après le semis.

On peut aussi semer en pépinière et planter aux distances indiquées. En semant plus tardivement, la récolte s'opère jusqu'au moment des froids. Cette récolte est prolongée en hiver en protégeant au moyen de coffres et de châssis.

Fraisier des quatre-saisons et fraisier à gros fruits.

La récolte des fraises doit s'effectuer le matin ; il faut cueillir avec le pédoncule. Ne pas mettre les fruits au soleil. Pour les fraises à gros fruits, ne pas mélanger les grosseurs. Éviter les manipulations et conserver jusqu'au départ ou jusqu'à la consommation dans une pièce fraîche. La fraise supporte très bien le froid, mais il faut la consommer presque aussitôt qu'elle en sort.

Pour avoir une abondante récolte à l'automne avec les variétés remontantes à gros fruits, il y a intérêt à supprimer les hampes florales printanières.

Haricot vert.

A la fin du mois on peut semer, sur costière exposée au midi, les variétés précoces de haricot, comme *Flageolet extra-hâtif*,

Noir de Belgique. On sème en poquets distants de 35 cm entre les rangs et à 40 cm sur ceux-ci, dans les mêmes conditions qu'en pleine terre en mai. D'ailleurs les soins seront identiques, mais on récolte une quinzaine de jours plus tôt, ce qui est précieux.

Les précautions à prendre pour récolter sont développées en mai.

Quand les plantes sont sorties de terre, il est prudent, lorsqu'on craint les gelées nocturnes, de protéger au moyen de paillasons ou de toiles disposés sur des perches maintenues au-dessus du sol au moyen de pots renversés par exemple.

Laitue d'été et d'automne.

Continuation des semis comme en mars. On peut planter sur un terrain paillé.

Laitue à couper.

Semis en pleine terre.

On récolte en éclaircissant et en coupant au couteau. Cette culture qui peut s'échelonner jusqu'au début septembre est précieuse en raison de sa venue rapide, elle permet de pallier à une carence des cultures de laitues ordinaires ; dans le commerce, elle est peu envisagée.

Navet.

On sème généralement en rayons distants de 20 cm à 30 cm ; l'écartement varie suivant le développement de la variété. Profondeur, 1 cm à 2 cm environ. On recouvre et on plombe.

Éclaircissages, propreté du sol et arrosages fréquents pendant le cours de la végétation seront des soins à ne pas négliger.

On utilise toutes les variétés, sauf celles à conserver pour la consommation hivernale qui seront semées vers le 15 août.

Oseille commune.

La multiplication de cette oseille s'effectue par semis en rayons distants de 25 cm. Dans les petits jardins, on sème en bordure de planches, pour limiter celles-ci. Après la levée on éclaircit pour laisser les pieds à 15 cm ou 20 cm les uns des autres.

La première récolte est faite feuille à feuille, les autres en coupant à la serpette. Elle débute deux mois et demi après le semis.

On change de terrain et l'on **resème** dès que la récolte diminue, c'est-à-dire tous les trois ou quatre ans.

En arrosant en été, on diminue l'acidité des feuilles.

Oseille vierge.

Pour cette oseille, on multiplie par division de touffe. C'est généralement en mars-avril que l'on opère, bien qu'en divisant à l'automne la récolte soit plus hâtive. Chaque pied à diviser est arraché et chaque éclat de trois ou quatre **cœurs** forme un nouveau pied. Distance de plantation en bordure 30 cm ; en planches, les rangs sont espacés de 35 cm à 40 cm, on plante à 25 cm, 30 cm sur ceux-ci.

Pour récolter l'hiver, on protège, dès fin octobre, au moyen de coffres et de châssis que l'on dispose sur une planche d'oseille. On peut établir des réchauds dans les sentiers pendant les périodes froides.

Panais.

Semis comme en mars.

Persil.

Semis comme il est dit au mois de mars.

Pissenlit.

Semis, soit en pépinière, ce qui est mieux, soit en place en rangs distants de 30 cm.

Plantation en juillet.

Poireau.

De fin avril au début mai, on sème en rayons toutes les variétés qui seront à consommer dès octobre et jusqu'au printemps avant qu'elles ne montent à graine.

Les rayons sont creux de 1 cm, la graine est recouverte, puis plombée. Ces rayons sont distants de 25 cm entre eux.

On arrache à la fourche en juillet et on plante après habillage. Il ne faut pas ménager l'eau aux jeunes plantes, ainsi que les binages. Si vous pouvez planter avant le 14 juillet et si vous employez les variétés *Gros court de Rouen* ou *Monstrueux de Carentan*, vous obtiendrez des poireaux énormes.

On plante en rayons creux comme il est dit en mars.

Poirée ou Bette.

Cette plante est d'une culture facile. Le **semis** qui s'effectue dès la fin avril, peut se prolonger jusqu'à la fin juin. Pour la culture familiale on sème souvent en bordure de planche en rayon creux de 2 cm ; tous les 35 cm on dispose deux à trois fruits. Pour un approvisionnement plus important, les rayons seront distants de 45 cm. Dans les deux cas, il faut éclaircir pour ne laisser qu'une plante sur la touffe.

On débute la récolte feuille à feuille. Dès octobre, on pratique en arrachant, pour les pieds que l'on ne peut couvrir de coffres ou de châssis l'hiver.

Seuls des binages et des arrosages sont à effectuer pendant toute la culture.

Pois.

Continuation des semis comme il est dit en mars. Les pois sont déposés au fond de leurs rayons tous les 2 cm pour les variétés naines, tous les 3 cm ou 4 cm pour les variétés à rames.

On peut maintenant (en avril), utiliser les variétés ridées, souvent plus sucrées que les variétés à grains ronds. Vers le 15 mai, dans la région parisienne, on arrête les semis, pour les reprendre du 15 juillet au 15 août. En semant à cette époque, les grosses chaleurs seront passées lorsque les pois arriveront en pleine végétation.

En grande culture, on ne sème que les variétés naines. On récolte en une seule fois en arrachant.

Pomme de terre.

Culture normale :

Dans les jardins, on peut planter les tubercules germés au moment de la floraison du lilas commun. Selon le développement de la variété, les rangs peuvent être espacés de 50 cm à 70 cm et les tubercules de 40 cm à 50 cm sur les rangs. Planter ainsi une petite quantité de variétés hâtives et celles destinées à la consommation hivernale seront mises en terre à la fin du mois, en tubercules non germés de variétés tardives. On plante de façon à recouvrir de 4 cm à 6 cm de terre, plus ou moins suivant que le terrain est léger ou compact.

Après la levée, on exécute un bon binage qui comble les excavations de plantation et **décroûte** le sol. Un buttage est effectué quand les fanes atteignent 20 cm ; il faut ramener les terres des entre-rangs et obtenir des buttes larges et peu hautes.

Dès que les tiges commencent à jaunir, on arrache les variétés précoces, en juillet généralement. Les autres ne sont récoltées qu'après complet jaunissement des fanes. Dans ce cas, on ne consomme pas immédiatement et on laisse **ressuyer** les tubercules quelques heures au soleil avant de les rentrer. Ceux **abîmés** ou malades seront mis de côté et consommés les premiers.

L'arrachage au jardin se fait au croc à deux dents ; l'ouvrier dégage les côtés de la plante, ensuite il donne un coup de l'outil derrière le pied. Malgré ces précautions, il y a toujours des tubercules meurtris.

Il faut brûler les fanes après l'arrachage.

Salsifis et Scorsonère.

Dans une terre profondément et bien ameublie, anciennement fumée, on sème en avril, début mai, les salsifis et scorsonères. Les rayons distants de 25 cm sont profonds de 2 cm, leur fond est plat. On recouvre au râteau et plombe la graine qui était semée clair. Lorsqu'ils ont développé quelques feuilles, les salsifis et les scorsonères sont éclaircis en coupant entre deux terres (à 1 cm sous le bourgeon principal) pour laisser les collets de ceux qui doivent rester à 8 cm environ les uns des autres.

Comme soins culturaux, il est nécessaire de maintenir le sol propre, d'arroser, d'enlever les hampes florales si elles apparaissent.

On peut commencer à récolter fin octobre et pendant tout l'hiver.

Sariette.

La **sariette** annuelle, comme celle vivace, se sème en rayons en fin avril début mai. Généralement on cultive ce condiment en bordure de carré. Après le semis on éclaircit pour laisser les pieds de la **sariette** annuelle à 20 cm les uns des autres, ceux de celle vivace à 30 cm ou 40 cm.

On coupe les rameaux au fur et à mesure des besoins.

Thym.

Le semis qui est très usité s'effectue de fin avril à fin mai sur une vieille couche ou un terrain léger. On peut planter

directement en place en juin ou ce qui est mieux, opérer un repiquage en distançant les plantes de 10 cm en tous sens. La plantation se fait presque toujours en bordure de carré.

Le thym s'enracine de lui-même au contact du sol et ces marcottes naturelles peuvent être utilisées au remplacement des anciennes bordures si l'on ne désire pas une quantité considérable de pieds.

Le bouturage des rameaux en pépinière, sous châssis froid dans du sable pour obtenir un grand nombre de pieds est aussi utilisé. On plante au printemps suivant ou à l'automne. Les boutures faites en août sous cloche dans les mêmes conditions sont plantées en bordure en juin suivant.

SUR COUCHE

Aubergine.

Plantation :

Sur vieille couche, on plante les semis de février. (*voir janvier, février, mars, première saison*). On habituera peu à peu à l'air, pour enlever les châssis début mai si le temps est doux.

Repiquage :

C'est aussi le moment du repiquage de la troisième saison.

Cardon.

On peut semer dès le début d'avril sur couche tiède en rayons, ou mieux, deux ou trois graines par godet de 9 cm. Dans le premier cas, on repique une plante par godet ; dans le second cas, par un éclaircissage, on ne laissera subsister qu'un pied. De toute façon, les godets sont enfoncés dans le sol de la couche. Les plantes doivent avoir de la terre jusqu'au collet, soit par le repiquage profond, soit par le surfacage (**rogarnissage** de terre ou de terreau) jusqu'aux cotylédons.

La plantation a lieu vers le 15 mai.

Chicorée frisée.

Semis sur couche vers la mi-avril de la troisième saison dans les mêmes conditions que la première faite en janvier et plantée début mars.

Plantation de la chicorée frisée, semée début mars. Pour l'exécution, voir ce mois à plantation de la première saison.

Chicorée scarole.

Sur vieille couche, on peut semer la chicorée scarole comme la chicorée frisée. Quand on ne veut pas **repiquer** cette salade, il faut la semer très clair.

Chou-fleur.

Récolte des choux-fleurs semés en septembre, plantés sur couche chaude en décembre.

Sur vieille couche, semis vers le 15 des variétés demi-dures. On pourra ajouter une variété dure pour échelonner davantage la récolte. On sème généralement très clair pour ne pas repiquer, on enlève les châssis après la levée.

Concombre.

Début de la récolte dans les premiers jours du mois, des concombres cultivés sous bâches et semés début janvier.

Melon.

Culture sur couche sourde :

Dans la région parisienne, ainsi que dans le nord de la France, il est prudent de commencer la culture du melon sous châssis ou sous cloche. On vide dans le sens de la ligne une bande de terrain de 80 cm de large sur 35 cm de profondeur. On remplit de fumier provenant d'anciennes cultures auquel on peut ajouter un quart de fumier frais. On remet la terre et on la règle en forme de dôme. Les coffres et les châssis sont mis en place. On sème ou on plante deux pieds par châssis ; plantation qui a lieu avant ou après l'étêtage (*voir janvier*). Les châssis sont fermés le soir jusqu'en juin, à cette époque on aère le plus possible. Généralement en fin juin, on enlève les châssis.

La fécondation artificielle qui consistait, pour les premières saisons, à promener sur le stigmate de la fleur femelle les anthères d'une fleur mâle débarrassée de ses pétales ne se pratique plus.

Le badigeonnage des châssis à la chaux est indispensable, les arrosages doivent être bien suivis. Les tailles développées

en mars seront bien effectuées. Cependant, certains praticiens en appliquent d'autres, par exemple celle-ci : après l'étêtage, les deux bras qui se développent sont pincés à huit feuilles chacun, les nouveaux rameaux à trois feuilles, puis ceux fructifères à une feuille au-dessus des fruits.

La culture du melon peut s'effectuer sous cloche. Les lignes sont distantes de 1 m 40, des couches sourdes sont établies tous les 0 m 80 à 1 m sur les lignes. Les trous sont creusés à 35 cm de profondeur, sur 60 cm au carré. Ils sont remplis de fumier, puis la terre est mise en mamelon. On plante deux melons par butte et on recouvre d'une cloche. Les soins sont identiques ; le fond de la cloche est blanchi.

Ces cultures, commencées en **mi-avril**, produiront début août et se poursuivront jusqu'aux gelées.

Piment.

La plantation sur vieille couche s'effectue généralement dans une culture de salades et un semis de radis. Dans ce cas, on ne plante que six à neuf pieds par châssis. Pour ces premiers semis avec les piments doux, on pince pour obtenir quatre ou cinq branches, puis on ne garde que douze à quinze fruits par pied. Les châssis sont enlevés en fin mai.

Dans le Midi, on peut planter en pleine terre. Dans la région parisienne, il est bon de le faire au minimum sur couche sourde en fin avril et protéger jusqu'à la mi-mai avec des cloches. Ou encore planter sur couche sourde à la fin mai ; cependant, les résultats sont toujours moins bons que sur vieille couche comme il est dit ci-dessus.

MAI

EN PLEINE TERRE

Arroche.

(Semis, *voir mars*).

Aubergine.

Du 10 au 20 mai, les aubergines peuvent être plantées en pleine terre (*voir janvier, février, mars, avril*). Il est bon de planter en sol riche, si possible sur costière bien exposée, à 30 cm ou 40 cm en tous sens. Dans les deux cas, il faut couvrir le sol d'une bonne épaisseur de paillis. On peut arroser aux engrais liquides (purin coupé d'eau par exemple).

Betterave.

On peut semer jusqu'à la fin du mois (*voir avril*).

Cardon.

Vers le 10 du mois, on sème le cardon en pleine terre. Pour cela, faire un trou de 40 cm de côté, 30 cm de profondeur, le remplir de fumier décomposé. Comblé de terreau en laissant une petite cuvette de 15 cm de rayon. Au milieu de cette petite excavation, semer deux ou trois graines, à 2 cm ou 3 cm de profondeur. Abriter au moyen d'une cloche.

La levée s'opère au bout de quinze à dix-huit jours. Ne laisser subsister qu'une plante par poquet ; ces poquets sont établis à 1 m de distance sur la ligne, les lignes à 1 m et jusqu'à 1 m 20 les unes des autres.

Il faut aérer dès la levée, puis habituer à l'air avant d'enlever les cloches, ce qui a lieu un mois après le semis.

Plantation des cardons semés en avril. Cette plantation s'effectue vers la mi-mai dans les mêmes conditions et à mêmes distances que pour les semis en place. Généralement, on n'utilise pas de cloches.

Dans leur premier stade de végétation, les cardons se développent peu, le terrain est donc utilisé pour des semis de radis, des plantations de salades.

Arrosages copieux, propreté du sol sont les soins à leur prodiguer.

Blanchiment (*voir septembre*).

Carotte.

Récolte de la première saison de carotte, semée sur couche, en décembre.

Semis des variétés demi-longues ou longues (*voir avril*). Pour ces dernières, il est parfois bon d'écarter les rangs de 25 cm entre eux.

Céleri à côtes.

En mai, on sème les saisons de consommation hivernale.

Semis sur costière ou en plate-bande à bonne exposition. Comme on ne repiquera pas, le semis se fera très clair et il sera éclairci, s'il y a lieu, dans les endroits trop drus.

Plantation des semis effectués en mars. Les soins sont les mêmes que pour la culture précédente. Dans la plantation, on sème des radis et plante de la salade.

Récolte en septembre-octobre.

Céleri-rave.

A la fin du mois, **mise en place** du céleri-rave semé en mars. On plante à 40 cm en tous sens. On sème entre les rangs des radis ou bien on plante de la chicorée (*voir juin*).

Repiquage du céleri-rave semé en avril ; l'exécuter en sol riche à 10 cm ou 12 cm en tous sens.

Cerfeuil.

A partir du mois de mai, il faut semer à l'exposition nord, en sol riche en humus. Pendant les fortes chaleurs à bonne exposition, il monte trop vite à fleur. En sols secs, il faut bien affermir la graine et, si possible, pailler légèrement le terrain avec du fumier très court. Les arrosages seront d'autant plus copieux que la période deviendra sèche. Lorsque l'on veut récolter en coupant les pieds, il vaut mieux semer en rayons distants de 20 cm plutôt qu'à la volée.

Chicorée frisée.

Plantation en pleine terre de la chicorée semée en mars. Peu enterrer, distancer de 30 cm à 40 cm suivant le développement de la variété.

En sol léger, il est bon de pailler pendant les fortes chaleurs.

Chicorée scarole.

Dans le courant du mois, pratiquer la plantation en pleine terre de la **chicorée** scarole semée dans les mêmes conditions que la chicorée frisée. On habille (coupe) le feuillage à 10 cm ou 12 cm du collet. La salade doit flotter sur le sol, pour cela ne pas l'enterrer au-delà du collet.

Semis de chicorée scarole comme il a lieu en fin avril. On utilise maintenant les variétés d'automne.

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Cette chicorée fournira, après forçage, ce que l'on nomme communément, mais à tort, endive.

Pour obtenir de belles racines, il faut semer sur un terrain bien ameubli en profondeur et riche en éléments nutritifs. Cependant, ne pas enfouir de fumier pailleux qui ferait bifurquer les racines. Semer en rayons distants de 30 cm à 35 cm, à 1 cm 5 de profondeur. Plomber, éclaircir dès que les plantes ont développé quelques feuilles. Au dernier éclaircissage, les racines doivent se trouver à 8 cm ou 10 cm les unes des autres.

Il faut éviter de couper les feuilles.

Seules les belles racines, d'au moins 3 cm de diamètre, fourniront de belles pommes. Sarcler s'il y a lieu. En général, après juillet, les feuilles recouvrent le sol et le maintiennent propre.

Les arrosages seront d'autant plus abondants que la saison sera sèche et le terrain léger.

Pour le forçage, *voir novembre*.

Chou d'été et d'automne.

Les choux semés au 15 avril sont bons à planter à la fin du mois. Pour les variétés d'automne, augmenter la distance de plantation et la porter à 60 cm et même 70 cm, pour le *Quintal d'Alsace*, par exemple.

Arroser, biner, pailler en sols secs.

La récolte sera prolongée jusqu'aux premiers froids, elle débutera en août.

Chou d'hiver.

Sur une planche bien ameublie, vers le 15 du mois, on sème assez clair pour ne pas repiquer les choux qui seront consommés en hiver. Les soins sont les mêmes que pour les choux d'été et d'automne. Distance de plantation, 50 cm à 60 cm en tous sens.

Chou de Bruxelles.

Plantation des choux semés au 15 mars. Pour cette saison, généralement, on distance les lignes de 50 cm à 70 cm suivant le développement de la variété ; on plante à 70 cm sur le rang. Entre les rangs et entre les pieds, on met en place de la laitue ou de la romaine.

Après l'arrachage de ces salades, un bon binage est nécessaire.

Il **suffit** de maintenir le sol propre et d'arroser suivant les besoins.

Chou-rave.

Semer clair pour éviter le repiquage.

Les arrosages seront copieux.

Dès que les plants provenant des semis effectués au 15 mars atteignent 12 cm à 15 cm, on les plante en pleine terre en sol bien fumé à 30 cm ou 35 cm en tous sens. Le faire en rayons creux de 10 cm.

Arrosages abondants en terrains secs, binages qui comblent le rayon et maintiennent la base au frais et la tige plus tendre, sont exécutés.

Chou-navet et rutabaga.

Semis (*voir mars*).

Plantation des choux-navets et rutabagas semés au 15 avril (*voir ce mois*).

Chou-fleur.

Plantation des variétés demi-dures semées en mars. Cette plantation s'effectue dans celle de laitue, avec 70 cm d'écartement entre les choux-fleurs.

Ces saisons d'été sont plus délicates, car elles réclament beaucoup d'eau.

On récolte fin juillet.

Semis vers la mi-mai des variétés de choux-fleurs dures. On sème généralement clair sur une vieille couche. On ne repique pas. La plantation s'effectue dès que les choux atteignent 10 cm à 12 cm de hauteur ; il est bon de planter en rayons creux de 10 cm pour accumuler l'eau au pied et à 70 cm à 80 cm en tous sens, ce qui permet de planter entre les rangs de choux un rang de salades et entre les pieds, sur le rang, une salade également. On peut aussi jeter dans cette plantation quelques graines de radis qui seront récoltés les premiers, la salade, laitue ou romaine suivra.

Il est bon de mouiller (arroser) en pluie, après un orage qui favorise toujours à l'excès la végétation.

Concombre à cornichons.

Plantation des concombres semés en godet sur couche le mois précédent. Pour les cornichons, on ne fait subir aucune taille. On plante à 0 m 70 sur les rangs distants de 1 m environ.

Il est presque indispensable de pailler le sol surtout en grande culture où l'on ne peut arroser. Le paillis permet d'obtenir des récoltes propres et il maintient le sol frais.

Certains amateurs rament ces plantes comme des petits pois.

Début de la récolte : fin juillet.

On peut aussi semer le concombre à cornichons directement en place au début mai, même avant, si l'on dispose de cloches pour les abriter la nuit. Les poquets sont établis avec une **pellée** de terreau à mêmes distances que pour la plantation.

Les soins sont les mêmes que précédemment, paillis, sarclages répétés, arrosages suivant la nécessité. Une culture dérobée de radis et de salades se fait couramment dans les deux cas.

En semant en place, la récolte est un peu plus tardive.

Courge, Giromon, Pâtisson, Potiron.

En début mai, s'effectue la plantation des courges, **giromons**, pâtissons, potirons semés fin mars. Ces plantes étant sous châssis auront été progressivement habituées à l'air.

Il est bon de planter sur couches sourdes établies à 1 m les unes des autres pour les variétés non coureuses et à petit développement. Cette distance portée à 2 m pour les variétés de

vigueur moyenne, atteindra 3 m pour certaines variétés de potiron par exemple. Les trous sont creusés à 30 cm de profondeur, ils ont 40 cm à 50 cm de côté ; ils sont bourrés de fumier tassé. La terre d'excavation formera une butte régulière avec une cuvette, au sommet, dans laquelle sera plantée la **encurbitacée**.

On peut aussi semer sur place en procédant de la même façon ; il est bon alors de disposer une cloche sur chaque poquet pour favoriser la végétation dans le jeune âge.

Dans les petits jardins, bien souvent le propriétaire se contente de planter quelques pieds dans le coin le plus décomposé de son tas d'immondices.

Suivant la grosseur des fruits que l'on veut obtenir, on n'en laissera que de deux à huit. Certains cultivateurs pincent au-dessus des deux premières feuilles, puis les deux rameaux au-dessus de la troisième ou quatrième feuille, puis à deux feuilles au-dessus de chaque fruit. D'autres ne pratiquent pas de second pincement, mais exécutent le premier à trois ou quatre feuilles pour obtenir trois ou quatre rameaux.

Aux **noeuds**, les variétés coureuses émettent facilement des racines adventives; certains jardiniers favorisent leur enracinement au moyen de terre meuble qu'ils déposent sur les **noeuds**; ainsi les fruits deviennent plus beaux.

Il est bon de pailler le sol et d'arroser aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les courgettes se consomment avant leur complet **développement** dès le début juillet.

Haricot.

La récolte des variétés semées en fin mars sur costière, sous châssis froids commence à la fin mai. Elle s'effectue quand le haricot a de 3 mm à 4 mm de diamètre et tous les deux jours environ. On récolte les gousses une à une, en relevant les feuilles de chaque touffe, les haricots se trouvant généralement sur le pourtour du pied. Si la cueillette est bien faite, elle favorise l'apparition de nouvelles fleurs. Les mêmes soins de récolte sont d'ailleurs apportés aux haricots de pleine terre lorsque l'on désire des produits de premier choix.

Le semis de haricots verts peut commencer en pleine terre dès le début du mois pour faire suite aux cultures hâtées. Pour obtenir des récoltes suivies, les semis doivent être effectués toutes les trois semaines environ.

Si l'on ne possède pas de coffres et de châssis pour garantir la culture en septembre, il est prudent de ne plus semer après les premiers jours du mois d'août. Avec des châssis pour protéger dès l'apparition des froids on peut semer jusqu'au 15 du même mois.

Dans la région parisienne, il est bon d'attendre le 20 mai pour exécuter les semis considérés comme étant la base de la récolte, aussi bien pour les haricots verts à conserver, que les haricots à manger en grains frais, ou en grains écosés secs. Il en est de même également pour les mangetout.

Pour les haricots mangetout ou écosés frais, ne plus semer après le 15 ou 20 juillet. Ceux écosés secs ne doivent plus être semés après le 15 juin. En effet, il faut de cinquante à soixante-dix jours de culture après le semis pour récolter les haricots verts, soixante-dix à quatre-vingt dix jours pour les haricots à consommer en écosé frais et cent à cent vingt-cinq jours pour les haricots à écosser en sec.

Pour les premiers semis, on choisira les variétés précoces comme *Empereur de Russie*, *Triomphe de Farcy*, *Marcelin*, *Roi des Belges*, *Fin de Bagnols*, *Super-métis*, *Métis*, dans les variétés à récolter en haricots verts ; *Flageolet très hâtif d'Étampes*, le plus précoce de la catégorie des flageolets. *Beurre Merveille du marché*, *Mangetout extra-hâtif*, *Mangetout Saza*, parmi les mangetout ; enfin la variété *Michelet* soit pour écosser frais, soit pour écosser sec.

Au jardin, les semis s'exécutent généralement en poquets ; en grande culture on emploie le semoir et le semis est souvent fait en rangs.

Les poquets sont creusés à la binette après avoir ameubli l'emplacement. Le fond doit être plat, la profondeur variant suivant la nature du sol ne dépassera pas 7 cm à 8 cm en sol léger (*fig. 139*).

Les grains sont recouverts de 2 cm à 3 cm de terre fine, ils « doivent voir partir le jardinier », dit un vieux dicton. On dépose sept à huit grains par poquet en les écartant un peu. Dans les sols humides on peut semer à même la terre et recouvrir, Pratiquement, on exécute généralement de la façon suivante : les ouvriers se mettent par deux, l'un fait les trous à la distance voulue le long du cordeau et recouvre au fur et à mesure ; une partie de la terre de creusement cache les graines **dépo-**

sées par l'autre ouvrier. Les distances sont de 40 cm à 50 cm sur le rang, 50 cm à 60 cm entre les rangs, ceci pour les variétés naines. Tous les trois rangs on peut laisser un sentier pour faciliter les récoltes.



FIG. 139
Poquet de haricot.

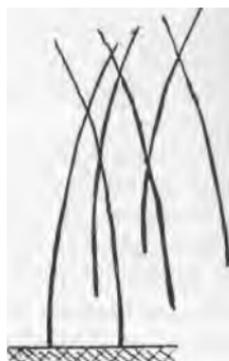


FIG. 140
Pose des rames de haricots.

Les variétés naines semées en rayons sont faites à mêmes distances, mais les grains sont espacés de 3 cm à 4 cm sur les rangs.

Les variétés à rames peuvent être semées en rayons espacés de 50 cm à 60 cm, en déposant trois grains tous les 20 cm à 25 cm. On peut semer en poquets à même écartement.

Dans les deux cas, il est bon de laisser 70 cm à 90 cm entre les planches qui sont ici composées de deux rangs. En effet, ces haricots seront ramés par deux, dès qu'ils commenceront à filer. Les rames doivent être des branches lisses, sans ramifications, d'au moins 2 m de hauteur ; on peut les croiser au sommet et les relier entre elles, ce qui donne plus de solidité à l'ensemble (*fig.* 140).

En sols secs, pour activer la levée, on peut arroser le fond des poquets avant d'y déposer les graines.

Si le sol « croûte » pendant la levée, il est bon d'aider la sortie des jeunes plantes en brisant la croûte avec la pointe de la serfouette, ou en arrosant légèrement.

Dès la levée achevée, il faut biner en comblant les trous, puis quinze jours plus tard recommencer l'opération en buttant légèrement la base des pieds.

Laitue d'été et d'automne.

Continuation des semis comme il est indiqué en mars, arroser abondamment depuis la plantation et jusqu'à la récolte. Mouiller aussitôt après les pluies d'orage pour éviter la montée à graine.

Melon.

Culture de pleine terre.

Dans le midi de la France, la Bretagne, la Touraine, on sème début mai quatre ou cinq graines dans une cuvette établie au sommet d'une petite butte. Cette butte provient de la terre d'extraction des trous ayant 0 m 50 au carré et distants de 1 m environ que l'on a remplis de fumier. On peut recouvrir d'une cloche ou à défaut d'une feuille de verre maintenue pendant quelques jours. On éclaircit pour ne laisser qu'une seule plante. On étête à deux feuilles, puis on pince au-dessus de sept ou huit et on laisse venir les fruits. On coupe à deux feuilles au-dessus des fruits. Cette taille est souvent négligée dans les cultures de pleine terre.

Navet.

Continuation des semis comme en avril. On sème les mêmes variétés. En choisissant un coin à l'ombre, les navets seront plus tendres.

Généralement on arrête ces semis à la mi-juin si l'on ne peut arroser abondamment pendant les chaleurs.

Ils seront repris dès la fin juillet ou mieux vers le 15 août avec les variétés de consommation hivernale.

Oignon blanc.

Récolte des oignons blancs semés en août ; ils sont bottelés comme des carottes avec quelques brins de paille de seigle.

Panais.

Semis dans les mêmes conditions qu'au mois de mars.

Persil.

Exécution des semis comme en mars, mais arrosages plus fréquents. Maintenir le sol propre.

Pissenlit.

Continuation des semis comme il est dit en mars. Ces semis peuvent se prolonger jusqu'en juin.

Poireau.

La plantation du semis effectué sous châssis froid en février-mars est décrite en février.

Pourpier.

On peut semer en bordure à 20 cm de l'allée, ou en planches dont les rayons sont espacés de 25 cm à 30 cm.

On éclaircit et on récolte en coupant les rameaux. Une fois installée, la plante résiste bien à la sécheresse.

Scolyme.

En fin mai, début juin, on sème le **scolyme** en rayons distants de 30 cm à 35 cm. Il n'y a pas intérêt à semer trop tôt, la racine devenant dure si elle est trop ancienne.

On récolte dès octobre et on protège l'hiver comme pour les salsifis. D'ailleurs les soins culturaux sont les mêmes, mais les plantes ayant un plus grand développement on éclaircit pour laisser 20 cm entre chacune d'elles.

Tétragone.

Le semis effectué en fin mars, début avril donne des pieds qui sont mis en place en fin mai. Il est bon de remplir de fumier décomposé des trous ayant 40 cm en tous sens et distants de 80 cm sur un seul rang.

La récolte s'effectue feuille à feuille au début, puis en coupant l'extrémité des rameaux. Pour la prolonger on place des coffres et châssis sur les planches en fin septembre, début octobre.

Tomate.

Dans le Nord et la région parisienne, il n'est pas prudent de planter avant le 15-20 mai, plus tard même en zones gélives. Cependant, on peut mettre en place sur costière, début mai, une petite fraction de son plant de variétés hâtives. Les nuits où les gelées sont à craindre, on recouvre chaque plante d'un pot de 18 cm qui est enlevé le matin, à moins qu'il ne gèle ; il

faut, dans ce cas, attendre le réchauffement de l'atmosphère. En costière, on plante deux rangs distants de 70 cm, à 50 cm sur ceux-ci.

La grosse plantation, comme il est dit plus haut, s'effectuera vers le 15-20 mai après avoir habitué à l'air en enlevant les châssis, le jour, dès le début du mois.

Il y a souvent intérêt à ne pas planter la tomate en sol trop riche, mais à lui donner beaucoup d'engrais dès la formation des jeunes fruits. On plante en rangs distants de 80 cm à 50 cm sur ceux-ci. Si on cultive sur une seule tige, on rapproche les plantes sur le rang. Après la plantation qui peut s'effectuer à la houlette, en enfonçant les pieds jusqu'aux premières feuilles, on arrose copieusement.

On peut faire une culture intercalaire de radis ou de salades. Dans le cas contraire, il sera bon de pailler le sol avec du fumier décomposé.

La taille peut être pratiquée de plusieurs manières, le tuteurage sera effectué suivant le nombre de branches. Cette taille pour la culture normale est exécutée en juin.

SUR COUCHE

Chicorée frisée.

Il est prudent de continuer de semer sur couche pour avoir une levée rapide et moins de risques de montée à graine. Les semis s'exécutent donc comme ceux de janvier ; il en est de même du repiquage, bien que ce dernier se fasse généralement à l'air libre, s'il n'y a pas de place sur une vieille couche.

Plantation en juillet à 35 cm ou 40 cm en tous sens.

Concombre.

Récolte de la culture pratiquée sur couche et semée à la mi-février. On obtient seize fruits par châssis.

Plantation en plein carré comme il est dit en avril.

À la fin mai, on sème directement en place sur la couche sourde établie de la façon suivante : tous les 1 m 20, sur 0 m 40 de large on établit des tranchées de 0 m 40 de profondeur ; ces tranchées sont remplies de fumier mélangé de feuilles ou encore de gadoues. Le tout bien tassé est recouvert d'une partie de la terre extraite ; tous les 70 cm une **pellée** de terreau sera déposée pour y semer quatre ou cinq graines de concombre. La terre

d'extraction est réglée pour constituer un dos d'âne continu dans le sens des lignes ; sauf à l'endroit des poquets qui sont établis en cuvette de 20 cm environ de diamètre. Par la suite, à l'emplacement de chaque pied, on ne réserve qu'une ou deux plantes au plus.

Dans les terres riches, on peut planter ou semer à même distance directement sur ados, mais les produits sont moins hâtifs et moins abondants que sur couche sourde. On peut pincer dans les deux cas au-dessus de quatre feuilles pour avoir quatre bras. Certains cultivateurs ne pincent pas, mais leur récolte est moins belle. Des radis sont semés dans les espaces vides ; des salades y sont plantées.

Arrosages, sarclages seront pratiqués. Un bon paillis maintient la fraîcheur au pied et permet d'obtenir des concombres propres et exempts de souillures.

J U I N

EN PLEINE TERRE

Ail.

A la fin du mois, nouage de l'ail (on fait une boucle avec chaque tige) pour terminer la formation du bulbe.

Artichaut.

A la fin du mois dans la région parisienne on commence la récolte sur les vieilles plantations. Le premier artichaut, celui qui se développe sur la tige centrale, est toujours le plus gros, les autres sont les aillérons. On récolte lorsque le centre a les écailles colorées. Pour qu'il soit plus tendre, on peut recouvrir le jeune artichaut d'un fort papier noir.

Quand la tête est déjà bien développée, en fendant la tige à 10 cm en dessous et en maintenant l'écartement avec un petit coin de bois, on favorise le grossissement du capitule.

Carotte.

En juin et juillet les semis de carotte sont destinés à la conservation ; les variétés longues et demi-longues se conservent mieux que les autres (*voir avril*).

Céleri à côtes.

Plantation à la fin du mois du plant provenant du semis exécuté en mai. Cette plantation a lieu à 40 cm ou 45 cm en tous sens et en quinconce.

Entre les rangs on sème des radis et plante de la salade.

Les soins sont les mêmes que pour les cultures précédentes (*voir avril, mai*).

Céleri-rave.

Plantation à la fin juin des semis exécutés fin avril. Effectuer cette plantation à 40 cm en tous sens avec radis et plantation de salade.

Binage, bon paillis sont nécessaires et les arrosages seront

d'autant plus nombreux que la saison sera plus sèche, le terrain plus léger et la végétation plus avancée.

En fin août, il est bon d'enlever les bourgeons adventifs qui naissent sur l'excroissance de la racine ; éliminer également les feuilles jaunes et avec deux doigts, creuser une petite rigole autour de chaque racine où l'eau s'accumule.

Chicorée frisée.

Plantation des semis exécutés en avril à 35 cm ou 40 cm en tous sens.

Semis à la fin du mois des variétés d'automne de chicorée frisée. Il est bon d'opérer sur une vieille couche, et de repiquer en tenant compte de ce qui est indiqué en janvier. Ces semis pourront s'exécuter jusqu'au 10 août.

La chicorée est généralement consommée après blanchiment. Cet **étiolage** pour les premières saisons, s'effectue par un liage aux trois quarts de la hauteur de la plante au moyen de quelques brins de paille ou avec du raphia. Il s'exécute au fur et à mesure des besoins et demande dix à douze jours suivant la saison.

Ne plus arroser en pluie après le liage, ce qui risquerait de provoquer la pourriture, mais arroser au goulot.

On peut encore blanchir en mettant un pot renversé sur le feuillage de chaque chicorée frisée, groupé à l'intérieur ; on peut aussi placer sur les rangs des planches légères.

Chicorée scarole.

Blanchiment par les mêmes méthodes que celles employées pour les chicorées frisées.

Semis de chicorée scarole en pratiquant de même que pour les chicorées frisées. On emploie en juin les variétés d'automne et d'hiver.

Chou de printemps.

Les choux plantés en plein carré sont bons à récolter. On peut lier les feuilles de ceux qui peinent à pommer au moyen de quelques brins de paille de seigle.

Une quinzaine de jours plus tard, on récolte les choux plantés au début mars.

A la fin du mois, on commence la récolte de la première

saison de choux d'été semée au 15 février. Ces choux font la soudure avec ceux de printemps semés fin août.

Chou d'hiver.

Le semis ne s'exécute pas après le 15 juin ; il a lieu dans les mêmes conditions qu'au mois de mai.

Chou de Bruxelles.

En juin il faut effectuer la plantation des choux de Bruxelles à consommer en hiver. Ceux-ci sont généralement plantés dans des pommes de terre qui commencent à fleurir, c'est-à-dire dont le feuillage ne se développe plus. On plante entre les rangs.

Chou moellier.

Plantation des choux **moelliers** semés fin avril. Distance entre les rangs 70 cm. Ces choux sont plantés dans la salade ; on en consomme la moelle en hiver. Les feuilles sont utilisées pour la nourriture du bétail.

Chou-rave.

Récolte des choux-raves semés au 15 mars ; la consommation a lieu avant leur complet développement ; ils sont alors plus tendres.

En pleine terre, on terminera les semis de la dernière saison à la fin du mois, pour récolter en octobre.

Généralement, on sème en rangs distants de 20 cm ; on éclaircit et plante directement. Arrosages aussi copieux qu'il est nécessaire.

Chou-navet et rutabaga.

Semis (*voir mars*).

Chou-fleur.

Récolte des variétés hâtives semées en septembre et plantées en mars sur costière. Cette récolte commence à la fin du mois.

Quand la pomme se forme, il faut, à l'aide d'une feuille de la base que l'on arrache, la couvrir pour qu'elle reste blanche, tendre et non amère. Quand cette feuille devient jaune on la remplace par une nouvelle.

Certaines variétés se recouvrent naturellement comme le *eh-1. var. Malmaison*.

Plantation des variétés demi-dures semées en avril, 60 cm à 70 cm en tous sens. Cette plantation s'effectue avec de la salade. Cette saison ne réussit pas toujours, même en bassinant abondamment ; elle n'a pas l'humidité atmosphérique que le chou-fleur réclame.

Chou-fleur brocoli.

Depuis le début de juin, jusqu'au début juillet, on sème ces choux-fleurs bisannuels dans une planche réservée à l'exécution des semis. Quand les plantes possèdent quelques feuilles (environ quinze jours après le semis), on effectue un repiquage à 10 cm en tous sens.

Mise en place en août.

Concombre.

À la fin du mois, on commence la récolte des concombres semés fin mars et plantés sur costière.

Fève.

Récolte à la fin du mois des fèves semées en mars. Avec les semis de juillet, on récolte jusqu'au moment des gelées.

Haricot.

Après le 15 juin, dans la région parisienne, ne plus semer de haricots à récolter en secs. Mais on peut continuer les semis de ceux à consommer en écosse frais ou en filets.

Voir en mai la culture des haricots et leur cueillette.

Laitue d'été, d'automne et laitue romaine.

Continuer les semis comme il est dit en mars en tenant compte des conseils indiqués en mai.

Persil.

Semis dans les mêmes conditions qu'au mois de mars.

Thym.

Plantation en bordure de carré, sur un sol propre, des semis effectués en fin avril. On distance les pieds de 20 cm à 25 cm.

La récolte s'opère en coupant les rameaux. Les anciennes bordures montent à fleur et à graine si elles ne sont pas coupées ; les graines se **resèment** d'elles-mêmes et fournissent

de bons plants au printemps suivant. Une bordure peut être conservée trois ou quatre ans.

Tomate.

Plusieurs procédés de taille sont usités, le choix est souvent fonction du but envisagé :

1° Sur les tomates de variétés précoces : pincer à une feuille au-dessus de la première grappe ; il se développe un rameau qui sera coupé à une feuille au-dessus de sa première grappe et ainsi de suite. On conserve quatre ou cinq grappes de fruits. Cette méthode est celle qui permet la récolte la plus hâtive.

L'attachage au raphia, ou mieux à la paille de seigle, s'opère sur un tuteur unique bien enfoncé dans le sol et dépassant de 1 m à 1 m 20.

2° En culture ordinaire : sectionner en ne conservant qu'une tige unique au-dessus de la sixième ou septième grappe. Attachage sur un tuteur unique.

3° En culture de jardin : couper après la formation de la première grappe et laisser développer deux branches pincées à leur tour au-dessus de la troisième grappe. Le palissage peut se faire en groupant les deux tiges sur un tuteur unique, ou mieux, en conduisant chacun des bras sur une latte, un prolongement de taille fruitière placé obliquement (deux par pied) et attaché sur un fil de fer tendu à 0 m 80 du sol (fig. 141).

4° Dans la région de Monthléry : les cultivateurs palissent leurs tomates sur deux fils de fer, l'un tendu à 20 cm du sol, l'autre à 70 cm. La taille laisse développer deux bras.

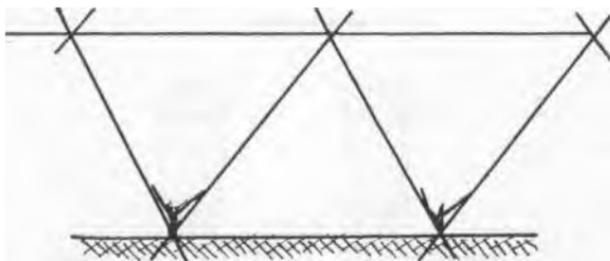


Fig. 141
Palissage de tomates.

Il est probable qu'un jour nous aurons des variétés trapues, naines et à rameaux rigides; elles seront cultivées en buisson à quatre ou cinq bras.

Quelle que soit la culture pratiquée, en dehors des branches conservées, il faut supprimer tous les bourgeons qui se développent à la base des feuilles (entre-coeur).

Pour l'expédition, on cueille avant complet rougissement.

SUR COUCHE

Aubergine.

Récolte de la première saison (*voir janvier, février, mars, etc.*). On peut récolter avant complet développement.

Melon.

Récolte des melons semés en fin janvier. Pour que le melon acquière toutes ses qualités, il faut le récolter au moment opportun. Ce moment est arrivé lorsque la couleur s'éclaircit, vers l'œil la chair présente une certaine élasticité sous la pression du pouce, autour du pédoncule il y a gerçure (melon cerné), les feuilles parfois se roulent.

Toutes ces conditions ne sont pas toujours remplies, mais, en général, il y en a plusieurs à la fois. Un bon melon doit être lourd et rendre un son mat, s'il est frappé. S'il sonne le creux il est passé. On consomme le melon après l'avoir laissé reposer trente-six à quarante-huit heures dans un endroit frais. Après cinq ou six jours il perd de la qualité. Il doit être consommé frais.

JUILLET

EN PLEINE TERRE

Ail.

Récolte dès que les tiges jaunissent. On laisse **ressuyer** sur le sol, avant de rentrer, puis on met en bottes que l'on suspend dans un local sain.

Artichaut.

Récolte (*voir juin*).

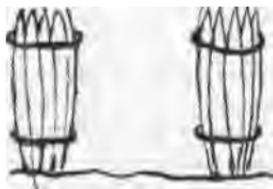
Carotte.

Les derniers semis de pleine terre peuvent s'exécuter en juillet.

Dès l'apparition des premiers froids, fin septembre, les carottes peuvent être recouvertes de coffres et de châssis ; les récoltes peuvent alors s'échelonner suivant les besoins.

Céleri à côtes.

A la fin du mois, on peut commencer le blanchiment de la saison semée en février et plantée en fin avril. Au fur et à mesure des besoins, les céleris sont liés avec un osier, après enlèvement des feuilles jaunes (fig. 142). Sur les pieds liés on dispose quelques paillassons. Les céleris blanchis ne se conservent pas, le blanchiment doit donc être progressif.



Mc. 1 ;2

Liage de céleris.

On peut aussi lier les pieds avec un osier, puis les entourer de papier fort maintenu avec du raphia, ou encore les introduire dans des tuyaux de drainage de 15 cm de diamètre.

Chicorée frisée.

Au début du mois, repiquer les plants provenant d'un semis exécuté vers le 20 mai. On habille les grandes feuilles à 12 cm ou 15 cm avant de planter. Arroser beaucoup pendant les fortes chaleurs.

Semis des chicorées pour la conservation hivernale.

Chicorée scarole.

Plantation de la chicorée scarole semée en mai. Cette plantation a lieu en pleine terre, de 35 cm à 45 cm en tous sens, suivant les variétés.

Semis des dernières chicorées scaroles destinées à la consommation hivernale. Ce semis de dernière saison subit avec avantage un repiquage avant la plantation.

Cerfeuil tubéreux.

Récolter rang par rang le cerfeuil tubéreux quand les feuilles commencent à jaunir. Ensuite supprimer les collets à la serpette. La conservation s'effectue dans du sable en cave ou en cellier ; elle peut durer tout l'hiver.

Chou d'hiver.

A la fin du mois, toutes les plantations de choux d'hiver doivent être terminées pour que les choux soient suffisamment développés avant les froids. Distance de plantation : 50 cm à 60 cm en tous sens.

Chou-rave.

Plantation des semis non repiqués exécutés en fin juin. Distance 30 cm à 35 cm en tous sens, en rayons creux de 10 cm. Planter fin juillet, début août, en enterrant jusqu'aux feuilles ; on borne à l'arrosoir.

Arrosages et binages sont les seuls soins à envisager.

Commencer à récolter en septembre et réserver la plus grande partie pour la consommation hivernale.

Chou-navet et rutabaga.

Début de la récolte des semis effectués au 15 mai.

Chou-fleur.

Récolte des variétés demi-dures semées en mars. Cette récolte s'effectue à la fin du mois, après avoir recouvert les inflorescences dès leur formation avec des feuilles prélevées à la base du pied.

Ciboule.

Les particuliers effectuent les semis dès le mois de mars. Pour la vente on sème en juillet-août. Les rangs sont distants de 20 cm, ce qui permet les sarclages. La graine recouverte dans de petits rayons, est plombée.

Arrosages et sarclages sont les seuls soins à prodiguer.

Au printemps, les pieds destinés à la vente sont arrachés et réunis en petits bottillons.

Concombre.

A la fin du mois, récolte des concombres semés en fin mai en pleine terre. Cette récolte se prolonge jusqu'aux gelées.

Cornichon.

Le semis exécuté en avril commence à fournir une récolte fin juillet. Dès qu'elle commence, cette récolte doit être suivie et faite parfois plusieurs fois par semaine, elle se prolonge jusqu'à l'approche des gelées. On récolte les cornichons quand ils atteignent la grosseur du doigt. Certaines variétés de concombre sont particulièrement réservées pour l'obtention des cornichons, ce sont : *Cornichon vert de Paris, fin de Meaux, vert de Montlhéry.*

Courge, Giromon, Pâtisson, Potiron.

On débute la récolte des courgettes dans les premiers jours du mois. On peut laisser davantage de fruits (6 à 10) que pour les variétés destinées à la consommation hivernale. On récolte jusqu'au moment des gelées.

Dès que les fruits de ces plantes sont formés il faut les isoler du sol au moyen d'une tuile ou d'une planchette et les tourner de temps à autre pour obtenir des fruits uniformément colorés et symétriques.

Les variétés à conserver l'hiver se récoltent avant les fortes gelées.

Cresson de fontaine.

De la fin juin au début de juillet, quand on veut opérer la multiplication par semis, on répand les graines sur un terrain préparé comme en mars pour le bouturage. Ce n'est qu'au fur et à mesure du développement des plantes que l'on admet l'eau et qu'on en élève le niveau. Ce développement est d'ailleurs très rapide et un mois et demi après le semis on peut commencer la récolte.

Celle-ci s'effectue au moyen d'une planche mise en travers des fosses. L'ouvrier, à genoux, coupe à la serpette ; il attache les brins avec de l'osier, il laisse sur le pied la première feuille de base. Après chaque coupe, il faut pratiquer le **schuellage**, qui consiste à plaquer avec la **schuelle** — sorte de batte ayant la moitié de la largeur de la fosse — les tiges soulevées en récoltant.

Dans les cressonnières, on refait tous les ans la multiplication. Les amateurs peuvent conserver leur cressonnière deux ans. On peut récolter de quinze à vingt fois par an.

Échalote.

Quand les feuilles sont jaunes, on effectue la récolte. On utilise la serfouette pour déraciner les touffes. Avant de rentrer la récolte au grenier ou dans un local sain, on laisse **ressuyer** quelques jours sur le sol.

Fraisier des quatre-saisons.

Les filets préparés en mars sont mis en pépinière à 15 cm ou 20 cm en tous sens.

Les **bassinages** seront très fréquents au début de la végétation. La plantation sera effectuée en septembre, comme il est dit en mars pour les pieds élevés par semis. Ne pas laisser de filets se développer de mars à septembre.

*Pour les variétés de fraisiers qui ne produisent pas de filets, comme les **Guillon**, ou bien il faut multiplier par semis en début août comme pour les quatre-saisons ordinaires ou diviser les pieds. Conserver à chaque division deux ou trois bourgeons. On repique sur une largeur permettant d'ombrer aisément. Il faut aussi bassiner souvent.*

Plantation en septembre comme il est dit en mars. Quand

on veut planter en juillet, on facilite la reprise en opérant sous châssis ou sous cloche.

Fraisiers à gros fruits hybrides et à gros fruits remontants.

C'est vers la mi-juillet que les stolons ou coulants sont repiqués en pépinière à 15 cm en tous sens. Ces coulants sont pris sur des pieds-mères marqués l'année précédente comme étant bien productifs exempts de maladies ayant de beaux fruits.

Ils sont prélevés, en général, sur une planche d'un an de production, mais on ne récolte pas au printemps qui précède la prise des coulants ; les fleurs sont donc supprimées.

Au moment de la mise en pépinière, il faut habiller les racines à 4 cm ou 5 cm du collet. La plantation s'effectue au début septembre.

Les soins jusqu'à la plantation se résument en sarclages, ombrages, mais surtout **bassinages** copieux jusqu'à la reprise.

Culture hâtée et culture forcée sur place.

Les stolons sont prélevés de préférence sur les variétés : *Docteur Morère, Général Chanzy, Royal Sovereign, etc.* Ils sont préparés comme pour la culture normale en mars, en planches ayant pour largeur celle d'un coffre. Le rang du bas et celui du haut seront à 20 cm des bords; il y aura quatre rangs par coffre. On plante deux coulants à 30 cm ou 40 cm sur le rang.

Traiter contre les insectes et les maladies aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les coffres peuvent être placés dès la plantation pour la culture hâtée ou le forçage sur place. Ces coffres facilitent la mise en place des dispositifs utilisés pour ombrer ces plantations du début de l'été, mais on ne met pas les châssis avant décembre. La plantation en carré permet de pailler plus facilement.

Pour effectuer la culture forcée sur place, il faut que les sentiers soient très larges (0 m 80 environ), c'est la seule différence à apporter. Vers le 15 janvier on met les châssis sur les coffres.

Pour permettre la culture forcée en pots, il est nécessaire que les plants soient préparés comme il est dit en mars. En juillet, après une élimination des plantes douteuses, à feuilles roulées ou malades, on empote, en pots de 14 à 16, les pieds conservés. Le compost sera établi au moins six mois à l'avance. Il peut être composé de : un tiers de terre de gazon, un tiers de terreau de feuilles, un peu de sable et de terreau de fumier. On

peut arroser le tas plusieurs fois au purin et le brasser une ou deux fois. Les pots sont bien drainés, les plantes arrachées en motte ont leur collet à 3 cm environ en dessous du bord du pot. Ces pots sont placés sous châssis froid et copieusement arrosés.

A partir du 15 novembre, on commence le forçage. On utilise les variétés indiquées pour le forçage sur place ou pour la culture hâtée.

Haricot.

A partir du 15 au 20 juillet, ne plus semer dans la région parisienne les haricots à écosser frais ; après le 20, ils risquent ou de ne pas être bons à consommer ou d'attraper la maladie. On continue les semis de haricots à récolter en filets jusqu'au début août.

Laitue d'été, d'automne et laitue romaine.

Continuation des semis, dans les mêmes conditions qu'en mars. Ces laitues se récoltent cinquante à soixante jours après leur mise en place.

Oignon de couleur.

On récolte lorsque les tiges sont complètement jaunes et sèches. Parfois, au début du mois, on couche les tiges avec le dos du râteau pour faire concentrer la sève dans les bulbes. On laisse **ressuyer** quelques jours sur le sol avant de rentrer au grenier. On peut bottelet et suspendre les bottes dans un lieu non humide. L'oignon qui se récolte tôt permet une seconde culture.

Après lui : haricot vert, mâche, navet, etc.

Pissenlit.

Plantation des semis effectués en pépinière. On plante en rayons creux de 10 cm, distants de 25 cm à 30 cm, à 10 cm ou 12 cm sur le rang; il ne faut pas craindre d'enterrer un peu le collet.

Voir octobre pour le blanchiment.

Poireau.

Plantation du poireau semé en pleine terre en fin avril. On plante en rayons creux de 10 cm espacés de 30 cm, à 15 cm sur ceux-ci. Les poireaux sont souvent plantés après des pois ; dans

ce cas, il est indispensable d'arroser abondamment avant de labourer et de fumer copieusement (le pois dessèche le sol et c'est un légume vorace). Il est souvent préférable de planter le poireau après une récolte de salade, par exemple, qui épuise moins le sol que le pois et de semer les navets après cette légumineuse.

Les rangs qui fournissent le plant et qui sont en excédent ne seront pas jetés ; ils produiront un poireau fin, utilisé en premier pour la consommation familiale.

Pomme de terre.

Début de la récolte comme il est dit en avril. Pour obtenir du bon plant, les producteurs plantent tôt en avril et serrés, **30 cm** sur 30 cm des plants sélectionnés. Ils arrachent en juillet dès que quelques feuilles commencent à jaunir et ils laissent verdifier les tubercules sur le terrain. Dans les régions près des côtes, le climat marin étant néfaste au puceron, les maladies à virus sont moins à craindre.

Radis d'hiver.

Ces radis parfois roses, mais généralement noirs sont semés en juillet ; ils sont destinés à la consommation hivernale. Normalement, ils ne sont pas semés dans d'autres légumes, mais en rayons distants de 25 cm à 30 cm et profonds de 1 cm 5. On éclaircit pour laisser 8 cm à 10 cm et plus entre les racines.

Pour pouvoir les arracher l'hiver, les protéger avec des feuilles après avoir coupé leur feuillage au ras du collet.

On peut aussi les mettre dans un silo ou encore dans du sable frais en cave.

Ils sont souvent récoltés jeunes en septembre pour la consommation immédiate et en les éclaircissant.

A O U T

EN PLEINE TERRE**Artichaut.**

Récolte sur les jeunes plantations vers la fin du mois (*voir juin*).

Betterave.

On peut commencer la récolte au fur et à mesure des besoins. Les betteraves ne sont pas à leur complet développement mais elles sont plus tendres et plus savoureuses.

Carotte.

Vers le 15 août, certains jardiniers sèment des carottes rondes et hâtives. En fin octobre, ils recouvrent de 10 cm de feuilles après avoir coupé le feuillage au collet. Jusqu'au printemps ces carottes donnent l'illusion de racines fraîches, mais elles ne peuvent se présenter en bottes comme les carottes nouvelles (*voir avril*).

Chicorée frisée.

Plantation de la chicorée semée en fin juin.

Chicorée scarole.

Plantation de la chicorée scarole semée fin juin. Cette culture sera protégée de la même façon que celle de chicorée frisée (*voir octobre*).

Chou de printemps.

A la fin du mois ou au plus tard au début septembre, on sème les choux qui seront à consommer au printemps suivant. En terrain argileux, on sème depuis le 20 ; en sol léger et bien poussant, dans les premiers jours de septembre. En semant trop tôt, ils risquent de monter rapidement au printemps ; en semant tard, ils peuvent ne pas résister à l'hiver ou produire plus tardivement.

Semer à la volée ou mieux en rayons distants de 20 cm, creux de 1 cm 5; recouvrir et plomber.

Arrosages s'il y a lieu, ou plutôt **bassinages**, ce qui hâtera la levée, puis éloignera l'**altise** lorsque les plantes seront sorties de terre.

Le repiquage aura lieu en octobre (*voir ce mois*).

Chou-fleur.

Récolte des variétés semées en avril. On prélève une feuille prise à la base du chou pour couvrir l'inflorescence dès qu'elle se montre.

Chou-fleur brocoli.

Mise en place du semis exécuté en juin. Cette plantation se fait en sol riche. On plante à la houlette ou transplantoir pour ménager la motte ; on laisse une petite cuvette. La plantation est faite à **0 m 70 à 0 m 80** sur les rangs, ceux-ci à **0 m 60 à 0 m 70** les uns des autres ; elle a toujours lieu dans d'autres légumes qui doivent être récoltés avant les froids : salades, radis, etc., pour permettre l'hivernage de ces choux-fleurs.

Épinard.

Dans la seconde quinzaine d'août, on sème les variétés d'automne et d'hiver exactement comme on a opéré pour celles d'été en mars. Il est bon de récolter une première fois avant les froids. Pour pouvoir cueillir l'hiver, il est prudent de couvrir avec un peu de litière ou de feuilles.

Fraisier des quatre-saisons.

Le semis peut être utilisé, il s'effectue début août, avec de la graine récoltée la même année. Il peut être fait sous châssis à demi-ombre sous une couche de mousse qui aidera au maintien de la fraîcheur et qui sera enlevée dès la levée.

Dès qu'ils ont quelques feuilles, les jeunes plants sont repiqués sous châssis froid, à 10 cm en tous sens. Il faut ombrer et arroser souvent.

La plantation s'effectue en mars.

Laitue de printemps.

Pour la culture forcée :

Fin août, ou au plus tard début septembre, sur vieille couche, on sème de la *Gotte à graine noire* ou à *graine blanche*, de la *laitue de Milly* ou de la *crêpe à graine noire*. On recouvre à peine la graine mais on l'affermite sur le sol.

Dès que le plant possède deux ou trois feuilles, on le repique à raison de 25 à 30 par cloche, sans trop rapprocher de la circonférence, mais en s'en éloignant de 4 cm à 5 cm. Quand on repique sous châssis, il faut le faire à 6 cm ou 8 cm en tous sens.

La plantation débute en octobre. Pour les premières saisons, elle se fait sur couche.

Mâche.

Après la récolte d'un autre légume comme le navet, la laitue ou dans une autre culture comme le chou de Bruxelles, la chicorée, on sème la mâche à la volée ou en rangs si le terrain a tendance à être envahi par les herbes. Ces rangs seront distants de 15 cm à 18 cm les uns des autres.

En semant du début à la fin du mois d'août, on récolte avant l'hiver, cette récolte s'effectue en éclaircissant les pieds. Pour les premiers semis on peut utiliser la *mâche d'Italie*.

Navet.

Depuis la fin juillet jusqu'au début septembre, on sème en pleine terre en rayons distants de 25 cm à 30 cm les variétés de bonne conservation comme *navet de Viarmes*, *long de Meaux*, de *Fréneuse*, etc.

Cette culture s'effectue après la récolte de carottes ou de pommes de terre hâtives, par exemple.

On arrose suivant la sécheresse de la saison ; on éclaircit pour laisser 10 cm à 12 cm entre les navets.

On récolte tout d'abord en éclaircissant.

En novembre, on rentre en cave ou en silo.

Oignon blanc.

Du 10 au 20 août, c'est le moment de semer l'oignon blanc. Ce semis peut s'exécuter en pépinière ; il faudra alors mettre en place. Les produits seront légèrement plus tardifs mais un peu plus volumineux.

En semant en place, la récolte sera donc un peu plus hâtive.

Dans les deux cas, on doit rechercher un sol riche en terreau. Même avec le semis en pépinière, il faut semer clair. Terreauter ou enterrer à la fourche crochue et plomber assez énergiquement.

Des **bassinages** du sol seront effectués aussi souvent qu'il sera nécessaire.

Les semis en rayons (distants de 12 cm à 15 cm les uns des autres) seront éclaircis pour laisser chaque oignon à 8 cm ou 10 cm de son voisin.

Les plants provenant de l'éclaircissage se seront pas jetés mais plantés début octobre comme ceux provenant de pépinière.

Pissenlit.

Plantation des semis tardifs de pissenlit, comme il est indiqué le mois précédent. Comme pour la plantation de juillet, il faut arroser après la mise en place. Renouveler les arrosages pendant les périodes sèches et maintenir le sol propre.

Poireau.

Semis de variétés précoces qui ne seront pas repiquées et qui produiront de mars à mai.

On récolte en éclaircissant.

Les rayons creux sont établis à la fin d'oct ; ils sont espacés de 40 cm, les intervalles maintenus propres et meubles.

SEPTEMBRE

EN PLEINE TERRE

Artichaut.

Récolte sur les jeunes plantations (*voir juin*).

Céleri à côtes.

Étiollement de la saison semée en mars (*voir juillet*).

Céleri-rave.

Récolte du semis effectué en mars. Cette récolte se poursuit jusqu'aux gelées.

Cerfeuil.

Semis à la fin du mois, sur un emplacement de dimensions d'un coffre pour pouvoir abriter l'hiver avec des châssis et ainsi récolter pendant la mauvaise saison. Recouvrir la graine d'un demi-centimètre de terreau et plomber.

Pendant tout l'hiver, on peut aussi semer le bas d'un châssis utilisé pour une autre culture sur couche : salade, radis, carotte, etc.

Cerfeuil bulbeux.

Semer ce légume-racine en rangs espacés de 20 cm. Répandre très clair ; il est en effet difficile d'éclaircir. Avec ce semis, la levée n'aura lieu qu'au printemps suivant ; cette culture n'est possible que dans des jardins exempts de rongeurs.

Si le semis de ce mois ne peut se pratiquer, il faut stratifier la graine pour ne la confier à la terre qu'en mars suivant. Dans les deux cas, après terreautage, plomber très sérieusement à la batte.

On peut **contreplanter** de laitues entre les rangs.

Chicorée scarole.

Blanchiment comme il est dit en juin pour la chicorée frisée.

Chou-fleur.

Du 15 au 20 septembre, on sème les variétés hâtives **comme** : *nain extra hâtif boule de neige*, *hâtif d'Erfurt*, etc., généralement sur une vieille couche non utilisée à cette saison.

Après le semis, on terreaute, on plombe. On bassinera aussi souvent qu'il est nécessaire pour maintenir le sol humide.

Lorsque le plant a deux feuilles, on le repique sous cloche à raison de quatorze à dix-neuf pieds ou sous châssis froid à 8 cm ou 10 cm en tous sens. On enfonce jusqu'aux cotylédons; on bassine et prive d'air quelques jours pour favoriser la reprise. On ombre si le soleil est ardent. Après la reprise, on aère le plus possible.

Pendant les grands froids, on monte de bons réchauds autour des coffres ou jusqu'aux deux tiers environ de la hauteur des cloches ; la nuit on ajoute des paillassons sur les uns et les autres.

Ces plants peuvent se mettre en place à la mi-mars dans un semis de carotte (*voir mi-mars*, semis de carotte), mais si on cultive en primeurs, on plante sur couche dès la mi-décembre (*voir ce mois*).

On récolte dès le début septembre les variétés dures semées à la mi-mai.

Fraisier des quatre-saisons.

Plantation des éclats ou coulants mis en pépinière. Cette plantation s'opère dans les mêmes conditions qu'en mars pour les plantes multipliées par semis.

Fraisier hybride à gros fruits et à gros fruits remontants.

Bien qu'il y ait intérêt à planter tôt pour favoriser la récolte future, généralement on ne le fait pas avant le début septembre. En effet, en juillet et août, les arrosages nombreux qui sont indispensables à la reprise nécessitent trop de travail quand les fraisiers sont plantés et occupent une grande surface. En début septembre il n'en est plus de même, les nuits sont fraîches, les jours plus courts et le soleil moins ardent dans le courant de la journée.

La plantation est effectuée sur un terrain meuble et enrichi d'engrais appropriés. Il ne faut pas replanter à moins de six ans d'intervalle sur un terrain ayant eu du fraisier. Les pieds sont arrachés dans la pépinière à la fourche-bêche, ils sont habillés. Ils sont enfoncés de 2 cm à 3 cm au-dessus du collet. Les

planches de fraisiers à gros fruits remontants ou non, sont larges de 1 m 20, séparées par des sentiers de 0 m 40. Elles sont plantées par trois rangs distants de 40 cm. Sur les rangs, les pieds sont distancés de 40 cm à 50 cm suivant le développement de la variété et la qualité du terrain.

Après la plantation, arroser copieusement et renouveler cette opération aussi souvent qu'il est nécessaire.

En fin février, un ameublissement superficiel du sol à la serfouette est exécuté.

Haricot.

Les haricots, que l'on veut conserver en grains secs, mais avec leur **cou eur** verte doivent être arrachés avant complète maturité. Ils sont mis en tas, les racines en dedans ; après enlèvement des feuilles. Ils restent ainsi une dizaine de jours avant d'être suspendus dans un hangar aéré en attendant le battage.

Les haricots à consommer en grains secs sont arrachés quand ils sont jaunes et après un ressuyage d'un ou deux jours au soleil, ils sont rentrés dans un hangar au sec. A la fin de la saison, pour éviter qu'ils ne prennent la graisse, la rouille (maladies qui se développent souvent par les nuits fraîches de fin septembre) on peut arracher, mettre au soleil dans le courant de la journée, enlever les gousses non mûres ainsi que les feuilles et consommer les premières comme haricots à écosser frais, ou les stériliser pour l'hiver.

Laitue d'hiver.

On sème début septembre les variétés de laitues qui seront récoltées au printemps. Effectuer ce semis sur vieille couche ou sur terrain léger. Très peu recouvrir la graine et battre le sol. Repiquer à 6 cm ou 8 cm en tous sens sur une vieille couche ou sous châssis froid, ou sous cloche.

Il est recommandé de ne mettre en place qu'une partie du plant en mi-octobre sur costière, à 25 cm ou 30 cm en tous sens, suivant le développement de la variété. Le plant, conservé sous châssis froid et protégé des fortes gelées au moyen de paillasons ou de feuilles, permet en fin février, début mars de combler les vides sur les costières.

Une partie autre du plant (après repiquage) peut être plantée sous châssis froid à raison de quarante-deux à quarante-huit

pieds par châssis. Ou encore planté sous cloche, quatre laitues et une romaine au centre.

Sous châssis froid ou sous cloche, on récolte en mars ; *sur costière*, en avril.

Enfin, dans les sols humides et les régions froides, le semis exécuté fin septembre est repiqué sous cloche ou sous châssis et planté sur *costière* en fin février.

Laitue de printemps.

Culture non forcée :

Le semis s'exécute dans les mêmes conditions que celui des variétés d'hiver, mais il a lieu généralement à la fin septembre et même début octobre.

On repique toujours sous châssis froid ou sous cloche (on peut se dispenser parfois de cette pratique pour les variétés d'hiver). On plante sur *costière* à 20 cm ou 25 cm en tous sens ; on ne plante généralement pas en plein carré comme cela peut se faire en terrain sain et léger avec les laitues d'hiver. Enfin on protège, par les grands froids, avec de la grande paille jetée sur les laitues.

Cette saison peut aussi être plantée en mars dans la carotte et les choux-fleurs sur *costière*.

La laitue romaine se cultive de la même façon que la laitue ordinaire, il faut aussi choisir les variétés adaptées à la saison. On sème fin septembre pour les romaines de printemps, tandis qu'au début du mois on sème celles d'hiver.

Mâche.

Le semis du début septembre sera consommé avant l'hiver et pendant l'hiver. Celui de la fin du mois se récoltera après l'hiver. Dans les semis à la volée, on recouvre par un coup de fourche crochue. Les semis en rayons profonds de 1 cm à 2 cm sont recouverts au râteau. Les pieds trop volumineux résistent moins l'hiver, sauf s'ils sont protégés par des coffres et des châssis.

Culture indiquée le mois précédent.

Pomme de terre.

Récolte des pommes de terre destinées à la consommation hivernale.

L'amateur qui désire faire son plant (il n'y a bien souvent aucun intérêt) prélève, avant complet jaunissement, des pieds

marqués à l'avance comme ayant un feuillage très sain. Les tubercules restent quelques jours à verdier sur le sol, ce qui pour la consommation leur donnerait une amertume désagréable. Ces tubercules sont placés dans des clayettes, disposées les unes sur les autres, dans un local aéré à + 40 à 50. Ils sont mis debout, leur cicatrice d'attache sur la clayette. Les clayettes sont changées de place de temps à autre pour qu'elles soient toutes mises à la lumière. Pendant ces manipulations on enlève les pommes de terre malades, fileuses (qui émettent de longs germes très minces) ou houleuses (qui développent de petits tubercules).

Le bon plant ne doit généralement pas être **égermé**. On doit trouver de vingt à trente tubercules par kilogramme. Il est préférable de planter du plant très petit et de très bonne sélection (nous avons eu avec du plant gros comme le bout du pouce une récolte merveilleuse) que du plant assez gros, mais de qualité quelconque. Certaines variétés ne donnent qu'un seul germe, d'autres plusieurs ; de toute façon, ceux-ci doivent être courts, mais gros à la base.

Les pommes de terre de consommation sont rentrées dans une cave saine, aérée mais obscure. Si on ne veut pas voir les tubercules se vider, il faut les **égermer** lorsque les germes atteignent un centimètre. Pour éviter cette longue opération, on peut les plonger dans un bac rempli d'eau contenant un à deux litres d'acide sulfurique versés dans cent litres d'eau. Ensuite, il faut laver et laisser sécher.

Tomate.

Avant les premiers froids matinaux de fin septembre, il est bon de rentrer les fruits non mûrs mais intacts ; ils mûriront s'ils sont posés sur les tablettes d'une serre ou sur un paillason sous un châssis.

On peut aussi recouvrir de paille, le sol d'une planche ou d'une costière et coucher dessus les branches détachées des pieds de tomates ; des coffres et des châssis permettront une récolte prolongée jusqu'en fin novembre. On couvre de paillasons la nuit et on établit des réchauds le long des coffres si la température extérieure l'exige.

OCTOBRE

EN PLEINE TERRE

Asperge.

Plantation dans le midi de la France (*voir mars*).

Betterave.

Avant les gelées, les betteraves sont arrachées, les collets coupés, à moins que l'on désire faire de la graine. Dans ce cas, les meilleurs pieds sont mis à part, placés dans du sable et replantés au printemps en fin mars. Pour la consommation hivernale, après ressuyage un ou deux jours on rentre en cave ou en silo.

Cardon.

Dès que les froids apparaissent, il est nécessaire de commencer le blanchiment. Généralement, on attache avec deux ou trois liens suivant la hauteur de la plante, en ayant soin de ne pas comprimer le sommet de celle-ci. Comme les cardons sont toujours plus ou moins épineux, il est prudent de les approcher avec deux bâtons de 2 m de long chacun reliés par une grosse ficelle

liage des cardons



FIG. 143

attachée à 0 m 50 des extrémités. Pendant qu'un ouvrier maintient les feuilles en fagots, l'autre les attache. La base du pied est buttée sur 25 cm (fig. 143).

Pour faire blanchir, on entoure chaque pied avec des vieux paillassons maintenus par d'autres liens. Il faut vingt-cinq jours environ pour obtenir le blanchiment.

Pour récolter, on **débutte** le pied, on arrache avec la base du collet qui sert aux manipulations des variétés épineuses, on enlève les paillassons et nettoie les feuilles abîmées.

Pour les pieds destinés à la consommation hivernale, on lie avant les froids, on arrache avec la motte et on rentre en local bien sain. Le blanchiment se fera par l'obscurité au fur et à mesure des besoins.

Carotte.

A la fin du mois, il est prudent de penser à la conservation des carottes pour la consommation hivernale. Les semis de juin et juillet sont réservés à cet effet. Une bonne méthode consiste à protéger la moitié de son stock avec une couverture de 10 cm à 15 cm de feuilles, après avoir coupé le feuillage à 1 cm ou 2 cm de la carotte. L'autre moitié est conservée en cave ou en silo après l'ablation des collets. On peut aussi stratifier dans du sable.

Les carottes conservées sous les feuilles sont plus savoureuses ; malheureusement, elles ont souvent la visite des rongeurs qu'il faut détruire avec soin.

Céleri à côtes.

Avant les grands froids, le blanchiment des céleris à côtes et leur conservation doit s'effectuer. Les procédés envisagés en juillet ne sont plus valables, ils ne protègent pas assez contre les froids. Au début du mois cependant, on peut glisser entre les rangs des feuilles sèches, de la paille, de la mousse après avoir relevé les feuilles des céleris avec des perches. Des paillassons ou de la paille longue sont jetés sur le tout.

Par la suite, les céleris à côtes peuvent être arrachés en motte et conservés dans la cave à légumes.

On peut encore lier les pieds, creuser une tranchée de 1 m 20 de large et 0 m 35 de profondeur. Les céleris sont arrachés avec leur motte, puis **enjaugés** à 15 cm ou 20 cm les uns des autres. On glisse entre les rangs de la terre légère, on arrose au goulot ; cette terre n'atteindra pas le sommet. Dix jours après, on remet une épaisseur de terre. Au bout de trois semaines, la récolte s'effectue. Pour préserver des grands froids, des châssis sont placés sur les coffres.

La mise en jauge peut s'effectuer à la fin octobre et le blanchiment au fur et à mesure des besoins.

Céleri-rave.

Avant les gelées, il faut arracher et faire l'habillage des feuilles en laissant la partie charnue du centre. On coupe en pointe.

Les racicelles sont aussi enlevées, si la conservation doit avoir lieu en cave, dans du sable ou en silo. Si elle doit se faire sous une protection de feuilles ou de paille, l'habillage des feuilles est seul effectué et on **enjauge** les pieds dans une tranchée peu profonde (25 cm) à quelques centimètres les uns des autres.

La consommation peut avoir lieu jusqu'en mars.

Chicorée frisée.

Avant les froids, il est prudent de recouvrir les chicorées frisées destinées à la consommation hivernale, au moyen de coffres et de châssis disposés sur les planches de ces salades. Les jours de grands froids étendre des paillassons. Le blanchiment s'effectue au moyen de paillassons mais qui, à ce moment, sont laissés même pendant la journée. On peut aussi **enjauger** dans une tranchée ; recouvrir de paille pendant les gelées et découvrir par temps doux.

Chicorée scarole.

La conservation de cette salade s'opère comme celle de la chicorée frisée. On peut également **enjauger** dans un local très sain, ou en attendant les grands froids, conserver sous une petite épaisseur de paille.

Chou de printemps.

Les choux semés en fin août sont repiqués en octobre dès qu'ils ont trois ou quatre feuilles. Suivant la culture qui leur est destinée, on pratiquera de manière différente. C'est d'ailleurs prudent : d'une part, pour avoir des récoltes plus échelonnées, mais, d'autre part, et surtout, pour le cas où une méthode n'aurait pas réussi, ce qui arrive souvent dans la plantation en plein carré, lorsque après une période douce et humide on arrive à une particulièrement froide.

Par prudence, nous allons donc planter en sol léger ou de consistance moyenne, un tiers de nos choux en plein carré, après les avoir soulevés à la fourche pour les arracher sans briser les racines. Dans tous les cas, ceux sans bourgeon central ou « borgnes » sont éliminés, de même que ceux qui ont les feuilles

pointues. On plante en rayons creux de 8 cm, ce qui permet de protéger les collets par les grands froids.

Distance entre les rangs : 35 cm à 40 cm et à 30 cm sur ceux-ci pour les variétés à petit développement : *Express très hâtif d'Étampes*, *York petit*. Pour les autres variétés, jusqu'à 50 cm entre les rangs.

Après la plantation, arroser au goulot. Le côté midi du rayon est abaissé jusqu'aux premières feuilles, ce avant les grands froids. De la litière jetée sur le feuillage évite les dégels brusques, toujours funestes.

Le second tiers de nos choux de printemps sera planté sur costière.

La récolte sera de quinze jours plus hâtive et aura lieu depuis la fin avril pour les variétés très précoces. La plantation s'exécutera dans les mêmes conditions qu'en plein carré.

Enfin, le dernier tiers des choux sera repiqué et hiverné sous châssis froid ; il permettra le remplacement des manquants plantés directement en plein carré ou sur costière.

Si la plantation en plein carré ou sur costière n'a pas été faite, le sol étant jugé trop froid ou les hivers trop rigoureux dans le lieu où l'on se trouve, c'est encore avec cette dernière méthode qu'il est possible d'effectuer la plantation de février ou mars, c'est-à-dire au moment où le sol commence à pouvoir se façonner (*voir février*).

Chou de Bruxelles.

On continue la récolte débutée fin septembre. Celle-ci s'effectue en commençant vers la base et en arrachant. Les pommes doivent être fermes. On coupe les feuilles à moitié de leur pétiole en laissant le bourgeon terminal.

Chou-rave.

Les choux-raves peuvent se conserver dans du sable, en les rentrant avant les premiers froids. Il faut les débarrasser de leurs feuilles et de leurs racines.

Chou-navet et rutabaga.

Conservation en silo après avoir coupé le collet et après ressuyage. On conserve aussi en cave.

Chou-fleur brocoli.

Avant les grands froids, il faut les protéger ; pour cela, généralement, on les butte sur place en inclinant la tête vers le nord. Par les grandes gelées, on jette sur les choux de la paille. On peut aussi les mettre en jauge, en motte la tête tournée vers le nord et recouvrir de paillasons au moment des fortes gelées.

Fin février début mars, on les replante dans les mêmes conditions que précédemment.

Ciboulette.

En empotant quelques pieds et en les conservant sous châssis froid, on obtient une production hivernale.

Courge, Giromon, Pâtisson, Potiron.

Les fruits destinés à la consommation hivernale sont ramassés avant les fortes gelées ; ils sont conservés dans un local sain où il ne gèle pas.

Un fruit entamé ne se conserve que quelques jours.

Crambé.

En octobre, on procède au nettoyage des pieds en enlevant les anciennes feuilles ; on laisse ainsi jusqu'en février.

Fève.

Bien que le semis normal s'effectue en mars, dans le Midi, parfois on sème en octobre en plein carré ; ou sur costière dans les autres régions. Mais il faudra protéger au moyen de coffres et de châssis au moment des grands froids. Les lignes sont distantes de 30 cm à 40 cm. On dépose une fève tous les 15 cm sur le rang. Pincer au-dessus du sixième ou septième bouquet de fleurs.

Récolte en mai.

Oignon blanc.

Mise en place en rayons distants de 15 cm et à 10 cm *sur* ceux-ci des oignons blancs semés en août. On habille les racines à 1 cm du collet et facultativement les tiges à 12 cm environ. Après les grands froids, on **réaffermit** le plant qui peut être soulevé par les gelées.

Persil.

Pour pouvoir récolter en hiver, protéger un début de planche avec des coffres qu'on peut entourer de feuilles, puis mettre les châssis. Disposer quelques cloches, si l'on ne veut approvisionner que la cuisine familiale. On peut également semer quelques pots et les placer dans la serre froide pour pouvoir récolter en hiver.

Pissenlit.

En plein champ, le cultivateur coupe les pissenlits à la faux ; puis il procède au buttage avec le butteur ou avec la binette.

Suivant la température du moment, un mois après le buttage, la récolte peut être commencée et elle se prolonge tout l'hiver.

Dans les jardins, bien que l'on puisse forcer, comme la barbe de capucin, sur couche, il est possible de se dispenser de cette tâche puisqu'en recouvrant les pissenlits dont les feuilles sont coupées, on peut récolter pendant tout l'hiver et le début du printemps. Par exemple, il ne faut pas épargner les feuilles; une couche de 20 cm au moins est indispensable. Éviter les feuilles de platane ou celles trop petites : **robinia**, **sophora**.

Le forçage en cave, comme pour la barbe de capucin, peut aussi s'utiliser.

Pomme de terre.

Quand on ne peut faire son plant, il est bon d'acheter tôt, en octobre, la quantité qui sera nécessaire pour la plantation de l'année suivante. On est certain ainsi que la pomme de terre n'a pas été **égermée**. On la met en clayette, comme il est dit en septembre. D'autre part, ce plant coûte beaucoup moins cher que s'il était acheté à la fin de l'hiver.

Salsifis et Scorsonère.

L'arrachage commence dès le début du mois. On ouvre une tranchée le long de chaque rang et soulève à la fourche-bêche du côté opposé ; les longues racines cassent facilement. Pour arracher tout l'hiver, on protège sur place avec des feuilles. Si l'on veut consommer les jeunes pousses en salade, on coupe les anciennes feuilles à 2 cm du collet, puis on étale la couverture (feuilles, pailles, etc.). Les jeunes pousses étiolées qui se développent, sont d'un goût très agréable et particulier.

On peut laisser les scorsonères deux années à la même place, mais ce n'est pas avantageux ; ils durcissent, se creusent et montent à graine.

SUR COUCHE OU EN BACHE

Asperge.

Dès le mois d'octobre, on peut commencer le forçage des asperges pour obtenir les pointes vertes. Pour cette culture, on prépare le plant de la façon suivante : le semis d'un an est planté en mars en rayons distants de 40 cm, les pieds à 30 cm sur les rangs (*voir mars*). Ce n'est que la troisième année que le forçage est possible ; pour cela les griffes sont arrachées avant les gelées et **enjaugées** en local sain. On peut forcer sur couche ou en bache chauffée.

Forçage sur couche.

Une couche de 50 cm à 60 cm d'épaisseur est montée, elle doit chauffer à 20°, -22°. Cette couche, le coffre posé, est recouverte de 5 cm à 6 cm de terreau. Les griffes sont classées en grosses, moyennes et petites. Les grosses sont mises en haut du coffre, les moyennes au milieu, les petites en bas. Il faut en faire entrer cinq cents à six cents par châssis. On recouvre le collet de 5 cm à 6 cm de terreau. On établit de bons réchauds dans les sentiers. Beaucoup de lumière et d'air sont nécessaires quand les asperges sont à demi-poussées. La récolte a lieu une douzaine de jours après le début du forçage, elle dure cinq à six semaines. Les pousses sont récoltées quand elles ont 5 mm à 6 mm de diamètre. On en obtient de six mille à sept mille par châssis. En effectuant trois saisons les récoltes feront la soudure avec celles de pleine terre.

Forçage en bache.

Ce forçage s'exécute de la même façon, mais il faut bien isoler les griffes des tuyaux du thermosiphon au moyen de 10 cm de terreau au minimum. On chauffe progressivement, en cinq à six jours, de 15° à 30°. Les **bassinages** sont plus fréquents que sur couche et généralement journaliers ; ils se font à l'eau tiède comme pour toutes les cultures forcées. L'aéragé s'effectue à l'opposé du vent.

Chicorée sauvage.

Dès octobre, le forçage de cette chicorée peut être pratiqué pour obtenir la barbe de capucin. L'arrachage s'exécute à la fourche-bêche. Il ne faut pas rester trop longtemps entre l'arrachage et le forçage : les racines qui n'ont qu'un centimètre à

un centimètre et demi de diamètre se flétrissent rapidement. Les racines arrachées sont habillées en coupant celles secondaires au ras de la principale. Le feuillage est coupé à 1 cm 5, 2 cm du collet et l'habillage s'effectue plante par plante. On en profite pour enlever les feuilles abîmées. Autour d'une motte de terre, chaque botte est constituée en mettant trois rangées de racines, les collets étant au même niveau ; chaque rangée est séparée de la suivante par un peu de fumier sec.

Dans une cave ou un cellier, on monte un talus le long d'un mur ; sur chaque lit de terre sableuse on dispose les bottes, de telle sorte que les collets soient au niveau de la pente. Au bout de trois à quatre semaines, suivant la température, les barbes ont 25 cm environ. Les bottes sont arrachées et vendues avec les racines (fig. 144).

Quand on veut avoir des racines sous la main pendant tout l'hiver pour pratiquer le forçage par tous temps, il faut arracher, couper le feuillage à quelques centimètres du collet et **enjauger** en terre légère, maintenue fraîche.

Pour obtenir de la barbe plus rapidement qu'avec la méthode en talus, c'est-à-dire en quinze à dix-huit jours, on monte, dans une cave, une couche de 40 cm d'épaisseur. On dispose sur la couche, après le coup de feu, 2 cm à 3 cm de terreau, puis les **bottes de racines**. On recouvre de quelques centimètres de terre les collets des bottes placées à touche-touche. Des arrosages copieux à la pomme font pénétrer le terreau qui ne doit pas dépasser les collets.

Le même résultat est obtenu dehors, mais alors, il faut disposer de coffres et de châssis ; laisser 30 cm entre les collets et le verre, de plus couvrir de paillassons pendant toute la durée de la culture pour obtenir le blanchiment.

On peut aussi forcer dans des bâches chauffées à 20°-25° au thermosiphon.

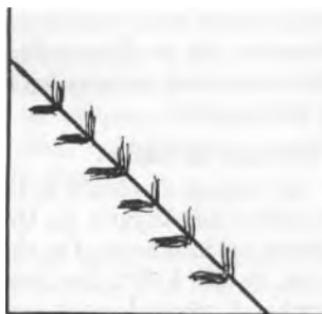


FIG. 144
**Forçage en talus de la barbe
de capucin.**

Les amateurs peuvent forcer en cave dans des caisses, des tonneaux, des récipients quelconques, les collets toujours au ras de la paroi du récipient.

Laitue de printemps à forcer.

En fin octobre, on plante sur couche chauffant à 18°-20° du plant repiqué, semé fin août début septembre. La plantation a lieu à raison de quarante-huit à cinquante-six pieds par châssis. Comme pour toutes les plantations de laitues, il ne faut pas enterrer le collet, ce qui faciliterait l'apparition de la maladie et créerait une difficulté pour la formation de la pomme.

Récolte courant décembre.

La *laitue crêpe* pomme, sans avoir besoin d'aération, ce qui est précieux pour ces saisons faites en hiver.

Pour les cultures à planter en janvier et en février, on peut encore semer au début du mois les variétés de laitue de printemps et les variétés de laitue romaine à forcer comme *verte marâchère*, *grise marâchère*.

Radis.

Culture forcée.

Le radis de primeur ne fait que rarement l'objet d'une culture spéciale ; le plus souvent, il est semé en culture intercalaire, dans de la laitue, de la carotte, par exemple. On le sème toujours le premier, car il demande à être recouvert d'au moins un demi-centimètre de terreau pour ne pas filer et se tordre sans former de racine ; le sol est plombé, puis les autres légumes sont semés ou plantés. En choisissant les variétés hâtives, on récolte au bout de vingt-cinq à trente jours. Comme le radis se développe rapidement, on peut le semer seul, avant une culture qui n'est pas prête à être entreprise, puisque l'on sait qu'un mois après le semis, il laisse le terrain libre (avant une plantation sur couche d'aubergine, par exemple).

Ces semis peuvent être continués jusqu'en mars.

NOVEMBRE

EN PLEINE TERRE

Ail.

En terrain sain, on peut planter l'ail en novembre. Avec la pointe de la serfouette on trace un petit rayon creux de 3 cm à 4 cm de profondeur, les caïeux sont appuyés légèrement tous les 18 cm à 20 cm au fond du rayon. Les rangs sont espacés de 20 cm entre eux. On rehausse avec le râteau. Certains jardiniers enfonce les bulbes sans creuser de rayons, ils tassent le sol sous ceux-ci. Quand les racines se développent, les bulbes sont alors soulevés, ce qui est très préjudiciable à la formation du bulbe.

Artichaut.

Éilletonnage dans le midi de la France (*voir avril*).

Hivernage avant les froids. Les feuilles sont habillées (coupées) à 30 cm ou 40 cm du sol, ainsi que les vieilles tiges, s'il en reste. La base des pieds est légèrement buttée avec la terre provenant d'une rigole d'assainissement faite à 30 cm environ du pied. Dès que les froids surviennent, les pieds sont recouverts de feuilles ou du litière. Cette couverture est enlevée par les belles journées du printemps. Le sol est labouré au moment de **Péilletonnage** en avril. Les plantations sont refaites au-delà de trois ans (*voir avril*).

Asperge.

Dans le midi de la France, on sème parfois l'asperge en novembre, mais la levée n'a lieu qu'au printemps suivant (*voir mars*).

À partir de la troisième année de plantation, il faut pratiquer le **débuttage** des asperges ; on ne laisse que quelques centimètres de terre sur chaque griffe et la terre de la butte est placée en dôme entre les rangs. Ceux-ci comme nous l'avons vu en avril, sont espacés de 1 m à 1 m 20 suivant la qualité du sol et l'emplacement dont on dispose.

Chou d'hiver.

Ces choux se conservent bien en hiver principalement le *Milan de Pontoise* et le *Milan de Norvège*. Il faut cependant les coucher, la pomme tournée vers le nord ; en effet, c'est le brusque dégel par le soleil qui les fait pourrir. Sur place, on enlève une bêchée de terre du côté nord, on incline la pomme de ce côté et place la terre sur la tige. On peut encore arracher en motte et **enjauger** dans une plate-bande située au nord. Dans les deux cas, les pommes ne doivent pas toucher le sol.

Crosne du Japon ou **Stachys** tubéreux.

Les tubercules plantés en mars commencent à être récoltés dès novembre. Cette récolte doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins en couvrant de litière pour permettre l'arrachage. On soulève à la fourche-bêche et ramasse à la main, ce qui est assez long. Lorsque la plante se plaît dans un sol (sol léger), elle devient envahissante car il est difficile de récolter sans laisser dans la terre quelques petits tubercules qui, ensuite, se développent d'eux-mêmes.

On peut aussi arracher et conserver dans du sable frais. C'est le procédé qui convient pour pouvoir planter dès le mois de mars.

Échalote.

En terrain sain, on peut planter en novembre. On choisit les caïeux allongés ; on enlève les écailles sèches du sommet qui peuvent entraver le développement ultérieur. On trace de petits rayons distants de 20 cm, creux de 5 cm à 6 cm, et tous les 15 cm, on enfonce légèrement les caïeux ; puis, on les recouvre de terre.

En sol compact la plantation s'effectue en février-mars.

Poireau.

Pour pouvoir récolter par tous temps, on garnit quelques rayons d'une bonne couche de feuilles disposée entre les lignes. Ces rangs ne sont récoltés que lorsqu'il est impossible d'arracher les rayons non protégés.

En avril, pour reculer la montée à graine, il est prudent d'enlever le reste de la récolte et de **l'enjauger** le long d'un mur au nord.

SUR COUCHE OU EN BACHE

Asperge.

Dès le mois d'octobre, il est possible de forcer les asperges blanches. (Pour la préparation du plant, *voir octobre*, à forçage d'asperges vertes).

Nous prenons donc de belles griffes de trois ans d'existence.

Forçage sur couche.

Une couche de 60 cm d'épaisseur est montée, les coffres sont placés. On répand 5 cm à 6 cm de terreau, puis les griffes sont disposées à raison de trente à quarante-deux par châssis ; elles sont recouvertes de 20 cm à 25 cm de terreau fin.

Au bout de vingt-deux à vingt-quatre jours, la récolte peut commencer ; elle se prolonge quatre à cinq semaines environ. Pendant toute la durée du forçage, les paillassons sont mis croisés ; ils ne sont enlevés que le jour, quand les pointes apparaissent, pour que la lumière les colore. Les réchauds sont remaniés, s'il est nécessaire ; si les châssis ne joignent pas bien, les interstices sont calfeutrés avec de la mousse.

Après le forçage, le plant est jeté.

Le forçage au thermosiphon s'exécute de la même façon.

Chicorée sauvage.

Forçage (*voir octobre*).

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Dès la fin octobre ou le début de novembre, l'arrachage des racines à la fourche-bêche peut commencer. A 2 cm du collet, les feuilles sont coupées. Il est bon de rentrer quelques jours, les racines dans un lieu sec, ce qui favorise par la suite le développement rapide de la pomme. Pour les saisons qui ne doivent pas commencer immédiatement, il faut laisser les racines sur place et les protéger avec de la paille ou des feuilles pour permettre les arrachages l'hiver, ou encore arracher, habiller le feuillage et **enjauger** sous châssis froid pour pouvoir forcer.

Plusieurs méthodes de forçage sont en présence. Pour chacune d'elles, il est indispensable de préparer les racines en coupant en pyramide l'extrémité de la chicorée vers le collet. On ménage le bourgeon central. La racine est tranchée d'un coup de serpette à 15 cm ou 18 cm du collet.

Les débutants qui craignent de mal exécuter leur coupe, arrachent la base des anciennes feuilles, en laissant celles du centre réduites à 1 cm ou 2 cm au plus.

Première méthode. — On ouvre une tranchée de 1 m à 1 m 20 de large sur 0 m 30 de profondeur. La longueur est fonction du nombre de racines à y loger. Les racines préparées sont placées légèrement obliquement à 1 cm les unes des autres, les collets bien au même niveau. Quelques centimètres de terreau étendus sur les collets descendent avec de copieux arrosages. Plusieurs jours après, on recouvre de 25 cm de terreau ou de terre légère. Sur le tout on monte une couche avec du fumier chaud dont l'épaisseur peut atteindre 50 cm à 60 cm, si l'on est pressé de récolter. Recouvrir de vieux paillassons disposés en forme de toit sur des piquets ou protéger avec des tôles contre les pluies et surtout la neige (*fig. 145*).

La récolte commence avant que les chicorées atteignent la couche, ce qui a lieu trois à quatre semaines environ après le montage de celle-ci.

Après la récolte d'une saison, le fumier remanié peut être utilisé à une nouvelle saison en lui ajoutant un peu de fumier neuf.

Deuxième méthode. — En maison bourgeoise, les jardiniers établissent leur couche dans les mêmes conditions que pour la première méthode, mais ils disposent leurs racines sur cette couche garnie de quelques centimètres de terreau. Ils recouvrent les collets de 2 cm à 3 cm de terreau qui descend

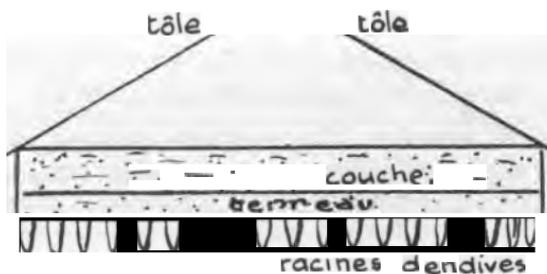


FIG. 145

par un arrosage abondant; après quelques jours, ils étalent 25 cm de terreau ou de terre légère sur le tout et mettent les châssis sur les coffres. Des paillassons couvrent l'ensemble pen-

dant toute la durée de la culture, sauf les jours de pluie où il faut les rentrer pour en prolonger la durée (fig. 146).

Troisième méthode. — Dans des bûches chauffées au thermosiphon, on procède de la même manière qu'avec la deuxième méthode.

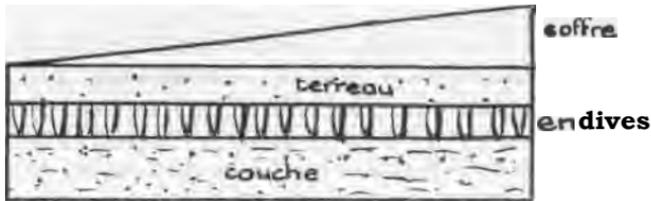


FIG. 146

Si le terreau est à 25°, la récolte peut avoir lieu dix-huit à vingt jours après le début du forçage.

Comme dans le cas précédent, le terreau arrive au ras du vitrage.

Quatrième méthode. — En Belgique, on force parfois sur place au moyen de tuyaux installés dans les sentiers de chaque planche. On monte la température jusqu'à 22°. Bien entendu, les collets sont recouverts de 20 cm de terre légère.

Après la récolte d'une planche, on passe au chauffage de la suivante.

La récolte a lieu comme sur couche en trois à quatre semaines.

On utilise aussi le chauffage électrique du sol.

Cinquième méthode. — Les amateurs qui n'ont pas toujours du fumier dégageant suffisamment de chaleur emploient la première ou la seconde méthode, mais la pratiquent dans une cave ou un cellier. Il est évident qu'alors on se passe de coffres, de châssis et de paillasons.

Concombre.

Cette saison est surtout faite par des spécialistes plus nombreux en Angleterre qu'en France. Le semis effectué, soit en serre à multiplication, soit sous bûche ou sur couche, a lieu en

godet de 8 cm à raison de trois graines par récipient. Après la levée, on regarnit d'un peu de terreau et l'on coupe au ras les pieds les moins beaux. La plantation s'opère dans un compost très riche en fumier de vache préparé plusieurs mois à l'avance et désinfecté au formol. Les serres à double versant sont chauffées à 20° ; on plante sur ados à 0 m 80 de distance entre les pieds. On palisse sur fils de fer ou sur une charpente faite en bambous. On étête au-dessus de la deuxième feuille et plante en décembre.

Les variétés *blanc hâtif* et surtout *Rollisson's Telegraph* sont utilisées pour cette culture.

Fraisier.

La culture forcée débute en fin novembre avec des pieds empotés en juillet et conservés sous châssis froids. On peut forcer en bache chauffée au thermosiphon ou encore en serre. La température sera montée progressivement à 10°, puis jusqu'à 12° et 15° au moment de la floraison qui a lieu six semaines après le début du forçage.

Les saisons peuvent se succéder tous les mois.

Arroser chaque semaine à l'engrais dilué. **Bassinages** et arrosages seront soigneusement suivis (*voir le mois de janvier*).

Haricot vert.

Culture en pot.

Pour cette culture, il faut posséder des serres ou des bâches chauffées. En raison des frais et des aléas culturels, cette pratique n'est utilisée que rarement, même en maison bourgeoise, les arrivages d'Afrique du Nord venant suppléer l'absence de ces légumes dans la métropole, au début du printemps.

Cette culture s'effectue dans un mélange léger composé avec un tiers de terreau de fumier. Les variétés les plus utilisées sont : *Flageolet nain très hâtif d'Étampes*, *Noir de Belgique*, *Jaune très hâtif de Chalindrey*.

Les graines sont semées sur le mélange, ne remplissant que les trois quarts de la hauteur du pot. Ces graines (8 à 10) sont peu recouvertes. Les pots, de 16 cm de diamètre, seront placés, après la levée, très près du vitrage. En attendant celle-ci, qui est rapide, ils peuvent être mis dans n'importe quel local chauffé

entre 15° et 18°. Quelques jours après la sortie, on supprime les plants les plus chétifs en les coupant à la base pour ne laisser que six ou sept pieds par pot.

Dès que possible, il faut surfacier, jusqu'à 1 cm du bord, avec le mélange utilisé, ce qui tient lieu de buttage.

Les soins se résument en arrosages au goulot, aérage surtout au moment de la floraison et lorsque la température le permet.

On peut exécuter ces semis de mois en mois jusqu'en mars.

Récolte : trois mois environ après le semis.

Laitue de printemps.

Culture forcée.

Elle s'effectue comme en octobre.



DÉCEMBRE

EN PLEINE TERRE

Fraisier.

Culture hâtée (*voir juillet*).

A la fin du mois ou au début janvier, les coffres sont couverts de châssis. Ici, on ne compte que sur la protection des pieds et la concentration des quelques rayons solaires printaniers. Cependant pour augmenter cette protection, on entoure les coffres de feuilles et l'on couvre de paillassons pendant les nuits. La récolte sera ainsi avancée d'un bon mois.

SUR COUCHE

Asperge.

Forçage d'asperges vertes ou d'asperges blanches (*voir octobre et novembre*).

Carotte.

La première saison peut se faire en décembre sur couche chauffant à 18° ou 20°. On sème à raison de 1 g de graine persillée (dont les barbes ont été brisées en les frottant dans du sable de rivière) par châssis. Avant de semer les carottes, on éparpille généralement quelques graines de radis à forcer, recouvertes de terreau fin ; les carottes sont alors semées, très légèrement terreautées, puis affermies sur le sol. Les radis lèvent au bout de quelques jours ; au bout de trente, ils sont consommables. Les carottes apparaissent une douzaine de jours au minimum après le semis. Il faut aérer chaque fois que la température extérieure le permet, sinon les feuilles se développent au détriment des racines.

Quand les carottes atteignent 5 cm à 6 cm de hauteur, il faut les éclaircir pour les laisser à 3 cm ou 4 cm les unes des autres. Après cette opération, répandre un peu de terreau tamisé (*rechaussage*) sur les carottes toujours un peu bousculées, puis

arroser à la pomme. A la base du châssis, on sème généralement un peu de cerfeuil.

Les arrosages ont lieu à l'eau tiède, la couverture est fonction de la température extérieure et les réchauds sont remaniés si le besoin s'en fait sentir.

La récolte a lieu trois mois après le semis.

Pour forcer, on n'utilise que les variétés rondes comme : *Rouge courte à forcer* ou *Saint-Fiacre*, *Courte hâtive Bellot*, *Rouge courte Davanturé*, etc.

Chicorée sauvage.

Forçage (*voir octobre*).

Chicorée de Bruxelles ou Witloof.

Forçage (*voir novembre*).

Chou-fleur.

Plantation des variétés hâtives semées au milieu du mois de septembre. On enfonce jusqu'aux premières feuilles, à raison de six pieds par châssis sur deux rangs. On plante les choux-fleurs dans un semis de radis et une plantation de laitue *gotté*, sur couche chaude.

Les soins sont ceux prodigués à toute la culture forcée, c'est-à-dire aération chaque fois que la température extérieure le permet, couverture de paillasons, le soir ; arrosages suivant les besoins.

Récolte quatre mois après la plantation.

Laitue de printemps.

Culture forcée.

Elle s'effectue comme il est indiqué en octobre. Cependant dès le mois de décembre, on plante généralement dans un semis de carotte à raison de trente-six pieds par châssis.

On récolte environ cinquante jours après la plantation.

BIBLIOGRAPHIE

Cours du professeur **CHOUARD** au Conservatoire national des Art et Métiers.

Dictionnaire **Vilmorin** des plantes potagères.

La défense des plantes cultivées, par H. **FAES**, M. **STACHELIN**, P. **BOVEY**.

VOIR ÉGALEMENT :

CULTURES **MARAICHÈRES**, par R. **Laumonnier**, 1952 (16 x 25) 625 pages, 178 figures.

CULTURES LÉGUMIÈRES ET POTAGÈRES, par O. Bussard. 1943 (12 x 19) 376 pages, 106 figures.

COMMENT VIVRE DE SON JARDIN, par O. Bussard. 1939 (11,5x18) 108 pages, figures.

¥ **TRAITÉ DE CULTURE POTAGÈRE (PETITE ET GRANDE CULTURE)**, par J. **Dybowski**. 5e édit. 1924 (17 x 25,5) 340 pages, 130 ligures.

LES PLANTES POTAGÈRES ET LA CULTURE MARAICHÈRE, par E. Berger. 1925 (12 x 19) 420 pages, 125 figures.

Le catalogue des ouvrages d'Agriculture, Horticulture, Viticulture est envoyé franco sur demande.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 5
SOMMAIRE : CHAP. I, CHAP. II, CHAP. III7
CHAP. IV 8

CHAPITRE PREMIER. - **GÉNÉRALITÉS**

SOL — ENGRAIS — COUCHES — SEMIS

Choix du terrain 9
Exposition du terrain. Orientation 10
Excès d'humidité 11
LE SOL	1 1
Composition physique du sol :	
Le sable, l'argile, le calcaire 12
L'humus. 13
Propriétés physiques du sol 14
Amélioration physique du sol :	
Amendements	1 5
Réaction des sols. 17
Amélioration chimique des sols 18
Azote 19

Phosphore20
Potasse21
Propriétés biologiques du sol21
ENGRAIS	
Engrais organiques :	
Fumiers23
Engrais verts25
Déjections humaines. Gadoues26
Guano, déchets de cornes, sang desséché27
Engrais chimiques ou minéraux 27
Principaux engrais chimiques. <i>Engrais azotés</i> 28
Engrais ammoniacaux	28
Sulfate d'ammoniaque, chlorhydrate d'ammoniaque. Cya- namide de chaux29
Urée. Crud ammoniaque	30
Engrais nitriques30
Nitrate de soude. Nitrate de chaux. Nitrate de potasse.	31
Engrais ammoniacaux nitriques31
Nitrate d'ammoniaque32
<i>Engrais phosphatés.</i> Phosphates naturels. Phosphates d'os 32
Phosphates minéraux32
Scories de déphosphoration33
Superphosphates de chaux33
Superphosphates d'os. Superphosphates doubles. Phos- phate d'ammoniaque..34
Utilisation des engrais phosphatés34
<i>Engrais potassiques.</i> Sylvinite34
Chlorure de potassium. Sulfate de potasse34
Éléments catalytiques35
Mélanges d'engrais chimiques36
LES COUCHES	37
Couches chaudes40
Couches tièdes. Couches sourdes 41
MULTIPLICATION DES PLANTES POTAGÈRES. — SEMIS. 41	
Différents semis en place. Semis à la volée44
Semis en lignes ou rayons. Semis en poquets45
Semis en pépinière46
Division des touffes..47

CHAPITRE II

DÉFINITION DES PRINCIPAUX TERMES HORTICOLES

Ados. Allées49
Ameublement du sol51
Analyse du sol52
Arrosage..53
Arrosoir et appareils d'arrosage54
Assolement56
Bâches. Batte. Bêche. Binage59
Binette60
Bornage. Bouturage..61
Brouette. Bulbe. Buttage62
Caïeu. Chaleur. Charrue63
Claie. Chauffage64
Cloche..65
Clôture. Coffre66
Collet68
Compost. Conservation des légumes69
Cordeau71
Côtière ou costière72
Croc. Défoncement73
Explosif agricole75
Défrichage. Déplantoir ou houlette. Désinfection du sol79
Drageon. Drainage d'assainissement81
Etiollement ou blanchiment. Exposition. Filet, coulant ou stolon.84
Fourche. Fonte des semis. Fumier artificiel85
Gelée..86
Griffe à main. Habillage. Hormones87
INSECTES (généralités)90
Coléoptères. Diptères92
Hémiptères. Hyménoptères. Lépidoptères. Orthoptères.	95
Insecticides97
<i>Insecticides d'ingestion :</i>	
Arsenicux..98
Composés fluorés : Fluosilicaté de baryum. Cryolite99
Métaldéhyde99
<i>Insecticides agissant par contact :</i>	
Nicotine. Anabesine . Pyrèthre. Roténone . Carbolineum 100
Huiles de pétrole. Huiles végétales. Colorants nitrés 101

Insecticides agissant par contact et par ingestion :

D.D.T. H.C.H.	101
S.P.C. Phénothiazine. Chlordane. Esters phosphoriques S.N.P., H.E.T.P., T.E.P.	102
Intercalaire. Irrigation	103
Jauge. Labour	104
MALADIES (Généralités)	107
Maladies parasitaires	108
Maladies occasionnées par des bactéries	109
Maladies à virus	109

Produits anticryptogamiques ou fongicides

Bouillie bordelaise.	111
Oxychlorures	112
Soufre	112
Bouillie sulfo-calcaïque	113
Produits organo-mercuriques. Organiques. Permanganate de potasse. S.R. 406	113
Bouillies mixtes	113
Mélanges possibles	113
Mélanges à proscrire	114
Paillason. Paillis	114
Pal. Pelle	115
Pépinière. Persillage. Pincement. Pioche	116
Planche	117
Plantation	119
Plautoir. Pluie. Plomber	122
Poudrage. Pulvérisateurs	123
Pralinage.	125
Râteau. Ratissoire. Repiquage	126
Sarclage.	127
Sarcloir. Semoir	128
Serfouette. Serpette. Terreautage	129

CHAPITRE 111

ÉTUDE DES DIFFÉRENTS LEGUMES

Ail	131
Variétés. Insectes.	132
Maladies	133
Arroche	133
Variétés	134

Artichaut.....	135
Variétés. Insectes..	137
Maladies .	138
Asperge	138
Variétés	139
Insectes. Maladies	140
Aubergine	141
Variétés. Maladie .	143
Basilic..	... 143
Variétés	144
Betterave	145
Variétés	146
Insectes	148
Maladies	149
Cardon	150
Variétés	152
Carotte.....	152
Variétés à forcer. Variétés pour la pleine terre	156
Insectes	157
Maladies	158
Céleri à côtes	158
Variétés	160
Céleri-rave. Variétés	161
Insecte et maladies nuisibles aux céleris.....	162
Cerfeuil.	163
Variétés. Maladies	164
Cerfeuil tubéreux	164
Insecte. Maladie	165
Chicorée frisée	166
Variétés	168
Chicorée scarole. Variétés	168
Insectes. Maladie	169
Chicorée sauvage	170
Witloof	171
Insectes nuisibles aux chicorées sauvages et chicorées dérivées	172
Maladies .	173

Choux (généralités)	173
Choux pommés	174
Variétés de choux cabus	175
Variétés de choux Milan	177
Choux de Bruxelles	179
Variétés	180
Choux verts et choux fourragers	181
Choux-fleurs	181
Variétés	182
Choux-navets et rutabagas. Variétés	184
Choux-raves.	185
Variétés	186
Insectes nuisibles aux différents choux	187
Maladies des choux	188
Ciboule	189
Ciboulette	190
Concombre et Cornichons.	191
Variétés	194
Insectes nuisibles. Maladies	196
Citrouille. Courge. Giromon . Pâtisson. Potiron.	197
Variétés	198
Crambé	203
Cresson alénois	205
Cresson de fontaine	206
Crosne du Japon	208
Échalote. Variétés.	209
Insecte nuisible. Maladie	210
Épinard	210
Variétés	211
Insectes et maladies.	213
Estragon	213
Fenouil de Florence	214
Fève	215
Variétés. Insectes nuisibles	216
Maladies	217

Fraisier	218
Variétés	219
Insectes nuisibles. Maladies	223
Haricot	225
Variétés à rames	226
Variétés naines	229
Insectes nuisibles	236
Maladies	237
Igname	238
Laitue et laitue romaine	239
Variétés	240
Insectes nuisibles	242
Maladies	243
Lentille	244
Mâche. Variétés.	246
Melon.	247
Variétés	250
Navet	252
Variétés	254
Insectes nuisibles. Maladies	255
Oignon	256
Variétés	257
Insectes	258
Maladies	259
Oseille. Insectes	260
Panais. Variétés. Insectes. Maladies	261
Persil. Variétés	262
Maladies	263
Piment	263
Variétés	264
Pissenlit	266
Variétés	267
Poireau	268
Variétés	269
Insecte. Maladies	271
Poirée ou Bette	271
Variétés	272

Pois	273
Variétés à rames	274
Variétés naines	278
Insectes nuisibles	279
Maladies	281
Pomme de terre	281
Variétés	283
Insectes nuisibles. Maladies	287
Pourpier	292
Radis	293
Variétés	294
Raifort	298
Rhubarbe	298
Salsifis. Scorsonère	299
Variétés. Insecte. Maladie	300
Sarriette	301
Scolyme	303
Soja ou Soya	304
Tétragone	305
Thym	307
Tomate	307
Variétés	309
Insecte. Maladies	312
Topinambour	314

CHAPITRE IV

TRAVAUX DU MOIS**JANVIER**

Sur couche (1) :

Asperge	317
Aubergine	317
Carotte	318
Chicorée frisée	318

(1) Nota. Les chiffres en caractères gras indiquent le début de la culture.

Chicorée sauvage. Chicorée de Bruxelles ou Witloof	318
Chou-rave	318
Chou-fleur	319
Concombre..	319
Fraisiers	319
Haricot vert.....	320
Laitue de printemps. Melon. Navet	321
Poireau..	322
Pomme de terre..	322
Tomate.	323

FÉVRIER

En pleine terre :

Ail. Chicorée améliorée. Chou de printemps. Chou-fleur brocoli	324
Crambé. Echalote . Fraisiers des quatre-saisons et fraisiers à gros fruits	325
Poireau..	325
Pois..	326

Sur couche :

Artichaut	326
Aubergine	326
Carotte	327
Céleri à côtes	327
Chicorée sauvage. Chicorée de Bruxelles ou Witloof ...	327
Chou d'été.	328
Chou-fleur	328
Concombre.	328
Fraisiers	328
Laitue de printemps	329
Laitue à couper	329
Navet	329
Oignon blanc	330
Piment	330
Pomme de terre.	330

MARS

En pleine terre :

Arroche	331
Artichaut	331
Asperge	331
Carotte	332
Cerfeuil . Cerfeuil bulbeux	333
Chou-navet et rutabaga	334

Chou-fleur. Chou-fleur brocoli..	334
Ciboule	334
Ciboulette. Crambé. Cresson alénois	335
Cresson de fontaine. Crosne du Japon ou stachys tubé- reux . Epinard	336
Estragon. Fève..	337
Fraisiers des quatre-saisons	337
Haricot vert.....	338
Igname de Chine. Laitue de printemps et d'été	339
Lentille. Navet	340
Oignon de couleur. Panais	341
Persil. Pissenlit	342
Poireau.....	342
Pois.....	342
Pomme de terre..	343
Radis. Raifort. Rhubarbe	344
Topinambour	345

Sur couche :

Aubergine. Céleri à côtes..	345
Céleri-rave	346
Chicorée frisée	346
Chicorée scarole	346
Chicorée sauvage. Chicorée de Bruxelles ou Witloof	346
Chou d'été et d'automne. Choux de Bruxelles. Chou-rave.	347
Chou-fleur. Concombre	347
Courge. Giromon . Pâtisson. Potiron. Crambé	348
Melon	348
Piment. Pomme de terre	351
Tétragone	351
Tomate..	351

AVRIL

En pleine terre :

Arroche	353
Artichaut	353
Asperge	354
Betterave	354
Carotte	355
Céleri à côtes. Céleri-rave. Cerfeuil	355
Chicorée sauvage. Chicorée améliorée	356
Chou d'été et d'automne	356
Chou de Bruxelles. Chou moellier	357
Chou-rave, chou-navet et rubataga . Chou-fleur	357
Concombre	358

Cornichon. Fenouil	359
Fraisier des quatre-saisons et fraisier à gros fruits	359
Haricot vert	359
Laitue d'été et d'automne	360
Laitue à couper. Navet. Oscille commune	360
Oscille vierge	361
Panais. Persil	361
Pissenlit. Poireau	361
Poirée ou Bette.	362
Pois.	362
Pomme de terre.	362
Salsifis et scorsonère. Sarriette. Thym	363

Sur couche :

Aubergine	364
Cardon	364
Chicorée frisée	364
Chicorée scarole. Chou-fleur. Concombre. Melon	365
Piment	366

MAI

En pleine terre :

Arroche. Aubergine. Betterave.	367
Cardon	367
Carotte. Céleri à côtes. Céleri-rave. Cerfeuil. Chicorée frisée.	368
Chicorée scarole.	369
Chicorée de Bruxelles ou Witloof	369
Chou d'été et d'automne	369
Chou d'hiver	370
Chou de Bruxelles	370
Chou-rave	370
Chou-navet et rutabaga. Chou-fleur	370
Concombre à cornichons. Courge. Giromon . Pâtisson.	
Potiron	371
Haricot.	372
Laitue d'été et d'automne	375
Melon.	375
Navet. Oignon blanc. Panais. Persil	375
Pissenlit. Poireau	376
Pourpier. Scolyme	376
Tétragone. Tomate	376

Sur couche :

Chicorée frisée. Concombre	377
----------------------------------	-----

JUN

En pleine terre :

Ail. Artichaut. Carotte. Céleri à côtes. Céleri-rave	379
Chicorée frisée. Chicorée scarole. Chou de printemps	380
Chou d'hiver	381
Chou de Bruxelles. Chou moellier . Chou-rave. Chou-navet et rutabaga. Chou-fleur	381
Chou-fleur brocoli	382
Concombre. Fève. Haricot. Laitue d'été, d'automne et laitue romaine. Persil. Thym	382
Tomate	383

Sur couche :

Aubergine. Melon..	384
--------------------------	-----

JUILLET

En pleine terre :

Ail. Artichaut. Carotte. Céleri à côtes	385
Chicorée frisée. Chicorée scarole. Cerfeuil tubéreux. Chou d'hiver. Chou-rave	386
Chou-navet et rutabaga. Chou-fleur. Ciboule. Concombre Cornichon. Courge. Giromon . Pâtisson. Potiron	387
Cresson de fontaine. Echalote . Fraisier de quatre-saisons et à gros fruits	388
Haricot. Laitue d'été, d'automne et laitue romaine. Oignon de couleur. Pissenlit. Poireau.	390
Pomme de terre. Radis d'hiver	391

AOÛT

En pleine terre :

Artichaut. Betterave, Carotte. Chicorée frisée. Chicorée scarole	392
Chou de printemps.	392
Chou-fleur. Chou-fleur brocoli. Epinard	393
Fraisier des quatre-saisons. Laitue de printemps	393
Mâche. Navet. Oignon blanc	394
Pissenlit. Poireau	395

SEPTEMBRE

En pleine terre :

Artichaut. Céleri à côtes. Céleri-rave. Cerfeuil	396
Cerfeuil bulbeux.	396
Chicorée scarole.....	396
Chou-fleur. Fraisier des quatre-saisons et hybrides	397
Haricot.	398
Laitue d'hiver	398

Laitue de printemps	399
Mâche. Pomme de terre	399
Tomate.	399

OCTOBRE

En pleine terre :

Asperge. Betterave. Cardon.	401
Carotte. Céleri à côtes.	402
Céleri-rave. Chicorée frisée. Chicorée scarole. Chou de printemps	403
Chou de Bruxelles. Chou-rave. Chou-navet et rutabaga.	404
Chou-fleur brocoli. Ciboulette. Courge. Giromon . Pâtis- son. Potiron. Crambé. Oignon blanc	405
Persil. Pissenlit. Pomme de terre. Salsifis et scorsonère	406

Sur couche ou en bâche :

Asperge. Chicorée sauvage	407
Laitue de printemps	409
Radis	409

NOVEMBRE

En pleine terre :

Ail	410
Artichaut. Asperge	410
Chou d'hiver. Crosne du Japon ou Stachys tubéreux ...	411
Echalote	411
Poireau.	411

Sur couche ou en bâche :

Asperge. Chicorée sauvage	412
Chicorée de Bruxelles ou Witloof	412
Concombre.	414
Fraisier.	415
Haricot vert.	415
Laitue de printemps	416

DÉCEMBRE

En pleine terre :

Fraisier.	417
-------------------	-----

Sur couche :

Asperge	417
Carotte	417
Chicorée sauvage. Chicorée de Bruxelles ou Witloof. Chou- fleur. Laitue de printemps	418

BIBLIOGRAPHIE	419
--------------------------------	-----

EDITIONS

1414

J.B. BAILLÉRE & FILS