

CHOU BROCOLI

BLANC TARDIF.

Variété beaucoup plus tardive, mais identiquement semblable à la précédente comme forme.

CHOU BROCOLI

BLANC MAMMOTH.

Description. — Cette variété, naine et trapue, originaire d'Angleterre, est une excellente race, mais très-tardive, et pour cette raison, exposée à souffrir de la sécheresse sous notre climat; cependant sa rusticité la fait rechercher et constitue un de ses principaux mérites ; sa pomme qui vient vingt jours environ après celle du Brocoli *blanc hâtif*, est aussi volumineuse que celle de nos plus gros choux-fleurs. Feuilles extérieures, amples, arrondies, ondulées et courtes; pétiole nu; feuilles du centre également courtes, mais serrées et rabattues sur la pomme qui est très-grosse et très-blanche.

Culture. — Semer en automne, récolte en avril et mai.

CHOU BROCOLI

VIOLET.

Cette race est très-précoce, et fait sa pomme aussi vite que le Brocoli, blanc *hâtif*.

Feuilles pointues, ondulées, et peu serrées sur la tige ; nervure médiane colorée de violet, pétiole nu également violet; l'intérieur de la plante est peu garni; pomme mamelonnée et violette, à grain très-gros ; pied très-haut.

CHOU BROCOLI

VIOLET, NAIN, **HATIF**.

Description. — Sous-variété à pied court et un peu plus précoce.

Culture. — Semer en mai ou juin, récolte à l'automne suivant.

Ne semer qu'en juillet si l'on ne veut obtenir des produits qu'après l'hiver.

On peut également l'élever sur couche et sous cloche en février et mars; il pousse alors fin juillet.

CHOU BROCOLI

BLANC A FEUILLE DE CHOU-FLEUR.

Race très-précoce et très-bonne, mais inconstante ; c'est cette irrégularité dans l'espèce qui l'empêche d'être plus répandue.

Feuilles amples et entières, moins roides que dans les variétés ordinaires ; feuilles du **cœur** moins serrées, nervures moins nombreuses également, mais plus douces; pomme très-belle, très-grosse, et particulièrement bombée,

En résumé, cette variété, grande et vigoureuse, aussi précoce que le Chou brocoli *blanc hâtif*, est d'un mérite

incontestable; son seul défaut de fixité dans sa race, sans la déprécier, constitue cependant un obstacle à sa propagation.

CHOU BROCOLI

DWARF PURPLE.

Bonne variété, plus tardive de huit jours que le Chou *brocoli violet ordinaire*.

Feuilles peu nombreuses au centre, lobées, ondulées, d'un vert très-foncé, couchées sur la terre et cachant mal la pomme; nervures rougeâtres, pétiole très-long et rougeâtre également ; pomme serrée à gros grain, violet verdâtre; pied très-court.

CHOU BROCOLI

PORTSMOUTH.

Variété ayant beaucoup d'analogie avec le Chou *brocoli Mammoth*; elle est également tardive et très-bonne.

Feuilles ondulées, pomme volumineuse à grain serré; pied très-court.

CHOU BROCOLI

GRANGE S.

Excellente race. Feuilles entières recouvrant la pomme, à grain serré, pied très-court.

CHOU BROCOLI

MAULES LATE WHITE.

Bonne variété, mais cependant inférieure au Chou *Brocoli Mammoth*.

Feuilles courtes, serrées, sur la pomme qui est blanche et très-serrée.

CHOU BROCOLI

DWARF LATE WHITE RUSSIAN.

Bonne race.

Pomme un mois plus tard que le Chou brocoli *blanc hâtif* Feuilles entières, mais courtes et de même longueur, très-peu ondulées et un peu pointues; celles du centre légèrement ondulées et très-serrées; pomme petite ; pied très-court.

CHOU CHINOIS

PE-TSAI.

NOM BOTANIQUE: *Brassica chinensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

Description. — Originnaire de la Chine ; apportée par les Pères des Missions étrangères en 1837, cette plante, lors de son importation en Europe, excita un très-vif intérêt ; elle était comme toutes les plantes potagères de la Chine, pas ou peu connue; les quelques exemplaires

que l'on possédait se trouvaient au Muséum, où ils n'existaient qu'À titre d'espèce botanique; c'est cette importation mentionnée plus haut et due particulièrement aux abbés Voisin et Tesson qui en a fait une plante potagère.

La célébrité dont jouit ce légume dans son pays où il passe pour le meilleur et le mieux cultivé, est justifiée par les services qu'il nous a déjà rendus et qui lui ont valu chez nous un accueil favorable.

Ses feuilles cuites se mangent comme celles du chou dont elles possèdent la saveur, quoique moins prononcée, et ont l'avantage d'être d'une digestion plus facile ; on emploie également les jeunes feuilles au même usage que les épinards.

Dans les contrées méridionales de la Chine, son accroissement est si prompt qu'il ne pousse pas, ce qui n'empêche pas son emploi d'y être fort étendu.

Cette plante, dans son entier développement, ressemble assez à une large laitue romaine et pèse deux à trois kilogr.

En Chine, au nord de Pékin, elle dépasse ce poids et atteint souvent jusqu'à huit et dix kilogr.

Plante annuelle, feuilles presque entières, beaucoup moins épaisses que celles de nos choux d'Europe, arrondies, cloquées, ovales, élargies, d'un vert clair tirant sur le blond, et découpées sur les bords, formant au centre une pomme allongée et peu serrée, la cèle ou nervure principale est élargie et très-blanche dans la partie inférieure.

Tige rameuse de 1 mètre, sortant du centre de la pomme, garnie de feuilles amplexicaules lancéolées, et terminée par des fleurs jaunes.

Graine ronde, lisse, de couleur brun noirâtre , semblable à celle du chou cultivé.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Le **Pe-Tsaï** a une disposition très-grande à monter. C'est là une des grandes difficultés pour l'obtenir bien pommé. Il arrive que des semis faits au milieu de l'été montent, et quelquefois mûrissent leur graine dans la même saison.

C'est en raison de la promptitude de sa croissance qu'on doit le semer à la fin de l'été ou au commencement de l'automne, préférablement au printemps.

On le sème généralement en place, on a soin d'éclaircir pour la consommation, dès que les plants sont assez forts ; et après plusieurs éclaircissements, conserver les pieds qui sont disposés à pommer.

On peut également le transplanter.

Pour ce dernier mode, on opère comme avec les salades. La distance entre chaque plante doit être de 0^m,80 cent.

Le **Pe-Tsaï** est rustique, peu sensible aux froids; cependant à l'approche des gelées il est bon de couvrir avec des paillasons ceux qui sont propres à la consommation, ou bien de les rentrer dans la serre aux légumes.

30 grammes contiennent 7200 graines.

CHOU CHINOIS

PAK-CHOI.

Description. — Cette plante rapportée de Chine par le capitaine Geoffroy en 1837 a beaucoup d'analogie avec le Pe-Tsai, mais est plus remarquable encore par son

apparence. C'est également un très-beau et assez bon légume.

Ses feuilles très-tendres, servent au même usage que celles du chou, mais ont une saveur plus douce. Son aspect est à peu près celui d'une *carde poirée*.

Annuelle ; feuilles supérieures, **amplexicaules**, lancéolées; feuilles radicales, ovales, lisses, régulières, de couleur vert foncé ; pétioles longs et nus, arrondis par dessous, dont l'ensemble présente de nombreuses côtes longues, arrondies, très-grosses et très-blanches.

Tige rameuse et glabre, haute de **1^m,50** ; fleurs jaunes; graine petite, ronde et brun noirâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Ce légume a également une grande disposition à monter, que l'on n'a pu corriger **complètement**, ce qui entrave un peu sa propagation, néanmoins c'est une acquisition importante.

Sa culture est la même que pour le **Pe-Tsai**.

Nous savons que de nombreux essais ont été faits pour arriver à une amélioration sensible, ayant pour but de ralentir sa croissance toujours trop rapide; ils sont trop peu avancés pour que nous puissions donner à cet égard des indications précises ; ceux que nous avons faits nous-mêmes ne nous ont pas donné des résultats assez satisfaisants pour lui donner la notoriété désirable, mais nous espérons qu'un jour le succès viendra couronner ces tentatives et donner à cette plante tout le mérite qu'elle semble devoir acquérir.

30 grammes contiennent 7300 graines.

CHOU MARIN.

NOM BOTANIQUE : *Crambe maritima*.

Famille des **CRUCIFÈRES**.

SYNONYME : **CRAMBÉ** MARITIME.

Description. — Excellent légume, originaire des sables maritimes de l'Océan et de la Méditerranée.

Cette plante, très-cultivée en Angleterre, est voisine des choux ; sa racine vivace reproduit chaque année des tiges et des feuilles nouvelles ; ce sont ces pousses annuelles que l'on mange comme les asperges avant leur complet développement, après les avoir préalablement fait blanchir par l'étiollement.

Vivace; feuilles grandes, ovales, épaisses et pétiolées, souvent lobées ou **pinnatifides**, **sinuées**, glabres et très-glauques. Tige de **1^m,20**, à **1^m,30**, pleine, ramifiée. Fleurs blanches en grappes, ayant une odeur de miel très-prononcée. Graine irrégulière et déprimée, enveloppée d'une peau très-mince, à travers laquelle on aperçoit les cotylédons; elle est elle-même renfermée dans une silique épaisse, monosperme et globuleuse indéhiscente, d'où il est très-difficile de l'extraire.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Cette plante se sème en place ou préférablement en pépinière ; on peut également la multiplier par boutures de **racines**. Elle exige une terre saine et profonde. On la sème en mars, avril, mai ou juin dans des rigoles espacées de **0^m,30** ; la graine dont une partie est souvent inféconde, doit être répandue assez abondamment; on la recouvre de **0^m,03** de terreau et on ar-

rose jusqu'à la levée du plant, ensuite pendant sa jeunesse, si le plant a levé trop épais, l'éclaircir, de manière qu'il soit à 0m,15 de distance (on peut repiquer ailleurs celui qu'on enlève). En été, donner les sarclages et les binages nécessaires ; en novembre, enlever toutes les feuilles qui sont mortes et recouvrir les rigoles de 0m,05 de terreau. On relève le plant en février ou mars suivant pour le mettre en place ; on prépare plusieurs planches bien défoncées et bien amendées et on plante les crambés à 0m,50 l'un de l'autre. Il faut avoir soin d'entretenir cette plantation par quelques binages et quelques arrosements. En septembre on enlève encore les vieilles feuilles, et on couvre chaque planche de quelques doigts de terreau.

A la pousse suivante, c'est-à-dire deux ans après le semis, on peut fait blanchir les feuilles, en buttant avec la terre même de la planche, du terreau, ou de la cendre de charbon de terre ; en formant ainsi au-dessus de chaque plante une butte ; la pousse alors privée de lumière, est forcée de blanchir.

Lorsqu'elle atteint 0m,10 à 0m,15, on la coupe à quelques millimètres du collet pour en faire usage.

Il arrive qu'à la suite de cette opération, un assez grand nombre de bourgeons se produisent en couronne sur le collet, il faut alors avoir soin de n'en laisser que 3 ou 4 des plus forts et de couper les autres. Si même on ne voulait pas faire blanchir la plante la deuxième année, il faudrait couper la racine au-dessous du bourgeon terminal à l'automne précédent. En ceci, il y a une règle invariable, c'est qu'une plantation de crambé bien conduite ne doit jamais présenter de rameaux à fleur.

MULTIPLICATION PAR BOUTURES DE RACINES.

Cette opération se fait généralement en février, lorsqu'on possède des pieds de crambé déjà forts; on coupe les racines qui sont longues, épaisses et charnues, par tronçons de 0^m,06 à 0^m,08 de longueur, que l'on plante dans de petits pots enfoncés sur une couche tiède; après quoi les couvrir de cloches ou de panneaux, puis quand les racines commencent à végéter, leur donner d'abord un peu d'air que l'on augmente successivement. Ces boutures atteignent ainsi un tel développement qu'au bout de quelques mois elles peuvent être plantées ; c'est-à-dire que l'on réunit ces boutures deux par deux à chaque place, afin de former une touffe plus forte. Chaque année à l'automne, on enlève les feuilles mortes, on donne un binage, puis on étend sur les planches un bon lit de fumier à moitié consommé.

Les feuilles sont bonnes à couper dès la seconde pousse, mais il est préférable d'attendre la troisième, les crambés étant alors en pleine végétation, on les conserve beaucoup plus longtemps. On commence à les butter vers la fin de janvier ou au commencement de février. La plante dans les terrains qui lui conviennent, vit et produit pendant de longues années, mais généralement sa durée est de 5 à 6 ans; on pourrait encore la prolonger au moyen des engrais, ou bien en ayant double plantation pour alterner et ne récolter que de deux années l'une.

30 grammes contiennent 600 graines, renfermées dans leur silique avec laquelle on les sème.

*Nous empruntons aux Mémoires de la SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE de Seine-et-Oise, t. 11 , 1842, l'intéres-
sant rapport qu'on va lire sur la conservation des Choux:*

« Le Chou est un légume de première importance; il contient
« un principe alimentaire très-abondant, qui le fait rechercher
« dans les ménages, et particulièrement dans les grandes exploi-
« tations où l'on a une grande quantité d'individus à nourrir.
« Malheureusement ce légume, si précieux sous le rapport de
« l'économie alimentaire, se trouve ordinairement assez rare en
« hiver , surtout les bonnes variétés de Choux pommés. Les
« Choux de Milan, le gros et le petit, variétés fort appréciables
« pour leur qualité et pour leur volume, sont ceux sur lesquels on
« peut compter dans l'arrière-saison; encore sont-ils exposés à
« pourrir facilement par l'humidité de l'hiver, et par cela même
« à faire défaut au moment où l'on en aurait le plus grand besoin.
« C'est ce qui fait que l'on est souvent obligé d'avoir recours aux
« Choux non pommés, tels que les Choux verts normands, les
« Choux branchus du Poitou, les Choux frisés du Nord, le Chou
« de Vaugirard, etc., qui ne fournissent toujours que des feuilles
« vertes et assez dures, et qui, quoique rendant de véritables
« services, ne valent pas nos bons Choux pommés dont le cœur
« tendre et blanc est aussi délicat que savoureux.

« On a déjà trouvé plusieurs moyens de conservation pour ce
« légume, mais on n'est pas encore arrivé à en conserver jus-
« qu'au moment où les Choux printaniers donnent. Nous avons
« fait depuis longtemps des expériences sur ce sujet; plusieurs
« procédés, mis en pratique partout, nous réussissent toujours
« assez bien, tels que ceux d'arracher les pieds et de les rentrer
« dans la cave; d'arracher les pieds pour les mettre en jauge le
« long d'un mur au nord; de les laisser sur place en les abritant
« par une couverture de feuilles, de litière ou d'une toile pour
« les préserver des neiges et des rayons solaires; en donnant un
« coup de bêche à chaque pied pour le renverser la tête tournée
« vers le Midi, puis en les couvrant de feuilles, par lesquelles on
« arrive à garantir assez bien les Choux, surtout dans certaines
« années, de l'intensité du froid, de l'humidité, de la neige et
« du soleil. Tous ces moyens sont bons, mais ils laissent trop
« souvent à désirer.

« Nous avons pensé, ce légume étant très-accessible aux in-
« fluentes atmosphériques, qu'il serait peut-être prudent de le
« retirer de l'humidité, et, à cet effet, nous avons arraché des
« Choux avant les gelées et par un temps sec; puis, après les

« avoir dépouillés du plus gros des feuilles et les avoir laissés
« sécher un peu, nous en avons pendu la racine en l'air, dans
« différents endroits aérés, dans un cellier, dans une grange,
« sous un hangar, qui se sont parfaitement conservés dans cet
« état jusqu'en avril, et qui pouvaient encore se garder quelques
« semaines au delà. Les feuilles de dessus se dessèchent, mais la
« pomme se conserve parfaitement saine et prend une belle teinte
« jaune. Les Choux ainsi conservés sont d'une très-bonne qua-
« lité et deviennent une excellente nourriture, bien appréciable
« dans la saison où les légumes frais sont rares. Les Choux **pom-**
« **més**, surtout, qui se conservent **difficilement** autrement, se
« gardent fort bien en ayant recours à ce moyen. Nous avons
« procédé sur le Chou conique ou de Poméranie, sur le Chou
« pommé blanc, sur le gros Chou d'Alsace et sur le gros Chou
« de Milan; tous nous ont également bien réussi. Lorsqu'on veut
« faire cuire ces Choux, ils paraissent mous et coriaces, mais en
« les faisant tremper dans l'eau pour les faire revenir, ils ne
« tardent pas à reprendre leur caractère ordinaire.

« Nous croyons que ce moyen, d'autant plus avantageux à
« employer que l'hiver sera rigoureux, est susceptible de rendre
« des services dans les grandes exploitations où il y a un nom-
« **breux** personnel à alimenter, et qu'il peut même rendre des
« services aux cultivateurs qui vendent leurs produits. Il est
« aussi très-bon pour conserver des porte-graines qui sont sou-
« vent exposés à la pourriture ou qui se développent outre me-
« sure, avant le temps, au préjudice d'une bonne conservation
» pour l'avenir que l'on en attend.

De nos expériences sur la conservation des Choux, toujours
« en vue d'augmenter les ressources alimentaires des exploita-
« **tions** rurales, dans les maisons où l'on a beaucoup de personnes
« à nourrir, nous avons à en signaler une qui, après avoir été
« **répétée**, nous paraît décisive, et qui nous semble utile à faire
« connaître à une société qui s'enquiert d'améliorations et qui
« veut publier tous les procédés et toutes les pratiques **suscep-**
« **tibles** de rendre service à la population. Voici comment nous
« avons opéré et comment nous conseillons de le faire :

« Aux approches de l'hiver, lors de la récolte des légumes,
« nous avons dépouillé des Choux de toutes leurs feuilles vertes,
« de manière à réduire la pomme à sa véritable expression. Les
« pommes ainsi préparées, nous les avons laissées sécher pen-
« **dant** quelques jours dans un lieu aéré; puis ensuite, avec le
« rabot fixe ou le couteau à choucroute, nous avons divisé **cha-**
« **tune** des pommes en lanières étroites et fines, recueillies dans
« un baquet destiné à les recevoir. La substance ainsi façonnée
« a été déposée sur des claies, en couches assez minces, et sus-

« pendue dans un lieu aéré, pour faciliter l'absorption de l'hu-
« midité, et nous avons eu le soin de la remuer chaque jour, afin
« de faciliter sa prompte dessiccation. Nous avons ensuite exposé
« nos claies, garnies, dans un four tiède, après le défournement
« du pain, en ayant soin de les sortir de temps en temps pour
« remuer la matière. Pour opérer la parfaite dessiccation, nous
« avons placé nos claies, à plusieurs reprises différentes, dans le
« four, jusqu'à ce que nous ayons reconnu que la dessiccation était
« suffisante, Nous noterons ici que nous avons manqué plusieurs
« fournées avant de réussir, parce que le four trop chaud avait
« saisi la matière, l'avait noircie sans la sécher complètement, ce
« qui nous est toujours arrivé, presque jusqu'à la carbonisation,
« quand nous avons placé notre matière dans un four chaud
« comme pour recevoir une fournée de pain. La réussite était
« d'autant plus satisfaisante que nous procédions par répétitions
« successives dans un four déjà moins chaud, après l'enlèvement
« du pain. Les Choux ainsi séchés ne changent pas de couleur et
« imitent assez bien le vermicelle. Alors la matière se réduit
« considérablement, et nous pouvons dire d'au moins deux tiers.
« Nous avons conservé cette matière en la plaçant dans un sac
« que nous avons suspendu dans un lieu très-sec et aéré. Nous
« ferons observer qu'il importe d'examiner de temps en temps
« cette matière, qui absorbe facilement l'humidité de l'atmos-
« phère qui devient molle et qui pourrait facilement pourrir si
« on n'avait pas le soin, dès qu'on en sent la nécessité, de la ce-
« passer au four de temps en temps pour la sécher.

« Nous fîmes cuire de ces Choux qui nous parurent parfaits
« chaque fois que nous en primes, c'est-à-dire aussi bons que
« s'ils étaient frais. Nous en fîmes goûter à plusieurs personnes
« et nous vîmes notre opinion généralement partagée.

« Il suffit d'une petite quantité pour faire un grand plat. On
« prépare la cuisson de la même manière que cela se fait pour le
« Chou dans son état ordinaire; seulement, on peut faire trem-
« per la substance dans l'eau avant de la faire cuire, pour la
« laver et la faire revenir.

« Ce Chou façonné en choucroute est sans doute un excellent
« moyen de conservation; mais cet aliment, à cause de sa saveur
« âcre, ne convient pas à tout le monde, tandis que le Chou
« commun, ainsi que nous l'indiquons, est un mets qui ne diffère
« en rien du Chou tel qu'il se consomme ordinairement : nous
« ne lui avons pas trouvé la moindre différence. » (*Mémoires de la
Société d'horticulture de Seine-et-Oise*, t. II, 1842.)

CIBOULE

COMMUNE.

NOM BOTANIQUE : *A ilium fistulosum*.

Famille des LILIACÉES.

Description. — Cette plante herbacée, vivace, bisannuelle dans la culture où elle fut introduite en 1029, appartient au genre *ail*; elle est originaire des montagnes froides de l'Europe et de l'Asie. Ses feuilles ayant une forte odeur alliagée, sont employées comme condiment et en fourniture de salade.

Racine composée de plusieurs bulbes unies ensemble, allongées, déprimées d'un côté ; tige de 0m,50, droite et nue, renflée vers le milieu, surmontée par des fleurs en ombelle, de couleur blanche, accompagnée d'une spathe à deux valves de même couleur. Feuilles nombreuses, vert glauque, longues de 0m,30 environ, menues, **fistuleuses**, pointues, et d'une saveur acre; enveloppées à leur base par les tuniques des bulbes qui, colorées de brun rougeâtre à la partie inférieure, deviennent d'un blanc argenté en se prolongeant. Graine noire, anguleuse d'un côté, arrondie du côté opposé et concave sur l'une des faces.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On multiplie la ciboule de graine qui se sème en terre légère et substantielle.

Les premiers semis ont lieu en février et mars, en place ou à la volée; on passe le râteau, puis recouvrir la graine d'une légère couche de terreau.

On replante en avril et mai deux plantes ensemble à 0^m,16 de distance entre les touffes.

On peut continuer ainsi de semer jusqu'à la fin de juillet.

Vers cette époque a lieu la récolte des premiers semis; au commencement de décembre, on arrache tout ce qui reste de ciboule, on le met en jauge, afin de ne pas en manquer pendant l'hiver, puis on couvre de litière pendant les gelées.

30 grammes contiennent 35700 graines.

CIBOULE

BLANCHE H A T I V E.

SYNONYME : CIBOULE VIERGE.

Description. — Cette variété est moins productive en feuilles que la Ciboule *commune*, et talle beaucoup moins; en revanche ses feuilles sont plus tendres et possèdent une saveur moins forte; elle a encore un autre caractère distinctif, c'est qu'elle perd ses feuilles l'hiver, qui repoussent de très-bonne heure au printemps.

Racine composée de bulbes d'un blanc rosé, dont les tuniques enveloppant le collet et la naissance des feuilles, deviennent comme dans la variété précédente, d'un blanc argenté vers leur prolongement.

Ses feuilles, d'un vert glauque plus foncé que dans la ciboule *commune*, sont plus longues, plus raides et se dessèchent moins à leur extrémité.

Culture. — On la cultive de la même manière que la précédente en lui laissant former de grosses touffes que l'on éclate pour les besoins; elle dure longtemps.

CIBOULE

VIVACE.

NOM BOTANIQUE : *Allium lusitanicum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : CIBOULE DE SAINT-JACQUES.

Description. — Cette variété dont les feuilles s'emploient au même usage que celles de la Ciboule *commune*, a ses bulbes très-allongées et nombreuses, leur couleur brun rougeâtre est plus foncée que dans la variété ordinaire; les tuniques se prolongent également sur le collet et sur la base des feuilles où elles sont blanches.

Elle produit souvent une tige surmontée de fleurs pourpre clair, en ombelle, qui sont infertiles et ne donnent pas de graine ; ses feuilles plus grosses que dans la Ciboule *commune*, sont plus nombreuses, plus longues, plus raides et moins grosses que dans la Ciboule *blanche*. Leur couleur est d'un vert bleuâtre très-glaucue,.

Culture. — On multiplie cette variété par les cayeux que l'on éclate et que l'on plante de préférence en bordure au printemps ou à l'automne.

CIBOULETTE.

Nom BOTANIQUE : *Allium Schönoprasum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYMES : CIVETTE, APPETIT, CIVE, FAUSSE ÉCHALOTTE.

Description. — Plante vivace, originaire des contrées méridionales de la France; ses feuilles qui ont la sa-

veur de la Ciboule, servent au même usage; on l'appelle aussi *Civette* ou *Appétit* parce que l'on prétend qu'elle est pour l'estomac un stimulant actif.

Racines bulbeuses, nombreuses et ovales ; tige nue de 0^m,20 de hauteur, surmontée d'une ombelle compacte de fleurs purpurines, stériles, entourées d'une spathe à deux valves; feuilles longues de 0^m,15 à 0^m,20, gazonnantes, cylindriques et creuses.

Culture. — On multiplie cette plante par les cayeux que l'on sépare en février et mars pour les mettre en planche et préférablement en bordure.

Elle exige une bonne terre, une exposition chaude, quelques arrosements l'été, et est d'autant plus tendre et pousse d'autant mieux qu'on la coupe plus souvent.

Pour lui faire passer l'hiver on la coupe au niveau du sol et puis on la couvre de terreau.

CITROUILLE

DE TOURAINE.

Voir Courge, page 233.

CLAYTONE

PERFOLIÉE.

Nom BOTANIQUE : *Claytonia perfoliata*.

Famille des PORTULACÉES.

SYNONYME : CLAYTONE DE CUBA.

Plante annuelle de 0^m,33, originaire de Cuba, que

l'on peut couper plusieurs fois l'été et employer comme les épinards et l'oseille ou en place du pourpier.

Feuille ronde, perfoliée, de 0^m,05 de largeur, disposée en forme de cornet, unique sur chaque tige qui la traverse entièrement et qu'elle embrasse de toutes parts, charnue et d'un vert blond luisant ; fleurs petites, blanches, à cinq pétales, disposées en panicule sur une prolongation de la tige et surmontant immédiatement la feuille ; graine lenticulaire, luisante et noire.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. On sème au printemps à bonne exposition, en terre douce terreautée, mais clair parce qu'elle se ramifie beaucoup dès la base.

CONCOMBRE.

NODS BOTANIQUE : *Cucumis sativus*.

Famille des **CUCURBITACÉES**.

SYNONYME : **COCOMBRE**.

Description. — Plante annuelle, originaire des parties tropicales et tempérées de l'Asie. Tiges pleines, rameuses, anguleuses, hispides, rampantes. Feuilles d'un vert foncé, larges de 0^m,22 environ en tous sens, découpées en dents obtuses, cordiformes, anguleuses, alternes, **hispides** sur les nervures de la face inférieure, rudes à la partie supérieure; pétiole hispide. Fleurs à cinq pétales soudés à la base, axillaires, pédonculées, jaunes et monoïques ; calice jaune, hispide. Fruit cylindrique, le plus souvent allongé, légèrement anguleux, à écorce mince, parsemée de verrues épineuses ou lisses. Chair transparente, mais

plus ou moins blanche, divisée au centre en trois cloisons pulpeuses, où se trouvent les graines elliptiques , aplaties, jaunâtres et saillantes à l'intérieur de la loge.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — On mange le fruit soit crû, soit cuit ou bien confit au vinaigre.

Culture. — Le Concombre se sème :

10 Au commencement de mars sur couche et sous panneaux, et on le replante sur de nouvelles **couches** dès que le plant est assez fort ;

2^o Deuxième quinzaine de mars sur couche sourde;

30 Du 15 au 30 avril en pleine terre et en place, dans des trous remplis de fumier, recouvert de terreau;

4^o En avril, mai et juin, le Concombre à cornichon se sème en pleine terre et en place.

Tous les concombres en général aiment la chaleur et l'eau.

Pour obtenir des graines, on laisse les fruits sur pied jusqu'à ce qu'ils pourrissent. En décrivant chaque variété, nous appliquerons à chacune la culture qui lui est propre en nous conformant à la nomenclature ci-dessus établie d'après leur ordre de précocité.

30 grammes contiennent 1500 graines.

CONCOMBRE

BLANC HATIF.

Description. — Variété précoce, à fruit légèrement anguleux et de couleur blanc verdâtre dès qu'il est formé,

couleur qu'il conserve jusqu'à sa parfaite maturité; écorce lisse.

Sa longueur est de $0^m,25$ centimètres environ et son diamètre de $0^m,075$, son poids est de 920 grammes. Ces dimensions du reste ne sont qu'approximatives, la nature du terrain, les soins donnés à la culture et les caprices de la saison pouvant les modifier sensiblement.

Culture. — On sème le Concombre *blanc hâtif* vers la fin de février ou les premiers jours de mars, sur une couche à melon et sous panneaux ; pendant la nuit on couvre le semis avec des paillasons.

Quand les graines sont levées et que les premières feuilles sont bien développées, on prépare une autre couche sur laquelle on repique le plant en pépinière ; on a soin d'établir cette couche à l'ombre et de couvrir les panneaux pendant la nuit avec des paillasons.

Quinze jours après ce repiquage, on prépare une troisième couche de $0^m,65$ d'épaisseur et on la recouvre de $0^m,20$ centimètres de terreau ; enlever alors les Concombres avec leurs mottes et les y planter en les enfonçant jusqu'aux cotylédons, les arroser légèrement et placer les panneaux. Pour faciliter la reprise avoir soin pendant quelques jours de les garantir du soleil et de les couvrir pendant la nuit.

Lorsque la tige primitive a quatre ou cinq feuilles, la pincer au-dessus de la seconde feuille ; on obtient ainsi deux branches latérales sur chaque pied. Avant leur *développement*, tapisser toute la terre de la couche avec un paillis pour la tenir fraîche, et quand ces branches latérales se sont allongées de $0^m,32$ environ, les tailler au-dessus de la deuxième ou de la troisième feuille.

Les branches taillées ayant atteint la même dimension,

on les taille une seconde fois après la deuxième ou la troisième feuille ; tailler même encore, mais pour la dernière fois, et quinze jours après les nouveaux rameaux.

Pendant cette opération, avoir soin de bien étendre les branches, faire en sorte qu'elles ne croissent pas, et enlever les feuilles jaunes qui peuvent s'y trouver.

Quand on a de jeunes fruits noués, on choisit le mieux fait, et on pince la branche qui le porte à deux yeux au-dessus du fruit ; on enlève alors tous les autres. Dès que ce premier fruit est parvenu aux deux tiers de sa grosseur, il faut en choisir un second, puis un troisième et ainsi successivement, de manière à en avoir dix ou douze sur chaque pied. Enfin, on pince toutes les branches qui s'allongent trop, en ayant soin de choisir le moment de la journée où la température est la plus douce, afin que le froid ne saisisse pas les concombres qui sont extrêmement tendres.

Pendant qu'ils croissent, on continue d'ôter les feuilles jaunes, de les arroser suffisamment (car un pied de concombre qui a dix à douze fruits à nourrir, a besoin d'humidité à ses racines), de les abriter du froid et de leur donner de l'air. On récolte les premiers concombres vers la fin d'avril et successivement jusqu'en juin.

CONCOMBRE

HATIF DE HOLLANDE.

Variété plus précoce de quatre jours que la précédente, elle convient également pour la culture forcée, mais on lui préfère le Concombre *blanc hâtif*, à cause de la couleur de son fruit.

Fruit long de 0^m,25 sur 0^m,09 de diamètre, poids 700 grammes ; couleur jaune pâle lors de sa formation, devenant plus intense à sa maturité ; côtes peu marquées et écorce presque lisse.

CONCOMBRE

BLANC LONG.

Description. — Plus tardif de quatre jours que le Concombre *blanc hâtif*.

Fruit long de 0^m,30 sur 0^m,075 de diamètre, poids 1240 grammes ; de couleur blanc verdâtre qu'il conserve jusqu'à sa complète maturité, légèrement anguleux; écorce presque lisse.

CULTURE SOUS CLOCHES.

On sème dans la première quinzaine d'avril sur couches et sous châssis ; on repique le plant en pépinière également sur couches et sous châssis; ombrer pendant la reprise et donner de l'air toutes les fois que la température le permet, même la nuit s'il ne gèle pas. Quinze jours après , le plant peut être mis en place ; à cet effet, on fait une tranchée large de 0^m,65 et profonde de 0^m,33 dans un endroit bien exposé , puis on prépare dans la tranchée une couche de 0^m,50 d'épaisseur avec du fumier moitié neuf, moitié vieux que l'on mouille afin qu'il puisse fermenter convenablement, charger ensuite cette couche avec 0^m,20 de terre, tirée de la tranchée ; après avoir bien égalisé cette terre, placer sur le milieu de la couche un rang de

cloches à 1 mètre l'une de l'autre. Peu de jours après, lorsque la chaleur de la couche est favorable, on lève les concombres en mottes, on ôte les cloches, on fait un trou sous chacune d'elles et on les enfonce jusqu'aux cotylédons. Aussitôt après cette **plantation**, les arroser, replacer les cloches sur chaque plant et envelopper ces cloches de litière pendant deux ou trois jours, pour faciliter la reprise ; pendant la nuit, on les couvre avec des paillassons.

Au bout de trois jours, le plant doit être repris; alors on donne un peu d'air en soulevant la cloche du côté opposé au vent, avec une crémaillère. Quand le plant a sept ou huit feuilles, l'étêter au-dessus de la troisième et le tailler comme nous l'avons indiqué précédemment; mais comme ces concombres, plantés sur terre échauffée par une couche, poussent plus vigoureusement que ceux plantés dans le terreau sous **châssis**, on fait seulement deux tailles successives mais plus longues, c'est-à-dire au delà de la quatrième feuille ; on laisse la plante nouer deux fruits en même temps, jusqu'à ce que chaque pied en ait dix à douze. On a soin pendant ce temps d'arroser au besoin et d'enlever les cloches dès que la température le permet.

De cette manière les premiers concombres peuvent être récoltés vers la fin de juin et successivement jusqu'à la fin d'août.

CONCOMBRE

BLANC DE **BONNEUIL**.

SYNONYME : CONCOMBRE BLANC GROS.

Description. — Cette variété de quelques jours plus

tardive que le Concombre *blanc long*, est celle que les parfumeurs emploient généralement pour la fabrication de la pommade de concombre.

Fruit de couleur blanc verdâtre dès qu'il est formé et conservant la même couleur lorsqu'il a atteint sa grosseur et jusqu'à sa parfaite maturité ; longueur 0^m,30, diamètre 0m,11, poids 1 kil., 500 ; renflé dans sa partie moyenne, anguleux et à écorce pourvue de mamelons peu épineux.

CULTURE EN PLEINE TERRE.

On les sème en mai immédiatement en place ou sur couche.

Cette culture néanmoins réussit mal dans une terre forte et froide, il ne faut l'entreprendre que dans une terre chaude, légère et fertile.

On lève le plant quinze jours après et on le plante en mottes sur une costière et sur un rang à 1^m,33 de distance sur la ligne ; arroser après la plantation et couvrir le plant d'une cloche pour le priver d'air, avoir soin d'ombrer la cloche pour le préserver du soleil ; lorsqu'il est repris, on enlève la cloche, on l'étête ensuite et on le taille en se conformant à ce qui a été dit précédemment. Ces concombres sont bons à récolter en août et septembre.

Quelques cultivateurs de **Bonneuil** sèment dans le courant de mai en pleine terre chargée de bon terreau.

Après la levée, ils choisissent les deux plants les plus vigoureux, suppriment les autres et se conforment à ce qui a été prescrit pour la taille et les soins donnés aux concombres semés sur couche.

CONCOMBRE

JAUNE GROS.

Description. — Aussi précoce que le Concombre *blanc long*.

Fruit long de 0^m,22 et de 0^m,10 de diamètre, poids 1 kil., 980 grammes, de couleur blanc jaunâtre lors de sa formation, d'un jaune intense à sa maturité, anguleux, un peu effilé vers le pédoncule ; écorce marquée de mamelons épineux.

Culture. — Il est de la même saison que le Concombre *blanc long*.

Ce qui a été dit de la culture de cette dernière variété, s'applique donc en tous points à celle-ci.

CONCOMBRE

DE RUSSIE.

SYNONYMES : CONCOMBRE A BOUQUET, CONCOMBRE MIGNON, CONCOMBRE D'ITALIE, PETIT CONCOMBRE.

Description. — Variété fort petite, presque ronde et la plus précoce de toutes, devançant de beaucoup le Concombre *hâtif de Hollande*.

Fruit long de 0^m,10 sur 0^m,05 de diamètre, de couleur vert rayé de jaune lors de sa formation, et jaune brun à sa maturité, légèrement anguleux; écorce lisse. Tige non coureuse.

Particularité remarquable, c'est que chaque pied a 7 ou 8 fruits réunis ensemble et venant par bouquets. Graine extrêmement petite.

Culture. — La même que pour les variétés les plus hâtives.

CONCOMBRE

VERT LONG.

Description. — Race aussi tardive que le Concombre blanc de *Bonneuil*.

Fruit long de 0^m,37 environ sur 0^m,08 de diamètre, vert lorsqu'il commence à se former, vert tacheté de jaune aux extrémités à son complet développement, enfin jaune brun à sa maturité, légèrement anguleux et souvent contourné ; écorce sillonnée de mamelons épineux. Chair épaisse, vert pâle.

Culture. — La culture de pleine terre est celle qui lui convient le mieux ; de reste, il se traite exactement comme le Concombre blanc de *Bonneuil*.

Les variétés suivantes que l'on cultive en Angleterre, paraissent être des sous-variétés du Concombre *vert long*.

Les fruits sont généralement plus longs et atteignent parfois 0^m,50. Ils sont également plus ou moins épineux ou tardifs.

Nous citerons quelques-unes de ces variétés qui sont particulièrement estimées.

Voici leurs noms :

GLADIATOR.

CONQUÉROR.

SION HOUSE.

WEBS INVINCIBLE.

CHELTENHAM SURPRISE.

PICKÈS DEFIANCE.

CONCOMBRE

DUC DE MANCHESTER.

Nouvelle variété à fruit long, vert, estimé pour consommation **1^{re}** de cornichon.

CONCOMBRE

VERT LONG, MAN OF KENT.

Variété anglaise à fruit plus long que dans le *Concombre vert long ordinaire*. Très-bonne.

CONCOMBRE

A CORNICHON.

SYNONYME : CORNICHON.

Description. — Aussi précoce que le Concombre de *Russie*. Fruit long de 0^m,20 sur 0^m,09 de diamètre, poids 450 grammes, vert pâle lorsqu'il commence à se former, vert intense au milieu de sa formation et jusqu'à son emploi, anguleux ; écorce rugueuse marquée de mamelons épineux en se formant, devenant jaune foncé et lisse au moment où il est consommé. Chair blanche.

Culture. -- On le sème dans les premiers jours de mai sur couche et sous châssis ; quelque temps après on repique le plant en pépinière, également sur couche et sous panneaux.

Au commencement de juin un le relève en motte et on

le met en pleine terre ; avoir soin de l'arroser et de l'ombrer pendant quelques jours avec un peu de litière. Après la reprise, l'étêter au-dessus de la troisième feuille. Avant le développement des branches latérales, avoir soin d'étendre un bon paillis et continuer de bien étaler les branches et de bassiner au besoin.

Le cornichon donne des fruits abondants depuis la fin de juillet jusqu'à la fin de septembre; comme huit jours après être noués ils sont bons à récolter, on peut en cueillir tous les deux jours.

CONCOMBRE

SERPENT.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis flexuosus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : CONCOMBRE DE TURQUIE.

Description. — Cette variété dont le fruit peut se confire au vinaigre comme le *Cornichon*, est plus curieuse par sa forme que par ses qualités, et plutôt cultivée pour sa singularité que pour son mérite. Elle doit son nom à la forme de son fruit allongé et flexueux.

Plante annuelle originaire des Indes. Tiges alternes, anguleuses, rampantes, velues et minces, garnies de vrilles. Feuilles lobées et découpées en dents obtuses, d'un vert grisâtre, rudes sur la partie supérieure; pétiole velu ; nervures de la face inférieure hispides. Fleurs petites, jaunes, pédonculées et axillaires, calice velu. Fruit très-long, atteignant quelquefois 0^m,80, vert foncé, sillonné, étroit et flexueux. Chair peu épaisse, jaune à sa maturité

ayant l'odeur et la saveur du melon. Graine jaune blanchâtre, ovale, contournée et comprimée

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 960 graines.

CONCOMBRE

PAPANGAYE.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis acutangulus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : COURGE PAPENGAYE, PAPENGAIE, PAPONGE, CONCOMBRE
A ANGLES AIGUS.

Plante annuelle, originaire de l'Inde. Son fruit, lorsqu'il est très-jaune, se mange comme la *Courge à la moelle*.

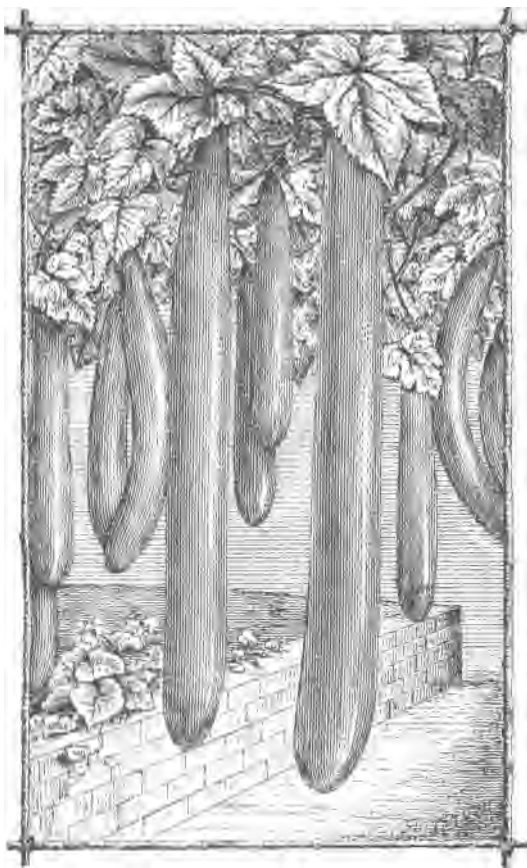
A la Guadeloupe on se sert du fruit comme d'une éponge, à cause de sa chair fibreuse et filandreuse.

Tige anguleuse et grimpante, garnie de vrilles simples. Feuilles cordiformes, anguleuses. Fleurs jaunes, multiflores sur un même pédoncule. Fruit long de 0^m,25, en massue, cannelé en dix angles aigus longitudinaux. Chair fibreuse et filandreuse ; écorce dure de couleur jaune roux.

Graine noire, aplatie, un peu irrégulière, à écorce très-dure.

30 grammes contiennent 520 graines.

GROUPE
DE
CONCOMBRES.



CONCOMBRE
DES PROPHÈTES.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis prophetarum*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Cette variété est annuelle et originaire de l'Arabie. On mange le fruit cuit ou confit au vinaigre.

Tige rampante, anguleuse, légèrement hispide et garnie de vrilles; feuilles denticulées et cordiformes, un peu rudes à la face supérieure et hispides sur les nervures de la face inférieure; fleur axillaire, **pedunculée**, monoïque, jaune à calice hispide ; fruit rond, hérissé de poils raides, panaché de bandes vertes et jaunes, de la grosseur d'une cerise ; graine petite, ovale, déprimée et jaunâtre.

CONCOMBRE

D AMÉRIQUE.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis anguria*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : CONCOMBRE A ÉPINE, CONCOMBRE MARRON,
CONCOMBRE **ARADA**.

Originaire de la Jamaïque et annuelle , cette variété a beaucoup d'analogie avec la précédente ; son fruit est gros comme une noix, allongé, très-fécond quand il réussit, mais délicat, propre à confire.

CONCOMBRE

CHATÉ.

NOM BOTANIQUE : *Cucumis chate*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : ABDELLAVI.

Plante annuelle, originaire de l'Arabie et de l'Égypte, où elle est très-estimée. Les Égyptiens mangent le fruit cru ou cuit, et font avec la pulpe une boisson qui est très-agréable et très-rafraîchissante. Tiges anguleuses, hispides, rampantes, pleines et munies de vrilles. Feuilles alternes, cordiformes, anguleuses, rudes à la surface supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, à dents obtuses; pétiole velu. Fleurs jaune pâle, monoïques, axillaires; calice velu. Fruit oblong et velu ¹.

CORETTE

POTAGÈRE.

Nom BOTANIQUE : *Corchorus olitorius*.

Famille des TILIACÉES.

SYNONYMES : GUIMAUVE POTAGÈRE, MAUVE DES JUIFS.

Description. — Plante originaire de l'Afrique et annuelle.

Tige cylindrique et lisse de 0^m,60 de hauteur; feuilles alternes, pétiolées, dentées en scie, et ovales oblongues; fleurs petites, pédonculées, couleur jaune orange; fruit

¹ Voir à la fin de l'ouvrage les autres variétés de Concombre.

long, glabre et subulé ; graine pointue, anguleuse, verdâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

On ne fait usage que des feuilles, lesquelles se mangent en salade.

30 grammes contiennent 13900 graines.

Culture. — On sème en mai.

CORNE DE CERF.

NOM BOTANIQUE : *Plantago coronopus*.

Famille des **PLANTAGINEES**.

SYNONYMES : PIED DE CORBEAU, PIED DE CORNEILLE, COURTINE.

Description. — Plante annuelle et indigène, dont les feuilles s'emploient comme fourniture dans les salades.

Racine ligneuse, unique, garnie de quelques fibres; tige longue de 0^m,20, rameuse et nue; feuilles pubescentes, **pinnatifides**, à lobes espacés, d'un vert foncé, les radicales étalées en rosette sur la terre. Fleurs en épi grêle, cylindrique, de couleur jaunâtre; graine **très-menue**, aiguë sur les bords et ovoïde, couleur brun clair.

Durée germinative. — **Trois** ans.

30 grammes contiennent 222900 graines.

Culture. — On sème en place en mars, dans une terre *légère*.

Arroser copieusement et souvent, pour avoir des feuilles tendres, lesquelles cueillies à mesure du besoin, se renouvellent longtemps.

COURGE.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita*.

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Les nombreuses variétés de cette plante paraissent devoir se rapporter à l'espèce primitive, et ce qui nous fait croire que ces variétés sont sorties du même type, c'est la facilité avec laquelle elles fécondent *entr'elles* et produisent de nouvelles variétés fertiles. En présence de tant de genres différents dans une seule famille, il fallait une classification exacte, qui permît, d'après le caractère distinctif de chacun, de leur assigner une place et éviter qu'on les confondît *entr'eux*.

M. Naudin, naturaliste au Muséum, dans son travail botanique (*Annales des Sciences naturelles*, t. VI, p. 5) a admirablement défini cette classification, en présentant toutes les variétés de courges sous trois types.

PREMIÈRE ESPÈCE. — *CUCURBITA MAXIMA*.

Caractérisée par son pédoncule renflé et strié, ses feuilles plus larges que longues, à lobes arrondis et découpures peu profondes.

Elle comprend : tous les *Potirons*, la *Courge de l'Ohio*, celle de *Valparaiso*, le *Giraumon turban*, etc.

DEUXIÈME ESPÈCE. - *CUCURBITA PEPO*.

On la remarque à son pédoncule mince, présentant cinq fortes cannelures, ses feuilles découpées assez profondément, ses poils très-rudes, presque épineux.

Elle comprend : La *Citrouille de Touraine*, le *Courgeron de Genève*, les Courges : *Sucrière du Brésil*, à la *moëlle*, des *Patagons*, *d'Italie*, de *Barbarie*, *blanche non coureuse*, *Coulors*, etc., tous les *Pâtissons* et les *Coloquintes ou Fausses coloquintes*.

TROISIÈME ESPÈCE. - **CUCURBITA MOSTACHA.**

Caractérisée par son pédoncule, faiblement cannelé et très-élargi vers le fruit, feuilles à lobes profonds, odorantes, poils nombreux, mais doux.

Elle comprend : La *Courge pleine de Naples*.

La Courge (espèce type) est originaire des Indes et annuelle.

Tiges allongées dans plusieurs variétés et courtes dans d'autres, rampantes, creuses, rudes ou épineuses et anguleuses. Feuilles généralement plus larges que longues, découpées plus ou moins profondément, suivant les variétés. Fleurs plus ou moins grandes, monoïques et **campanulées**, de formes variables, jaunes, de nuances diverses; à pétales soudés au calice et soudés **entr'eux**. Fruit généralement creux, à trois ou cinq loges. Graines plus ou moins longues, ovales, déprimées et garnies d'un bourrelet.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — Tous les fruits des courges cueillis petits et encore très-tendres, s'apprêtent comme les concombres et sont excellents.

En Angleterre on ne les emploie que de cette manière, c'est-à-dire qu'on les cueille lorsqu'ils sont jeunes et on les mange cuits et assaisonnés comme les concombres ;

en France généralement on attend qu'ils soient arrivés à maturité pour en faire usage, et on a la mauvaise habitude de laisser perdre ceux que l'on supprime à la taille au lieu de les employer ainsi.

Culture. — Toutes les plantes de la famille des cucurbitacées étant originaires des pays chauds, aiment la chaleur et l'humidité.

On net les graines à germer en mars dans des pots remplis de terreau, sur couche et sous cloche, et on les repique en pleine terre, si le terrain est bien amendé du 'ter au 14 mai, ou dans de petites fosses de 0m11,35 de profondeur et 0m,40 de largeur, que l'on remplit de fumier avec un peu de terreau par-dessus.

On peut également semer en place et à la même époque en pleine terre, ou dans des fosses semblables, deux ou trois graines ; après qu'elles sont levées on laisse le plus fort pied que l'on arrose souvent.

Beaucoup d'espèces de Courges ne reçoivent aucune taille, et sont laissées à leur développement naturel.

Il faut cependant excepter de ce mode de culture si simple le *Potiron* qui demande d'autres soins.

Ordinairement on coupe la première tige au-dessus du deuxième ou troisième œil, pour qu'il produise autant de bras; quand le fruit est noué, on arrête la branche qui le porte à deux ou trois yeux au-dessus.

Si l'on veut obtenir des gros potirons, on ne laisse ordinairement qu'un fruit sur un même pied ; quelquefois on en laisse deux, mais rarement trois. Il est d'usage également de recouvrir de terre une grande partie des bras principaux; il sort alors des racines adventives à l'aisselle des feuilles, et en raison de ce surcroît de sève, le fruit devient très-gros.

POTIRON

JAUNE GROS.

Nom BOTANIQUE : *Cucurbita maxima*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYME : POTIRON ROMAIN.

Description. — Cette courge qui est la plus cultivée généralement, est aussi la plus productive; seulement comme elle n'est pas féculente, on ne l'emploie guère qu'en potage.

Plante originaire des Indes orientales, et introduite dans la culture au **xvi^e** siècle, dont les longues tiges, rampantes et les larges feuilles couvrent un grand espace.

Tiges coureuses; feuilles très-grandes, concaves, arrondies et anguleuses ; fleur jaune, très-grande.

Fruit énorme, dont le poids atteint 50 à 60 kilogrammes ; dans les marais où l'eau et le fumier manquent rarement; ce poids est souvent dépassé et on a obtenu des potirons qui pesaient jusqu'à 100 kilo. ; forme très-variable, arrondie ou déprimée ; côtes peu marquées; écorce ordinairement unie et rugueuse, ou légèrement brodée comme dans le melon, jaune pâle; chair épaisse, jaune ; graine très-grosse, blanc jaunâtre.

Culture. — On sème le Potiron *jaune gros* en mars sur couche et sous châssis ; on le repique en avril en pépinière, également sur couche et sous châssis : avoir soin de donner un peu d'air quelques jours après le repiquage pour fortifier le plant.

En mai on prépare ensuite des trous distancés **entr'eux** de deux mètres que l'on remplit de fumier; on les charge de **0^m,20** de terreau, et on place dans chaque

trou un potiron que l'on enfonce jusqu'aux cotylédons ; arroser ensuite copieusement chaque plant. Quand le soleil donne, les couvrir avec de la litière pour assurer la reprise, les garantir également des petites gelées blanches qui pourraient survenir pendant la nuit, en les couvrant avec des cloches.

On les arrose abondamment pendant leur végétation, puis on les dirige sur une seule branche; lorsqu'ils ont environ 1^m,50 de longueur, on couche ces branches en terre, afin qu'elles produisent des racines, on obtient ainsi une végétation beaucoup plus vigoureuse.

Si l'on veut avoir un fruit volumineux, il faut n'en laisser qu'un sur chaque pied, et quand ce fruit que l'on doit conserver est noué, on pince la branche qui le porte à deux ou trois yeux au-dessus du fruit.

La récolte des premiers potirons se fait en août et successivement jusqu'aux gelées.

POTIRON

VERT ROND.

Fruit arrondi, de forme variable, et moins gros que le Potiron *jaune gros*. **Ecorce** vert foncé marbré, passant au vert pâle; graine grosse et blanche.

POTIRON

BLANC GROS.

Fruit blanc de crème ; chair jaune très-pâle: sous-variété du Potiron *jaune gros*.

POTIRON

JAUNE A QUEUE JAUNE.

Sous-variété du Potiron *jaune gros*, très-précoce, dont le pédoncule devient jaune à la maturité.

POTIRON

VERT D'ESPAGNE.

Cette variété est l'une des meilleures, elle a l'avantage de se conserver très-tard. Tiges coureuses; feuilles concaves, anguleuses, arrondies et moyennes; fruit très-aplati, de moyenne grosseur, ayant environ 0^m,35 de largeur et 0^m,20 d'épaisseur dans l'axe du pédoncule creusé des deux côtés dans le même axe.

Côtes larges, très-effacées. **Ecorce** lisse, très-dure et ordinairement verte; chair jaune, très-peu aqueuse, qui se recommande par son **moëlleux** et sa saveur très-agréable. Graine grosse et blanche.

Culture. — Le Potiron d'Espagne se cultive de la même manière que les précédentes variétés, ainsi que nous l'avons expliqué dans la description du Potiron *jaune gros*.

Il charge beaucoup, et comme ses fruits sont beaucoup moins gros que ceux du Potiron *jaune*, on peut en laisser deux ou trois sur chaque pied.

Récolte avant les gelées.

Ils se conservent souvent jusqu'en avril, lorsqu'ils sont déposés dans un endroit sec.

POTIRON

DORÉ DE CHINE.

Variété remarquable à écorce jaune d'or.

POTIRON

VERT ROND.

Fruit petit et rond, écorce de couleur verte, côtes marquées seulement vers le pédoncule.

POTIRON

VERT BRODÉ.

Fruit allongé, moyen, brodé entièrement, couleur verdâtre.

POTIRON

VERT DE NAPLES.

Fruit très-gros et déprimé ; écorce vert foncé tachetée de vert plus foncé; côtes effacées très larges.

POTIRON

VERT D'AUSTRALIE.

Variété à fruit aplati comme dans le Potiron *d'Espagne*, écorce vert pâle marbré,

POTIRON

VERT OBLONG.

Fruit turbiné, de moyenne grosseur, concave du côté du pédoncule, pointu du côté de l'ombilic, écorce vert foncé marbré, côtes larges.

POTIRON

BLANC ROMAIN.

Fruit allongé et brodé légèrement du côté de l'ombilic, turbiné et de moyenne grosseur; écorce jaune, panachée de blanc ; côtes peu marquées.

POTIRON

D ATHÈNES.

Variété A fruit moyen et ovale, de la forme et de la grosseur de la Courge *sucrière du Brésil*; écorce jaune foncé panachée de vert.

POTIRON

PANACHE D'ITALIE.

Fruit rond et petit, mamelonné du côté de l'ombilic ; écorce vert foncé; côtes peu marquées.

POTIRON

ANGLAIS.

Variété à fruit ovale, de la forme et de la grosseur de la *Courge sucrière du Brésil*; écorce jaune foncé panachée de vert.

POTIRON

DE VALPARAISO.

Fruit gros, turbiné, allongé et brodé 'du côté de l'ombilic ; écorce jaune panachée de blanc ; côtes peu marquées.

POTIRON

BEUGNET DU CANADA.

Variété ayant beaucoup d'analogie avec le Potiron *panaché d'Italie*; fruit petit, arrondi, mamelonné du côté de l'ombilic; écorce vert foncé; côtes peu marquées.

GIRAUMON

TURBAN.

SYNONYME : BONNET TURC, **TURBANET**.

Cette courge est d'une excellente qualité. Sa chair est plus ferme et plus sucrée que celle du potiron.

Tiges coureuses ; feuilles petites, découpées sur les bords, d'une consistance assez molle, peu profondément lobées. Fruit moyen, arrondi et déprimé, élargi à la base du côté du pédoncule et aplati, surmonté par une sorte d'excroissance du disque, arrondie en cône très-élargi, aplati, rouge vif à couronne vert foncé, panachée de blanc, ce qui lui donne l'apparence d'un turban. Chair épaisse, jaune orange, ferme et sucrée. Graine moyenne, courte et blanche.

COURGE

DE L'OHIO.

Cette courge, l'une des meilleures, est fort répandue et très-estimée aux Etats-Unis.

Nous l'avons reçue d'Angleterre en 1845 ; elle a une grande analogie avec les *Giraumons*, mais cependant elle en diffère par sa forme un peu en pointe, et ses pampres moins forts. Sa chair d'une cuisson facile, est très-estimée, elle est douce, sucrée, et très-farineuse ; qualité que l'on ne peut attribuer qu'à une quantité de fécule plus grande que dans les autres variétés.

Tiges coureuses ; feuilles entières, de dimensions ordinaires, fortement aiguillonnées, concaves, d'une consistance ferme.

Fruit pyriforme, long de 0^m,30 et de 0^m,21 de diamètre, large et rentré vers le pédoncule, ovale-pointu vers l'ombilic ; pédoncule mamelonné, très-gros ; côtes très-adoucies ; écorce très-épaisse, couleur jaune orange, Chair également jaune orange, très-féculente et d'une excellente qualité. Graine à bourrelet peu sensible blanche et grosse.

COURGE

DE VALPARAISO.

Excellente variété, la plus délicate des courges qui se mangent à leur entier développement. Tiges coureuses ; feuilles non lobées, anguleuses, arrondies.

Fruit ovale de 0^m,40 de long sur 0111,28 de diamètre, plus renflé vers l'ombilic, pédoncule mamelonné, anguleux; côtes marquées par des sillons peu profonds; écorce blanc jaunâtre, lisse sur certaines parties ou brochée. Chair jaune orange, très-sucrée et délicieuse. Graine de moyenne grosseur, de couleur jaune nankin, lisse et vernissée.

COURGERON

DE GENÈVE.

Cette variété a l'avantage de ne pas courir, elle est très-productive; ses fruits de 0^m, 25 de diamètre sont presque ronds et d'un vert tacheté de jaune.

Tiges courtes, non coureuses. Feuilles entières ou lobées de consistance ferme. Fruit déprimé, large de 0111,25, dans le sens de l'axe du pédoncule; écorce vert foncé, nuancée de jaune; côtes larges, très-effacées. Chair rouge et épaisse; graine petite, blanc jaunâtre.

COURGE

SUCRIÈRE DU BRÉSIL.

Excellente variété introduite dans la culture en '1839

par M. *Quétel* de Caen ; elle a beaucoup d'analogie avec la Courge à *la malle* par la forme et le volume du fruit, qui est cependant un peu plus gros et d'une couleur plus foncée. Chair jaune excessivement sucrée et de bonne garde.

Tiges coureuses ; fruit ovale, longueur 0m,25 sur 0m,17 de diamètre; écorce lisse, jaune orange; côtes marquées en forme de cannelures adoucies ; chair jaune orange, très-sucrée; graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

A LA MOELLE,

SYNONYMES : MOELLE VÉGÉTALE, SOUKI BLANC DES INDES.

Cette variété est très-fertile ; son fruit, lorsqu'il est à moitié formé, a une chair douce, fondante, succulente, qualité qu'il perd à son complet développement ; alors la chair est dure et sèche.

Dans le premier cas, lorsqu'il est tendre et *moëlleux*, on le mange cuit à la sauce blanche ou farci.

En cueillant les fruits avant leur maturité, chaque pied peut en produire dix à douze.

En Angleterre, on fait une grande consommation de ce légume, que l'on désigne sous le nom de *n'iodle végétale* (*vegetable marrow*). Tiges coureuses ; feuilles de dimension moyenne, de consistance molle, rudes et profondément lobées.

Fruit ovale, long de 0m,24 sur 0m,10 de diamètre; écorce jaune très-pâle ; côtes légèrement marquées en angles adoucis. Chair blanche, épaisse, fondante, délicate ; graine petite, allongée, blanc jaunâtre,

COURGE

DES PATAGONS.

Remarquable par sa forme et son volume, mais sa qualité laisse beaucoup à désirer.

Tiges coureuses. Feuilles grandes, de consistance ferme et profondément lobées. Fruit très-allongé, long de 0m11,42, diamètre 0m,16, sillonné dans toute sa longueur de cannelures régulières et profondes ; côtes relevées à la surface, étroites, nombreuses et symétriquement rangées; écorce vert noirâtre, luisante. Chair pâle, peu épaisse; graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

D'ITALIE.

SYNONYME : COUCOURZELLE.

Cette variété a l'inconvénient de dégénérer souvent, ses fleurs sont semblables à celles du Potiron *ordinaire*, mais son fruit, qui à sa maturité atteint 0m,50 de longueur sur 0m,16 de diamètre, n'a pas ses qualités ; on mange les jeunes fruits dès qu'ils sont défleuris.

Tige très-courte, couchée, non coureuse. Feuilles anguleuses et quelquefois arrondies, à cinq lobes allongés ; fruit long de 0m,45, large de 0m,14, un peu renflé vers l'ombilic ; côtes à cannelures très-effacées, mais saillantes vers le pédoncule qui est cannelé.

Ecorce jaune, rayée de bandes vertes. Chair jaune, graine moyenne, blanc verdâtre.

COURGE

DE BARBARIE.

SYNONYMES : GIRAUMON A BANDES, CONCOMBRE DE BARBARIE,
CONCOMBRE DE MALTE, CITROUILLE IROQUOISE.

Cette race laisse beaucoup à désirer comme qualité. Tiges coureuses; feuilles de consistance ferme, profondément lobées et amples.

Fruit allongé, longueur 0^m,48, diamètre 0^m,17; côtes effacées, saillantes vers le pédoncule qui est cannelé; écorce jaune, marbrée de bandes vert foncé dans la longueur. Chair jaunâtre. Graine moyenne, blanc jaunâtre.

COURGE

BLANCHE NON COUREUSE.

SYNONYME : **Courge** DE VIRGINIE.

Le fruit de cette variété a les mêmes qualités que celui de la Courge *d'Italie*; il n'est bon que lorsqu'il est jeune; arrivé à maturité, il est dur et coriace. Chaque plante ne porte ordinairement que deux fruits.

Tiges très-courtes et non coureuses, feuilles découpées sur les bords et profondément lobées.

Fruit allongé, longueur 0^m,45, diamètre 0^m,13, renflé vers l'ombilic; écorce unie, blanc jaunâtre; côtes en cannelures effacées, saillantes vers le pédoncule qui est cannelé. Chair épaisse, blanc jaunâtre. Graine petite, blanc jaunâtre.

COURGE

DE CHYPRE.

Rien de remarquable dans cette variété. Tiges coureuses. Feuilles de dimensions moyennes, entières, d'une consistance ferme, profondément lobées. Fruit moyen, arrondi, et un peu conique vers l'ombilic ; écorce panachée de blanc, de gris et de rouge dans le sens des côtes qui sont peu marquées. Chair jaune verdâtre, peu épaisse, et fortement chagrinée. Graine large, également chagrinée, blanc jaunâtre.

COURGE

A LA VIOLETTE.

SYNONYMES : COURGE MELONNÉE, COURGE MUSQUÉE
DE MARSEILLE.

Cette courge est d'excellente qualité et très-estimée en Provence, mais elle ne mûrit pas toujours sous notre climat.

Tiges coureuses. Feuilles grandes, entières, arrondies et concaves. Fruit arrondi, écorce de couleur très-variable ; côtes très-effacées. Chair jaune verdâtre et épaisse ; graine grosse et blanche.

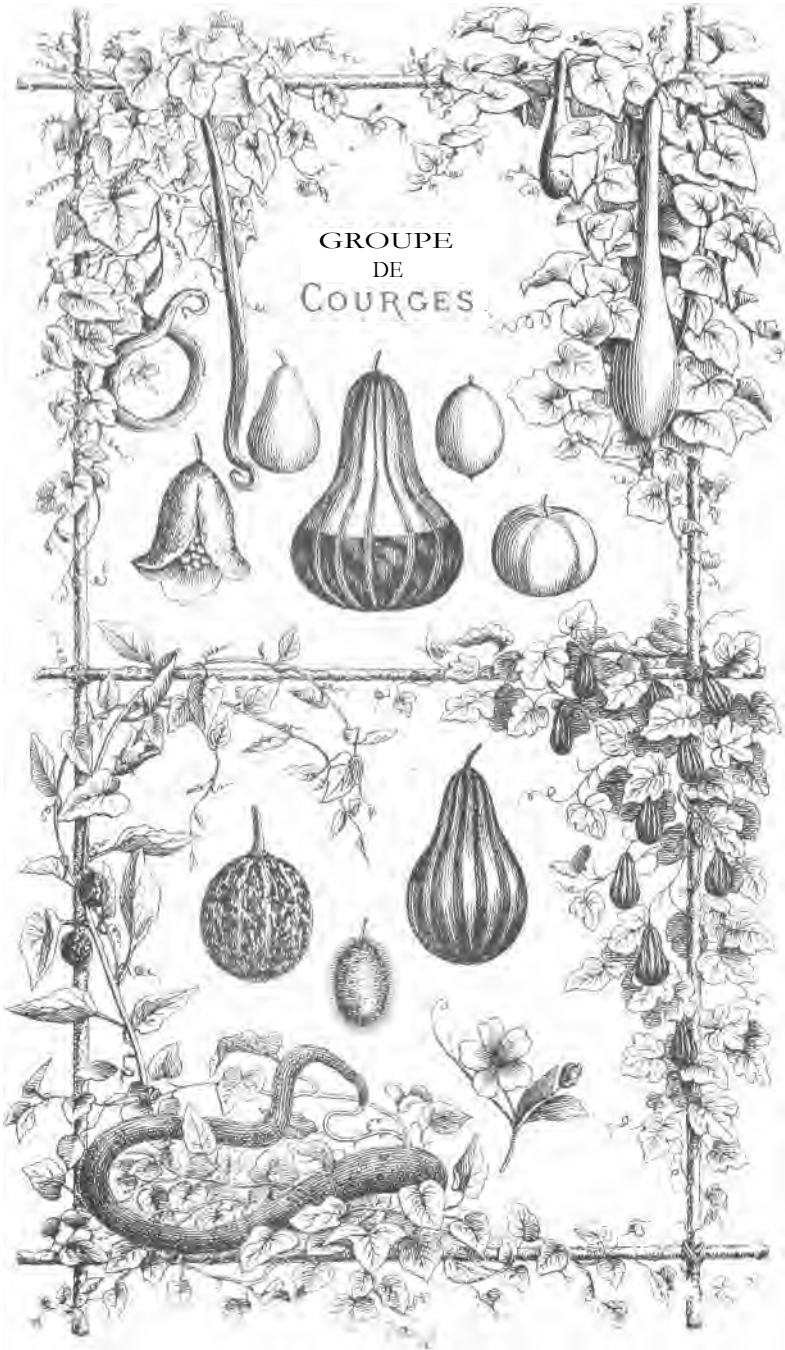
COURGE

MARRON.

SYNONYMES : POTIRON DE CORFOU, COURGE CHATAIGNE,
COURGE PAIN DES PAUVRES.

Excellente variété à chair féculente. Tiges coureuses ;

GROUPE
DE
COURGES



feuilles de moyenne dimension, de consistance assez ferme, concaves, anguleuses et arrondies. Fruit déprimé de moyenne grosseur; ombilic creux, vert pâle; pédoncule très-gros, mamelonné, allongé, rugueux; écorce rouge, marbrée de jaune foncé dans le sillon des côtes qui sont larges et très-effacées. Chair épaisse, jaune orange, très-féculente. Graine moyenne et blanche.

COURGE

CROCHUE.

SYNONYME : COURGE Cou-TORS.

Variété fort cultivée et estimée aux Etats-Unis, où on la désigne sous le nom de *Crook-Neck* (Cou-tors).

Cette courge est très-féconde, et comme le fruit possède une chair qui se sèche, lorsqu'il a acquis tout son développement, on doit le consommer jeune.

Tiges non coureuses. Feuilles grandes, lobées ou entières. Fruit petit, un peu verruqueux, courbé en deux, presque à angle droit vers le tiers de sa longueur, renflé en forme de bouteille et très-atténué vers l'ombilic, étroit vers le pédoncule; écorce jaune orange. Chair jaune, sèche à sa maturité. Graine petite, blanc jaunâtre,

CITROUILLE

DE TOURAINE.

Variété très-fertile et propre à la grande culture. En Touraine on obtient par hectare un produit de 70,000 kilog. en moyenne;

Feuilles très-grandes, de couleur vert foncé, et de consistance molle, profondément lobées. Fruit arrondi et déprimé; écorce vert pâle, marbrée de rouge pâle ou de blanc; côtes larges, très-adoucies. Chair blanc jaunâtre. Graine très-grosse, très-large, aplatie, blanc jaunâtre, à bourrelet très-marqué.

PATISSON

JAUNE.

SYNONYMES : BONNET D'ELECTEUR, ARTICHAUT DE JÉRUSALEM, COURONNE IMPÉRIALE, ARBOUSSE D'ASTRAKAN, ARTICHAUT D'ESPAGNE.

Description. — Cette plante donne un des meilleurs fruits du genre et d'une bonne conservation ; elle diffère également des autres variétés en ce qu'elle croît en touffes arrondies, au lieu de courir comme la plupart des autres.

Tiges non coureuses. Feuilles grandes, de consistance un peu molle, peu profondément lobées. Fruit demi-sphérique, aplati en une surface presque plane, élargi du côté de l'ombilic, et figurant un cône plus ou moins obtus, surmonté de mamelons du côté du pédoncule écorce unie, jaune pâle ; côtes de forme variable et peu saillantes. Chair ferme et sèche, de couleur jaune pâle ou blanche. Graine petite, soyeuse sur les bords, et blanc jaunâtre.

Culture. — On sème en pleine terre en mai dans (les fosses remplies de terreau, ainsi que nous l'avons expliqué pour les courges.

PATISSON

VERT.

Cette variété diffère de la précédente par sa couleur jaune vert foncé, quelquefois marbré de vert plus clair.

PATISSON

BLANC.

Variété à peau blanche ou jaune pâle.

PATISSON

PANACHÉ.

Peau jaune pâle panaché de vert.

PA TISSON

ORANGE.

Fruit très-élargi et très-aplati ; peau d'un jaune brillant.

COURGE

PLEINE DE NAPLES.

SYNONYMES : COURGE PORTE-MANTEAU, COURGE VALISE.

Cette variété remarquable par la singulière disposition

de ses ovaires, est de très-bonne qualité et fort estimée ; sa chair est très-rouge, et l'intérieur presque plein.

Tiges coureuses. Feuilles petites , entières, unies, glabres, et tachetées de blanc le long des nervures.

Fruit presque cylindrique ou légèrement courbé, comme un porte-manteau placé sur le dos d'un cheval, longueur 0m,57, diamètre 0m,14, renflé en calebasse vers ses extrémités, où son diamètre est de 0m,19 ; pédoncule mince; écorce unie, vert foncé. Chair pleine, jaune vif. Graine couverte par une sorte de duvet sur les bords et d'un vert pâle.

COURGE BOUTEILLE.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita lagenaria*.

Famille des CUCURBITACÉES.

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

Elle possède une odeur très-forte de musc; ses fruits quand ils sont jeunes et tendres, sont employés confits au vinaigre, mais plus tard, sa chair devenant sèche, on peut seulement utiliser l'écorce devenue dure pour faire des vases légers et solides.

Tige grimpante, garnie de vrilles. Feuilles entières, en cœur, velues et glaucescentes. Fleurs monoïques, blanches, fasciculées, à pétales frangés. Fruits pubescents quand ils sont jeunes, et lisses à leur maturité, à trois ou cinq loges. Graine longue, aplatie, échancrée en demi-cercle, formant une pointe à son extrémité, et marquée sur les deux grandes surfaces par un bourrelet très-déprimé et figurant un losange de couleur jaune fauve.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 280 graines

COURGE

P È L E R I N E .

SYNONYMES : GOURDE DES PÈLERINS, COURGE BOUTEILLE,
COUGOURDE.

Fruit long de 0^m,25, élargi à la base, étranglé vers le milieu, et effilé du côté du pédoncule.

On en fait des vases très-recherchés par les buveurs.

COURGE

POIRE A POWDRE.

Fruit allongé, longueur 0^m,30, diamètre, 0^m,08, étroit et légèrement courbé.

COURGE

SYPHON.

Fruit élargi et aplati à la base, rétréci en un col allongé, recourbé presque à angle droit, et ayant la forme d'un syphon.

COURGE

MASSUE D · HERCULE.

Fruit très-long, atteignant parfois 1 mètre, élargi et aplati à la base, et progressivement aminci vers l'ombilic, très-étroit du côté du pédoncule, ce qui le fait ressembler à une massue.

COURGE

PLATE DE CORSE.

SYNONYME : COURGE **CORSOISE**.

Fruit aplati, large de 0m,20, et épais de 0^m,15 dans l'axe du pédoncule.

COURGE COLOQUINTE.

SYNONYME : COLOQUINTE:

Plante annuelle, dont on peut manger les fruits quand ils sont jeunes, mais ils sont peu employés de cette manière ; on les garde pour la singularité de leur forme. Tiges allongées, rampantes, anguleuses, rudes et creuses. Feuilles divisées en lobes profonds au nombre de trois à cinq. Fleurs petites, monoïques, **campanulées**, à pétales soudés au calice et soudés **entr'eux**. Fruit ordinairement creux à trois ou cinq loges, très-variable dans sa forme et dans sa couleur. Chair sèche et coriace à la maturité. Graine munie d'un bourrelet, déprimée, oblongue, et de couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 1100 graines.

COLOQUINTE

POIRE.

SYNONYMES : COLOQUINTE **PYRIFORME** **COUGOURDETTE**.

Fruit petit, en forme de poire, de couleur jaune ou blanche, panachée de différentes couleurs.

COLOQUINTE

ORANGE.

SYNONYMES : **ORANGINE**, FAUSSE ORANGE.

Fruit rond de la forme et de la couleur d'une orange.

COLOQUINTE

GALLEUSE.

SYNONYMES : **BARBARINE**, BARBARESQUE.

Fruit rond ou ovale, à écorce verruqueuse, de couleur variable.

COURGE

AUBERGINE.

Variété à fruit petit, ayant quelques rapports avec l'Aubergine *longue*, renflé vers l'ombilic, étranglé vers l'extrémité opposée ; écorce vert foncé; côtes régulières.

COURGE

ŒUF DE CYGNE.

Fruit petit, ovale et très-régulier ; écorce lisse, jaune clair; côtes nulles.

COURGE

D ALGER.

Sorte de petit potiron vert tardif.

COURGE

BEUGNET.

Variété excellente à fruit arrondi et petit ; écorce jaune foncé ; côtes très-adoucies, relevées près du pédoncule ; chair sèche, de très-bonne qualité.

COURGE

LISSE.

Fruit long et petit, renflé au milieu, terminé en pointe vers le pédoncule ; écorce jaune tachetée de vert, sans côtes.

COURGE

CITROUILLE DE LIMA.

Fruit allongé ; côtes semblables à celles du melon écorce vert clair légèrement brodée.

COURGE

VERTE DE CORFOU.

Fruit rond et gros, déprimé aux extrémités; côtes étroites mais saillantes.

COURGE

FROMAGE.

Très-bonne variété, ayant beaucoup d'analogie avec la Courge *Beugnet* ; fruit moyen, arrondi ; écorce jaune, très-dure ; chair jaune, sèche et féculente.

COURGE

DE CASTILLE.

Fruit allongé, crochu et de moyenne grosseur; feuilles tachetées de blanc ; écorce blanc rosé panaché de vert.

COURGE

DU TEXAS.

Fruit très-allongé, marqué de lignes saillantes et étroites, renflé du côté de l'ombilic ; pédoncule renflé et court; écorce jaune grisâtre.

COURGE

P Y R I F O R M E .

Fruit arrondi et gros, mamelonné vers l'ombilic ; écorce vert foncé ; côtes peu marquées.

COURGE

TRÈS-HÂTIVE D' AUSTRALIE.

Fruit gros et ovale à pédoncule anguleux et non renflé; écorce jaune orange, tachetée de vert; côtes étroites peu marquées.

COURGE

DEMI-LONGUE DE VIRGINIE.

Gros fruit, très-allongé , mesurant 1 mètre *de* longueur sur 0^m,50 de diamètre, renflé au milieu; écorce vert foncé.

CO URGE

JAUNE MUSQUÉE.

Fruit ovale de moyenne grosseur ; écorce jaune vif tacheté de vert; sans côtes.

COURGE

DU CANADA.

Variété analogue à la Courge *d'Australie*, pour la forme et la couleur, mais son fruit est moins gros.



COURGE

MUSCADE DU LEVANT.

Fruit allongé, cylindrique, assez gros, plus étroit du côté du pédoncule ; écorce vert foncé tacheté de jaune ; côtes très-adoucies.



COURGE

DES AÇORES.

Fruit moyen et rond, côtes très-relevées vers les extrémités qui sont *légèrement* déprimées.

COURGES

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

COURGE

MAMMOTH.

Feuilles larges, gros fruit; écorce lisse, verte et rouge ou rouge aurore.

COURGE

LIMA.

Sorte de Courge *de l'Ohio*, à écorce panachée.

COURGE

EARLY WHITE BUSH.

Patisson blanc, très-large.

COURGE

LIMA **COCOANUT**.

Variété tardive; tiges coureuses; fruit gros, allongé, écorce grisâtre ; chair orange et féculente.

COURGE

EARLY APPLE.

Peu recommandable ; a la forme d'un petit potiron déprimé; écorce jaunâtre; tiges coureuses.

COURGE

WINTER CROOK NECK.

Variété très-estimée en Amérique à cause de sa production très-fertile.

Fruit allongé, écorce blanche ou jaunâtre; chair pleine de très-bonne qualité.

COURGE

PUMPKIN LARGE CHEESE.

Fruit moyen, déprimé comme le Potiron *d'Espagne*; écorce vert tacheté de jaune.

COURGE

LONG GREEN CROOK NECK.

Peu estimé et sans mérite apparent ; gros fruit crochu ; écorce vert foncé ; tiges coureuses.

COURGE

CUSHAN CROOK NECK.

Variété peu remarquable ; fruit crochu, jaune tacheté de vert.

COURGE

PUMPKIN CONNECTICUT FIELD.

Bonne variété très-productive.

Fruit de potiron, jaune orange, petit ; côtes peu marquées.



CRESSON

ALÉNOIS.

NOM BOTANIQUE : *Lepidium sativum*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : PASSERAGE CULTIVÉ, NASITOR.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Perse, introduite dans la culture en 1562, suivant M. Courtois-Gérard de Paris.

Tige de 0^m,30 à 0^m,40, rameuse et glabre. Feuilles alternes, oblongues, entières ou découpées. Fleurs blanches, très-petites, en bouquets. Fruit échancré, aplati. Graine brun rougeâtre, petite, oblongue, arrondie, creusée d'un côté par un sillon longitudinal, ayant une odeur âcre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — On emploie les pousses jeunes et tendres qui se mangent en salade et en fourniture.

Culture. — Comme cette plante dure peu et monte promptement à graine, on est obligé de semer tous les quinze jours en été et à l'ombre.

On commence ces semis en pleine terre dans les derniers jours d'avril ou au commencement de mai.

Depuis janvier jusqu'en mars, on peut également semer sur couche le Cresson Alénois.

CRESSON

ALÉNOIS FRISÉ.

Cette variété a ses feuilles crispées sur les bords; elles sont d'un vert plus foncé et un peu plus grandes que dans l'espèce ordinaire.

CRESSON

ALÉNOIS A LARGE FEUILLE.

Variété plus estimée que l'espèce ordinaire, à cause de ses feuilles plus larges.

CRESSON

ALÉNOIS DORÉ:

Bonne race, à feuilles un peu allongées et de couleur jaune doré ; graine également plus jaune que dans les autres variétés.

CRESSON

DE TERRE.

NOM BOTANIQUE : *Erysimum præcox*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSON DE JARDIN, CRESSON VIVACE, CRESSON DES VIGNES, CRESSONNETTE DE JARDIN, ROQUETTE.

Description. — Plante indigène, bisannuelle ou vivace, dont les feuilles se mangent cuites ou crues et en salade.

Tige de 0^m,25 à 0^m,30 ; feuilles glabres, entières, opposées, *lyrées*, à lobe terminal ovale ; feuilles supérieures *pinnatifides* à découpures étroites ; fleurs petites, en corymbe, jaune pâle ; fruits longs, écartés de la tige.

Graine légèrement déprimée, grise et chagrinée, arrondie sur une des faces et anguleuse sur l'autre.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Semer au printemps dans une terre franche, légère et humide, en lignes, plus clair que le Cresson *Alénois*.

CRESSON

DE FONTAINE.

NOM BOTANIQUE : *Sisymbrium nasturtium*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSON D'EAU, CRESSON DE RUISSEAU, BRIDE CRESSON, LA SANTA DU CORPS.

Description. — Plante indigène et vivace, croissant

naturellement dans beaucoup d'endroits sur le bord des ruisseaux et autour des sources vives ; sa présence est même l'indice de la pureté de ce liquide.

On mange les feuilles en salade et fournitures.

Sans bannir le cresson de nos tables, il faut l'y admettre seulement comme un stimulant analogue à ceux dont on fait usage pour exciter l'appétit et se défier de la recommandation de ceux qui le préconisent sous le nom de *Santé du corps*. (Gharb.)

Tiges rampantes sur les eaux, feuilles glabres à folioles arrondies, un peu *sinuées* ; fleurs petites et blanches, en corymbe, fruits un peu arqués ; graine très-petite, ovale rouge brun, légèrement déprimée et réticulée.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème au printemps sur le bord des eaux courantes, où le cresson s'étend par ses racines traçantes.

On peut également remplir à moitié de terre des baquets que l'on place auprès des puits ; semer ensuite la graine ou planter des racines et recouvrir d'eau que l'on a soin de renouveler de temps en temps, pour éviter qu'elle se corrompe.

M. Chardon, de Pontoise, est le premier qui ait eu l'idée d'établir des cressonnières artificielles. (Voir le mémoire intéressant de M. *Héricart de Thury*, dans les *Annales de la Société d'horticulture*, t. XVII, p. 77.)

Ces cressonnières sont toutes alimentées par des sources naturelles ou artificielles, et disposées de manière à être submergées à volonté.

On multiplie le cresson de graines semées au printemps et à l'automne, ainsi que nous l'avons déjà expliqué ; à cet effet, on unit le fond des fosses destinées à *rece-*

voir la graine, afin que l'eau ait un écoulement régulier, on sème et on recouvre seulement de quelques centimètres de terreau ; puis on laisse arriver un peu d'eau mais très-doucement, afin qu'elle n'entraîne pas la graine ; au bout de peu de temps, le cresson commence à paraître, couvre bientôt entièrement le sol; on laisse alors courir l'eau pour le submerger.

On peut également multiplier le cresson de fontaine de boutures faites en août, que l'on dépose au fond des fosses. Pour cette opération avoir soin d'unir ces dernières ainsi qu'il est mentionné plus haut; placer ces boutures à 0m,15 l'une de l'autre; peu de temps après, elles sont enracinées et couvrent entièrement le sol ; on laisse alors arriver l'eau pour les submerger.

Une bonne cressonnière dure assez longtemps, mais dès qu'elle commence à dépérir, il faut la renouveler.

30 grammes contiennent 11,600 graines.

CRESSON

DES PRÉS.

Nom BOTANIQUE : *Cardamine pratensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRESSONNETTE, CRESSON ÉLÉGANT, PASSERAGE SAUVAGE,
PETIT CRESSON AQUATIQUE.

Description. — Plante indigène et vivace, dont les feuilles ont une saveur âcre et piquante et se mangent en salade.

Tige dressée et glabre , haute de 0m,40. Feuilles glabres, ailées, *pinnatifides* ; celles de la tige à folioles lancéolées, les radicales à folioles arrondies. Fleurs plus grandes que dans les autres variétés, en corymbe, violet

pâle ou blanches. Fruit linéaire, glabre. Graine brune, petite, oblongue, arrondie d'un côté et carrée de l'autre•

Culture. — Semer au printemps dans une terre humide.

30 grammes contiennent 28,700 graines.

CRESSON

DE PARA.

NOM BOTANIQUE : *Spilanthus oleracea.*

Famille des COMPOSÉES **SÉNÉCIONIDÉES.**

SYNONYMES : SPILANTHE, SPILANTHE DES POTAGERS.

Description. — Cette plante originaire de l'Amérique méridionale, est d'un usage peu fréquent, ses feuilles mangées avec la salade en augmentent fortement la saveur, et ont le désavantage de **secréter** abondamment la salive et d'irriter la bouche.

Annuelle, tige de 0m,25, rameuse. Feuilles pétiolées, opposées, élargies en ovale tronqué à la base, de couleur vert clair. Fleurs jaune pâle, réunies en capitules coniques, portées sur un pédicelle terminal axillaire. Graine petite, ovale, noire, déprimée, tronquée et échan-crée au sommet, où elle est pourvue de deux arêtes latérales.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps en terre humide.

30 grammes contiennent 100,000 graines.

CRESSON.

DU BRÉSIL

NOM BOTANIQUE : *Spilanthes fusca*

Description. — Plante annuelle originaire du Brésil, ayant beaucoup d'analogie avec la variété précédente ; ses feuilles s'emploient au même usage et en diffèrent seulement par la couleur qui est vert foncé.

Culture. — Reproduction par le semis de la même manière.

ÉCHALOTTE

NOM BOTANIQUE : *Allium ascalonicum*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : **CHALOTTE.**

Description. — Plante vivace, originaire de la Palestine, importée et multipliée en Europe du temps de la première croisade, et dont on mange les feuilles et les bulbes comme assaisonnement et en fournitures de salade.

Elle est cultivée abondamment dans le Bas-Poitou et dans l'île d'Oléron. L'exportation en est considérable, on en voit aussi une grande quantité aux foires de Beaucaire.

Racines composées de plusieurs bulbes coniques, réunies ensemble et recouvertes d'une pellicule dont la couleur varie avec les variétés, ces bulbes sont déprimées du côté où elles touchent aux bulbes voisins. Tige nue, cylindrique. Feuilles en gazon, fistuleuses. Fleurs rougeâ-

tres en ombelle terminale, globuleuse et serrée, apparaissant très-rarement.

Culture. — L'échalotte se multiplie par la plantation des bulbes.

On choisit préférablement les moins grosses de ces bulbes pour cette opération, parce qu'elles sont moins profitables dans le ménage, et qu'elles produisent les plus beaux caïeux.

L'échalotte demande une borne terre, douce et saine, anciennement fumée. On plante les caïeux en février et mars, en bordure ou en planche, presque à fleur de terre afin d'éviter l'humidité que cette plante craint beaucoup, et à 0^m,10 de distance. Récolte en juillet, dès que la feuille est sèche, ce qui a lieu en arrachant les caïeux et en les laissant deux ou trois jours exposés au soleil ; on les rentre ensuite dans un endroit sec.

ÉCHALOTTE

ORDINAIRE.

Cette variété est la plus répandue, elle est hâtive et se conserve bien.

Bulbes allongées, de la grosseur d'une noisette à la base, et recouvertes d'une pellicule jaune rougeâtre ; feuilles longues de 0^m,30, étroites.

ÉCHALOTTE

GROSSE.

Moins précoce que la précédente, et cependant plus

avantageuse pour le marché à cause de son développement qui en facilite la vente ; elle se conserve moins bien.

Bulbes allongées, beaucoup plus grosses que celles de l'*Échalotte* ordinaire, recouvertes d'une pellicule de couleur jaune brun ; feuilles plus grandes.

ÉCHALOTTE

DE JERSEY.

Description. — Variété très-distincte de l'*Échalotte* ordinaire et la plus hâtive de toutes ; ses caractères sont si différents qu'elle semble constituer une espèce botanique distincte.

Son mérite réel consiste dans sa précocité ; il est vrai qu'il se trouve sensiblement diminué par son défaut de conservation ; elle a en outre l'inconvénient d'être un peu tendre.

Elle est très-répandue dans le Nord, surtout en *Ecosse*, où on la désigne sous le nom d'*Échalotte* de *Russie*.

C'est également la seule espèce qui produise des graines.

Bulbes plus arrondies, à collet plus fin et plus serré que celui des deux *échalottes* ordinaires, réunies en groupes ; revêtues d'une pellicule rouge jaunâtre et fine comme celle d'un oignon, dont cette variété a presque l'apparence et l'odeur ; feuilles peu élevées, bien fournies, et différant sensiblement des variétés précédentes, par leur couleur très-glauque.

Culture. — Sa reproduction par les caïeux est la même que celle des autres variétés.

Ses graines se sèment au printemps et produisent dans

la même année des bulbes de bonne grosseur, et dans une saison où les autres espèces ne donnent pas.

ÉCHALOTTE

GROSSE D'ALENÇON.

Autre variété introduite dans la culture par M. Houton de la *Billardière*, et cultivée depuis fort longtemps dans les environs d'Alençon ; elle se conserve très-bien et on lui trouve un goût beaucoup plus agréable que celui de l'*Échalotte de Jersey*; mais elle a l'inconvénient de pourrir promptement. C'est aussi la plus grosse qui soit connue, et aussi la plus prompte à pousser.

Bulbes très-grosses, beaucoup plus volumineuses que celles de l'*Échalotte de Jersey*, même forme et même couleur ; feuilles plus longues et plus glauques; elle produit également des graines.

ÉNOTHÈRE

BISANNUELLE.

NOM BOTANIQUE : *Cenothera biennis*

Famille des **CENOTHÉRÉES.**

SYNONYMES : ONAGRE, JAMBON, JAMBON DE SAINT ANTOINE, JAMBON DES JARDINIERS, HERBE AUX ANES, **LYSIMACHIE JAUNE**, **LYSIMACHIE JAUNE CORNUE**, MACRE ROUGE.

Description. — Plante bisannuelle, originaire du Pérou, très-peu connue en France sous le rapport de la culture

potagère, il n'y a qu'en Allemagne qu'elle est cultivée et qu'on en fait cas.

Usage. — On mange sa racine crue, en salade, ou cuite, dans les potages et comme les autres légumes.

Racine pivotante, effilée, jaune à sa partie inférieure, et rouge foncé près du collet. Tige hispide, ramifiée, anguleuse de 9. mètre de haut.

Chair cassante et blanche, ayant un léger goût de rave. Feuilles planes, ovales, lancéolées et sessiles. Fleurs en épis terminaux, grandes, odorantes et jaunes. Fruit oblong, à quatre angles ; graine petite et anguleuse.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème très-clair en avril, dans une terre bien ameublie; dès que le jeune planta quelques feuilles, le replanter à **0m,40** de distance, dans une terre fumée de l'année précédente. En été, arroser au besoin. A l'automne, on coupe les feuilles, à l'exception de celles du **cœur**, et on arrache les racines pour les conserver dans la cave, ou bien, on peut les laisser sur place et les employer à mesure du besoin, cette plante étant insensible aux gelées.

30 grammes contiennent 30,700 graines.

ÉPINARD.

Non BOTANIQUE : *Spinacia oleracea*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

Plante annuelle, originaire de l'Asie septentrionale, introduite dans la culture en 1568 par les Arabes d'Espagne.

Tige dressée, cannelée, rameuse, de 0^m,60 de haut; feuilles pétiolées, vertes et glabres, ovales, oblongues ou disposées en flèche ; fleurs dioïques, axillaires. Graine déprimée, renfermée dans une capsule, arrondie, ovale, hérissée de plusieurs pointes aiguës, *canaliculées* et divergentes.

Durée germinative. — Cinq ans.

Usage. — Ses feuilles, aqueuses, inodores, d'une saveur particulière et légèrement amère, se mangent cuites et assaisonnées de différentes manières ; elles sont émollientes et détersives.

Culture. — On sème les épinards depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'octobre, dans une terre bien fumée et bien ameublie, un peu fraîche et en rayons , espacés de 0^m,15. La chaleur faisant monter très-vite l'épinard, il faut choisir pour les semis d'été, un emplacement ombragé.

Avoir soin de bassiner au besoin après le semis, et lorsque les épinards sont bons à récolter, les couper à quelques centimètres au-dessus de terre, puis aussitôt après, si le temps est sec, on les arrose copieusement pour faciliter le développement des nouvelles feuilles.

Ces dernières devenues grandes, sont coupées pour l'usage une à une, en ménageant les feuilles intérieures qui servent à une nouvelle récolte.

En été, un mois après être semés, les épinards sont bons à récolter, mais ils montent en graines aussitôt après la première récolte.

30 grammes contiennent '1560 graines.

ÉPINARD

COMMUN.

SYNONYMES : ÉPINARD ORDINAIRE, ÉPINARD PIQUANT.

Cette race est la moins bonne et on lui préfère avec raison les autres variétés, parce que c'est elle qui se rapproche le plus du type, et vers laquelle sont ramenées quand elles dégénèrent toutes les autres.

Feuilles d'un beau vert foncé, étroites, dressées, minces, pétiolées, longues de 0^m,20, incisées à la base, et en forme de flèche.

Graines armées de cornes piquantes.

ÉPINARD

D'ANGLETERRE.

Excellente variété à graine piquante comme celle de l'Épinard *commun*. Feuilles entières et grandes, arrondies, lancéolées, épaisses, et incisées plus ou moins à la base.

ÉPINARD

DE HOLLANDE.

SYNONYMES : GRAND ÉPINARD, ÉPINARD ROND.

Feuilles grandes, niais cependant plus petites que celles de l'Épinard *d'Angleterre*, entières, lancéolées, épaisses, arrondies à leur extrémité; graine unie et ronde.

ÉPINARD

DE FLANDRE.

Sous-variété améliorée de la précédente, à très-larges feuilles, la plus belle et la plus productive de toutes les variétés.

Feuilles très-grandes et belles, ayant beaucoup de ressemblance avec celles de l'Épinard *d'Angleterre*, épaisses, arrondies à leur extrémité et presque entières; graine ronde.

ÉPINARD

A FEUILLE DE LAITUE.

SYNONYMES ÉPINARD *D'ESQUERMES*, ÉPINARD *GAUDRY*, ÉPINARD
OREILLE *D'ÉLÉPHANT*.

Très-belle et bonne race, un peu tardive et assez lente à monter; cette plante s'étend en une touffe arrondie, qui lui donne l'aspect d'une scarole.

Feuilles très-larges et arrondies, étalées horizontalement et non dressées comme celles des autres variétés, d'un vert foncé, cloquées et épaisses; pétiole court; graine ronde.

ÉPINARD

BLOND A FEUILLE D OSEILLE.

Cette variété très-remarquable, importée du Tyrol par M. *Stouder* de Soleure, se recommande particulièrement par sa lenteur à monter.

Feuilles presque entières, un peu cloquées, de dimension moyenne, et rappelant celles de l'oseille; leur couleur est d'un vert blanc jaunâtre à la base, et plus verte à la partie supérieure; pétiole court, blanchâtre jusqu'à la moitié de sa longueur, le reste violet.

ESTRAGON.

Nom BOTANIQUE : *Artemisia Dracunculus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : **DRAGONE**, HERBE DRAGON, SERPENTINE, ABSINTHE
ESTRAGON.

Description. — Plante vivace, aromatique, originaire de la Sibérie, introduite dans la culture en 1596, dont les feuilles, qui ont une odeur pénétrante, sont employées comme condiment dans les ragoûts. L'estragon entre dans la composition de tous les vinaigres aromatiques.

Tiges glabres, herbacées, rameuses, cylindriques, de 4 mètre de haut; feuilles alternes, glabres, entières, linéaires, lancéolées et très-aromatiques ; fleurs en panicules, petites, verdâtres, globuleuses et non fertiles.

Culture. — La multiplication de l'estragon a lieu par l'éclat des pieds en avril et mai, dans une terre bien labourée, à 0^m,30 l'un de l'autre.

Pour le conserver, on coupe les tiges au commencement de l'hiver, et l'on couvre les touffes de quelques centimètres de terreau.

FENOUIL'.

NOM BOTANIQUE : *Feniculum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

Plante indigène dans les terres sèches et chaudes du Midi.

L'espèce la plus employée est le Fenouil *de Florence*, dont la saveur moins aromatique permet de le préparer de différentes manières. Sa saveur prononcée n'est du goût d'aucun des animaux domestiques.

Tiges de 1^m,50, cylindriques, glauques, rameuses et lisses; feuilles grandes, décomposées en découpages capillaires; fleurs disposées en ombelles latérales ou terminales, de couleur jaune.

Graines ovales, marquées de cinq côtes saillantes.

Culture. — Ses graines qui sont employées dans les ratafias, tombent et se sèment d'elles-mêmes si on ne les cueille pas avant leur maturité.

On les sème dans les jardins de terre légère, et en mars.

FENOUIL

DE FLORENCE.

NOM BOTANIQUE : *Feniculum dulce*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : FENOUIL D'ITALIE, FENOUIL SUCRÉ.

Description. — Plante annuelle, originaire d'Italie, où

le latin *feniculum*, dérive de *fenum*, foin, à cause de la ressemblance de l'odeur des deux herbes, lorsqu'elles sont fauchées et qu'elles dessèchent au soleil.

elle est très-cultivée, et particulièrement dans la Marche d'Ancône. A Naples, dans les Etats Romains et jusqu'à Venise, on fait un grand usage du Fenouil.

La tige renflée est la partie que l'on mange, et est consommée à l'instar des artichauts et des céleris. Le fenouil se mange généralement cru comme les artichauts à la poivrade ; il est également très-bon cuit pour garniture de ragoûts; la graine peut être employée au même usage que l'anis. Racine peu volumineuse, d'où sortent des pétioles comme ceux du céleri, mais l'agglomération qu'ils forment est beaucoup plus arrondie , et cette partie est assez tendre et savoureuse.

Tige comprimée à la base, et moins élevée que dans les autres variétés ; son plan ou coupe horizontale, est un ovale de 0^m,10 à 0^m,13 sur 0^m,08 ; feuilles distiques. Graine d'un jaune verdâtre, à pédicelle persistant, et d'une saveur très-aromatique.

Durée germinative. — Six ans.

Culture. — Cette variété se sème en mars dans une terre franche , légère , sablonneuse et bien amendée, à la volée ou en pépinière ; alors on la replante, à 0^m,20 de distance; donner les binages et les sarclages nécessaires ; arroser copieusement et souvent, pour hâter le développement de sa tige, qui grossit alors très-promp-
tement.

En Italie on sème le fenouil en tout temps, particulièrement au mois d'août; alors on repique en octobre ; il est bon à manger en décembre et février; à mesure qu'il pousse, on le chausse.

30 grammes contiennent 3840 graines.

FENOUIL

DOUX.

NOM BOTANIQUE : *Fœniculum officinale*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES : FENOUIL DE FLORENCE, FENOUIL DE MALTE.

Description. — Cette variété dont toutes les parties offrent en médecine des propriétés bienfaisantes, paraîtrait constituer une espèce distincte, à cause de ses graines très-longues, de couleur jaune verdâtre *légèrement* courbées et qui par ces caractères diffère essentiellement des autres races.

Plante indigène, vivace ou bisannuelle; feuilles molles, à folioles fines d'un vert blond et d'une saveur très-agréablement sucrée; graines longues de 0^m,10 un peu courbées, jaune vert, à pédicelle persistant, ayant une saveur très-douce.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 3300 graines.

FENOUIL

AMER.

NOM BOTANIQUE : *Fœniculum vulgare*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : FENOUIL COMMUN.

Plante indigène, vivace, d'un goût très-amer.

Tige moins élevée que celle du Fenouil *doux*; feuilles

moins nombreuses, à folioles plus rudes, d'une saveur **amère** très-forte ; graine moins longue que dans les autres variétés, ne gardant pas son pédicelle; surmontée de deux styles courts renflés en une sorte de tubercule à la base, couleur brun clair, également amère.

Durée germinative. — Cinq ans.

30 grammes contiennent 3370 graines.

F È VE.

Nom BOTANIQUE : *Faba vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Perse, dont les grains ¹ verts ou secs, servent à la consommation journalière, et sont réputés comme un des aliments les plus nutritifs après la viande ; ils sont très-sains et d'une digestion facile ; les tiges coupées sont très-bonnes pour les vaches.

La fève a été connue et cultivée de temps immémorial.

Les Grecs s'en servaient pour les suffrages du peuple. La fève blanche signifiait *absolution*; la noire, *condamnation*.

A Athènes, les magistrats étaient élus au sort de la fève. Chaque année, au premier jour de juin, on faisait à Rome un sacrifice de fèves à la déesse **Carna**.

Tige de 0^m,30 à 0^m,70, glabre, fistuleuse, quadrangulaire et ramifiée à la base; feuilles alternes, ailées, sans impaire, formées de quatre à huit folioles alternes,

Tous se produisent dans des gousses cotonneuses à l'intérieur, molasses et spongieuses à l'extérieur.

entières, munies de deux stipules sagittées; veinées, ovales et glauques. Fleurs grandes, presque sessiles au nombre de deux à cinq, blanches ou violettes, tachetées de noir violacé, marquées de deux taches sur les pétales qui forment les ailes. Cosse très-grosse et pubescente. Graine oblongue, déprimée, de couleur et de volume variables suivant les variétés, ronde ou réniforme.

Durée germinative. — Six ans.

Culture. — On commence à semer en décembre et janvier sous châssis; en janvier et février on repique dans des planches ou plates-bandes exposées au midi; avoir soin de les couvrir de litière pendant les mauvais temps; puis lorsqu'elles ont quelques centimètres de hauteur, donner un binage.

On continue les semis mais en pleine terre jusqu'à la fin d'avril, et même plus tard dans les terrains frais qui ne sont pas exposés à la chaleur.

Les semis se font en rayons espacés de 0^m,30 environ, ou en touffes, ce qui a lieu en mettant trois ou quatre fèves dans des trous faits à la houe et placés à 0^m,30 environ l'un de l'autre.

Quand les fèves ont été binées une fois, il faut achever de remplir les rayons, ce qui augmente la vigueur des plantes et leurs produits. Les fleurs, remarquables par leur blancheur, que font ressortir encore les deux taches noires des ailes, sont très recherchées des abeilles; lorsqu'elles sont entièrement passées, on pince toutes les extrémités des branches, pour arrêter la sève, et la forcer à se porter vers le fruit, qui mûrit plus vite, et devient plus beau. Généralement, pour la consommation, il est préférable que les fèves soient jeunes et à peu près au quart de leur grosseur; en les récoltant

ainsi, on coupe les tiges, et si la saison est favorable, on peut espérer une seconde récolte produite par les nouvelles branches qui repousseront du pied.

FÈVE

DE MARAIS GROSSE.

Excellente variété, très-hâtive et la plus cultivée; ses grains sont très-recherchés et constituent un mets fort agréable, soit qu'on les mange entiers lors de leur apparition, ou dépouillés de leur peau un peu plus tard. Tiges de 1 mètre; fleurs blanches; cosses horizontales, au nombre de huit à douze par pied, longues de 0m,12, larges de 0m,025, épaisseur 0m,018, contenant deux ou trois grains, très-gros, plus longs que larges, aplatis, jaunes, un peu irréguliers et légèrement bossués.

Un litre contient 280 grains.

FÈVE

A LONGUE COSSE.

Bonne variété, très-productive, de la même saison que la Fève *de marais ordinaire*. Tige de 1 mètre, ayant plusieurs ramifications ; fleurs blanches ; cosses légèrement inclinées, au nombre de sept à neuf par pied ; longues de 0m,48, larges de 0m,03, et épaisses de 0m,017, contenant trois à cinq grains moyens, un peu déprimés au centre, assez épais et plus longs que larges, de couleur jaune.

Un litre contient 350 grains.

FÈVE

A LONGUE COSSE VERTE.

Race assez productive et très-bonne. Tiges de 1 mètre ; fleurs blanches.

Cosses horizontales, au nombre de sept à neuf par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,026, épaisses de 0^m,010, contenant trois à cinq grains moyens, plus longs que larges, légèrement déprimés en fossette au centre, assez épais et verts.

Un litre contient 330 grains.

FÈVE

DE WINDSOR.

Assez hâtive et cependant plus tardive que la Fève *de marais* dont elle diffère par la forme de son grain et la dimension de ses cosses qui sont beaucoup plus larges; elle est très-productive.

Tiges de 1 mètre ; fleurs blanches ; cosses inclinées au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,11 larges de 0^m,03, épaisses de 0^m,02, contenant deux ou trois grains, arrondis, réguliers dans leur forme, courts, larges, épais et jaunes.

Un litre contient 290 grains.

FÈVE

DE WINDSOR VERTE.

Variété plus hâtive que la Fève *de marais*.

Tiges de 1 mètre, à deux ramifications ; fleurs blanches ; cosses horizontales, au nombre de onze à treize par pied ; longues de 0^m,11, larges de 0-,03, épaisses de 0^m,02, contenant deux et trois grains, arrondis, assez épais, larges et verts.

Un litre contient 350 grains.

FÈVE

J ULIENNE.

NOM BOTANIQUE : *Faba minor*.

Cette variété est très-précoce, devance de huit jours la Fève *de marais*; ses cosses sont également plus nombreuses que cette dernière et plus étroites.

Tiges de 1 mètre, fleurs blanches, plus petites que celles de la Fève *de marais* ; cosses érigées, au nombre de quinze à dix-huit par pied, longues de 0^m,10, larges de 0^m,02, épaisses de 0,016, contenant deux et trois grains petits, allongés et carrés, déprimés au centre, assez épais et jaunes.

Un litre contient 760 grains.

FÈVE

JULIENNE VERTE.

Très-bonne et très-productive, un peu plus tardive que la précédente et à peu près de la même saison que la Fève *de marais*.

Tiges de 1 mètre, à quatre ramifications; fleurs blanches; cosses érigées, au nombre de seize à vingt par pied,

longues de 0^m,11, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,014, contenant deux ou trois grains, petits, allongés, assez épais, déprimés au centre en forme de fossette, et verts.

Un litre contient 750 grains.

FÈVE

NAINE HATIVE.

Remarquable par sa grande précocité et son produit, très-bonne pour forcer.

Tiges de 0^m,50, à deux ou trois ramifications ; feuilles petites, allongées, étroites ; fleurs blanches ; cosses *érigées*, au nombre de seize à vingt par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,013, contenant deux ou trois grains petits, allongés, déprimés au centre, épais et jaunes.

Un litre contient 970 grains.

FÈVE

TRÈS NAINES ROUGE.

Cette variété est la plus hâtive de toutes, ce qui constitue son principal mérite; elle est également *très-productive*.

Plante de 0^m,50, à deux et trois ramifications; fleur blanche, plus petite que celle de la Fève *de marais*; cosses érigées, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0-,10, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,012, contenant deux ou trois grains petits, allongés, très-épais, de couleur rouge brun foncé.

Un litre contient 880 grains.

FÈVE

VIOLETTE.

Bonne race assez productive, un peu plus tardive que la Fève *de Windsor*, mais très-dépréciée par la couleur de son grain rouge violacé qui devient rouge acajou en vieillissant, et qui est la seule cause de sa défaveur.

Tiges de 1 mètre, à deux et trois ramifications; fleurs blanches; cosses érigées, légèrement arquées, au nombre de quatorze à dix-sept par pied, longues de 0m,12, larges de 0^m,028, épaisses de 0^m,02, contenant deux ou trois grains larges, peu épais et irréguliers, de couleur rouge violet très-foncé dans leur maturité.

Un litre contient 300 grains.

FÈVE

A FLEUR POURPRE.

Variété productive, un peu plus tardive que la Fève *de Windsor*, peu méritante et peu cultivée, à cause de la couleur de son grain qui ne plaît pas.

Tige de 1 mètre, à trois et quatre ramifications ; fleurs rouge pourpre d'abord et passant au pourpre noir; cosses érigées, au nombre de quatorze à dix-huit par pied, longues de 0',10, larges de 0m,020, épaisses de 0-015, contenant deux ou trois grains moyens, allongés, assez épais, et de couleur jaune verdâtre tacheté de noir.

Un litre contient 810 grains.

FÈVE

DE SIB ÉRIE.

Variété à petit grain, très-hâtive.

FÈVE

NAINÉ HÂTIVE, VERTE DÉ BECK · S GEM.

Variété nouvelle, très-belle, très-bonne, et très-productive. Tiges de 0^m,40, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses érigées, au nombre de vingt à vingt-quatre par pied , longues de 0m,07 , larges de 0^m,018, épaisses de 0m,013, contenant deux ou trois grains, verts, petits, allongés, épais, déprimés en fossette au centre.

FÈVE

LARGE TAYLOR · S.

Belle et bonne race tardive, très-estimée.

Tige de 1^m,40 ; fleurs blanches. Cosses horizontales, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,42, larges de 0m,035, épaisses de 0^m,013, contenant deux ou trois grains très-larges, courts, un peu aplatis, réguliers dans leur forme, épais et jaunes.

FÈVE

MONARCH, A TRÈS-LARGE ET LONGUE COSSE.

Excellente variété, très-belle et très-productive.

Tige de 1^m,15, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches; cosses inclinées au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,042, épaisses de 0^m,02, contenant deux ou trois grains, très-larges, allongés, un peu aplatis, de forme régulière, très-épais et jaunes.

FÈVE

HATIVE DE MAZAGAN.

Cette variété appartient plutôt à une race agricole qu'à une espèce potagère.

Tige de 0m,60, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses *érigées*, au nombre de 16 à 18 par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,013, contenant trois et quatre grains petits, allongés, un peu épais et jaunes.

FÈVE

JOHNSON S WONDERFULL

bonne race, très-productive, mais tardive.

Tige de 1^m,15, à deux ou trois ramifications; fleurs blanches ; cosses horizontales, au nombre de neuf à douze

par pied, longues de 0[^],11, larges de 0,035, épaisses de 0,022, contenant deux ou trois grains larges, courts, presque ronds, épais et jaunes.

FÈVE

TOKER.

Belle variété précoce et productive.

Tige de 1 mètre ; fleurs blanches ; cosses érigées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,12, larges de 0^m,028, épaisses de 0^m,016, contenant deux ou trois grains, très-gros, jaunes, plus longs que larges, aplatis, un peu irréguliers et bossués.

FÈVE

DE SÉVILLE.

Excellente variété à longues cosses, très-hâtive, très-cultivée, et d'un grand produit.

Tige de 0^m,90 ; fleurs blanches; cosses horizontales au nombre de douze à quatorze par pied, longues de 0^m,14, larges de 0',03, épaisses de 0^m,019, contenant deux ou trois grains assez gros, plus longs que larges, un peu aplatis, de forme régulière et jaunes.

GESSE

CULTIVÉE.

NOM BOTANIQUE : *Lathyrus Sativus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : GESSE BLANCHE, GESSE DOMESTIQUE, DENT DE BREBIS,

LENTILLE SUISSE, LENTILLE D'ESPAGNE, JARRA, POIS CARRA,

POIS BRETON, POIS GROS, POIS GESSE.

Description. — Cette plante indigène et annuelle, appartient essentiellement à la grande culture; elle est peu cultivée dans les potagers; cependant on mange les semences encore vertes, comme les petits pois, et ,en purée lorsqu'elles sont mûres.

Tige de 0^m,50, faible, ailée, rameuse et glabre; vrille simple, portant deux à quatre folioles lancéolées, linéaires; pédoncule uniflore, articulé, portant deux petites bractées; calice foliacé; fleur blanche; cosse large, courte, ailée sur le dos; graine grosse, triangulaire et blanche.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mars et avril dans un sol sain et léger, en touffes ou en rayons; biner et sarcler jusqu'à la récolte; du reste procéder comme dans la culture des pois.

30 grammes contiennent 1200 graines.

GESSE

TUBÉREUSE.

NOM BOTANIQUE : *Lathyrus tuberosus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : ANETTE, ANOTTE DE BOURGOGNE, CHOURLES,
FAVOUETTE, GLAND DE TERRE, LOUISETTE, MACION,
MACUSSON, MEGUSON.

Plante indigène, vivace par sa racine munie de tubercules profondément enfouis en terre.

On mange ces tubercules, dont la chair blanche contient une fécule abondante ayant le goût de la châtaigne.

Racine tubéreuse; tige de 2 mètres, grimpante, quadrangulaire, glabre, de couleur vert clair; vrille rameuse, portant deux folioles ovales; fleurs assez grandes, en grappes, couleur rose carmin, et assez odorantes ; cosse glabre ; graine oblongue, légèrement anguleuse, assez grosse et de couleur brune tachetée de noir.

GIRAUMON.

Voir *Courge*, page 226.

GOMBO

NOM BOTANIQUE : *Hibiscus esculentus*.

F amille des MALVACÉES.

SYNONYMES : GOMBAUD, KETMIE COMESTIBLE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, cultivée pour ses capsules. Aux Antilles, elles sont très-recherchées par les créoles qui les mêlent aux ragoûts et aux potages ; ces capsules épaisses et visqueuses leur communiquent une saveur légèrement acidulée fort agréable.

Il faut avoir soin pour cette préparation de cueillir les fruits quand ils sont jeunes et tendres.

Les graines de cette plante ont été aussi proposées comme succédané du café, et nous croyons qu'il est un des moins mauvais qui ait été préconisé.

Tige de 1^m, 10, simple et épaisse. Feuilles très-grandes, dentées, à cinq lobes, couleur vert foncé. Fleurs solitaires, pédonculées, axillaires, à cinq pétales, couleur jaune soufre, rouge pourpre au centre. Fruit ou capsule conique, sillonné, long de 0^m, 09 sur 0^m, 036 de diamètre à la base ; graine assez grosse, réniforme, verdâtre, présentant quelques aspérités grises.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer sur couche en février, repiquer également sur couche jusqu'en mai.

A cette époque mettre le plant à demeure en terre légère, bien fumée ; dès le commencement des chaleurs, arroser copieusement et souvent.

Dans le midi de la France, cette plante se cultive avec succès et ses graines y mûrissent chaque année.

30 grammes contiennent 1,480 graines.

HARICOT

Nom BOTANIQUE : *Phaseolus vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : POIS, PHASÉOLE.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes orientales, introduite dans la culture en 4570.

Sous le ciel prospère de l'Inde comme sous les climats fertiles de l'Europe, elle est admise sur toutes les tables ; son grain est bon à manger, soit sec, soit avant sa maturité, ainsi que les cosses encore jeunes ou formées avec le grain dans les espèces sans parchemin dites *mange-tout*.

Son grain est sain, et concourt, on peut le dire, avec le pain, à l'aliment de l'homme laborieux, qui fatigue beaucoup.

Ses fleurs plaisent aux abeilles et les attirent de loin.

Ajoutons encore que cette plante forme avec sa tige et ses larges feuilles, auprès des berceaux qu'elle environne, un délicieux ombrage, et ses fleurs souvent odorantes et dans certaines variétés de couleur très-variées, en relèvent encore la grâce et l'élégance.

La culture et les différences de climat ont fait naître

un grand nombre de variétés de cet excellent légume, qu'il a fallu classer suivant leur culture, leur emploi et leurs caractères.

Ainsi, les uns sont à RAMES.

Leur tige grande, volubile, grimpante, a besoin de rames ou tuteurs de 1^m,50 à 3 mètres pour se soutenir.

Les autres sont NAINS et se soutiennent droits sans tuteurs.

Plusieurs tiennent le milieu entre ces dimensions et n'ont généralement pas besoin de soutien.

Certaines variétés sont spécialement propres à être mangées en grain, et quelques-unes en petites cosse vertes (haricots verts ou gousses de la plante assez tendres pour être mangées vertes avant le développement de la graine). Enfin plusieurs espèces doivent être consommées cosse et grain ensemble, on les appelle alors *mange-tout* ou *sans parchemin*.

Ces différences, assez sensibles, nécessitant des distinctions utiles pour la culture, ont donné lieu à la classification suivante :

HARICOTS à rames, à parchemin.

- 2° — à rames, sans parchemin.
- 3° — nains, à parchemin.
- 4° — nains, sans parchemin.
- 5° — **doliques**.

Tiges courtes ou volubiles et rameuses, un peu pubescentes. Feuilles ovales, pubescentes, pointues, obliques à trois folioles articulées ; pétiole anguleux ; stipules petites. Fleurs géminées, pédicellées, en grappes axillaires, très-distinctes de toutes les autres fleurs de leur

famille, en ce qu'elles ont la carène, les étamines et le style contournés en spirales, de couleur rose, blanche ou lilas, munies de bractées ouvertes plus petites que le calice ; le fruit est une cosse longue, étroite, à deux valves, qui contient plusieurs graines, armée d'un éperon à son extrémité; il est **polysperme** et cylindrique.

Graine ovale oblong, arrondie ou comprimée, variant de forme et de couleur suivant les variétés.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Les haricots aiment une terre douce , légère et un peu fraîche ; les engrais consommés sont ceux qui leur conviennent le mieux.

Les époques des semis ont lieu dans la seconde quinzaine d'avril pour les espèces hâtives, et dans la première quinzaine de mai pour la plupart des autres.

Les semis des *Haricots Verts* se continuent pendant le mois de juillet et même jusqu'au milieu du mois d'août si l'on a soin de les faire sur plates-bandes abritées.

On sème en mai en terres légères par touffes pour ombrager les pieds et conserver plus d'humidité.

On met cinq à six grains dans chaque trou profond de 0^m,06 environ que l'on recouvre de 0^m,02 de terre, à moins le froid ou l'humidité du sol et l'atmosphère n'en fassent craindre la destruction d'une partie, le trop grand nombre de pieds réunis nuisant à la récolte ; quelque temps après, on donne un binage pour faciliter la levée des graines et lorsque les haricots sont levés on finit de remplir les trous.

Dans les terres fortes il faut semer en rayons de 0^m,05 de profondeur, distancés de 0^m,40, et grain à grain à 0^m,08 de distance, puis les couvrir de 0^m,02 de terre.

A partir de cette époque, on peut semer en pleine terre jusqu'à la mi-août, les haricots qui sont destinés à être mangés verts, mais pour la récolte des haricots secs, il ne faut pas semer après le 15 juin.

La culture des haricots, ainsi qu'on le voit, est très-facile, et nécessite peu de soins.

Les semis tardifs exposés à être détruits par les gelées d'automne, doivent être à couvert avec des paillassons ou des châssis.

Les *Haricots verts* sont très-recherchés, aussi sont-ils partout l'objet d'une culture de primeur spéciale ; ils sont un aliment très-sain, mais peu nourrissant.

Les premiers semis ont lieu vers le 15 janvier sur couche chaude et sous châssis, et se continuent jusqu'à la fin de mars. Le plant est repiqué également sur couche dont on entretient la chaleur avec des réchauds.

En avril on peut semer également sur couche, mais alors il faut repiquer en pleine terre et sous cloche.

Nous indiquerons dans la description de chaque variété l'époque des semis qui lui est propre.

1° HARICOTS A RAMES

VARIÉTÉS A PARCHEMIN.

HARICOT

DE SOISSONS GROS.

Description. — Cette variété est une des plus estimées pour manger en sec; son grain très-farineux n'a presque pas de parchemin ; elle est cultivée partout, mais elle acquiert à Soissons une finesse de goût et de peau qui la rend supérieure à celles de même espèce récoltées dans d'autres terrains ; maturité tardive..

Tige de 2 mètres environ ; feuilles grandes ; fleurs blanches. Cosses au nombre de huit ou neuf par pied, longues de 0^m,077, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,012, marquées de gibbosités produites par la saillie des grains, arquées et parfois légèrement contournées, de couleur verte devenant jaune à la maturité et contenant cinq à sept grains blancs, plats, en forme de rognon, de moyenne grosseur, très-farineux, longs de 0^m,024, larges de 0',010, épais de 0^m,0055.

Culture. — Semis en pleine terre en mai.

1 litre contient 640 grains.

HARICOT

SABRE.

Description. — Variété à demi sans parchemin, la plus estimée et la meilleure de toutes. Elle produit considérablement ; son grain est l'un des meilleurs à manger en sec ; ses cosses, d'une longueur et d'une largeur extraordinaires, font d'excellents haricots verts, quand elles sont jeunes; parvenues à leur grosseur naturelle, elles sont encore tendres et charnues, et peuvent être consommées comme nous l'indiquons ci-dessus, ou confites au vinaigre, après avoir été coupées par lanières; maturité plus tardive de quelques jours que celle du Haricot *de Soissons*.

Ce haricot montant très-haut, il lui faut de grandes et fortes rames.

Tige de 2m,25 à 3 mètres ; feuilles grandes ; fleurs blanches, munies de bractées plus grandes que le calice. Cosses au nombre de dix à douze par pied, longues de 0m,25, larges de 0m,022, épaisses de 0m,017, marquées de gibbosités très-nettes produites par la saillie des grains, parfois contournées, et toujours arquées vers l'extrémité, de couleur vert clair devenant jaunâtre en mûrissant. Elles renferment huit et neuf grains blancs de moyenne grosseur, comprimés et souvent un peu arqués, longs de 0m,018, larges de 0^m,009, épais de 0^m,0047.

Culture. — Semis en mai.

1 litre contient 1710 grains.

HARICOT

DE LIANCOURT.

Bonne race, très-productive, mais tardive.

Tige de 2^m,25 ; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de sept à neuf par pied, arquées, quelquefois un peu contournées, longues de 0m,17, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,010, marquées de dépressions produites par la saillie des grains, au nombre de quatre à six dans chaque cosse.

Ces grains sont blancs, gros, en forme de rognon, longs de 0m,032, larges de 0^m,013, épais de 0^m,008.

Culture. — Semis en pleine terre.

I litre contient 600 grains.

HARICOT

COCO BLANC.

Description. — Variété très-productive et tardive.

Tige de 2^m11,50 ; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,18, larges de 0^m11,028, épaisses de 0^m11,017, marquées de gibbosités saillantes produites par la saillie des grains, parfois contournées et toujours arquées vers l'extrémité, de couleur vert clair devenant jaunâtre en mûrissant.

Grains blancs, au nombre de six à huit dans chaque cosse, épais, courts et de forme irrégulière.

Culture. — Semer en pleine terre en mai.

HARICOT

RIZ.

Description. — Il plaît parla finesse de son grain blanc, oblong, très-menu, et la saveur particulière qu'il possède ; il est un peu croquant et dur sous la dent, et cependant assez estimé. On le mange en vert et surtout en grains frais écosés; sec, il est moins prisé, quoique certaines personnes le considèrent comme excellent. Gela provient sans doute de la nature des terrains où il croît ; il a également l'inconvénient dans les saisons pluvieuses de se tacher, sa maturité très-tardive l'exposant à passer l'automne.

Tige de 1^m,10, très-forte; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches. Cosses érigées, au nombre de vingt-cinq à vingt-huit par pied, longues de 0^m,07, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,008, vertes, devenant jaunes à la maturité, légèrement marquées par la saillie des grains.

Grains blanc jaunâtre, glacés, ovoïdes, au nombre de quatre à six dans chaque cosse, longs de 0^m,008, larges de 0^m,006, épais de 0^m,0038.

Culture. — Semis en mai, récolte fin septembre.

HARICOT

D ESPAGNE.

Nom BOTANIQUE : *Phaseolus multiflorus*.

SYNONYME : HARICOT ÉCARLATE.

Description. — Cette espèce , distincte du Haricot

commun, est très-productive, mais son grain peu farineux et d'un goût assez fade l'a proscrite depuis longtemps comme plante alimentaire. Cependant dans certaines localités, quoique sa qualité farineuse soit de beaucoup inférieure à celle des autres espèces, et que ce haricot ait la peau un peu dure, on le consomme encore en grain sec.

Il est cultivé généralement comme plante d'agrément; ses fleurs bariolées, d'un aspect gracieux, font un charmant effet dans les jardins. C'est le seul mérite qu'il possède à nos yeux, il est assez important du reste pour que nous en recommandions la culture.

Tige de 3 mètres, légèrement pubescente; feuilles vert foncé, également pubescentes; fleurs à étendard écarlate, à ailes et carène roses, bractées appliquées. Cosses au nombre de quinze à dix-huit par pied, disposées en grappes comme les fleurs, longues de 0^m,16, larges de 0^m,021, épaisses de 0^m,015, velues quand elles sont jeunes, devenant rugueuses, vertes, puis jaune violet en vieillissant, droites, à éperon court; chaque cosse renferme trois à cinq grains longs de 0^m,021, larges de 0^m,014, épais de 0^m,010, de couleur rose, vineux, tacheté de brun. Maturité tardive.

Culture. — Semis dans les premiers jours de mai.

1 litre contient 520 grains.

HARICOT

D. ESPAGNE BLANC.

Sous-variété de la précédente, mais d'une meilleure qualité et assez farineuse; elle est consommée dans beau-

coup d'endroits, quoique sa peau soit un peu épaisse ; elle sert également comme plante d'agrément.

Fleurs blanches ; grain blanc, très-renflé.

HARICOT

D · ESPAGNE BICOLOR.

Sous-variété du Haricot *d'Espagne ordinaire* qui n'en diffère que par la couleur de ses fleurs, à étendard écarlate, à la carène et aux ailes blanches.

Le grain est également d'un rouge moins obscur avec des taches plus intenses.

Cette variété produit un très-joli effet comme plante d'agrément.

Grain également bon à manger quoique sa qualité soit inférieure.

HARICOT

D · ESPAGNE HYBRIDE.

Sous-variété très-peu constante.

Grain rose, vineux, marqué de taches brunes assez rares.

Plante ornementale.

HARICOT

D · ESPAGNE, NOIR.

Sous-variété à rames, à très-gros grain noir, n'a d'autre mérite que la couleur de son grain assez curieuse.

HARICOT

GIGANTESQUE.'

Variété à demi sans parchemin comme le Haricot *sabre* à *rames*, d'un produit considérable.

Tige de 2^m,50 ; feuilles grandes, élargies; fleurs blanches. Cosses disposées en crochets, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0^m,22, larges de 0^m,028, épaisses de 0^m,017, contenant six et sept grains, cylindriques, blanc de crème, longs de 0^m,023, larges de 0^m,010, épais de 0,007. Maturité tardive.

Culture. — Semer en mai en pleine terre.

Un litre contient 1000 graines.



HARICOT

LA FAYETTE.

Description. — Race très-productive et de bonne qualité signalée en 1844 par M. *Elysée* Lefèvre ; elle est à demi sans parchemin comme la précédente et très-estimée; maturité tardive, devançant de quelques jours seulement celle du Haricot *de Soissons*.

Tige de 2 mètres; feuilles grandes, cloquées, élargies ; fleurs blanches. Cosses disposées par crochets, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,22, larges de 0^m,023, et épaisses de 0^m,013, droites, vert clair dans leur jeunesse et jaunes en vieillissant. Grains réniformes au nombre de six et sept par cosse, longs de 0^m,021,

larges de 0^m,01, épais de 0^m,006, couleur brun clair nuancé de brun rougeâtre.

Culture. — Semis de printemps en pleine terre.

Un litre contient 1400 graines.

HARICOT

DE SOISSONS, JAUNE.

Bonne variété assez productive, mais tardive.

Tige de 2 mètres; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses arquées, quelquefois contournées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0-,16, larges de 0^m,019, épaisses de 0^m,012, marquées de gibbosités produites par la saillie des grains.

Chaque gousse renferme quatre à six grains de couleur jaune aurore, de la même forme et de le même grosseur que le Soissons.

HARICOT

BLANC DE LA CHINE.

Assez bonne race productive.

Tige de 1-,80; feuilles grandes; fleurs blanches. Cosses au nombre de neuf à onze par pied, longues de 0^m,18, larges de 0^m,02, épaisses de 0^m,016, marquées de dépressions produites par la saillie des grains.

Chaque gousse contient cinq à sept grains oblongs, blancs, longs de 0^m,018, larges de 0^m,008, épais de 0^m,004.

2° HARICOTS A RAMES

VARIÉTÉS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

P R É D O M M E.

SYNONYMES : HARICOT PRUDHOMME, HARICOT PRODOMMET.

Description. — Variété excellente, très-répan due en Normandie. C'est un des meilleurs mange-tout; sa cosse, absolument sans parchemin, est encore bonne presque sèche, son grain sec est très-estimé.

Ce haricot est très-productif, quoique d'une maturité tardive et difficile, à cause des saisons pluvieuses qui tachent son grain en automne, comme celui de presque tous les mange-tout.

Tige de 1^m,60 ; feuilles arrondies; fleurs blanches. Cosses vertes en naissant, jaunes à leur maturité, au nombre de dix par pied, droites, longues de 0^m,09, larges de 0,014, épaisses de 0^m,008, charnues, très-tendres et cassantes, contenant six et sept grains marqués en saillie, petits, longs de 0m,009, larges de 0^o,008, épais de 0^m,006, ovoïdes, de couleur blanc grisâtre.

Culture. — Semer en mai en pleine terre.

Un litre contient 2500 grains.

HARICOT

FRIOLET.

Description. — Très-bonne variété, différant de la précédente par sa cosse plus longue, son grain plus petit de forme plus carrée.

Tige de 1^m,50 ; feuilles légèrement cloquées; fleurs blanches. Cosses droites, charnues, tendres et cassantes, au nombre de seize à dix-neuf par pied, longues de 0'0,09, larges de 0.3,012, épaisses de 0,009, de couleur verte devenant jaune à leur maturité, contenant cinq à sept grains, déprimés à l'une des extrémités, et marqués d'une tache jaune sur ce point, formant des saillies très-marquées, longs de 0m,008, larges de 0°',007, épais de 0m,006, de la même couleur que ceux du Haricot *Prédomme*.

Culture. — La même que pour la précédente.

Un litre contient 3800 graines.

HARICOT

D ALGER.

SYNONYMES : HARICOT BEURRE NOIR, HARICOT CIRE, HARICOT DE RIGA.

Description. — Excellente race, cultivée depuis fort longtemps en Lorraine, et remarquable par la couleur de sa cosse qui est très-tendre, et son produit abondant.

Très-bon *mange-tout* hâtif, même quand le grain est formé.

Tige de 2m,50; feuilles allongées, couleur vert blond. fleurs lilas. Cosses rondes, arquées, sans parchemin, très-tendres, vertes d'abord et passant très-vite au jaune clair, au nombre de quinze à vingt par pied, longues de 0m,13, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,011, contenant cinq et six grains peu saillants, ovoïdes, légèrement aplatis, noirs et brillants, longs de 0m,012, larges de 0^m,011, épaisses de 0m,009.

Culture. — Semis de printemps.

Un litre contient 1300 grains.

HARICOT

BEURRE BLANC, A RAMES.

Excellent mange-tout hâtif, dont les cosses peuvent se manger bien après que les grains sont formés; produit abondant.

Tige de 2m,25; feuilles généralement lisses et pointues. fleurs blanches. Cosses larges, sans parchemin, de couleur blanche tout à fait transparente, au nombre de douze à quinze par pied, longues de 0m,12, larges de 0^m,01, épaisses de 0m,016, renfermant cinq à sept grains blancs, de forme ovale légèrement aplatie, longs de 0^m,015, larges de 0^m,009, épais de 0,008.

HARICOT

DE PRAGUE.

SYNONYMES. : HARICOT POIS **ROUGE**, HARICOT COCO **ROUGE**.

Description. — Excellent haricot sans parchemin,

tardif, mais très-productif dans les automnes favorables, et quand il est ramé très-haut, ce qui lui est nécessaire.

Son grain sec a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux, d'une pâte sèche, analogue à celle de la châtaigne, d'une saveur agréable.

Tiges de 2^m,50 ; feuilles élargies à la base, ovales, pointues et de couleur blonde ; fleurs lilas. Cosses à demi sans parchemin, peu arquées, au nombre de dix-sept à vingt par pied, longues de 0^m11,14, larges de 0^m,018, épaisses de 0^m,012, terminées par un éperon assez long, de couleur vert clair, légèrement veinées de rouge pâle, contenant cinq ou six grains, un peu aplatis, presque ovoïdes, longs de 0^m11,012, larges de 0^m,011, et épais de 0^m,009, de couleur rouge violacé.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 4500 graines.

HARICOT

DE PRAGUE BICOLORE.

SYNONYMES : HARICOT A LA REINE, HARICOT COCO BICOLORE.

Description. -- Variété excellente à manger en sec. Maturité tardive.

Tiges de 2^m,50 ; feuilles lisses, pointues et blondes ; fleurs à ailes et carène blanc rosé, étendard lilas. Cosses sans parchemin, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m11,16, larges de 0^m,016, épaisses de 0^m11,012, arquées, de couleur vert clair, devenant blanc verdâtre lavé de rose pâle, peu tendres, contenant six et sept

grains ovoïdes plus gros que dans la variété précédente, longs de 0^m,016, larges de 0^m,010, épais de 0^m,009, panachés de rouge foncé dans la moitié de la longueur du côté de l'ombilic, ponctués de rouge vif du côté opposé.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1400 grains.

HARICOT

DE PRAGUE, MARBRÉ.

SYNONYMES : HARICOT COCO, HARICOT CHATAIGNE, HARICOT CHOU.

Description. — Excellente race, très-répandue aux environs de Paris, et estimée pour manger sec; le grain a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux.

Maturité tardive.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues, et blondes; fleurs à étendard lilas, carène lilas clair. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de treize à dix-sept par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,017, épaisses de 0^m,013, terminées par un éperon long, droit et effilé, vert pâle, tachetées de rouge en naissant, et jaunes à la maturité, contenant quatre à six grains longs de 0^m,013, larges de 0^m,010, épais de 0^m,095, de couleur blanc rosé marbré de rouge.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1220 grains.

HARICOT

BLANC SANS PARCHEMIN, A RAMES, DE METZ.

Description. — Variété productive.

Tige de 1°,60; feuilles larges; fleurs blanches. Cosses droites, vertes, devenant jaunes à la maturité, légèrement marquées par la saillie des grains, au nombre de dix-huit à vingt-deux par pied, longues de 0°,11, larges de 0°,016, épaisses de 0°,011, renfermant cinq ou six grains blancs, réniformes, légèrement contournés ou marqués d'une tache jaunâtre près de l'ombilic, longs de 0°,017, larges de 0°,010, épais de 0°,007.

Un litre contient **1450** grains.

Culture. — Semis en mai.

HARICOT

SOPHIE.

Description. — Race tardive, mais productive. Son grain sec n'est pas toujours de très-bonne qualité, il est même généralement médiocre et aqueux, avec la peau dure; les cosses, au contraire, employées à gros-seur, comme le *mange-tout*, sont de très-bonne qualité. Maturité plus tardive de quelques jours que celle du Haricot de *Prague rouge*.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues et blondes; fleurs blanches à étendard blanc jaunâtre. Cosses légèrement arquées, à demi sans parchemin, au nombre de vingt à vingt-trois par pied, longues de 0°,14, larges

de 0°,016, épaisses de 0^m,011, couleur vert clair, en commençant, jaune blanchâtre à maturité, contenant cinq à sept grains, peu saillants, de forme presque ronde, veinés, longs de 0,011, larges de 0^m,010, épais de 0^m,008, de couleur blanc jaunâtre.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 1400 grains.

HARICOT

ROND BLANC, SANS PARCHEMIN.

Variété excessivement productive; a beaucoup d'analogie avec la précédente, mais est beaucoup plus tardive, sans parchemin.

Tige de 2 mètres; feuilles lisses, pointues, blondissant, fleurs blanches à étendard blanc jaunâtre. Cosses droites ou légèrement arquées au nombre de cinquante par pied, contenant six et sept grains, presque ovoïdes, couleur blanc de crème.

HARICOT

PRINCESSE.

Le plus hâtif des mange-tout. Variété excellente; cosses plus longues et moins étranglées dans les intervalles des grains que celles du Haricot *prédomme*; grain également plus gros et plus blanc.

Tige de 2 mètres; feuilles légèrement cloquées, de couleur vert foncé; feuilles blanches. Cosses droites et

tendres, au nombre de dix-huit à vingt-un par pied, longues de 0m,13, larges de 0m,012, épaisses de 0^m,009, vertes en commençant, jaunes en mûrissant, contenant chacune six à huit grains légèrement saillants, presque ovoïdes, longs de 0111,011, larges de 0^m,008, épais de 0,006, de couleur blanche.

Un litre contient 3130 grains.

HARICOT

COCO ROSE.

Description. — Sous-variété du Haricot de *Prague*, très-estimée pour manger en vert et en sec.

Tige de 2^m,50 ; feuilles lisses, pointues, blondissantes; fleurs à étendard lilas, carène lilas. Cosses droites terminées par un éperon effilé et droit, au nombre de quinze à dix-sept par pied , largement marbrées de rouge sur fond vert pâle, passant au jaune à la maturité, longues de 0m15, larges de 0m,017, épaisses de 0m,015.

Grain ovale à ombilic saillant, entouré d'un cercle jaune, couleur blanc pur veiné de rose.

Culture. — Semis en mai.

HARICOT

DE LIMA.

NOM BOTANIQUE : *Phaseolus lunatus*.

Description. — Cette variété, remarquable par son produit abondant et la qualité farineuse de son grain,

est excellente en vert et en sec, fort estimée aux Etats-Unis et dans les Colonies indiennes et américaines. Elle rame très-haut, mais elle est délicate pour notre climat et assez tardive.

Tige de 3 à 4 mètres; feuilles lisses et luisantes, acuminées, lancéolées; fleurs très-petites à ailes et carène jaunes et à étendard jaune verdâtre. Cosses rugueuses, larges, courtes, chagrinées comme celles du Haricot *d'Espagne*, au nombre de cinquante par pied, longues de 0m,07, larges de 0m,019, épaisses de 0^m,010, de couleur verte, contenant deux ou trois grains très-gros, épais, d'un blanc sale veiné, longs de 0m,017, larges de 0^m,012, épais de 0^m.007.

Maturité très-tardive.

Culture. — Semer sur couche dans de, petits pots en février pour repiquer en mai, un à la touffe.

Un litre contient 840 grains.

HARICOT

DE SIÉVA.

Sous-variété du Haricot *de Lima*, plus petite, inférieure comme qualité, mais plus hâtive et d'une réussite plus facile.

Tige de 3 à 4 mètres; feuilles lisses et luisantes, d'apparence particulière, lancéolées et acuminées; fleurs très-petites, à étendard jaune verdâtre, ailes et carène jaunes. Cosses larges, courtes, chagrinées, vertes, au nombre de cinquante par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,020, épaisses de 0^m,009, contenant deux et trois grains blanc jaunâtre, veinés, aplatis, rac-

courcis, longs de 0',015, larges de 0m,010, épais de 0m,000.

Un litre contient 1830 grains.

HARICOT

QUAILS HEAD POLE.

Variété à rames sans parchemin, à maturité demi-tardive.

Tige de 1m,80; feuilles lisses, pointues, vert foncé; fleurs blanches. Cosses très-larges, contenant six et sept grains larges, réniformes, aplatis, tachetés de jaune doré, l'ombilic entouré d'un cercle brun rougeâtre.

HARICOT

DE VILLETANEUSE.

Description. — Variété cultivée aux environs de Paris, très-estimée à cause de son produit abondant.

Maturité tardive.

Tige de 2 mètres ; feuilles grandes, cloquées, arrondies ; fleurs blanches. Cosses sans parchemin, au nombre de quatorze à seize par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012, de couleur verte, devenant jaune clair, panachée de rose à la maturité, contenant cinq ou six grains saillants, anguleux, aplatis, longs de 0m,013, larges de 0m,010, épais de 0^m,006, couleur café au lait marbré de brun.

Culture. — Semis de printemps, récolte en septembre.

1 litre contient 2840 grains.

3° HARICOTS NAINS

ESPÈCES A PARCHEMIN.

HARICOT

NAIN **HATIF** DE HOLLANDE, A CHASSIS.

Description. — Cette variété, l'une des plus précoces, est celle qui convient le mieux pour la culture forcée. Ses cosses longues, étroites, sont excellentes en vert; elle se recommande également par son produit. Ses grains frais écosés sont bons pour être mangés en sec.

Maturité très-hâtive.

Tige de **0^m,35** ; feuilles petites; fleurs blanches. Cosses un peu arquées, au nombre de quatorze à dix-sept par pied, longues de **0^m,14**, larges de 0^m,012, épaisses de **0^m,009**, vertes en naissant et devenant jaunes à leur maturité, contenant quatre et cinq grains blancs, légèrement saillants, petits, un peu comprimés, longs de **0^m,013**, larges de 0^m,009, épais de **0^m,006**.

Culture. — Cette variété est toujours cultivée comme primeur.

On sème vers le 15 janvier sur couche et sous panneaux, et aussitôt après le développement des cotylédons on repique en pépinière toujours sur couche et sous panneaux ; vers la fin de janvier établir une couche de

0^m,50 d'épaisseur, dont la chaleur soit de 25 degrés, et la charger de 0^m,15 de terre légère.

Tracer ensuite quatre rangs par coffre et repiquer les plants à 0^m,15 de distance sur la ligne.

Couvrir la nuit les panneaux avec les paillassons et donner de l'air toutes les fois que la température le permet.

Au moment de la floraison, si la température est sèche, on bassine légèrement, afin d'empêcher les fleurs de couler.

On commence à cueillir les premiers haricots ainsi traités dans la seconde quinzaine de mars.

On peut faire également l'application du chauffage par le thermosiphon, à la culture des haricots, et cela avec grand avantage, car on a une récolte, par ce système, en février.

On sème fin novembre, on repique deuxième quinzaine de décembre, sur une couche très-mince, on fait passer les tuyaux de l'appareil au-dessus de la couche, et on donne une chaleur de 20 degrés. Comme il est très-facile de régler ce chauffage, il faut enlever tous les jours les panneaux sans avoir égard à la température, et l'air tempéré par le chauffage que l'on augmente alors, force la végétation et contribue au succès de l'opération.

Première quinzaine de février, on cueille les premiers haricots.

I litre contient 2240 grains.

HARICOT

FLAGEOLET BLANC.

SYNONYME : HARICOT NAIN DATIF DE LAON.

Description. — Cette excellente race est une des plus estimées, et peut-être la plus répandue ; elle se recommande par son produit et sa précocité, et est également propre au châssis.

Ses cosses sont excellentes à manger en vert et ses grains frais écosés assez bons en sec.

Tige assez forte de 0^m,30 ; feuilles petites ; fleurs blanches. Cosses un peu arquées, au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,009, vertes, devenant jaunes en mûrissant, contenant quatre à six grains blancs, légèrement saillants, longs, étroits, un peu cylindriques, longs de 0^m,020, larges de 0,008, épais de 0^m,005,5.

Culture. — On cultive cette variété sur couche et sous châssis jusqu'à la fin de mars.

1 litre contient 2200 grains.

HARICOT

FLAGEOLET A GRAIN VERT.

Très-bonne variété, fort estimée pour être mangée en grains frais écosés, elle sert également pour la fabrication des conserves. Elle diffère de la précédente par la couleur verte de son grain qu'elle conserve même à sa maturité.

HARICOT

FLAGEOLET ROUGE.

Description. — Plante forte, à cosses longues, arrondies, étroites et très-bonnes à manger en vert. Produit très-abondant.

Tige de 1 mètre ; feuilles petites, vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas pâle, et étendard lilas jaunâtre. Cosses arquées au nombre de dix-huit à vingt-quatre par pied, longues de 0^m,10, larges de 0m,015, épaisses de 0^m,011, de couleur verte en naissant, devenant jaune clair à la maturité, contenant cinq et six grains rouge vif, un peu réniformes, presque cylindriques, longs de 0m,018, larges de 0m,010, épais de 0m,006.

Maturité tardive.

Culture. — Semis en mai, récolte en septembre.

1 litre contient 800 grains.

HARICOT

FLAGEOLET JAUNE.

Variété très-précoce et très-bonne à manger en vert.

Tige 0^m,45 ; feuilles finement cloquées, blondes, allongées, grandes et aiguës ; fleurs à ailes et carène blanches, et étendard blanc lilas. Cosses un peu arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,011, épaisses de 0m,010, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains allongés et cylindriques, peu saillants, jaune fauve, longs de 0^m,014, larges de 0^m,009, épais de 0m,006.

Maturité très-précoce.

Récolte **trois** mois après le semis.

1 litre contient 2170 grains.

HARICOT

A FEUILLE CLOQUÉE OU A FEUILLE D ORTIE.

Nouvelle variété très-hâtive et très-productive, bonne pour culture sous châssis et pleine terre ; très-recommandable.

HARICOT

DE SOISSONS NAIN.

SYNONYME : HARICOT GROS PIED.

Description. — Belle race, à grains et cosses analogues à ceux du Haricot de *Soissons* ; excellente en grain sec et très-productive.

Tige **0^m,60**, feuilles larges ; fleurs blanches.. Cosses droites, au nombre de seize à vingt par pied, longues de 0m,44, larges de 0m,015, épaisses de **0^m,011**, vertes en naissant, jaunes en mûrissant, contenant cinq et six grains contournés, irréguliers, légèrement saillants et réniformes, longs de **0^m,016**, larges de **0^m,011**, épais de **0^m,008**, de couleur blanche tachetée de jaune sur l'un des côtés.

Culture. — Semis de printemps.

4 litre contient 1390 grains.

HARICOT

RIZ NAIN.

Description. — Variété excellente en grains frais écosés, et assez bonne en vert.

Maturité tardive.

Tige de 0^m,50, très-forte; feuilles assez grandes, vert blond; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt huit à trente-deux par pied, longues de 0^m,08, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,009, vertes d'abord, jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains, légèrement sail-lants, ovoïdes, longs de 0^m,009, larges de 0^m,007, épais de 0,005, d'un blanc jaunâtre, transparent, glacé.

Culture. — Semis en mai, récolte en septembre.

I litre contient 5380 grains.

HARICOT

SUISSE, BLANC.

Description. — Très-bon en grain frais écosé et excellent en sec. Maturité demi-tardive.

Tige de 0^m,50, forte; feuilles cloquées, grandes, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt-quatre à vingt-six par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains droits,

légèrement saillants et blancs, longs de $0^m,016$, larges de $0^{m,11},008$, épais de $0^m,007$.

Culture. — Semis en mai.

4 litre contient 1740 grains.

HARICOT

SUISSE, ROUGE.

Description. — Très-rustique et très-productif, mais sujet à filer ; excellent en grain frais écosé et en sec. Maturité demi-hâtive.

Tige de $0^m,50$; feuilles grandes, cloquées, vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas, et à étendard lilas rougeâtre, Cosses droites, au nombre de dix-huit à vingt-deux par pied, longues de $0^{m,11},15$, larges de $0^m,013$, épaisses de $0^m,011$, de couleur verte panachée de rose en naissant, devenant jaune panaché de rouge et de rose à la maturité, contenant cinq ou six grains droits, peu saillants, longs de $0^m,017$, larges de $0^m,007$, épais de $0^m,007$, de couleur rouge brique tacheté de rouge brun foncé.

Culture. — Semis de printemps, récolte première quinzaine de septembre.

1 litre contient 1020 grains.

HARICOT

SUISSE, VENTRE DE BICHE.

Très-bonne variété pour être consommée en sec. Maturité demi-hâtive comme la précédente.

Tige 0m,50; feuilles grandes, finement cloquées, vert foncé; fleurs lilas. Cosses droites, au nombre de quinze à vingt par pied, longues de 0^m,16, larges de 0m,012, épaisses de 0111,011, de couleur verte panachée de violet grisâtre en naissant, devenant jaune panaché de violet à la maturité, contenant cinq grains droits, légèrement saillants, couleur ventre de biche, longs de 0",017, larges de 0111,007, épais de 0^m,007.

1 litre contient '1480 grains.

HARICOT

BAGNOLET.

SYNONYME : HARICOT SUISSE GRIS.

Description. — Le meilleur pour manger en vert, et remarquable par l'abondance de son produit. On le sème en grande quantité dans beaucoup de localités. Lorsque ses cosses sont cueillies jeunes et avant que le grain soit formé, son produit dure plus longtemps.

Maturité demi-tardive.

Tige de 0^m,50, feuilles cloquées, grandes, de couleur vert foncé; fleurs lilas foncé. Cosses droites au nombre de dix-neuf à vingt-quatre par pied, longues de 0^m,15, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,014, couleur verte, jaune verdâtre, panachées de violet, suivant la maturité, contenant cinq ou six grains droits, longs de 0^m,018, larges de 0",008, épais de 0^m,007, de couleur noir violacé tacheté de fauve,

Culture. — Semis de mai, récolte en septembre.

1 litre contient 1,700 grains.

HARICOT

SOLITAIRE.

Description. — Cette variété, qui possède toutes les qualités du Haricot *Bagnolet*, est particulièrement remarquable par la force de sa touffe, tellement ramifiée qu'elle forme un véritable buisson; aussi convient-il de n'en semer qu'un seul grain dans chaque trou.

Ce haricot est nain, très-productif, assez bon en vert, mais meilleur en grain, soit frais, soit sec; maturité *demi-tardive*, venant quelques jours après celle du Haricot *Bagnolet*.

Tige de 0^m,50; feuilles grandes, cloquées, vert foncé; fleurs lilas pâle. Cosses droites, au nombre de quinze et seize par pied, longues de 0^m,17, larges de 0^m,012, épaisses de 0^m,010, de couleur verte, vert jaunâtre, ou panachées de violet, suivant la maturité, contenant quatre à six grains, un peu plus courts que dans le Haricot *suisse rouge*, de couleur rouge violet marbré de blanc; longueur 0^m,017, largeur 0',006, épaisseur 0^m,006.

Culture. — Semis en mai par touffes, récolte première quinzaine de septembre.

I litre contient 2110 grains.

HARICOT

SUISSE, ROSE.

Description. — Variété demi-hâtive, très-productive. Tige de 0^m,50; feuilles grandes, finement cloquées,

vert foncé ; fleurs à ailes et carène lilas pâle, et à étendard lilas rose. Cosses droites, légèrement marquées par la saillie des grains, au nombre de quinze à vingt-trois par pied, vert panaché de rose, devenant jaune panaché de rose à la maturité, longues de 0^m,46, larges de 0^o,013, épais de 0,010, contenant cinq et six grains, oblongs, de couleur rose clair, longs de 0^m,018, larges de 0^o,008, épais de 0^m,006.

Culture. — Semis en mai.

I litre contient 1010 grains.

HARICOT

MOKAW.

Description. — Variété du genre *Suisse*, excellente à manger en vert et remarquable par son produit.

Elle est originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Tige de 0^m,50 ; feuilles assez grandes ; fleurs à ailes et carène lilas, et étendard lilas jaunâtre. Cosses droites, au nombre de vingt-deux à vingt-cinq par pied, longues de 0^m,18, larges de 0,012, épaisses de 0^m,012, vertes d'abord, panachées de violet en mûrissant, contenant cinq et six grains droits, peu saillants, longs de 0^m,019, larges de 0^m,008, épais de 0^m,005, de couleur rouge brun panaché de jaune.

Culture. — Semis en mai.

1 litre contient 1430 grains.

HARICOT

NEGRO.

Variété naine, assez productive mais tardive.
Grain allongé et droit, comme dans le Haricot *Suisse*,
très-noir.

HARICOT

RED SPECKLED SNAP.

Variété assez hâtive et très-productive.
Grain fauve marbré de rouge brun.

HARICOT

VALENTINE.

Variété naine, ayant beaucoup d'analogie avec la précédente, très-productive et très-hâtive. Grain droit, oblong, rose tacheté de fauve.

HARICOT

DUMUSH COLORED DWARF.

Genre *Suisse*; variété naine, productive et demi-hâtive ;
Cosses très-longues, ayant six ou sept grains. Grain droit,
oblong, couleur brun verdâtre.

HARICOT

RACHEL SIX WEEKS.

Haricot nain, curieux par la couleur de son grain chamois foncé, panaché de blanc et réniforme. Genre *Suisse*. Il est très-hâtif, assez productif.

HARICOT

HALF MOON DWARF.

Variété demi-tardive, assez productive. Genre *Suisse*. Tiges naines; grain droit, blanc transparent, marqué comme dans le Haricot *Saint-Esprit*, d'une figure rouge brique, qui se prolonge en entourant l'ombilic.

HARICOT

PLEIN DE LA FLÈCHE.

Description. — Race excellente, d'un produit abondant. Ses cosses fines, étroites et pleines qui se succèdent pendant longtemps, sont très-bonnes à manger en vert.

Tige de 0^m,60; feuilles cloquées, très-allongées, couleur vert foncé; fleurs lilas pâle. Cosses droites, au nombre de vingt à vingt-trois par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,009, jaune verdâtre d'abord, et devenant panachées de violet à la maturité, contenant quatre à six grains droits, légèrement saillants, longs de 0^m,013, larges de 0^m,008, épais de 0^m,007.

Culture. — Semis de printemps, récolte premiers jours de septembre.

1 litre contient 2310 grains.

HARICOT

NAIN NOIR **HATIF** DE BELGIQUE.

Description. — Variété remarquable par son produit et sa précocité, Elle est extrêmement naine.

Introduite dans la culture en 1839, par M. Vibert, elle eût joui d'une plus grande renommée, si ses cosses, d'un vert trop pâle, marbrées de tacites violettes que la cuisson développe, ne lui eussent donné un désavantage marqué sur les marchés, comparées avec celles du Haricot nain *hâtif de Hollande*.

Néanmoins c'est une race de mérite, la plus précoce que l'on connaisse, adoptée généralement pour la culture forcée. Ses cosses sont très-bonnes en vert.

Il résulte de la réunion de ces qualités, qu'elle peut rivaliser dans les jardins particuliers avec les primeurs les plus estimées.

Tige de 0^m,35 ; feuilles allongées et cloquées; fleurs lilas. Cosses droites, à éperon allongé, au nombre de dix-neuf à vingt-deux par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,011, épaisses de 0^m,010, de couleur vert pâle, légèrement tachetées de violet en naissant, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains noirs, peu saillants, longs de 0^m,015, larges de 0^m,009, épais de 0^m,006.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis du 15

janvier au 15 mars. Récolte trois mois après le semis.

Semis en mai également et en pleine terre.

1 litre contient 2890 grains.

HARICOT

DU SAINT-ESPRIT.

SYNONYMES : HARICOT A L'AIGLE, HARICOT A LA RELIGIEUSE.

Description. — Variété assez hâtive.

Tige de 0m,50; feuilles cloquées, grandes et vert foncé fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt à vingt-quatre par pied, longues de 0m,16, larges de 0m,015, épaisses de 0^m,010, de couleur verte ou jaune panaché de violet, contenant quatre et cinq grains, réniformes, peu saillants, longs de 0m,017, larges de 0m,008, épais de 0^m,007, de couleur blanche, traversés par une bande noire qui se prolonge jusqu'à la base de l'arête dorsale, et marqués, du côté de l'ombilic, d'une panachure qui a la forme indécise d'un aigle.

Culture. — Semis de printemps. Récolte en septembre.

1 litre contient 1610 grains.

HARICOT

COMTESSE DE CHAMBORD.

Description. — Variété tardive, remarquable par son produit abondant.

Tige de 0^m50; feuilles de dimensions moyennes, assez

cloquées; fleurs blanches. Cosses à parchemin, droites, peu marquées par la saillie des grains, jaune verdâtre et panachées de violet à la maturité, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0111,14, larges de 0,0125, épaisses de 0,010, contenant chacune quatre et six grains petits, blanc jaunâtre, transparents comme celui du Haricot *Riz*, longs de 0111,012, larges de 0m,006, épais de 0^m,005.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 3960 grains.

HARICOT

NAIN BLANC D AMERIQUE.

Excellent *mange-tout*, un peu tardif et délicat, très-bon en vert pour la fabrication des conserves. Tiges naines. Cosses violettes à la maturité. Grain blanc, petit, oblong, presque cylindrique.

HARICOT

JAUNE CENT POUR UN.

Variété très-hâtive, remarquable par son grand produit.

Tiges naines, grain jaune café au lait, tacheté de brun.

HARICOT

RÉGNIER.

Variété à gros pied, très-productive.

HARICOT

ROGNON DE MOUTON ROUGE.

Variété excellente à manger en sec.

HARICOT

IMPÉRATRICE.

Très-bon en vert et très-productif.

HARICOT

JAUNE MILLE POUR UN.

Race précoce, d'un produit considérable. Tiges naines. Gosses droites, violettes en mûrissant. Grain petit, jaune soufre pâle.

HARICOT

DE LA CHINE.

Variété très-productive, excellente fraîche écoscée et sèche. Maturité demi-hâtive.

Tiges de 0^m,35 ; feuilles grandes, cloquées, un peu allongées, aiguës, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,14, larges de 0^m,014, épaisses de 0^m,011, vertes en naissant, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq à sept grains assez gros, arrondis, peu saillants, longs de 0^m,013, larges de 0^m,009, épais de 0^m,007, couleur jaune soufre pâle.

Culture. — Semer en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1800 grains.

HARICOT

DE LA CHINE BICOLORE.

Description. — Remarquable par sa précocité.

Tiges hautes de 0^m,50 ; feuilles grandes, cloquées, un peu allongées ; fleurs blanches. Cosses droites, au nombre de treize à seize par pied, longues de 0^m,15 ; larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,012, vertes en naissant, blanc jaunâtre en mûrissant, contenant cinq et six grains peu saillants, longs de 0^m,015, larges de 0^m,001, épais de 0^m,008, de couleur blanche panachée de rouge brun du côté de l'ombilic sur la moitié du grain, et dans le sens longitudinal.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis de février à mars. Récolte trois mois après le semis.

Un litre contient 1680 grains.

HARICOT

ROUGE D ORLÉANS.

SYNONYME : HARICOT DE CHARTRES.

Variété très-répondue dans le Centre de la France et très-estimée pour manger sec en étuvée. Maturité hâtive.

Tiges de 1^m,40, ramifiées ; feuilles moyennes, cloquées et courtes, couleur vert foncé ; fleurs blanches. Cosses arquées, au nombre de neuf à douze par pied, longues de 0^m,12, larges de 0^m,013, épaisses de 0^m,002, contenant cinq ou six grains, très-saillants, petits, aplatis, presque carrés aux extrémités, longs de 0m,012, larges de 0m,010, épais de 0m,008, couleur rouge brun,

Un litre contient 2460 grains.

4° HARICOTS NAINS

VARIÉTÉS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

SABRE, NAIN.

Description. — Variété sans parchemin jusqu'aux trois quarts de sa grosseur, très-bonne en vert et excel-

lente en sec ; seulement, ses longues cosses attachées très-bas ont l'inconvénient de traîner à terre, et quelquefois, surtout dans les automnes pluvieux, d'y pourrir; de là, les taches que l'on rencontre souvent sur son grain, et qui lui enlèvent de sa faveur.

A ce défaut près, ce haricot est excellent et très-fécond, il forme une touffe très-grosse et très-ramifiée, et ses cosses sont fort longues et très-larges. Maturité demi-tardive.

Tiges de 0^m,50 ; feuilles très-larges, arrondies et cloquées ; fleurs blanches. Cosses légèrement arquées, très-grandes, sans parchemin, au nombre de six à neuf par pied, longues de 0^m,19, larges de 0^m,020, épaisses de 0^o,013, de couleur verte, contenant six et sept grains réniformes, saillants, irréguliers, et souvent bossués, de couleur blanche, longs de 0^m,017, larges de 0^m,014, épais de 0^m,006.

Culture. — Semis de printemps en terre légère et non humide, à raison de deux ou trois par touffe. Récolte en septembre.

Un litre contient 1370 grains.

HARICOT

PREDOMME NAIN.

Description. — Mêmes qualités que dans la variété à rames, mais moins productif.

Tige de 0^m,50 ; feuilles arrondies, fleurs blanches. Cosses droites, tendres, charnues et cassantes, au nombre de vingt-cinq à vingt-huit par pied, longues de 0^m,095,

larges de 0^m,085, épaisses de 0^m,0098, vertes d'abord, jaunes à la maturité, contenant quatre ou cinq grains saillants, serrés dans la cosse, presque ovoïdes, longs de 0^m,009, larges de 0^m,009, épais de 0,0055.

Maturité tardive.

Culture. — Semis en mai. Récolte en septembre.

Un litre contient 1660 grains.

HARICOT

NAIN BLANC SANS PARCHEMIN.

Description. — Variété très-ramifiée et féconde, fort répandue en Lorraine où elle est très-estimée. Maturité demi-hâtive.

Tiges de 0m,50; feuilles cloquées, moyennes; fleurs blanches. Cosses arquées, sans parchemin, au nombre de onze à treize par pied, longues de 0^m,16, larges de 0^m,015, épaisses de 0^m,012, de couleur verte en naissant, jaunes à la maturité, contenant six et sept grains de forme variable, très-saillants, longs de 0^m,014, larges de 04',008, épais de 0^m,005, et de couleur blanche.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 2100 grains.

HARICOT

BEURRE NAIN.

Belle race hâtive et très-productive, ayant beaucoup

d'analogie avec le Haricot *d'Alger beurre noir* par la couleur de ses cosses, vertes en naissant, devenant jaune clair en mûrissant.

Tiges très-naines; cosses sans parchemin; grains assez gros, de forme irrégulière, renflés et blancs.

HARICOT

NAIN BLANC TARDIF EN ARBRE.

Variété sans parchemin, tardive et très-productive; grain droit, allongé et blanc.

HARICOT

SANS PARCHEMIN NORMAND.

Variété demi-hâtive assez productive. Tiges naines ; grain petit, jaune fauve, tacheté de brun.

HARICOT

DE PRAGUE MARBRÉ NAIN.

Description. — Très -productif, et réunissant les mêmes qualités que la variété à rames. Maturité demi-tardive. Tiges de 00,50 ; feuilles larges, vert blond ; fleurs à ailes et carène d'un blanc rose, étendard lilas verdâtre. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0m,13, larges de 0",016, épaisses de 0m,012, vertes

d'abord, jaune panaché de rouge à la maturité, contenant quatre ou cinq grains légèrement saillants, presque ovales, longs de 0-,013, larges de 0^m,001, épais de 0-,009, de couleur blanc rose tacheté de rouge.

Culture. — Semis en mai.

Un litre contient 4620 grains.

HARICOT

JAUNE DU CANADA,

Le plus nain et un des plus hâtifs, sans parchemin, très-bon en sec et écosé frais.

Tige de 0^m,35 ; feuilles grandes, larges et cloquées, couleur vert blond; fleurs à carène et ailes lilas pâle, étendard lilas. Cosses droites, à demi sans parchemin, au nombre de quatorze à seize par pied, longues de 0^m,11, larges de 0-,014, épaisses de 0^m,0135, vertes en naissant, jaunes à la maturité, contenant cinq et six grains presque ronds, légèrement saillants, jaune pâle, avec un petit cercle brunâtre autour de l'ombilic, longs de 0^w,007, larges de 0°,011, épais de 0-,008.

Un litre contient 1800 grains.

HARICOT

PRINCESSE NAIN.

Description. — Assez hâtif, grain de bonne qualité; cultivé abondamment en Hollande où il est très-estimé, mais un peu délicat pour notre climat. —

Tiges de 0^m,40 ; feuilles petites, hérissées de poils rudes , un peu cloquées , vert blond ; fleurs blanches. Cosses un peu arquées, au nombre de vingt à vingt-cinq par pied, longues de 0^m,11 , larges de 0^m,011 , épaisses de 0^m,009 , de couleur verte d'abord, devenant jaunes à la maturité, contenant cinq ou six grains blancs, très-saillants, ovales arrondis, à ombilic proéminent, longs de 0,011, larges de 0^m,008, épais de 0,007.

Culture. — Semer au printemps.

Un litre contient 2870 grains.

HARICOT

COMTE DE VOUGY.

Variété estimée et très-cultivée dans les vignobles.

HARICOT

D ALGER NAIN A GRAIN NOIR.

Sous-variété naine du Haricot *d'Alger*, à grain plus petit, aussi hâtive que le Haricot *beurre blanc nain*, mais plus productive. Cosses de couleur beurre frais, sans parchemin, très-bonnes, jusqu'à la maturité des grains,

HARICOT

DE TURQUIE NAIN.

Très-productif et demi-hâtif, excellent à manger en

sec. Grain droit, long, carré aux extrémités, blanc jaunâtre, marbré de rose violacé, avec un cercle jaune autour de l'ombilic.

HARICOT

JÉSUS.

Belle race tardive et productive.

Tige de 0^m,50 ; cosses droites, jaunes, panachées de violet à la maturité. Grain réniforme, à fond blanc moucheté de brun, et marqué d'une large tache rouge autour de l'ombilic.

HARICOT

THOUSAND TO ONE.

Très-productif, mais très •tardif. Originaire des Etats-Unis où il est cultivé avec succès.

Tige naine. Cosses droites, panachées de violet en mûrissant. Grain petit, déprimé, violet foncé, tacheté de jaune.

5° HARICOTS DOLIQUES

HARICOT

DOLIQUE MONGETTE.

Nom BOTANIQUE : *Dolichos unguiculatus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : BANETTE.

Les haricots *doliques* font partie d'un genre voisin des haricots que nous venons de décrire , et fournissent dans les pays chauds des produits estimés, et des variétés qui sont cultivées avec succès.

Ils ont autant de mérite que les nôtres, mais malheureusement ne peuvent que difficilement s'acclimater chez nous.

La variété *mongette* , très-estimée, est cultivée principalement dans le Midi de la France où elle atteint une parfaite maturité et produit abondamment ; sous notre climat, elle est rebelle et mûrit difficilement.

On ne l'emploie qu'en cosse verte ; son grain possède un certain goût particulier qui ne permet pas de l'utiliser.

Tiges de 0m,60; feuilles larges, ovales, lancéolées, pointues, très-glabres, vert luisant, élargies à la base; fleurs grandes, vertes à l'extérieur, rose lilacé à l'intérieur, au nombre de deux ou trois au sommet du pé-

doncule. Cosses étroites , obtuses , cylindriques , au nombre de vingt-cinq à trente par pied, longues de 0^m,22. Grains légèrement saillants, réniformes, courts, carrés aux extrémités, ridés transversalement, d'un blanc sale, entourés d'un cercle noir près de l'ombilic.

Un litre contient 2140 grains.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB.

NOM BOTANIQUE : *Lablab vulgaris*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : **DOLIQUE** D'ÉGYPTE.

Cultivé en **Egypte** d'où il est originaire , et admis dans nos jardins comme plante d'ornement, il fleurit abondamment sous notre climat, mais n'arrive pas à maturité.

Tiges de trois à quatre mètres; feuilles larges , glabres, vert sombre ; fleurs grandes, disposées en longues grappes très-fournies, odorantes, couleur violet pourpre. Cosses droites sur la partie dorsale qui est chargée de petites excroissances, convexes à la partie opposée, rugueuses, aplaties, réunies en grappes de dix à douze comme les fleurs, au nombre de cinq à six cents par pied, contenant chacune trois et quatre grains petits, ovales, arrondis, aplatis, brun noirâtre, ayant une crête blanche sur un des côtés.

Un litre contient 3000 grains.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB A FLEURS BLANCHES.

Sous-variété du précédent à fleurs blanches très-or-nementales. Grain blanc verdâtre.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB JAUNE.

Sous-variété, à grain brun jaunâtre.

HARICOT

DOLIQUE LABLAB BLANC NAIN.

Sous-variété beaucoup plus hâtive que les précédentes, et plus florifère. Tiges naines; fleurs blanches; grain blanc plus arrondi.

HARICOT

DOLIQUE ASPERGE.

NOM BOTANIQUE : *Dolichos sesquipedalis*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante originaire de l'Inde et de l'A-mérique équatoriale, remarquable par son produit consi-dérable, surtout dans les endroits **chauds** et abrités. Ses

cosses très-longues et étroites sont très-charnues et bonnes en vert.

Cultivée dans nos jardins, et placée à une exposition chaude, au pied des murs, elle mûrit plus facilement que les précédentes.

Tiges de deux à trois mètres, glabres; feuilles grandes, lancéolées, pointues, ovales, élargies à la base, vert luisant; fleurs grandes, à étendard replié, garnies de deux oreillettes parallèles qui compriment les ailes et la carène, de couleur jaune verdâtre. Cosses pendantes, cylindriques, bossuées, sans parchemin, excellentes en vert, longues de 0^m,35, contenant huit à dix grains, petits, réniformes, aplatis, de couleur brun clair, entourés d'un cercle noir du côté de l'ombilic.

Culture. — Semis en mai comme nos haricots.

Un litre contient 4230 grains.



LAITUE

CULTIVÉE.

NOM BOTANIQUE : *Lactuca sativa*.

Famille des COMPOSÉES.

Description. — C'est vers 4540, que Rabelais adressa de Rome au cardinal d'Estrées à Paris, les premières graines de laitue qui furent semées en France.

Cette plante est originaire de l'Asie, elle est annuelle et herbacée.

Les laitues sont connues de toute antiquité, elles ont un nom en hébreu, un nom en grec, un nom en latin.

Chez les Hébreux, la laitue sauvage entrainait avec l'agneau, comme partie essentielle dans le festin religieux de la Pâque.

Les Romains en faisaient une grande consommation. En effet, l'on ne saurait trop recommander l'usage de cet aliment, surtout aux tempéraments bilieux et robustes, car la laitue est émoulliente, rafraîchissante, tempère la soif, procure le sommeil et calme les passions irritées.

C'est pour cela que Vénus, voulant oublier Adonis qu'elle venait de perdre, se coucha sur un lit de laitues. (Bescherelle.)

Tige haute de 0^m,50 à 1 mètre (quand les feuilles dans la plante développée se sont ouvertes pour lui livrer passage); glabre et garnie de feuilles cordiformes, sessiles et denticulées.

Fleurs en panicules au sommet de la tige, et réunies en capitules, de couleur jaune pâle. Graine longue, elliptique, striée longitudinalement, aplatie, blanche ou brune, ou même noire suivant les variétés.

Feuilles du jeune plant entières, de contexture mince, ovales et radicales, légèrement denticulées, planes ou concaves suivant les variétés, marquées (le *cloques* convexes ou concaves, de couleur vert blond ou brun foncé.

Feuilles dans la plante développée, élargies, arrondies, plissées ou cloquées, formant au centre une forte tête ou pomme plus ou moins ronde, et plus ou moins ferme et serrée, laquelle *s'entr'ouvre* plus ou moins promptement pour laisser *passer* la tige.

Durée germinative. — Cinq ans.

Les laitues cultivées sont divisées en deux races :

Les laitues *pommées* et les laitues *romaines* ou *chicons*.

Les premières ont une forme arrondie, comme nous l'avons décrit; la forme de la seconde est plus allongée. son cœur se développe plus aisément, et sa saveur est beaucoup plus douce; ses feuilles sont également plus allongées que dans la laitue pommée, plus raides, à nervures plus grosses et plus saillantes, elles sont moins cloquées et forment une pomme qui est toujours allongée, à l'exception de deux ou trois variétés qui ne forment pas de pomme.

Deux sections principales ont donc été établies d'après ces caractères distinctifs, et ont servi à grouper chaque variété selon ses affinités dans la race qui lui est propre.

Nous avons également subdivisé ces deux races suivant leurs aptitudes particulières pour les cultures de printemps, d'été ou d'hiver.

Ainsi nous avons :

1° LAITUES pommées, printanières.

2° — pommées, d'été.

3° — pommées, d'hiver.

4° — à couper.

5° — romaines ou chicons.

Culture. — Les laitues de printemps se sèment en mars, sur une petite couche ou à défaut sur 'terreau à bon abri. On replante en avril.

On peut encore semer en place en février et mars parmi l'oignon et les carottes, mais il faut semer très-clair et n'employer que de petites espèces.

Les laitues d'été se sèment à la même époque que les précédentes et de la même manière, afin d'avoir

des produits qui succèdent à ceux des variétés hâtives ; seulement ces semis se prolongent jusqu'en juillet.

Après le mois de mars, tous les semis ont lieu en pleine terre; on repique trois semaines après le semis; une terre fraîche, légère et substantielle est celle qui convient le mieux; arroser fréquemment après avoir repiqué le plant, afin d'obtenir des laitues tendres et douces ; avant de planter il faut avoir soin dans les terrains secs de pailler les planches, et si la terre est forte, de ne pas trop la plomber autour des racines après la transplantation.

Les laitues d'hiver se sèment depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre; on repique le plant en octobre à bonne exposition et on le préserve des fortes gelées en le couvrant de paillasons, qu'on enlève dès que la température le permet.

On peut en faire deux semis à quinze jours de distance ; car il arrive quelquefois que les premières semées avancent trop et sont sujettes à périr. Cette laitue est ordinairement bonne à récolter vers la Semaine Sainte, ce qui justifie le nom de Laitue de la *Passion* qu'elle a reçu.

Les Laitues à couper se sèment sur couches et sous châssis ou sous cloches en janvier, février et mars.

En avril et plus tard, on les sème en pleine terre.

Par des semis successifs, on en obtient ainsi toute l'année.

Les laitues romaines se sèment au printemps, celles d'hiver peuvent en outre se semer à l'automne.

Celles du printemps subissent la même culture que les Laitues *pommées* semées à cette époque, avec cette différence seulement, c'est que les têtes des romaines ont besoin d'être liées pour pommer.

Les romaines d'hiver se sèment et se traitent comme les laitues de la Passion.

30 grammes contiennent 30000 graines environ.

1° LAITUES POMMÉES

PRINTANIÈRES.

Nom BOTANIQUE : *Lactuca capitata*.

LAITUE

GOTTE A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : LAITUE GAU, LAITUE D'OGNON.

Description. — Cette variété très-tendre et très-précoce, forme vite sa pomme et monte facilement, elle convient spécialement pour les plantations sur couche, sous cloches et sous chassis; on en fait également sur terre au printemps, mais elle ne convient guère pour l'été. Semée à la fin d'août ou au commencement de septembre, et mise en pleine terre, elle supporte l'hiver sans aucun abri.

Feuilles du plant un peu larges, à **cloques** concaves et très-blondes.

Feuilles développées extérieures, peu amples, **plissées**, ondulées et blondes, à **cloques** assez nombreuses et saillantes. Pomme très-petite (de 0^m,15 de diamètre), un peu allongée, unicolore, ferme et très-blonde; **cloques** nombreuses et larges.

Poids 30 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème la Laitue *gotte* au commencement (l'octobre sous cloche et sur ados, on repique vers le milieu de novembre, également sous cloche et sur

ados; donner un peu d'air dès que le plant commence à végéter, en soulevant les cloches, et augmenter progressivement l'accès de l'air, selon l'état de la **température**, afin de fortifier le plant. Lorsque la gelée se fait sentir, garnir les cloches de fumier bien sec, et couvrir le tout avec des paillassons. Vers la fin de janvier, on doit planter la Laitue *gotte* sous cloche ou sous châssis. Elle est bonne à récolter vers la fin de mars.

LAITUE

GOTTE A GRAINE NOIRE.

Description. — Cette variété, la plus précoce de toutes, est d'assez bonne qualité, et convient particulièrement pour la culture sous cloches et sous châssis. Elle passe également bien l'hiver et tient mieux sa pomme que la précédente.

Elle diffère encore de la Laitue *gotte à graine blanche* par sa pomme plus petite, moins serrée et par la couleur de sa graine.

Feuilles du plant, très-blondes, disposées en cuiller; **cloques**, concaves.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, ondulées, à **cloques** très-blondes, nombreuses, saillantes. Pomme très-petite (de 0^m,12 de diamètre), peu formée, lâche, basse, très-blonde. Feuilles intérieures plissées. **Cloques** nombreuses et saillantes.

Poids 50 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis sous cloche en octobre comme dans la précédente, avec la même manière d'opérer; récolte fin de mars ou commencement d'avril.

LAITUE

GOTTE LENTE A MONTER.

Description. — Très-rustique et aussi précoce que la Laitue *gotte à graine blanche*, mais plus blonde.

Elle est d'excellente qualité et conserve plus longtemps sa pomme, qui monte difficilement, même pendant l'été.

Feuilles du plant, larges, ouvertes, à *cloques* concaves et de couleur blond verdâtre plus foncé que dans la Laitue *gotte à graine noire*.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, ondulées et vertes, à *cloques* nombreuses, grosses et saillantes.

Pomme petite (de 0m,18 de diamètre), régulière, très-ferme, légèrement écrasée, verte, unicolore. Feuilles intérieures plissées ; *cloques* saillantes et nombreuses.

Poids 110 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars sur couche ou terreau à bonne exposition. Replanter en avril. Récolte en mai.

On peut également semer en octobre comme pour les précédentes.

Alors la récolte qui a lieu en mars et avril donne un produit plus volumineux.

Poids 260 grammes. Diamètre 0m,28.

Culture d'hiver.

LAITUE

CORDON ROUGE.

SYNONYME : LAITUE A BORD ROUGE:

Description. — Variété précoce, plus grosse que la précédente, très-rustique et d'excellente qualité.

En été, elle est très-prompte à se faire, tient peu sa pomme et monte rapidement ; mais semée à l'automne, elle passe très-bien l'hiver et conserve parfaitement sa pomme.

Elle est plus tardive de quelques jours seulement que la Laitue *gotte lente à monter*.

Feuilles du plant disposées en cuiller, dressées et planes, d'un vert blond un peu huilé.

Feuilles développées extérieures, peu amples, blondes, un peu plissées à la base, mais peu ondulées; **cloques** peu nombreuses à la partie supérieure.

Feuilles extérieures plissées à la base, à **cloques** nombreuses et grosses. Pomme moyenne (de 0m,20 de diamètre), ronde, pleine et ferme, assez régulière, teintée de rouge à son sommet.

Poids 115 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer en automne préférablement aux semis de mars, la pomme, en *été*, étant sujette à se défaire, et cette variété montant trop promptement dans cette saison. En hiver, elle ne souffre pas du froid, et tient très-bien sa pomme, qui est plus volumineuse à cette époque.

Poids 380 grammes. Diamètre **0m,28**.

Culture d'hiver.

LAITUE

CREPE A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : LAITUE PETITE CRÊPE, LAITUE CRÊPE **HATIVE**,
LAITUE PETITE NOIRE.

Description. — Très-rustique, un peu dure, mais très-précoce, et s'élevant sous cloches, où elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles du plant moyennes, assez crépues, creusées en gouttière et blondes; **cloqures** nulles.

Feuilles développées extérieures, non plissées; **cloqures** nombreuses, saillantes et longitudinales.

Pomme petite (de 0111,17 de diamètre), assez haute, très-lâche, régulière et très-blonde.

Poids 65 grammes.

Graine noire.

Culture. — Les premières Laitues *Crêpe à graine noire* se sèment vers le 45 septembre, sur un ados de terreau et sous cloche; lorsque le plant est bon à repiquer, c'est-à-dire *dès* que les cotylédons sont bien développés et que les premières feuilles commencent à paraître, on prépare un autre ados, que l'on charge d'environ 0m,05 de terreau, et on repique une trentaine de laitues sous chaque cloche, que l'on élève ainsi sans jamais leur donner d'air.

Vers la fin de novembre, établir de petites couches avec du vieux fumier et planter sur ces couches quatre à cinq laitues des plus fortes, par cloche. S'il survient des gelées après les plantations, avoir soin de couvrir les cloches de litière et de paillassons que l'on enlève,

vers le milieu du jour si le temps le permet, mais sans donner d'air.

De cette manière on obtient une récolte vers le 15 décembre.

On fait également un autre semis dans la première quinzaine d'octobre, en se conformant à ce qui vient d'être dit pour le premier, et on continue successivement jusqu'en janvier et février; c'est le moyen d'obtenir une succession de petites laitues pommées, jusqu'en mars.

LAITUE

CREPE A GRAINE BLANCHE.

Description. — Variété très-précoce et assez rustique. Elle est un peu dure et demande à être semée de bonne heure, quoiqu'elle passe bien l'hiver.

Elle est plus hâtive que la précédente, plus grosse et moins cloquée.

Feuilles du plant, plus larges et plus crépues que celles de la Laitue *crêpe à graine noire*, très-légèrement dentelées sur le bord, ouvertes et blondes.

Feuilles développées extérieures, non plissées, assez amples, légèrement ondulées, blondes, à cloques peu saillantes.

Pomme petite (de 0^m,20 de diamètre), haute, régulière, très-peu serrée et très-blonde; cloques grosses, longitudinales, peu nombreuses.

Poids 110 grammes.

Graine blanche.

Culture. - Semer en mars. Replanter en avril.

On peut semer également en octobre pour replanter en novembre, elle résiste très-bien aux froids.

Poids 200 grammes. Diamètre 0^m,27.

Culture d'hiver.

LAITUE

CRÊPE DAUPHINE.

SYNONYME : LAITUE GROSSE CRÊPE.

Description. — Rustique, mais peu estimée à cause de sa feuille dure et peu délicate.

Elle est presque aussi hâtive que la Laitue *crêpe à graine blanche*, mais a le défaut de mal garder sa pomme.

Elle convient pour le printemps.

Feuilles du plant, grandes, ondulées, renversées en dehors, d'un vert assez intense; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, nombreuses, assez amples, très-ondulées, de couleur vert intense; **cloques** saillantes à la base.

Pomme moyenne (de 0111,24 de diamètre), un peu écrasée, contournée, de couleur vert foncé tacheté de brun au sommet.

Feuilles intérieures, déchiquetées et crépues sur les bords; **cloques** nombreuses, saillantes à la base, et rares à la partie supérieure.

Poids 125 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Replanter en avril. Semis d'octobre. Replanter en novembre (elle passe très-bien l'hiver).

Poids 430 grammes. Diamètre 0^m,30.

Culture d'hiver.

LAITUE

VALENCIENNES.

Description. — Race peu méritante.

Elle est rustique, tardive, tient bien sa pomme, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, blond verdâtre, concaves ; **cloques** rares.

Feuilles développées extérieures, moyennes, blond terne, ondulées; **cloques** rares, assez larges.

Pomme moyenne (de 0m,25 de diamètre), haute, blond terne, assez ferme.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre

LAITUE

GEORGES.

Description. — Variété aussi précoce que la Laitue *Botte à graine blanche*, très-rustique et de qualité assez tendre; elle tient peu sa pomme et convient pour les semis d'automne et de printemps; elle est souvent employée comme Laitue *à couper*.

Feuilles du plant, allongées, arrondies, légèrement dentelées à la base, un peu contournées, cloquées et blondes; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, creusées en cuiller; blondes, plissées à la partie inférieure, peu ondulées, à **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,20 de diamètre), ronde, régulière et blonde ; **cloques** douces, grosses, plissées à la base.

Feuilles intérieures, blondes, légèrement cloquées et contournées.

Poids 70 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On la sème dans les premiers jours de novembre sous cloche et sur ados. On opère comme pour la Laitue *gotte*. En février, la replanter sur couche et sous cloches en prenant les précautions prescrites pour la garantir des gelées.

On récolte vers la fin de mars.

Poids 260 grammes. Diamètre 0m,24, en culture d'hiver.

On peut également la planter en pleine terre et à bonne exposition en mars. Le plant destiné au repiquage doit toujours avoir beaucoup d'air; ensuite pour le fortifier, et quand la température le permet, on enlève les cloches pendant le jour.

On récolte au milieu de mai.

LAITUE

DAUPHINE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE BRUNE NATIVE, LAITUE GROSSE **NATIVE** D'HIVER.

Description. — Assez précoce et rustique, tenant bien sa pomme au printemps, seule saison qui lui convienne, quoiqu'elle passe bien l'hiver.

Feuilles du plant allongées, creusées en gouttière,

étroites, de couleur blond verdâtre, à **cloques** concaves, mais rares.

Feuilles développées extérieures, assez amples, produisant beaucoup de drageons, marbrées de larges taches rougeâtres.

Pomme moyenne, lâche (diamètre 0m,22), peu pleine, allongée, d'un vert blond nuancé de rouge au sommet.

Feuilles intérieures assez lisses, **cloques** nulles.

Poids 210 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars.

LAITUE

ROUGETTE.

Description. — Variété à petite pomme, convenant très-bien pour la culture du printemps, mais ne pouvant pommer et montant promptement en été. Feuilles vertes sillonnées de nombreuses taches rouges.

Culture. — Semis de mars.

LAITUE

VERTE, RUSTIQUE.

Description. — De qualité médiocre, convenant peu pour la culture de printemps et d'été, mais très-bonne pour celle d'hiver.

Elle est rustique et supporte bien le froid.

Feuilles du plant, vertes, concaves ; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, ondulées, moyennes, vertes ; **cloques** larges, peu nombreuses.

Pomme grosse (de 0'11,32 de diamètre), haute, verte, peu serrée en été, ferme en hiver.

Poids 350 grammes.

Graine noire.

Culture. Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

MOUSSERONNE.

Description. — Race précoce et passant très-bien l'hiver.

Ses feuilles sont tendres, mais légèrement amères; elle tient peu sa pomme et monte facilement sans pommer.

En résumé, elle est peu méritante et peu cultivée.

Feuilles du plant, renversées, dentelées et ondulées, vertes, marquées de larges taches rouge brun, à **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, vertes, lavées de rouge brun clair, dentelées et frisées.

Pomme petite (de 0'11,20 de diamètre), régulière, lâche, un peu haute, vert clair, tachetée de rouge brun clair.

Poids 70 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars, replanter en avril. Semis d'automne, replanter en novembre.

Poids 330 grammes. Diamètre 0m,30 , en culture d'hiver.

LAITUE

GOTTE VERTE, HÂTIVE.

SYNONYMES : LAITUE **D'AUBERVILLIERS**, LAITUE TENNISBALL.

Description. — De qualité médiocre, très-rustique et convenant très-bien à la culture d'hiver, plus tardive de quelques jours seulement que la Laitue *crêpe à graine noire*.

Feuilles du plant, roides, concaves et vertes, sans **cloques**.

Feuilles développées extérieures, moyennes, ondulées, vertes, à **cloques** larges, peu nombreuses.

Pomme petite (de **0^m,22** de diamètre), ferme dans la culture d'hiver et peu serrée en été.

Poids 115 grammes.

Graine noire.

Culture. — **Semis** d'octobre, repiquer en novembre.

Poids 350 grammes. Diamètre **0^m,27**, en culture d'hiver.

LAITUES PRINTANIÈRES

RACES ANGLAISES,

LAITUE

TENNISBALL BLACK SEED.

Très-bonne laitue de printemps ou **d'hiver**, n'ayant

aucune ressemblance avec la variété que nous cultivons sous ce none.

LAITUE

BROWN DUTCH WHITE SEED.

Variété médiocre, convient pour l'hiver ou le printemps, elle monte immédiatement dans une culture d'été.

LAITUES PRINTANIÈRES

RACES ALLEMANDES.

LAITUE

SEHR FRÜHER BRAUNER STEINKOPF, WEISSER SAAMEN.

Variété hâtive, convenant très-bien pour le printemps ; elle **monte** très-vite, petite pomme brune.

LAITUE

SEHR FRÜHER GRÜNER STEINKOPF SCHWARZER SAAMEN.

Description. — De bonne qualité, rustique et précocce; faite de printemps, elle monte vite, mais semée è l'automne pour l'hiver ou le premier printemps, elle ne souffre pas du froid et tient bien sa pomme.

Feuilles du plant, en cuiller, dressées, moins blondes que dans les autres races.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées à la base, peu ondulées, et vert pâle, à **cloques** saillantes à la partie supérieure.

Pomme moyenne (de 0^m,20 de diamètre), ronde, régulière, ferme et pleine, colorée de rouge sur le sommet; **cloques** saillantes, nombreuses, plissées à la base.

Poids 130 grammes.

Graine blanche.

Culture. -- Semis de mars, repiquer en avril. Semis d'automne, repiquer en novembre.

Poids 340 grammes. Diamètre 0^m,26, en culture d'hiver.

LAITUE

GELBER WINTER, WEISSER SAAMEN.

Description. — Très-belle et bonne race, rustique et précoce.

Feuilles du plant, blondes, allongées, arrondies, cloquées, un peu contournées, légèrement dentelées à la base; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, peu ondulées, creusées en cuiller, plissées à la partie inférieure; **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0^m,20 de diamètre), ronde, régulière, blonde, unicolore; **cloques** grosses, douces, plissées à la base.

Feuilles intérieures, blondes, très-légèrement cloquées et contournées.

Poids 60 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril. Semis d'octobre, repiquer en novembre.

Poids 300 grammes. Diamètre 0^m,28 , en culture d'hiver.

2° LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

LAITUE

DE VERSAILLES.

Description. — Une des meilleures Laitues d'été, assez prompte à pommer, montant difficilement, très-rustique, de précocité moyenne, et peu difficile sur la nature des terrains et des saisons, excepté pendant l'hiver où elle ne vient pas. Elle garde très-bien sa pomme.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, minces, bosselées, assez amples, blond blanchâtre et très-tendres ; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-nombreuses, amples et blondes, à **cloques** saillantes.

Pomme grosse, ferme (de 0111,30 de diamètre), blonde, un peu baute, bien fournie sans être dure, légèrement contournée et allongée.

Poids 320 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème depuis mars jusqu'en juillet; après mars, on élève le plant en pleine terre. Il faut une terre franche, légère et substantielle et des arrosements fréquents, on obtient ainsi des laitues tendres et douces.

LAITUE

BLONDE D'ÉTÉ.

SYNONYMES : LAITUE ROYALE, A GRAINE BLANCHE, LAITUE BLONDE,
LAITUE JAUNE D'ÉTÉ, LAITUE POMMÉE PARESSEUSE.

Description. — Variété rustique et assez hâtive, excellente et très-tendre.

Elle est très-blonde ; ses feuilles sont unies, surtout sur la pomme qui est bien faite, serrée, un peu plate, et d'une belle grosseur; elle se maintient très-bien en été, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, disposées en cuiller et blondes, cloques concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples, plissées et ondulées, de couleur blond doré, à cloques larges et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), ronde ou légèrement aplatie, régulière, très-ferme et serrée, blond jaunâtre.

Poids 300 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis depuis mars jusqu'en juillet.

LAITUE

BLONDE TRAPUE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE **DORÉE D'ÉTÉ**, LAITUE D'ITALIE.

Une des bonnes laitues d'été, très-tendre et de bonne qualité, quoique légèrement amère.

Elle est rustique, un peu tardive, tient très-bien sa pomme et peut passer l'hiver.

Feuilles du plant, planes, ondulées et dentelées, blondes, légèrement colorées de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, étalées, très-travaillées et plissées; de couleur blond doré tacheté de brun; **cloques** concaves et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,31 de diamètre), élargie, très-serrée et très-ferme, un peu écrasée, se déchirant légèrement, de couleur blond doré tacheté de rouge brun au sommet.

Poids 450 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

LYONNAISE.

Description. — Bonne et tendre quoiqu'elle ait une très-légère amertume, tient bien sa pomme l'été, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, en cuiller; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, plissées, de couleur blond doré, à **cloques** saillantes et nombreuses ombreuses.

Pomme petite (de 0m,23 de diamètre), ronde, régulière, ferme et serrée, se déchirant un peu, d'un blond blafard.

Poids 200 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Seiner en mars, repiquer en avril.

LAITUE

BLONDE DE BERLIN.

SYNONYMES : LAITUE BLONDE, A GRAINE NOIRE, LAITUE ROYALE,
A GRAINE NOIRE.

Description. — Variété rustique et aussi hâtive que la Laitue de *Versailles*, d'excellente qualité, et tenant parfaitement sa pomme.

Elle passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, en cuiller ; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples et blondes ; à **cloques** larges et nombreuses.

Pomme grosse (de 0m,35 de diamètre), un peu haute, ronde, régulière, ferme, serrée et blonde.

Poids 500 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril.

LAITUE

MU GUETTE.

Description. — Obtenue dans notre département en 1855, cette laitue est de bonne qualité, tendre, rustique et tardive ; elle tient bien sa pomme et passe également bien l'hiver.

En résumé c'est une bonne race.

Feuilles du plant, planes, dentelées, ondulées, blondes, légèrement colorées de rouge, à **cloques** nombreuses et concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, de couleur blond doré nuancé de brun sur le sommet des **cloques** qui sont nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,29 de diamètre), haute, très-serrée et ferme, un peu écrasée et déchirée, de couleur blonde lavée de rouge au sommet.

Poids 470 grammes.

Culture. — Semis de mars, repiquer en avril.

Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

HATIVE DE SIMPSON.

Description. — Variété américaine, remarquablement tendre et cassante, et de très-bonne qualité ; sa pomme n'est pas bien pleine. Elle est à peu près de la même saison que la Laitue de *Versailles*, mais elle monte plus vite.

Feuilles du plant, blondes ; **cloques** concaves, en cuiller, très-amples.

Feuilles développées *extérieures*, amples, plissées et ondulées, à *cloques* nombreuses, saillantes et blondes.

Pomme grosse (de 0111,36 de diamètre), haute, peu *ser-rée*, très-blonde.

Poids 400 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA BLONDE.

SYNONYMES : LAITUE DE SILÉSIE, LAITUE TÊTE DE MORT.

Description. — Une des meilleures laitues, quand elle réussit bien, très-douce et une des plus volumineuses, très-estimée en Auvergne et dans les environs de Lyon.

Elle est rustique, garde bien sa pomme, mais est susceptible de prendre de l'amertume si elle souffre de la sécheresse.

Elle passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, frisées et dentelées sur les bords, de couleur très-blonde tachetée de brun.

Feuilles développées *extérieures*, très-amples, dentelées et crépues ; *cloques* nombreuses, très-saillantes, de couleur blonde colorée de brun.

Pomme très-grosse (diamètre 0^m,44), haute, rarement très-pleine, teintée de rouge brun sur le sommet.

Poids 620 grammes.

Graine blanche.

Culture. -- Semis de mars en juillet.

LAITUE

BATAVIA BLONDE, FRISÉE ALLEMANDE.

Description. — Belle et bonne race ; elle est rustique, tardive, résiste bien à la sécheresse, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, très-blondes, lavées de brun sur les bords qui sont dentelés et frisés, renversées en dehors; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-amples, dentelées et crépues, à **cloques** saillantes, nombreuses, de couleur blonde colorée de brun.

Pomme très-grosse (de 0111,42 de diamètre), un peu lâche, haute, pommant en manière de chou, blond doré teinté de brun sur le sommet.

Poids 580 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA BRUNE.

SYNONYMES : LAITUE-CHOU, LAITUE BRUNE DE **SILÉSIE**.

Description. — Variété superbe, pommant en manière de chou, cassante et douce, mais un peu dure, et meilleure cuite que crue. Elle est moins répandue que la variété précédente ; sa pomme est au moins aussi grosse que celle de la Laitue *Batavia blonde*, et est aussi tardive.

Elle garde bien sa pomme et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, allongées, raides, dentelées et frisées sur les bords, renversées en dehors, de couleur très-verte, à **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, d'un vert très-foncé, très-amples, très-ondulées, découpées et frisées sur les bords, à **cloques** saillantes, nombreuses, longitudinales, de couleur vert bronzé.

Pomme très-grosse (diamètre **0^m,47**), haute, régulière, un peu anguleuse et un peu lâche, verte colorée de brun ; **cloques** grosses et saillantes, vertes nuancées de brun.

Poids 750 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

METERELLE.

SYNONYME : LAITUE **BELLEGARDE**.

Description. — Variété rustique, assez précoce et d'assez bonne qualité quoique légèrement amère.

Elle monte difficilement, tient bien sa pomme qui est lente à se faire, vient dans tous les terrains, et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant verdâtres, disposées en cuiller, plus amples, et d'un aspect plus tendre que celles de la Laitue *blonde d'été*; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, verdâtres, très-repliées, à **cloques** saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de **0^m,27** de diamètre), ferme, très-serrée, un peu haute et ronde, blond verdâtre.

Poids 380 grammes.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril.

LAITUE

GROSSE BRUNE PARESSEUSE.

SYNONYMES LAITUE GRISE, LAITUE GROSSE HOLLANDAISE.

LAITUE PRODIGIEUSE, LAITUE GRISE MARAÎCHÈRE.

Description. — Rustique et aussi tardive que la Laitue de *Versailles* mais tenant moins bien sa pomme ; elle est tendre et cassante, mais légèrement amère.

Sa pomme est très-grosse, régulière, très-lente à se faire, et cependant de moindre durée que dans les variétés précédentes ; elle passe assez bien l'hiver, et même en cette saison, elle fournit une pomme plus ferme qu'en été.

En résumé, c'est une bonne race, très-cultivée par les maraîchers.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur blond verdâtre, tachetées de brun, à **cloques** concaves.

Feuilles développées, extérieures, arrondies, très-amples, plissées, de couleur vert gris nuancé de quelques taches d'un brun pâle, à **cloques** nombreuses et sail-lantes.

Pomme très-grosse (de 0,36 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, verte et teintée de rouge sur le sommet.

Poids 430 grammes.

Graine noire.

Culture. — On sème sur couche et sous panneaux vers la fin de février ou au commencement de mars.

On repique en pleine terre et en place.

Pendant les chaleurs, **arrosemens** fréquents, afin d'avoir toujours des laitues bien tendres.

On peut aussi semer successivement jusqu'en juillet, mais en pleine terre et à une exposition abritée.

Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

PARESSEUSE DU PAS-DE-CALAIS.

SYNONYME : LAITUE JULIENNE D'ÉTÉ.

Description. — Bonne race, tendre et cassante, rustique et tardive.

Elle tient bien sa pomme et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, en cuiller, dentelées, blond verdâtre, à **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, plissées, d'un vert grisâtre, à **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme grosse (de 0^m,32 de diamètre) , peu serrée, ronde, régulière et verte.

Poids 400 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer sur couche et sous panneaux en mars. Repiquer en pleine terre en place. **Arrosemens** fréquents pendant les chaleurs.

Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

PALATINE.

SYNONYMES : LAITUE JEUNE VERTE, LAITUE PETITE BRUNE,
LAITUE BRUNE HOLLANDAISE, LAITUE ROUSSE, LAITUE INCOMPARABLE,
LAITUE OEIL DE PERDRIX.

Description. — Une des meilleures variétés, de précocité moyenne et très-répandue sous divers noms. Elle est rustique, nullement difficile sur le terrain ou sur la saison et la plus convenable pour les derniers semis de l'été; elle fournit beaucoup, quoiqu'elle soit peu volumineuse. Qualité excellente.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré teinté de rouge.

Feuilles développées extérieures, plissées, très-peu amples, de couleur vert bronzé, marquées de taches brunes, **cloques** rares.

Pomme moyenne (de 0m,25 de diamètre), ronde, un peu écrasée, mais très-ferme, d'un vert blond doré, colorée de rouge brun au sommet et marqué de fortes taches brunes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer dans la seconde quinzaine d'octobre sous cloche et sur ados; donner autant d'air que possible et enlever les cloches pendant le jour, aussitôt que la température le permet, afin de fortifier le plant. En mars, on plante les laitues dans une *costière* à bonne exposition.

On les replante en avril en pleine terre.

Arrosements fréquents après la plantation, si le temps est doux.

Récolte vers la fin de mai.

LAITUE

DE MALTE.

SYNONYME : LAITUE **CHOU** BLONDE.

Description. — Belle variété, très-bonne, tendre et douce, rustique et tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Elle est très-cultivée en Angleterre, préférable aux Laitues *Batavia* et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, très-amples, raides, allongées, renversées et très-blondes; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, très-amples, un peu découpées, ondulées, très-blondes, unicolores, et à très-grosses côtes; **cloques** peu nombreuses et saillantes.

Pomme très-grosse (de 0^m,42 de diamètre), aplatie, haute, fort tendre, peu pleine, très-blonde, unicolore.

Poids 610 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer de mars en juillet.

LAITUE

CHOU DE NAPLES.

Description. — Remarquable par sa forme et son volume, mais inférieure comme qualité à la précédente,

quoiqu'elle soit cependant bonne, douce et cassante, et qu'elle garde bien sa pomme.

Ses feuilles d'un vert vif, raides, forment une pomme très-forte et ronde, ayant tout à fait l'aspect de celle d'un chou.

Elle est rustique et tardive, de la même saison que la Laitue *de Malte*, mais elle est très-lente à monter et on est obligé de la fendre pour la laisser venir à graine.

Elle convient pour les semis du printemps, et cependant passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, dentelées et frisées sur les bords, vertes; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, frisées, découpées sur les bords et très-ondulées, raides, et d'un vert intense; **cloques** très-saillantes, vertes et nombreuses.

Pomme très-grosse (de **0m,42** de diamètre), ronde, très-ferme et régulière, rappelant l'aspect d'une pomme de chou tant par la forme que par la couleur; grosses côtes.

Poids 630 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE

BATAVIA COURTE.

Description. — Bonne race, tendre et cassante, gardant bien sa pomme et si lente à monter, qu'on est obligé de la fendre pour obtenir la graine dont elle est très-avare.

Elle est rustique, tardive, et de la saison de la Laitue de Malte.

Feuilles du plant, vertes, dentelées et frisées sur les bords; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, blondes, très-amples, courtes, découpées et frisées sur les bords; **cloques** saillantes, nombreuses et blondes.

Pomme très-grosse (de 0^m,44 de diamètre), très-ferme, ronde, régulière, de couleur vert foncé.

Poids 600 grammes.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

TURQUE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE ALLEMANDE, LAITUE GROSSE,
LAITUE INCOMPARABLE.

Description. — Variété à pomme **très-grosse** et très-dure.

Une des plus belles et des meilleures Laitues d'été, très-tendre et rustique; elle est un peu tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*, et monte assez promptement. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, légèrement dentelées, de consistance Terme et épaisse, d'un blond terne; **cloques** très-rares.

Feuilles développées extérieures, grandes, presque unies, arrondies, peu ondulées et légèrement plissées, vert terne; **cloques** douces, très-rares, d'un vert blond.

Pomme très-grosse (de 0^m,36 de diamètre) et ferme, ronde, un peu allongée, régulière, vert terne.

Poids 400 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer de mars en juillet.

LAITUE

IMPÉRIALE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYME : LAITUE INCOMPARABLE.

Description. — Bonne et tendre laitue, mais avec un goût amer légèrement prononcé ; elle est rustique, un peu tardive et monte assez promptement. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, d'un blond terne, légèrement dentelées, à **cloques** presque nulles.

Feuilles développées extérieures, amples, arrondies, plissées, d'un vert blond terne, à **cloques** rares mais très-douces.

Pomme assez grosse (de 0^m,30 de diamètre), ronde, un peu allongée, régulière, peu serrée, vert blanchâtre.

Poids 360 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

IMPÉRIALE, A GRAINE NOIRE.

Description. — Sous-variété de la précédente, très-bonne, rustique, tardive et passant bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes et blondes, légèrement dentelées, de contexture ferme ; **cloques** rares.

Feuilles développées extérieures, amples, arrondies, peu ondulées, plissées, d'un vert blond, ternes et comme dépolies ; **cloques** très-douces, peu nombreuses.

Pomme grosse (de 0m,33 de diamètre), régulière, ronde, un peu allongée et serrée, vert terne.

Poids 380 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

MONTE-A- PEINE.

SYNONYME : LAITUE PARESSEUSE.

Description. — Originaire de l'Anjou et obtenue en 1851.

Excellente race, rustique, assez précoce, fournit beaucoup, convient pour toutes les saisons et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées vers le milieu, de couleur blond doré nuancé légèrement de taches rougêâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, de couleur vert bronzé marbré de taches brunes mais rares, à **cloques** rares et douces.

Pomme moyenne (de 0m,28 de diamètre), très-ferme, ronde, un peu écrasée, d'un vert blondissant, et marquée de taches brunes assez nettes au sommet.

Poids 360 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semer vers le 15 octobre sous cloches et

sur ados. Enlever les cloches pendant le jour, s'il fait doux. En mars, planter sur une planche abritée par un mur à bonne exposition. Repiquer en avril en pleine terre, et récolter en mai.

LAITUE

DE GÊNES VERTE.

Variété à pomme verte, très-bien faite, un peu aplatie et teintée de rouge sur le sommet, se formant assez vite, et tenant bien. Feuilles très-unies, huilées, d'un vert blond, légèrement doré.

LAITUE

VERTE A GRAINE JAUNE.

Description. — Obtenue en Anjou en 1853, elle est de précocité moyenne, garde peu sa pomme en été, mais assez longtemps lorsqu'on la cultive en hiver. Elle est très-rustique et convient parfaitement pour cette dernière saison.

Feuilles du plant, d'un blond terne, assez ouvertes, légèrement dentelées, de contexture épaisse ; cloques rares.

Feuilles développées extérieures, très-amples, arrondies, un peu ondulées et plissées ; à cloques très-douces, très-rares, d'un vert blond terne.

Pomme petite (de 0^m,23 de diamètre), ronde, un peu allongée, peu serrée, vert terne.

Poids 300 grammes.

Graine jaune.

Culture. — Semis de mars. Replanter en avril. Semis d'octobre. Replanter en novembre.

Poids 550 grammes. Diamètre 0^m,34, en culture d'hiver.

LAITUE

JEUNE VERTE.

Description. — Obtenue en Anjou en 1855, mais très-différente de la Laitue *Palatine*, qui porte aussi le nom de Laitue *jeune verte*.

Excellente race, rustique, gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, en cuiller, de couleur vert foncé ; *cloques* peu nombreuses.

Feuilles développées extérieures, courtes, arrondies, peu dentelées, légèrement plissées à la base, de couleur vert terne; *cloques* rares.

Pomme troyenne (de 0^m,25 de diamètre), assez ferme, ronde, régulière, de couleur vert foncé.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

POMMÉE BLANCHE.

Originaire de Provence et obtenue en 1844. Variété assez bonne.

Pomme haute, serrée, déchirée, verte colorée de rouge.

LAITUE

MARAICHÈRE D'ÉTÉ.

Description. — De bonne qualité, tendre, mais légèrement amère; elle est tardive et rustique, et tient bien sa pomme.

Elle a l'avantage de pouvoir passer l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées, ondulées, blondes, légèrement colorées de brun ; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, colorées de rouge sur les bords, à **cloques** saillantes, nombreuses, de couleur blond doré teinté de brun sur le sommet des **cloques**.

Pomme petite (de 0m,24 de diamètre), très-serrée, un peu déchirée, de couleur blond doré coloré de rouge au sommet.

Poids 280 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril.

LAITUE

PALATINE ROUSSE D'ÉTÉ.

Variété obtenue en Anjou, à pomme très-verte tachetée comme la Laitue *Palatine*, mais n'ayant aucune autre ressemblance avec cette dernière.

LAITUE

ROULETTE D'ALGER.

Intermédiaire entre la Laitue de *Versailles* et la Laitue *blonde d'été*. Très-bonne variété.

LAITUE

BOSSIN.

Description. — Bonne race, cassante et douce au goût, rustique, très-tardive, et gardant bien sa pomme.

Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, très-vertes, dentelées, frisées sur les bords et renversées, allongées et raides; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-amples, découpées et frisées sur les bords, de couleur vert bronzé, à **cloques** assez nombreuses, longitudinales et saillantes.

Pomme petite (de 0^m,25 de diamètre), haute, un peu anguleuse, régulière, pas très-serrée, verte, colorée de brun.

Poids 290 grammes.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

SANGUINE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : LAITUE PANACHÉE, A GRAINE BLANCHE, LAITUE FLAGELLÉE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Variété remarquable par la mouche-ture rouge de ses feuilles qui forment une très-jolie

salade; elle est d'ailleurs très-tendre et fort bonne ; elle est un peu tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*, monte facilement dans les chaleurs et convient mieux pour être semée en automne pour l'hiver.

Elle convient également pour les semis précoces du printemps.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur blond doré, marquées de nombreuses taches brunes ; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, peu amples, ondulées et rondes, vertes, panachées de brun rougeâtre. **Cloques** saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0m,24 de diamètre), arrondie, régulière, couleur vert blond, tachetée de mouchetures brun rouge.

Poids 250 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril. Semis d'automne. Repiquer en novembre. Cultivée en cette saison, elle pousse presque en même temps que la Laitue *cordouan rouge*.

Poids 410 grammes. Diamètre 0m,29, en culture d'hiver.

LAITUE

SANGUINE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : LAITUE PANACHÉE, A GRAINE NOIRE, LAITUE
FLAGELLÉE, A GRAINE NOIRE.

Description. — De bonne qualité, quoique un peu amère, tenant beaucoup mieux sa pomme que la précédente, et plus fortement fouettée de rouge.

Elle est rustique et tardive, de la saison de la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Elle paraît moins bonne pour l'hiver que la précédente.

Feuilles du plant, planes, de couleur rougeâtre très-accentuée ; *cloques* concaves et convexes.

Feuilles développées extérieures, courtes, arrondies, plissées à la base, vertes, colorées de rouge brun.

Pomme moyenne (de 0m,26 de diamètre), régulière, vert tacheté de rouge brun, devenant rouge intense sur le sommet de la pomme.

Poids 260 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars **juillet**. Semis d'automne. Repiquer en novembre.

Poids 360 grammes. Diamètre 0m,32, en culture d'été.

LAITUE

CAPUCINE DE HOLLANDE.

Variété à pomme très-grosse, pouvant être semée au printemps et à l'automne.

LAITUE

GROSSE BLONDE, PARESSEUSE.

Très-belle et très-bonne variété, obtenue en Anjou en 1854, tardive, et gardant bien sa pomme ; feuilles cloquées et blond cuivré; pomme grosse.

LAITUE

GROSSE BLONDE D HIVER;

Variété cultivée dans le département de Seine-et-Oise ;
feuilles cloquées et capuchonnées, luisantes et blondes.
Pomme peu pleine.

LAITUE

PERPIGNANE.

Variété intermédiaire entre les Laitues de *Versailles*
et *blonde d'été*.

LAITUE

ROUSSE, HOLLANDAISE.

SYNONYME : LAITUE GROSSE HOLLANDAISE.

Description. — Excellente variété, très-tendre, de précocité moyenne, à pomme très-grosse mais peu serrée, se rapprochant beaucoup de la Laitue *Palatine*, dont elle diffère par son volume et sa précocité.

Elle est rustique, de la saison de la Laitue de *Versailles*, et ne tient pas très-bien sa pomme en été. Elle convient mieux pour l'hiver qu'elle supporte bien.

Feuilles du plant, planes, d'un blond verdâtre, légèrement lavées de brun sur les bords; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, arrondies, ondulées, repliées sur le sommet de la pomme, de couleur verte tachetée de rouge; **cloques** peu nombreuses, larges et douces.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), un peu haute, peu serrée, de couleur vert blond, colorée do rouge.

Poids 260 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en août et septembre, et repiquer en octobre à bonne exposition. En hiver, pendant les fortes gelées, couvrir de paillassons ou de grandes litières, qu'on enlève et qu'on remet selon les besoins.

Récolte en mars et avril.

LAITUE

ROUGE, CHARTREUSE.

SYNONYMES : LAITUE GROSSE BOUGE, LAITUE ROUGE.

Description. — Rustique, très-tendre et très-douce, aussi tardive que la Laitue *grosse brune paresseuse*; elle garde peu sa pomme, et convient mieux pour l'hiver, où elle fournit une pomme plus grosse et plus ferme qu'en été.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, de couleur verte, lavées de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, amples, ondulées, vert intense, lavées de brun; **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,31 de diamètre), un peu haute, peu serrée, régulière, couleur vert foncé, fortement colorée de rouge brun.

Poids 370 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'août et de septembre. Bonne exposition pour repiquer en octobre. Récolte en mars et avril.

LAITUE

FAVORITE DE MISY.

SYNONYME : GROSSE PALATINE.

Variété ayant beaucoup d'analogie sous les rapports de la forme et de la maturité avec la Laitue *grosse brune paresseuse*.

Pomme grosse, peu serrée; feuilles étalées, plus amples que dans la Laitue *Palatine* ordinaire, d'un vert plus blond, à taches rouges plus claires, plus grandes et plus nombreuses.

LAITUE

ROUSSE, A GRAINE JAUNES

SYNONYMES : LAITUE D'AMÉRIQUE, LAITUE **DÉSIRÉE**

Description. — Variété rustique et d'assez bonne qualité, de précocité moyenne et de la saison de la Laitue *de Versailles*, convient très-bien pour l'hiver.

Elle offre cette particularité curieuse, c'est qu'après avoir pommé, elle produit beaucoup de rejetons. Elle est plus cloquée que la Laitue *rousse hollandaise*, sa pomme assez grosse est presque rouge.

Feuilles du plant, ouvertes, allongées, dentelées, minces, roussâtres, tachetées de brun ; cloquées concaves.

Feuilles développées extérieures, minces, plissées et cloquées, produisant des rejetons.

Pomme moyenne (de 0^m,34 de diamètre), haute, un peu pointue en se formant, ronde ensuite, un peu lâche, couleur vert doré, colorée de rouge; *cloqures* douces.

Poids 300 grammes.

Graine jaune.

Culture. — Semis d'août à septembre.

LAITUE

D ITALIE.

Description. — Bonne race, tardive et rustique, tient bien sa pomme et passe très-bien l'hiver.

Elle est très-lente à se faire.

Feuilles du plant, allongées, ouvertes, unies, de couleur vert terne.

Feuilles développées extérieures, minces, plissées dans le sens des nervures, assez luisantes, et d'un vert brun rougeâtre sur les bords et sur le dessus de la pomme ; *cloqures* douces.

Pomme moyenne (de 0111,30 de diamètre), haute, arrondie, d'un vert brun rougeâtre nuancé de rouge plus vif sur le sommet; *cloqures* douces.

Poids 300 grammes.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

COCASSE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Race curieuse dont la pomme paraît tronquée, à cause de ses feuilles qui sont repliées.

Néanmoins elle est assez bonne, tendre et rustique, elle tient bien sa pomme et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, plissées, allongées, blond verdâtre; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, larges, un peu plissées sur la hauteur, un peu ondulées et repliées en dehors à l'extrémité.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), ronde, très-ferme; **cloques** saillantes et nombreuses.

Poids 320 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars. Repiquer en avril. Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

COCASSE, A GRAINE NOIRE.

Semblable à la variété précédente, mais à graine noire.

LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

VARIÉTÉS ANGLAISES.

LAITUE

SAXONY.

Variété excellente, aussi hâtive que la Laitue *blonde de Berlin*, tient bien sa pomme, rustique, et passe bien l'hiver.

Feuilles développées extérieures, peu amples, de couleur terne très-pâle ; **cloques** très-douces.

Pomme petite (de 0^m,23 de diamètre), écrasée, ferme, d'un blond blanchâtre, plus pâle que dans la Laitue *Turque*.

Poids 220 grammes.

Culture. — Semis d'automne. Repiquer en novembre.

LAITUE

BROWN GENOA.

Description. — Bonne race, rustique, de précocité moyenne.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, amples, étalées, de couleur vert bronzé, lavées de larges taches *rouges* nombreuses; *cloques* douces et rares.

Pomme grosse (de 0^m,30 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, verte, colorée de rouge brun au **sommet**.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE

LARGE INDIA.

Description. -- Bonne race, originaire des États-Unis, où elle fut obtenue en 1852.

Elle est rustique, tardive, garde bien sa pomme, résiste à la sécheresse, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords, très-blondes, lavées de brun ; *cloques* convexes.

Feuilles développées, extérieures, peu amples, dentelées, crépues, de couleur blond doré ; *cloques* nombreuses et saillantes.

Pomme haute, assez grosse (de 0^m,38 de diamètre), peu serrée, blond doré, légèrement colorée de rouge brun sur le sommet.

Poids 490 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de printemps.

LAITUE

SUPERB BROWN SILESIA.

Description. — Issue des Etats-Unis (1850), cette variété est douce et tondre, rustique, tardive, mais garde peu sa pomme en été; aussi ne la cultive-t-on généralement qu'en hiver, sa pomme étant plus grosse et plus ferme à cette époque.

Feuilles du plant, en cuiller, vert lavé de brun; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples, **ondulées**, d'un vert intense lavé de brun; **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), un peu haute, régulière, ferme, vert foncé, colorée de rouge brun.

Poids 375 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne, repiquer en novembre.

LAITUE

EARLY CURLED SILESIA.

Description. — Originaire des Etats-Unis (1850), douce, mais un peu dure, résiste bien à la sécheresse, garde bien sa pomme, mais passe mal l'hiver.

Feuilles du plant, très-blondes, lavées de brun, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords.

Feuilles développées extérieures, amples, dentelées, crépues, très-blondes, principalement sur les bords, qui sont d'un jaune doré.

Pomme grosse (de 0m,44 de diamètre), haute, un peu lâche, blond doré.

Poids 550 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'été.

LAITUE

RED EDGED ASIATIC.

Description. — D'origine anglaise et obtenue en 1854. Rustique, tardive et montant assez promptement. Elle est tendre et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, légèrement dentelées, de contexture ferme, blond terne; **cloques** nulles.

Feuilles développées extérieures, amples, d'un vert blond très-terne, arrondies, plissées, peu ondulées; **cloques** presque nulles.

Pomme moyenne (de 0111,28 de diamètre), ronde, régulière, peu serrée, un peu allongée, vert blanchâtre terne.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUE

MARSEILLES.

Description. — Race anglaise, obtenue en 1854, dure, cassante et douce au goût, très-tardive, garde bien sa pomme et passe l'hiver.

Feuilles du plant, blondes, marquées de taches brunes, allongées, raides, renversées en dehors, dentelées et frisées sur les bords ; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, assez amples, ondulées, découpées et frisées sur les bords, marquées de larges taches brun noir ; **cloques** saillantes et nombreuses.

Pomme moyenne (de 0^m,37 de diamètre), pas très-haute, régulière, un peu anguleuse et pas très-ferme, blond terne, colorée de brun rougeâtre sur le sommet.

Poids 480 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUES POMMÉES

D'ÉTÉ.

RACES ALLEMANDES.

LAITUE

FRÜHER GELBER MAIKOPF, WEISSER SAAMEN.

Description. — Bonne race rustique. Elle passe assez bien l'hiver, mais tient peu sa pomme.

Feuilles du plant, planes, dentelées, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, de couleur blond doré, marquées de taches brunes; **cloques** rares et douces.

Pomme moyenne de (0^m,23 de diamètre), ronde, très-ferme, un peu écrasée, blonde, marquée de taches brunes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'automne.

LAITUE

BRAUNER WINTER, WEISSER SAAMEN.

Description. — Cette laitue est de bonne qualité, de précocité moyenne, et rustique. Elle convient pour toutes les saisons et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Feuilles développées extérieures, peu amples, de couleur vert bronzé, marquées de taches brunes ; **cloques** presque nulles.

Pomme assez grosse (de 0^m,28 de diamètre), arrondie, serrée, d'un vert blondissant, colorée de rouge brun au sommet,

Poids 330 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été et d'automne,

LAITUE

GROSSER GELBER ASIATISCHER, WEISSER SAAMEN.

Description. — Variété tendre, avec un goût d'amertume assez prononcé.

Elle est rustique, un peu tardive, monte assez promptement, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, ouvertes, très-blondes, légèrement dentelées ; **cloques** rares.

Feuilles développées extérieures, amples, plissées, arrondies, blondes ; **cloques** douces.

Pomme grosse (de 0^m,33 de diamètre), régulière, arrondie, tache, vert blondissant.

Poids 375 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été.

LAITUE

ZUCKER-ODER SCHWEDENKOPF, WEISSER SAAMEN.

Description. — Belle race hâtive, peu volumineuse, mais très-bonne.

Feuilles du plant, planes, dentelées, très-blondes, tachetées de rouge.

Feuilles développées extérieures, peu amples, plissées, d'un vert blond, marquées de taches brunes.

Pomme moyenne (de 0^m,26 de diamètre), très-ferme, ronde, d'un vert blond, marquée de taches brunes très-nettes.

Poids 300 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis d'été.

3° LAITUES POMMÉES

D'HIVER.

LAITUE

PASSION.

SYNONYME : LAITUE DE LA PASSION.

Description. — Cette variété, ainsi nommée, parce qu'elle pousse vers la Semaine Sainte, est un peu dure et garde bien sa pomme.

Nous ferons remarquer que le principal mérite des Laitues d'hiver consiste dans leur rusticité; leur pomme généralement n'est ni belle, ni tendre, et celle-ci, plus verte que blonde, est parsemée de quelques faibles taches rougeâtres.

Feuilles du plant, disposées en cuiller, blondes, marquées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, amples, rares, peu ondulées, plissées à la base, de couleur verte tachetée de brun clair; *cloques* douces.

Pomme moyenne (de 0^m,30 de diamètre), haute, régulière, peu serrée, verte colorée de rouge au sommet.

Poids 400 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On la sème depuis la mi-août jusqu'au 15 septembre, selon la nature du sol dont on dispose.

On repique en octobre à bonne exposition. Avoir soin de la préserver des fortes *gelées*, en la couvrant de paille longue, qu'on enlève dès que la température le permet
- Il est bon d'en faire deux semis à quinze jours de distance, car il arrive quelquefois que les premières semées avancent trop et sont sujettes à périr.

Récolte de mars à avril.

LAITUE

MORINE.

SYNONYMES : LAITUE ROULETTE BLANCHE, LAITUE RUSTIQUE D'HIVER.

Description. — Variété très-tendre, très-rustique, et lente à monter, la meilleure des Laitues d'hiver, convient parfaitement pour la culture d'hiver ; elle est un peu plus verte que la Laitue *Passion*, moins étendue en feuilles, aussi grosse au moins en pomme ; elle se fait aussi vite que cette dernière, et monte au moins quinze jours plus tard.

Feuilles du plant, blondes, disposées en cuiller; **cloques** concaves.

Feuilles développées extérieures, assez amples et peu ondulées, de couleur blanc grisâtre glacé ; **cloques** saillantes, peu nombreuses.

Pomme moyenne (diamètre 0m,30), arrondie, pleine et ferme, régulière, blonde ; **cloques** saillantes.

Poids 470 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

Repiquer à bonne exposition en octobre.

LAITUE

DE GROSLAY.

Description. Variété rustique , gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, très-blondes, parsemées de taches brunes, creusées en gouttière.

Feuilles développées extérieures, amples, blondes, peu ondulées, plissées à la base , marquées de taches brun clair ; **cloques** douces.

Pomme moyenne (de 0^m,28 de diamètre), un peu haute, régulière, lâche, verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 380 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août en septembre.



LAITUE

PASSION FIBODE.

Description. — Très-lente à monter, un peu dure et rustique.

Feuilles du plant, creusées en gouttière, blondes, marquées de taches brunes, très-rares.

Feuilles développées extérieures, amples, peu ondulées, plissées à la base, marquées de taches brun clair ; **cloques** rares,

Pomme grosse (de 0^m,42, de diamètre), régulière, assez verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 500 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août en septembre.

LAITUE

PASSION SANGUINE.

Description. — Rustique et gardant bien sa pomme.

Feuilles du plant, blondes, tachetées fortement de brun rougeâtre, creusées en gouttière.

Feuilles développées extérieures, assez amples, plissées, peu ondulées, marquées de taches brun clair très-accen-
tuées et nombreuses ; cloques douces.

Pomme moyenne (de 0^m,32 de diamètre), régulière, un peu haute, verte, colorée de rouge au sommet.

Poids 420 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août à septembre.

Repiquer à bonne exposition en octobre.

LAITUE

BRUNE D'HIVER.

SYNONYME : LAITUE GROSSE BRUNE D'HIVER.

Description. — Excellente race, bien préférable à la Laitue *Passion*, très-rustique, tient bien sa pomme qui est cependant moins ferme que celle de la Laitue *Morine*.

Feuilles du plant, courtes, cloquées, arrondies, couleur vert blond tacheté de brun.

Feuilles développées extérieures, courtes, légèrement ondulées et plissées, couleur vert clair marbré de rouge brun ; **cloques** saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,32 de diamètre), **haute**, assez pleine, régulière, verte, colorée de rouge brun.

Poids 450 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

4° LAITUES A COUPER.

LAITUE

A COUPER.

SYNONYMES : PETITE LAITUE, LAITUE A PINCER.

Description. — Les laitues à couper sont des variétés choisies et cultivées pour être coupées petites en toutes saisons.

Toutes les laitues et particulièrement celles dont le plant est blond, sont propres à faire de la *laitue à couper*, mais on préfère pour cet usage les variétés hâtives, telles que les laitues *Georges*, *Gotte* et *Crêpe*, etc.

Culture. — Les laitues à couper se sèment sur couche et sous châssis ou sous cloches en janvier, février et mars; puis clair à la volée à travers les choux et les carottes, l'oignon et les radis, depuis mars jusqu'en novembre.

Au moyen de ces semis successifs, on en a toute l'année.

LAITUE

CHICORÉE.

Variété tendre, très-rustique et très-bonne pour couper; elle passe très-bien l'hiver et peut se couper très-tard.

Feuilles du plant, peu amples, frisées et déchiquetées comme celles de la chicorée.

Feuilles développées extérieures, étalées en rosette, frisées, crépues et blondes comme celles de la Chicorée *frisée de Meaux*.

Pomme nulle.

Graine noire, la plus petite des graines de laitue.

LAITUE

CHICORÉE ANGLAISE.

Variété rustique, de qualité égale à celle de la Laitue *chicorée*. Elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles du plant peu amples, très-frisées et légèrement déchiquetées.

Feuilles développées extérieures, courtes , étalées en rosette, ondulées sur les bords, de couleur blond gris argenté.

Cœur bien fourni.

Graine noire.

LAITUE

ÉPINARD.

SYNONYMES : LAITUE A FEUILLE DE CHÊNE, LAITUE A CARÈME.

Bonne laitue à couper; elle repousse et peut être coupée plusieurs fois. Elle passe très-bien l'hiver.

Feuilles nombreuses, très-découpées, minces, dressées, lobées comme celles du chêne et très-blondes.

Pomme nulle.

Graine petite, longue, ponctuée et noire.

5° LAITUES ROMAINES.

Nom BOTANIQUE : *Lactuca saliva*.

SYNONYME : CHICON.

LAITUE ROMAINE ¹

VERTE **MARAÎCHÈRE**.

Description. — Variété à feuille très-tendre et casante, elle est rustique, assez hâtive, et très-cultivée.

On l'emploie pour primeur et pour pleine terre ; elle se coiffe très-bien d'elle-même.

Feuilles du plant, disposées en gouttière, couleur vert foncé; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, entières, dressées, raides, renversées en dehors, vert foncé; **cloques** nombreuses et douces.

Pomme allongée en cône renversé (de 0^m,28 de diamètre), anguleuse, ferme, coiffant sans être liée, d'un vert intense, côtes saillantes.

Poids 820 **grammes**,

Graine blanche.

Culture. — On sème du 1^{er} au 15 octobre en pleine

¹ On serait dans l'erreur si l'on croyait qu'elle nous est venue de Rome. C'est un nom de jardinage imposé pour lui donner plus de vogue.

terre, ou sur ados et sous cloches. Repiquer le plant également sous cloches; donner de l'air toutes les fois que le temps le permet. Si, malgré le soin que l'on prend de donner beaucoup d'air, la *romaine* s'allonge trop, on la replante en novembre.

Vers la fin de décembre on commence à planter sous panneaux ou sous cloches. La récolte a lieu dans les premiers jours de février.

Dès que la récolte est faite, on fait sur la même couche une seconde plantation sous cloches, qui donne une nouvelle récolte vers la fin d'avril ou le commencement de mai.

Dans ces deux méthodes, il ne faut pas négliger d'apporter tous les soins que nécessitent les laitues semées aux mêmes époques.

Plusieurs maraîchers sèment aussi dans le courant du mois d'août. Ils plantent sur couches et sous cloches et récoltent en décembre et janvier.

LAITUE ROMAINE

BLONDE MARAÎCHÈRE.

Description. — Variété excellente, tendre et cassante, et sans contredit la plus cultivée. Elle est rustique, pomme sans être liée, vient cinq jours après la Romaine verte *maratchère*, et convient spécialement pour la culture en pleine terre.

Feuilles du plant, amples, arrondies et blondes.

Feuilles développées extérieures, dressées, raides et blondes; *cloques* saillantes, nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0m,37 de dia-

mètre), anguleuse, pleine, coiffant sans être liée, d'un vert blond ; côtes saillantes.

Poids 680 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On sème la Romaine *blonde* dans la seconde quinzaine d'octobre, et on traite le plant comme nous l'avons déjà indiqué pour les Laitues *Gotte* et *Georges*.

Vers le commencement de mars, **contreplanter** ces *Romaines* dans des choux-fleurs ou dans des planches garnies de persil, de radis et d'oseille.

Traitées de cette manière, elles sont ordinairement bonnes à récolter fin mai.

On sème également vers la fin de février. Repiquer alors en pleine terre et continuer ces semis jusqu'en juillet.

Généralement les Romaines *marâchères* pomment très-bien sans être liées, cependant beaucoup de jardiniers ont l'habitude de lier chaque Romaine avec quelques liens de paille pour que les têtes pomment mieux et que le **cœur** blanchisse plus promptement.

Cette opération ne doit avoir lieu que par un temps sec.

A partir de cette époque, on arrose matin et soir.

LAITUE ROMAINE

GRISE MARAÎCHÈRE.

Description. — Cette Romaine est peu répandue, quoiqu'elle soit tendre et cassante, généralement on lui préfère les deux variétés précédentes.

Elle est plus grosse, possède les mêmes propriétés, mais supporte mal le froid.

Feuilles du plant, plus amples, plus arrondies que dans la Romaine *verte marâchère*, mais d'un vert moins vif.

Feuilles développées extérieures, raides, dressées, et vert intense, à **cloques** nombreuses et saillantes.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0^m,35 de diamètre), de couleur verte, grise au sommet, anguleuse, serrée, coiffant sans être liée; côtes saillantes.

Poids 650 grammes.

Graine blanche.

Culture. — On peut la cultiver comme la Romaine *blonde marâchère*, cependant elle convient mieux pour les semis de mars à juillet que pour ceux d'automne.

LAITUE ROMAINE

BLONDE HÂTIVE.

Jolie race, de la forme des Romaines *marâchères*, mais à pomme peu serrée, très-hâtive et courte; feuilles peu nombreuses.

Graine blanche.

LAITUE ROMAINE

D'ALGER A GRAINE BLANCHE.

Variété n'offrant rien de remarquable.

Pomme assez ferme, intermédiaire entre les Laitues et les Romaines.

LAITUE ROMAINE

BLANCHE MARSEILLAISE.

Bonne race, à pomme très-petite. Feuilles très-vertes épanouies en rosette; **cloques** saillantes.

LAITUE ROMAINE

MONSTRUEUSE.

Description. — Très-belle race, mais laissant un peu à désirer sous le rapport de la qualité. Elle garde peu sa pomme, passe assez bien l'hiver, mais dans cette saison produit beaucoup de drageons avant que la pomme soit formée.

En résumé, on lui préfère, et avec raison, les Romaines *marâchères*. Elle drageonne tellement qu'elle forme quelquefois plusieurs pommes.

Feuilles du plant, planes, un peu renversées, blondes, nuancées de brun plus particulièrement sur les bords.

Feuilles développées extérieures, larges, pointues, vert foncé lavé de brun rougeâtre; **cloques** nulles.

Pomme très-grosse (de 0^m,42 de diamètre), allongée et lâche, à feuille rougeâtre.

Poids 700 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

DE LA MADELEINE.

Description. — Variété très-estimée à Mont-de-Marsan d'où elle est originaire ; elle a quelque ressemblance avec la Romaine *monstrueuse*, mais elle est plus haute et plus blonde.

Elle est tendre et d'assez bonne qualité.

Feuilles du plant, renversées, blondes , légèrement lavées de brun sur le bord.

Feuilles développées extérieures, renversées en dehors, et blondes, nuancées de rouge sur le bord.

Pomme grosse (de 0^m,40 de diamètre), haute, contournée et peu pleine, coiffant presque seule sans être liée, tendre, lente à monter.

Poids 680 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semer en mars jusqu'en juillet. Après le mois de mars, élever le plant en pleine terre.

LAITUE ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYME : ROMAINE BLONDE MAJEURE.

Description. — La plus grosse de toutes les *Romaines*, très-rustique et assez tendre, gardant peu sa pomme, et ayant besoin d'être liée pour se former. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, un peu renversées, d'un vert blondissant et un peu étroites.

Feuilles développées extérieures, longues, étroites et pointues, renversées en dehors, raides, unies sur le bord, mais plissées dans le sens des nervures et blondes.

Pomme très-grosse (de 0^m,42 de diamètre), allongée, peu fournie, ne se formant que lorsqu'elle est liée.

Poids 675 grammes

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY, ▲ GRAINE NOIRE.

SYNONYME : ROMAINE BLONDE DE HOLLANDE.

Variété ne différant pas sensiblement de la précédente tant sous le rapport de la forme que sous celui de la qualité. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, planes, vert blondissant, un peu plus renversées que dans la Laitue *blonde de Brunoy à graine blanche*.

Feuilles développées extérieures, très-amples, un peu pointues, légèrement ondulées, unies sur le bord, de couleur verte blondissant sur le bord.

Pomme allongée, très-peu serrée.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

ALPHANGE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Très-belle et forte race, très-tendre, mais ayant peu de goût; elle monte difficilement et est dix à douze jours plus tardive que la Romaine *verte maraîchère*, qui lui est préférable. Elle passe assez mal l'hiver.

Feuilles du plant renversées en dehors, vert blondissant; **cloques** convexes.

Feuilles développées extérieures, très-larges, arrondies, minces, renversées en dehors **et** blondes; **cloques** douces ; côtes grosses et cassantes.

Pomme très-grosse (de 0°1,42 de diamètre), ovale, allongée, lâche, et ne se formant que lorsqu'elle est liée,

Poids 675 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

ALPHANGE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYME : LAITUE ROMAINE **SAGAU**.

Description. — Pomme plus grosse et plus hâtive que dans la précédente. C'est la plus blonde de toutes les Romaines. Elle est de très-bonne qualité et préférable à la Romaine *Alphange à graine blanche*. Elle passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, renversées, un peu moins amples que celles de la Romaine *Alphange* à graine blanche; cloques convexes.

Feuilles développées extérieures étroites, arrondies, et très-blondes.

Pomme très-grosse (de 0m,44 de diamètre), allongée, ovale, peu serrée, ne se formant que lorsqu'elle est liée.

Poids 700 grammes.

Graine noire.

Même culture.

LAITUE ROMAINE

TURQUE, A GRAINE BLANCHE.

Variété peu remarquable intermédiaire entre la Romaine grise maraîchère et la Romaine blonde de Brunoy.

LAITUE ROMAINE

GRASSE, A GRAINE BLANCHE.

Assez bonne variété, intermédiaire entre la Romaine grise maraîchère et la Romaine *alphange*; feuilles plus étalées et plus arrondies que dans ces dernières.

LAITUE ROMAINE

A FEUILLE DE CHÈNE.

Variété à pomme grosse et tendre, mais peu répandue. Elle repousse après avoir été coupée, et passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, nombreuses, de couleur vert bronzé, radicales et découpées profondément comme une feuille de chêne.

Feuilles développées extérieures, très-nombreuses, formant un **CŒUR** assez plein, radicales, lobées et découpées profondément comme une feuille de chêne, de couleur vert bronzé.

Pomme grosse et tendre.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

A POMME EN TERRE.

Variété très-hâtive à petite pomme très-tendre.

LAITUE ROMAINE

BRUNE ANGLAISE.

SYNONYMES : ROMAINE INCOMPARABLE, ROMAINE D'ANGLETERRE.

Description. — Excellente race, très-estimée en Angleterre, intermédiaire entre les Romaines *marâchères* et les Romaines *alphanges* ; elle se forme plus promptement que ces dernières, mais moins vite que les Romaines *marâchères*.

Elle passe bien l'hiver, mais elle forme beaucoup de drageons.

Feuilles du plant, planes, dentelées, d'un vert blouissant.

Feuilles développées extérieures, raides, très-dentelées, renversées en dehors, d'un vert glauque cuivré; **cloques** rares mais saillantes.

Pomme moyenne (de 0m,30 de diamètre), pointue, un peu contournée, lâche, et ayant besoin d'être liée.

Poids 420 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars en juillet.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : ROMAINE SANGUINE, A GRAINE BLANCHE, ROMAINE

FLAGELLÉE, A GRAINE BLANCHE.

Description. — Excellente, très-tendre et très-estimée, Elle est tardive, tient bien sa pomme et passe assez bien l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, marquées de mouchetures légères.

Feuilles développées extérieures, d'un vert intense, fortement fouettées de rouge brun, longues, assez larges, légèrement contournées et concaves, peu cloquées, étroites du bas, arrondies et crénelées au sommet.

Pomme courte et ramassée, serrée et légèrement contournée, ne se formant bien que lorsqu'elle est liée.

Graine blanche.

Culture. — Semis de mars à juillet.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : ROMAINE SANGUINE, A GRAINE NOIRE, ROMAINE **FLAGELLÉE**
A GRAINE NOIRE.

Très-bonne et très-tendre, possédant, du reste, toutes les qualités de la précédente.

Feuilles du plant, renversées en dehors, marquées de mouchetures plus fortes que dans la variété à graine blanche.

Feuilles développées extérieures, droites, allongées, creusées en gouttière, peu cloquées, légèrement dentelées à la base, et élargies au sommet qui est **arrondi**, marquées de taches brunes.

Pomme droite, légèrement cloquée, assez serrée, et très-fortement fouettée de brun.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, AMÉLIORÉE.

Variété à pomme plus grosse et plus ferme que dans les précédentes, très-tendre et de très-bonne qualité. Elle est très-rustique et passe assez bien l'hiver, mais tient peu sa pomme ; cependant on doit la préférer aux deux variétés de Romaine *panachée*.

Elle est de huit à dix jours plus tardive que les **variétés** panachées ordinaires ; sa pomme est plus grosse, plus ferme, se coiffe naturellement, comme celle des

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

En résumé, c'est une excellente race et très-estimée.

Feuilles du plant, renversées en dehors, de couleur vert pâle marbré de taches rouges.

Feuilles développées extérieures, amples, raides et dressées, un peu renversées en dehors, de couleur vert pâle nuancé de brun rougeâtre ; *cloques* rares et peu saillantes.

Pomme allongée (de 0111,32 de diamètre), *régulière*, coiffant seule, ferme, de couleur vert blond, mouchetée de rouge brun.

Graine noire.

LAITUE ROMAINE

PANACHÉE, ANGLAISE.

Bonne race, tardive, tient assez bien sans monter et passe l'hiver.

Feuilles du plant, renversées en dehors, verdâtres, mouchetées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, longues, larges, arrondies, dentelées jusqu'aux deux tiers de la longueur, peu cloquées, vert intense, à panachures allongées dans le sens des nervures, et plus espacées que dans les variétés précédentes.

Pomme presque nulle, formant au centre une sorte de *cœur* bien fourni, droite, demandant à être liée pour acquérir toute sa qualité.

Graine blanche.

LAITUE ROMAINE

VERTE D HIVER.

Description. — Variété voisine des Romaines *marâchères*, mais résistant mieux au froid ; elle est de qualité un peu dure, très-rustique et convient exclusivement pour l'hiver.

Feuilles **du plant**, planes, arrondies au sommet, couleur vert bleuâtre.

Feuilles développées extérieures, courtes, roides, arrondies au sommet, très-cloquées, légèrement concaves, dentelées et de couleur vert intense.

Pomme allongée, de la forme des Romaines *marâchères*, très-cloquées, ne se formant pas sans être liée.

Graine noire.

Culture. — Semer du 15 août au 15 septembre.

Replanter fin octobre sur plates-bandes au midi et au pied des murs ; on préserve des fortes gelées et des neiges en couvrant de grande litière ou de paillassons, qu'on enlève dès que le temps le permet. Récolte en mars et avril.

LAITUE ROMAINE

ROYALE VERTE.

Description. — Belle et bonne race rustique, convenant exclusivement pour l'hiver.

Feuilles du plant, planes, très-arrondies au sommet, de couleur vert clair.

Feuilles développées extérieures, raides, courtes, **arron-**

dies au sommet, légèrement cloquées et dentelées, de couleur vert très-vif.

Pomme allongée (de 0^m,32 de diamètre), ne coiffant pas sans être liée, très-cloquée et de couleur vert intense.

Poids 415 grammes.

Graine noire.

Culture. — Semis du 15 août au 15 septembre. Repiquer fin octobre.

LAITUE ROMAINE

ROUGE D'HIVER, A GRAINE NOIRE.

SYNONYME : ROMAINE ROUGE DE HAARLEM.

Description. — Variété très-peu sensible au froid, convenant exclusivement pour la culture d'hiver ; la plus colorée de toutes les Romaines.

Feuilles du plant, planes, couleur rouge brun.

Feuilles développées extérieures, très-brunes.

Pomme presque nulle, formant une sorte de coeur, couleur rouge foncé.

Graine noire.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

Replanter fin d'octobre à bonne exposition.

Récolte en mars et avril.

LAITUE ROMAINE

ROUGE D HIVER, A GRAINE BLANCHE,

Description. — Peu recommandable, tient bien sa

pomme, est très-rustique, supporte parfaitement la culture d'hiver, mais ne paraît pas convenir pour l'été.

Feuilles du plant, creusées en gouttière, un peu pointues au sommet, couleur brun verdâtre.

Feuilles développées extérieures, rouge brun, étroites, renversées en dehors, peu allongées, concaves, plissées à la base et légèrement contournées.

Pomme presque nulle, formant une sorte de **CŒUR** contourné, rouge brun.

Graine blanche.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

LAITUE ROMAINE

FEUILLE D'ARTICHAUT.

SYNONYME : LAITUE ARTICHAUT.

Description. — Cette variété obtenue par le célèbre agronome Mathieu de Dombasle, se fait principalement remarquer par une propriété qui la rend précieuse comme Laitue *d'été et d'automne* : c'est sa lenteur à monter en graine. Elle forme une touffe volumineuse, fort tendre, non pas étalée en rosette comme *l'Endive*, mais en forme de faisceau, parce que toutes ses feuilles se dirigent en haut ; elle est d'une excellente saveur, surtout lorsqu'elle a été liée.

A l'inverse des autres variétés, elle conserve sa qualité fort tard en automne, et c'est comme salade tardive qu'elle est recommandée ; ce qui n'est pas un de ses moindres avantages, car lorsque les autres *Romaines* par l'effet des premiers froids, sont devenues âcres et peu

LAITUES ROMAINES

RACES ANGLAISES.

LAITUE ROMAINE

BRIGHTON.

Description. — D'origine anglaise (1854), cette excellente variété, tendre et cassante, est rustique, mais a le défaut d'être sujette à la rouille et passe très-mal l'hiver.

Feuilles du plant, amples, arrondies et blondes.

Feuilles développées extérieures, dressées, roides et blondes ; **cloques** douces et nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé (de 0^m,28 de diamètre), coiffant sans être liée, anguleuse, bien remplie, vert blond.

Poids 340 grammes.

Graine blanche.

Culture. — Semis de juin et de juillet.

LAITUE ROMAINE

POPE S COMPACT.

Description. — Très-jolie race, à feuilles tendres et cassantes.

Feuilles du plant, en gouttière, tachetées de rouge brun.

Feuilles développées extérieures, dressées, roides, renversées en dehors, vert foncé, mouchetées de brun ; **cloques** douces et nombreuses.

Pomme petite, allongée, coiffant sans être liée, assez ferme, anguleuse, d'un vert intense, tachetée de rouge brun.

Graine blanche.

Culture. — Semis de juin et juillet.



LAITUE ROMAINE

SNOW S MATCHLESS,

Peu recommandable, mais rustique et hâtive.

Feuilles du plant, vert foncé, en gouttière.

Feuilles développées extérieures, étroites, roides, dressées, renversées en dehors ; **cloques** peu saillantes et nombreuses.

Pomme allongée, en cône renversé, petite, anguleuse, serrée, vert intense, coiffant sans être liée.

Graine blanche.

LAITUES ROMAINES

RACES ITALIENNES.

LAITUE ROMAINE

VIDICE BIANCA.

Description. — D'origine italienne ('1854), très-tendre, et d'une saveur très-douce. Elle garde bien sa pomme et est préférable à la Romaine *verte d'hiver*, dont elle se rapproche par ses couleurs.

Feuilles extérieures, peu nombreuses, renversées en dehors, un peu pointues, couleur vert foncé ; **cloques** douces.

Pomme haute, allongée , assez pleine , vert foncé nuancé de brun, coiffant sans être liée.

Culture. — Semis d'août et de septembre.

LAITUE ROMAINE

VIVACE.

NOM BOTANIQUE : *Lactuca perennis*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : **EGREVILLE** (Montargis), **CHEVRILLE** (Bourges), CORNE DE CERF, LAITUE DE BRUYÈRE, **GREDILLE**, OU **GRELARD** (au Mans), **LICOCHE**, **GRESILLOTTE**.

Description. — Plante indigène et vivace, croissant

naturellement dans certaines régions de la France et dans les terrains calcaires et très-secs, considérée généralement comme un bon légume. Elle est cultivée principalement à Montargis, Bourges et Le Mans, sous les pseudonymes que nous avons notés plus haut, et se vend sur les marchés, qui en enlèvent d'assez fortes quantités pour la consommation.

Les pousses nouvelles que l'on coupe en mai à plusieurs centimètres au-dessous du sol, fournissent une excellente salade ; les feuilles ayant atteint un plus grand développement sont employées comme la *Chicorée*, et enfin parvenues à toute leur croissance, on les consomme cuites comme les choux, qu'elles remplacent souvent avantageusement.

Tige 0^m,70, ramifiée, glabre, de couleur vert pâle, rougeâtre à la base. Feuilles radicales, longues de 0^m,26, épaisses, glabres, découpées en lobes profonds, arrondies, et formant une touffe étalée en rosette.

Fleurs terminales grandes, couleur lilas.

Graine longue, elliptique, brun noirâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Il est remarquable que les pousses blanches et tendres du printemps se récoltent principalement dans les avoines et doivent provenir de racines coupées ou enterrées profondément par la charrue. Pour avoir de la salade blanche, on peut donc avoir recours à ce moyen.

Les petites salades vertes s'obtiennent en semant épaisses et en rayons comme pour la *chicorée sauvage*, et pour avoir des plantes à cuire on sème clair ou on repique à 0^m,25.

30 grammes contiennent 18500 graines.

LENTILLE

NOM BOTANIQUE : *Ervum Lens*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : AROUSSE, ARROUFLE.

Description. — Plante originaire des contrées méridionales de la France, et annuelle, très-cultivée, croissant naturellement en Suisse, dans le midi de la France et en Carniole ¹.

Tige haute de 0^m,40, anguleuse, rameuse et dressée. Feuilles supérieures terminées par une vrille simple; feuilles ailées, ovales, oblongues. Fleurs petites, disposées par bouquets de deux, de couleur blanchâtre. Gousses planes, elliptiques, renfermant deux graines lenticulaires, de grosseur et de couleur variables.

Durée germinative. — Trois ans.

Usage. — Cette plante est l'objet d'une importante culture, soit pour son grain, que l'on mange à l'état sec et qui fournit une excellente nourriture, substantielle, d'une facile digestion et d'une saveur agréable, soit pour sa fane, que les animaux domestiques recherchent. En Angleterre, afin de rendre leur cuisson plus facile, on prive les lentilles de leur enveloppe coriace, par une espèce de demi-mouture dans des moulins établis pour cet usage.

Dans l'antiquité, il se faisait une consommation importante de ce légume, et l'on avait adopté un système excel-

¹ Province de l'empire autrichien, contiguë à celle de Trieste, et faisant partie de l'Illyrie.

lent pour développer le principe sucré qu'il renferme : c'était de faire germer les lentilles avant de les faire cuire.

Il serait sans doute avantageux de revenir à ce procédé bien simple, et qui augmenterait les propriétés de ce légume.

Culture. — Cette plante aime un terrain sec et sablonneux; dans les terrains gras, elle donne beaucoup d'herbe et peu de semences.

On sème en mars et au commencement d'avril, en touffes ou en rayons, rarement à la volée.

Généralement on ne bat la graine qu'à mesure qu'on en a besoin, soit pour la manger, soit pour la semer; par ce moyen, elle est plus belle et de meilleure qualité.

30 grammes contiennent 320 grains.

LENTILLE

COMMUNE.

SYNONYME : LENTILLE BLONDE.

Variété la plus cultivée, et dont le grain jaune blond doré, varie de dimension suivant les races et le terrain où elle est cultivée.

LENTILLE

PETITE.

SYNONYMES : LENTILLE A LA REINE, **LENTILON**, LENTILLE ROUGE.

Variété de la Lentille *commune*, qui en diffère par ses tiges et son feuillage. Son grain est également beaucoup

plus petit, rougeâtre, bombé et très-estimé dans certaines contrées.

*Voir aux plantes fourragères la description de cette variété comme fourrage **légumineux**.*

LENTILLE

VERTE DU PUY.

Variété se rapprochant beaucoup de la précédente, quoiqu'elle soit plus rustique et plus florifère.

Tiges également plus fines et plus élevées. Feuilles plus petites, d'un vert plus foncé. Grain plus large, d'un vert marbré de noir.

LENTILLE

A UNE FLEUR.

NOM BOTANIQUE : *Ervum Monanthos*.

Famille des **LÉGUMINEUSES**.

SYNONYME : LENTILLE D'AUVERGNE.

Description. -- Plante annuelle et indigène, dont le grain farineux se mange dans certaines localités comme celui de la Lentille *commune*.

Tige de 0m,30, simple, anguleuse et glabre. Feuilles ailées, oblongues, ovales, terminées par une vrille rameuse. Fleurs solitaires, jaunâtres, tachetées de noir au sommet. Gousse elliptique, plane, contenant trois grains aplatis, plus épais que ceux de la Lentille *ordinaire*, de couleur gris foncé tacheté de noir.

Durée germinative. — Trois ans.

30 grammes contiennent MO grains.

Voir aux plantes fourragères, son importance en ce qui concerne la grande culture.

LENTILLE

DU CANADA.

NOM BOTANIQUE : *Vicia sativa variegata alba*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYME : VESCE BLANCHE.

Description. — Plante indigène et annuelle, dont la graine se mange en purée dans plusieurs contrées, et dans quelques autres, entre à l'état de farine dans la fabrication du pain, associée en petite proportion à celle des autres céréales.

Tiges de 1 mètre, anguleuses, velues, couchées. Feuilles ailées, à folioles ovales, munies d'un éperon et terminées par une vrille rameuse. Fleurs purpurines. Gausses linéaires et brunes, contenant neuf à dix graines légèrement déprimées, globuleuses, couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Trois ans.

30 grammes contiennent 600 graines.

LIMAÇON

Nom BOTANIQUE : *Medicago orbicularis variegata polymorpha*.

Famille des **LÉGUMINEUSES**.

SYNONYME : ESCARGOT.

Description. — Plante annuelle, indigène, dont l'usage est très-restreint; aucune partie de la plante n'est comestible, seulement les fruits contournés en escargot se mêlent parfois à la salade, et figurent un disque qui justifie par son apparence le nom sous lequel cette plante est désignée, et cela dans le but de surprises peu agréables et d'innocentes tromperies.

Tige couchée ; feuilles ailées, à folioles ovales, élargies au sommet. Fleurs jaunes ; gousses lisses, contournées en escargot, formant six tours sur elles-mêmes. Graine aplatie, réniforme, assez grosse, de couleur jaune brun.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mai.

Tout, le monde connaît le limaçon, plus vulgairement appelé limas, du latin *lima*, dérivé de *limas*, limon, parce qu'on supposait que ces animaux étaient engendrés dans le limon.

On trouve le limaçon dans les lieux frais ; il est très-commun en France, où il fait de grands ravages. On connaît la manière fort bizarre dont il s'accouple au printemps. Sa chair est insipide, lorsqu'elle n'est pas fortement assaisonnée, et cependant les anciens en faisaient un grand cas comme aliment. A Rome, pour s'en procurer, il fallait payer un prix fabuleux; aussi ne le voyait-on que sur les tables où le luxe était porté au plus haut degré.

La ressemblance étrange qui subsiste entre les fruits de la plante que nous décrivons et ce mollusque, lui a fait appliquer, avec assez d'à-propos, le nom de ce dernier.

LOTIER

CULTIVÉ.

NOM BOTANIQUE : *Lotus tetragonolobus*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : Pois **sucré**, Pois ASPERGE.

Description. — Plante originaire de la Sicile et annuelle. On emploie ses gousses, cueillies vertes avant la maturité du grain, au même usage que les *Haricots verts*, dont elles ont la saveur; le grain sert aussi quelquefois comme succédané du café.

Tiges longues de 0m,30, couchées, rondes, rameuses, sillonnées et velues. Feuilles à trois folioles ovales, entières. Fleurs grandes, très-belles, solitaires, d'un rouge vif. Gousses longues de 0m,08. Graine un peu déprimée, jaunâtre et globuleuse.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semis de mars en avril.

APPENDICE.

CONCOMBRE

DEMI-LONG, VERT, ÉPINEUX.

Description. — Bonne variété précoce.

Fruit vert lorsqu'il commence à se former, vert nuancé de jaune, lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, enfin jaune brun à sa maturité; écorce marquée de mamelons épineux nuancés de veines jaunâtres en forme de rayons sur le sommet, légèrement anguleux, souvent contourné, long de 0^m,21, de 0-,07 de diamètre.

Chair vert pâle, épaisse.

Culture. — Semis en pleine terre en mai.

CONCOMBRE

LONG VERT FIN ANGLAIS, ÉPINEUX.

Belle race, très-estimée.

Fruit vert en se formant, devenant jaune aux extrémités, lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, et devenant jaune brun, lorsque sa maturité est complète ; écorce sillonnée de mamelons épineux veinés de jaune sur le sommet, légèrement anguleux et contourné , long de 0^m,39 environ, de 0^m,085 de diamètre.

Chair épaisse, vert pâle.

CONCOMBRE

DE SAINT-PATRICK.

Belle race hâtive, à fruit vert demi-long.

CONCOMBRE

D'ERFURT.

Bonne race tardive.

Fruit vert en se formant, jaune à sa maturité; écorce marquée de mamelons épineux nuancés de veines jaunâtres en forme de rayons, souvent crochu, long de 0^m,36 sur 0^m,07 de diamètre.

Chair épaisse, vert pâle.

Nous citerons également les deux variétés suivantes, qui nous ont été recommandées, et que nous n'avons pu encore étudier :

CONCOMBRE

D'ARNSTADT.

— DE STOCKWOOD.

ERRATA,

Page 222. **POTIRON** vert rond, lisez **POTIRON** vert gros,

TABLE GENERALE

ALPHABÉTIQUE.

	Pages.		Pages.
<i>Abdellavi</i> (V. Concombre Châté)	216	Ananas <i>Eville</i>	8
<i>Absinthe Estragon</i> (V. Estragon)	260	— — <i>Pelvillain</i>	9
<i>Ache douce</i> (V. Céleri cultivé) 70		— — <i>Gontier</i>	9
<i>Agaric comestible</i> (V. Champignon comestible)	82	— <i>hémisphérique</i>	9
Ail d'Espagne	2	— <i>la reine des Français</i>	9
— d'Orient	3	— <i>pain de sucre brun</i>	9
— ordinaire	1	— <i>couleur bronze</i>	9
— rocambole	2	— <i>poli blanc Pommerel</i>	9
— rose hâtif	3	— <i>princesse de Russie</i>	9
— <i>rouge</i> (V. Ail rocambole)	2	— <i>reine Barbade</i>	9
<i>Albergine</i> (V. Aubergine)	31	— — <i>Pomaré</i>	9
Alkékenge jaune douce	4	Anchic (V. Arachide)	15
<i>Ambergine</i> (V. Aubergine)	31	Anette (V. Gesse tubéreuse)	275
Ananas <i>comte de Paris</i>	8	Angélique officinale	10
— <i>commun</i>	8	Anis	11
— <i>d'Antigoa, blanc</i>	9	— <i>Anis vert</i> (V. Anis)	11
— <i>d'Antigoa, noir</i>	9	— <i>Anotte de Bourgogne</i> (V. Gesse Tubéreuse)	275
— <i>d'Antigoa, vert</i>	9	Anserine , bon Henri	13
— <i>d'Otaïti</i>	9	Anserine Quinoa (V. Quinoa blanc)	12
— <i>de Cayenne à feuilles épineuses</i>	9	Apios tubéreux	13
— — <i>à feuilles lisses</i>	9	Aracacha	15
— — <i>Maïpouri</i>	9	Arachide	15
— <i>de Java à feuilles rayées</i> ..	9	<i>Arashine</i> (V. Arachide)	15
— <i>de la Havane, doux, à feuilles lisses</i>	9	<i>Arboust d'A strakan</i> (V. Palisson jaune)	234
— <i>de la Havane, en pain de sucre</i>	9	<i>Archangélique</i> (V. Angélique officinale)	10
— <i>de la Jamaïque, noir</i>	9	Armol (V. Arroche)	17
— <i>de la Jamaïque, violet</i>	9	<i>Arousse</i> (V. Lentille)	406
— <i>de la Martinique</i>	8	Arroche	17
— — <i>comte de Paris</i>	8	— blonde	18
— <i>de la Providence</i>	8	— rouge	18
— <i>de Saint-Domingue</i>	9	— rouge foncé	19
— <i>du mont Serrat</i>	8	— verte	19
— <i>duchesse d'Orléans</i>	9	Arrode (V. Arroche)	17

	Pages.		Pages.
<i>Arrosse</i> (V. Arroche)	17	<i>Banette</i> (V. Dolique, Mongette)	323
<i>Arroufle</i> (V. Lentille)	406	<i>Barbarine</i> (V. Coloquinte galleuse)	239
<i>Artichaut</i>	19	<i>Barbaresque</i> (V. Coloquinte gal-	
— Camus de Bretagne	24	leuse)	239
— <i>d'Espagne</i> (V. Patisson jaune)	231	Baselle à très-larges feuilles	
-- <i>de Jérusalem</i> (V. Patisson		de Chine	37
jaune)	234	— blanche,	36
— de Laon ou tendre	26	— rouge	37
— de Saint-Laud oblong	25	Basilic	38
— gris	26	à grandes fleurs	41
— gros vert de Laon	23	anisé	40
— rond de Saint-Laud	25	— à fouille de laitue	40
— rouge foncé, mucroné	26	— à feuille d'ortie	40
— rouge violet	25	— <i>aux sauces</i> (V. Basilic grand)	38
— vert de Provence	23	— <i>des cuisiniers</i> (V. Basilic	
— violet	24	grand)	38
— violet de Saint-Laud	25	— fin vert	39
<i>Asperge commune</i>	31	— fin violet	40
— <i>d'A übervillers</i> (V. Asperge		— de Ceylan	40
verte)	31	— grand violet	39
— <i>d'Ulm</i>	30	— <i>petit</i> (V. Basilic fin vert)	39
— <i>de Besançon</i> (V. Asperge de		<i>Belle-Dame</i> (V. Arroche)	17
Hollande).	30	<i>Beringène</i> (V. Aubergine)	31
— <i>de Gand</i> (V. Asperge de Hol-		<i>Bette</i> (V. Betterave).	42
lande)	30	Betterave	42
— hâtive d'Argenteuil	30	— <i>Crapaudine</i> (V. Betterave	
— hâtive colossale de Tré-		écorce)	45
lazé	31	— Ecorce	45
— de Hollande	30	— <i>Ecorce de Chêne</i> (V. Bette-	
— <i>de Marchiennes</i> (V. Asperge		rave écorce)	45
de Hollande)	30	— jaune à salade	48
— <i>de Pologne</i> (V. Asperge de		— de Castelnaudary	48
Hollande)	30	— <i>Noire, écorce de sapin</i> (V.	
— <i>de Vendôme</i> (V. Asperge de		Betterave écorce)	45
Hollande)	80	— <i>précoce noire</i> (V. Betterave	
— verte	31	écorce)	45
— <i>violette</i> (V. Asperge de Hol-		— rouge de Castelnaudary	44
lande)	30	— — de White	46
Aubergine	31	— — écarlate.	44
— blanche longue de Chine	34	— — grosse	44
— de Catalogne	35	— — lisse	47
— de Murcie	35	— — longue anglaise	48
— <i>de Narbonne</i> (V. Aubergine		— — naine	46
violette longue)	33	— — plate de Bassano	46
— large purple des Etats-		— — ronde, précoce	45
Unis d'Amérique	35	— turnep , rouge hâtive	47
— ovifera	36	<i>Bon Henri</i> (V. Anserine Bon Henri)	13
— panachée de Guadeloupe	34	<i>Bonne-Dame</i> (V. Arroche)	17
— violette longue	33	<i>Bonnet d'électeur</i> (V. Patisson	
— violette ronde	34	jaune)	234

	Pages.		Pages.
<i>Bonnet turc</i> (V. Giraumon turban)	226	<i>Carotte grelot</i> (V. Carotte rouge très-courte)	62
<i>Bourrache bâtarde</i> (V. Bourrache officinale)	50	— jaune courte	66
— <i>fausse</i> (V. Bourrache officinale)	50	— longue violacée de Toulouse	68
— officinale.	50	— noire de l'Inde (V. Carotte violette)	66
<i>Bride Malabare</i> (V. Corette potagère)	216	— <i>queue de souris</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande)	63
<i>Brèbème</i> (V. Aubergine)	31	— rouge courte hâtive de Hollande	63
<i>Bride-cresson</i> (V. Cresson de fontaine)	248	— <i>rouge de Flandres</i> (V. Carotte rouge longue)	65
<i>Bringle</i> (V. Aubergine)	31	— rouge demi-longue	63
<i>Brocoli</i> (V. Chou-Brocoli)	183	— rouge demi-longue, hâtive, obtuse	64
<i>Câprier</i>	51	— rouge demi-longue, nantaise, obtuse	64
<i>Capucine</i>	53	— rouge demi-longue, hâtive, sans cœur	65
— d'Alger (V. Capucine brune)	54	— rouge longue	65
— grande	53	— rouge longue de Brunswick	65
— grande, à fleur brune ...	54	— <i>rouge longue de Toulouse</i> (V. Carotte rouge longue)	65
— grande, à fleur panachée	55	— rouge longue de Toulouse...	67
— grande, triomphe de la Pyramide	54	— rouge très-courte	62
— jaune grande	55	— sauvage améliorée	67
— petite	55	— <i>Translucide</i> (V. Carotte blanche transparente)	66
— tubéreuse.	56	— <i>Toupie</i> (V. Carotte rouge très-courte).	62
<i>Cardon</i>	56	— Violette	66
— à côtes rouges	60	— <i>Vitelotte</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande). ..	63
— à <i>feuilles d'artichaut</i> (V. Cardon Puvis) ..	60	<i>Carvi</i>	69
— à <i>flèche</i> (V. Cardon Puvis) ..	60	<i>Céleri à couper</i>	77
— d'Espagne	59	— <i>creux</i> (V. Céleri à couper) ..	77
— <i>de paires</i> (V. Cardon d'Espagne)	59	— cultivé	70
— de Tours	58	— <i>de Prusse</i> (V. Céleri turc)..	72
— plein inerme	59	— <i>fin de Hollande</i> (V. Céleri à couper)	77
— Puvis	60	— gros violet de Tours	72
<i>Cardonnette</i> (V. Cardon)	56	— nain frisé	73
<i>Carotte</i>	60	— petit V. Céleri à couper	77
— à <i>châssis</i> (V. Carotte rouge très-courte)	62	— plein blanc	71
— blanche transparente ...	66	— plein blanc court hâtif. ..	72
— <i>Cantine</i> (V. Carotte rouge très-courte)	62	— <i>plein de Tours</i> (V. Céleri gros violet de Tours)	72
— <i>de Croissy</i> (V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande). ..	63		
— <i>de Croissy</i> (V. Carotte rouge longue)	65		
— de Murcie	68		
— de Naples rouge pâle courte. ..	68		

	Pages.		Pages.
Céleri plein rose	73	Endive toujours blanche	96
— turc	72	— <i>très-frisée, dorée</i> (V. Chicorée toujours blanche)	96
Célieri-Rave	76	Chicorée scarolle	99
— d'Erfurt	77	— — à feuille de Laitue (V. Chicorée scarolle blonde)	100
— frisé	77	— — blonde	100
Cerfeuil anisé (V. Cerfeuil musqué)	81	— — <i>bouclée</i> (V. Chicorée scarolle)	99
— <i>bulbeux</i> (V. Cerfeuil tubéreux)	79	— — <i>courte</i> (V. Chicorée scarolle)	99
— commun	78	— — <i>de Meaux</i> (V. Chicorée scarolle)	99
— de Prescott	80	— — en Cornet	100
— <i>d'Espagne</i> (V. Cerfeuil musqué)	81	— — <i>langue de bœuf</i> (V. Chicorée scarolle)	99
— frisé	79	- — <i>ronde</i> (V. Chicorée scarolle)	99
— musqué	81	Chicorée sauvage	101
— tubéreux	79	— — à grosse racine	105
Chalotte (V. Echalotte)	252	— — améliorée	103
Champignon comestible	82	— — — demi-blonde, forme de laitue pommée	104
— de couche (V. Champignon comestible)	82	— — — demi-fine	104
Chardonnerette (V. Cardon)	56	— — — demi-fine, à feuille jaune	104
Chardonnette (V. Cardon)	56	— — — panachée	104
Chenille grosse	87	— — — panachée	102
— petite	86	Chirouis (V. Chervis)	88
— rayée	88	Chou	106
— velue	88	— à faucher	150
Chenillette (V. Chenille petite) ..	86	— à grand pied (V. Chou moëllier à tige rouge)	148
Chervis	88	— à grosse côte, blond	151
Chicon (V. Laitue romaine)	385	— à grosse côte, frangé	152
Chicorée amère (V. Chicorée sauvage)	101	— à grosse côte, vert	151
— <i>barbe de capucin</i> (V. Chicorée sauvage)	101	— à jets (V. Chou de Bruxelles) ..	142
— <i>barbe de capucin</i> (V. Chicorée fine d'été)	93	— à moelle (V. Chou moëllier) ..	148
— blonde de Villefranche ..	97	— à vache, grand (V. Chou cavalier)	147
— Corne de cerf (V. Chicorée fine de Rouen)	95	— arbre (V. Chou cavalier)	147
— d'Italie (V. Chicorée fine d'été) ..	93	— arbre de Laponie (V. Chou cavalier)	147
Endive	90	— asperge (V. Chou cavalier) ..	147
— fine d'automne de Liege ..	98	— bacalan	111
— frisée de Russie	98	— branchu du Poitou	147
— fine à cloche	94	— cabbage (V. Chou d'York superflu hâtif)	110
— fine d'été	93	— cabus frisé (V. Chou de Milan)	136
— fine de Mouveau	98		
— fine de Rouen	95		
— frisée de Meaux	94		
— frisée de Picpus	96		
— Mousse	96		
— rouennaise (V. Chicorée fine de Rouen)	95		

	Pages.
Chou cabus	107
— d'Alais	128
— cabus de Cahors	125
— <i>cabus fi ise'</i> Chou de Milan)	136
— <i>capousta</i> (V. Chou fris� fris� grand)	153
— <i>capu</i> (V. Chou cabus)	107
— caulet de Flandres	150
— <i>cauve</i> (V. Chou de Hollande tardif)	120
— Cavalier	147
— <i>cavalier rouge</i> (V. Chou caulet de Flandres)	150
— <i>chicon</i> (V. Chou pain de sucre)	112
— <i>chinois</i> (V. Pe-tsai)	189
— <i>chollet</i> (V. Chou moellier)	148
— <i>cloqu�</i> (V. Chou de Milan) ..	136
— c�ur de b�uf dor�	116
— c�ur de b�uf gros	111
— c�ur de b�uf petit	110
— <i>conique</i> (V. Chou de Pom�ranie)	113
— <i>come de cerf</i> (V. Chou Palmier)	154
— <i>d'Alsace</i> (V. Chou quintal) ..	122
— d'Alsace, deuxième saison	120
— <i>d'Angers</i> (V. Chou branchu du Poitou) ..	147
— <i>d'Angerville</i> (V. Chou bacalan)	111
— <i>d'Aubervilliers</i> (V. Chou de Saint-Denis)	113
— <i>d'hiver</i> (V. Chou de Vaugirard)	121
— <i>d'hiver � drageons</i> (V. Chou branchu du Poitou)	147
— d'Ingreville	119
— d'York	108
— d'York gros	110
— d'York nain h�tif	110
— d'York superfin h�tif	110
— de Battersea	119
— de Bourgogne	125
— <i>de Bretagne grand</i> (V. Chou cavalier)	147
— de Bruxelles	142
— <i>de Chenillet</i> (V. Chou joanet) ..	115
— de Constance	125

	Pages.
Chou de Dax	117
— <i>de Fumel</i> (V. Chou femelle) ..	118
— de Genill� (V. Chou joanet) ..	115
— de Habas	125
— <i>de Hollande</i> (V. Chou de Milan)	136
— de Hollande à pied court ..	119
— de Hollande tardif	120
— de Lannilis	149
— de la Trappe	124
— de Milan	136
— — � tête longue	138
— — court hâtif	137
— — court perfectionné ...	144
— — de Norw�ge	140
— — de Victoria	139
— — des Vertus	139
— — doré	141
— — du Cap	139
— — <i>gros frisé d'Allemagne</i> (V. Chou de Milan des vertus)	139
— — gros de Mont-de-Marsan	143
— — <i>nain</i> (V. Chou de Milan court hâtif)	137
— — ordinaire	137
— — pancalier de Touraine ..	138
— — pancalier hâtif de Joulin	438
— — pommé de Cologne ...	140
— — très-hâtif d'Ulm	137
— de Murcie	126
— de Pise	117
— de Plougeau	143
— de Poméranie	113
— de Quiave	126
— de Russie	126
— <i>de Saint-Brieuc</i> (V. Chou bacalan)	111.
— <i>de Savoie</i> (V. Chou de Milan) ..	136
— de Schweinfurt	118
— <i>de Siam</i> (V. Chou rave)	159
— de Strasbourg (V. Chou Quintal)	122
— de trois ans	156
— de Vaugirard	121
— <i>en t�te</i> (V. Chou cabus)	107
— �pinard	155
— femelle	118

	Pages.		Pages.
Chou <i>fraisé</i> (V. Chou h grosse côte frangé)....	152	Chou romain	144
— <i>fraise de venu</i> (V. Chou a grosse côte frangé) . .	152	— <i>rosette</i> (V. Chou de Bruxelles)	112
— <i>frisé d'Ecosse</i> (V. Chou frisé vert grand du Nord)	152	— rouge de Liège	125
— frisé de Naples.	155	— gros	124
— frisé panaché	154	— petit	123
— frisé pointu (V. Chou de Milan h tête longue)	138	— — — <i>d'Utrecht</i> (V. Chou rouge petit)	123
— frisé prolifère	153	— <i>sans tête</i> (V. Chou cavalier)	147
— frisé rouge à <i>nied</i> court.	153	— superbe de Hutton	118
— frisé rouge grand	153	— tête de mort	121
— frisé vert à pied court...	453	— <i>vert</i> (V. Chou cavalier)	147
— frisé vert grand du Nord	152	— glacé d'Amérique	141
— <i>gros cabu de Hollande</i> (V. Chou de Hollande tardif)	120	— vert	156
— <i>gros d'Allemagne</i> (V. Chou quintal)	122	— vivace de Daubenton ...	149
— <i>jaunet</i> (V. Chou <i>joanet</i>)	115	Chou brocoli	183
— <i>joanet</i>	115	— blanc à feuille de chou-fleur	187
— <i>marcellin</i> (V. Chou de Milan court hâtif)	137	— — blanc hâtif.....	186
— <i>marin</i> (V. crambé maritime)	193	— — — mammoth	186
— mille têtes (V. Chou branchu du Poitou)	147	— — — tardif.....	186
— minette	155	— — violet	186
— <i>moellier</i>	148	— — violet, <i>nain hâtif</i>	187
— <i>moellier</i> à tige rouge	148	Choufleur	164
— <i>morat</i>	116	— à <i>feuille de chou rave</i>	176
— <i>nantais</i> (V. Chou <i>joanet</i>)	115	— d'Asie	177
— <i>nain</i> (V. Chou palmier)	154	— de Chypre	176
— <i>noirâtre</i> (V. Chou rouge petit)	123	— demi-dur <i>de Paris</i>	169
— non-pareil	134	— demi-dur de Saint-Lambert	168
— pain de sucre	112	— demi-dur de Saint-Brieuc	170
— palmier	154	— demi-dur de Hollande ...	171
— <i>pancatier</i> (V. Chou de Milan)	136	— de Hollande	171
— petit hâtif de Quevilly	116	— de Paris	172
— <i>pointu d'Angleterre</i> (V. Chou d'York)	108	— de Stathold . .	175
— <i>pointu de Saint-Brieuc</i> (V. Chou bacalan).....	111	— de Walcheren	177
— pointu de Winnigstadt ..	114	— énorme précoc e de Malte	177
— <i>pommé</i> (V. Chou cabus) . .	107	— gros Salomon (V. Chou-fleur demi-dur)	169
— <i>pommé d'Angers</i> (V. Chou <i>joanet</i>)	115	— Impérial	177
— prompt d' Ingreville	119	— Lenormand	172
— quintal	122	— nain hâtif d' Erfurt	174
— quintal de Constance	125	— noir de Sicile	176
		— <i>petit Salomon</i> (V. Chou-Fleur tendre)	166
		— printanier de Lyon	176
		— tendre	166
		Chou-Navet	161
		— blanc	162
		— blanc à collet rouge	162
		— de Suède (V. Chou-Rutabaga)	162

	Pages.		Pages.
Chou-Rave	161	Concombre <i>à épine</i> (V. Con-	
— à feuille d'artichaut	161	combre d'Amérique)	215
— à <i>caille découpée</i> (V. Chou-		<i>arada</i> (V. Concombre d'A-	
Rave)	161	mérique).....	215
Chou-Rutabaga	162	— blanc de Bonneuil	208
— à collet vert.	163	— blanc gras (V. Concombre	
— de Fettercairn	164	blanc de Bonneuil)	208
— de Laing	163	- blanc hâtif	204
— de Skirving	163	— blanc long	207
— blanc	159	— chaté	216
— blanc hâtif	160	— d'Amérique	215
— blanc très-hâtif de Vienne	160	— d'Erfurt	413
— <i>en terre</i> (V. Chou-Navet) ...	161	— <i>d'Italie</i> (V. Concombre de	
— violet	160	Russie)	210
— violet très-hâtif de Vienne	160	— <i>de Barbarie</i> (V. Courge de	
<i>Chourles</i> (V. Gesse tubéreuse) ...	275	Barbarie)	231
<i>Cressonnette</i> (V. Cresson des Prés)	250	— <i>de Malte</i> (V. Courge de	
Ciboule blanche hâtive.	200	Barbarie) .	231
— commune	199	— de Russie	210
— <i>de Saint-Jacques</i> (V. Ciboule		— de Saint-Patrick	413
vivace)	201.	— <i>de Turquie</i> (V. Concombre	
— <i>vierge</i> (V. Ciboule blanche		serpent)	213
hâtive)	200	— demi-long, vert épineux	412
— vivace	201	— des prophètes	215
Ciboulette	201	— duc de Manchester	512
<i>Circulaire odorante</i> (V. Cerfeuil		hâtif de Hollande	206
musqué)	81	— jaune gros	210
— Gitronille de Touraine ..	233	— man of Kent.....	212
— <i>iroquoise</i> (V. Courge de		— Marron (V. Concombre d'A-	
Barbarie).	231	mérique)	215
<i>Cive</i> (V. Ciboulette)	201	— <i>mignon</i> (V. Concombre de	
<i>Civelle</i> (V. Ciboulette)	201	Russie)	210
<i>Claytone de Cuba</i> (V. Claytone		— papangaye	214
perfoliée)	202	— <i>petit</i> (V. Concombre de Rus-	
— perfoliée	202	sie)	210
<i>Cocombre</i> (V. Concombre)	204	— serpent	213
<i>Coloquinte</i> (V. Courge coloquinte)	238	— vert long	211
— aubergine	239	— vert long anglais	412
— <i>galleuse</i>	239	<i>Coqueret</i> (V. Alkékenge jaune	
— oeuf de cygne	239	douce)	4
— orange	239	Gorette potagère	216
— poire	238	Corne de cerf	217
— pyriforme (V. Coloquinte		<i>Comichon</i> (V. Concombre à cor-	
poire)	238	nichon)	212
Concombre	203	<i>Coucourzelle</i> (V. Courge d'Italie)	230
— à angles aigus (V. Concom-		<i>Cougourde</i> (V. Courge pèlerine).	237
bre papangaye)	211	<i>Cougourdelle</i> (V. Coloquinte	
— à bouquet (V. Concombre de		poire)	238
Russe)	210	Courge	218
— a cornichon	212	— à la malle	229

	Pages.		Pages.
Courge à la violette	232	Courge syphon	237
— aubergine	239	— très-hâtive d'Australie ..	242
— beugnet	240	— <i>turban</i> (V. Giraumon turban)	226
— blanche non coureuse ...	231	— <i>valise</i> (V. Courge pleine de	
— bouteille	236	Naples)	235
— châtaigne (V. Courge mar-		— verte de Corfou	241
ron)	232	— patisson blanc	235
— citrouille de Touraine ...	233	— — jaune	234
— coloquinte	238	— — orange	235
— <i>corsoise</i> (V. Courge plate de		— — panaché	235
Corse)	238	— — vert	235
— courgeron de Genève ...	228	— potiron anglais	226
— <i>cou tors</i> (V. Courge crochue)	233	— — beugnet du Canada ..	226
— crochue	233	<i>Couronne impériale</i> (V. Palisson	
— d'Alger	240	jaune)	234
— d'Italie	230	<i>Courtine</i> (V. Corne de cerf)	217
— de Barbarie	231	<i>Crambé maritime</i> (V. Chou	
— de Castille	241	Marin)	193
— de Chypre	232	<i>Cresson alenois</i>	246
— de l'Ohio	227	— — à large feuille	247
— de Valparaiso	228	— — doré	247
— de <i>Virginie</i> (V. Courge		— — frisé	247
blanche non coureuse)....	231	— <i>d'eau</i> (V. Cresson de fontaine)	248
— des Açores	243	— <i>d'Inde, grand</i> (V. Capucine	
— des Patagons	230	grande)	53
— demi-longue de Virginie	242	— de fontaine	248
— du Canada	243	— <i>de jardin</i> (V. Cresson de	
— du Texas	241	terre)	248
— fromage	241	— de Para	251
— jaune musquée.	242	— <i>de ruisseau</i> (V. Cresson de	
— lisse	240	fontaine)	248
— marron	232	— de terre.	248
— massue d'Hercule	237	— des prés	250
— <i>melonnée</i> (V. Courge à la		— <i>des Vignes</i> (V. Cresson de	
violette)	232	terre)	248
— <i>musquée de Marseille</i> (V.		— du Brésil	252
Courge à la violette)	232	— <i>du Mexique</i> (V. Capucine	
— œuf de cygne	239	grande)	53
— <i>pain des pauvres</i> (V. Courge		— <i>du Pérou grand</i> (V. Capu-	
marron)	232	cine grande)	53
— <i>papangaye</i> (V. Concombre		— <i>élégant</i> (V. Cresson des prés)	250
<i>papangaye</i>)	214	— <i>vivace</i> (V. Cresson de terre).	248
— pèlerine	237	<i>Cressonnette</i> (V. Cresson des prés)	250
— plate de Corse	238	— <i>de jardin</i> (V. Cresson de	
— pleine de Naples	235	terre)	248
— poire à poudre	237	<i>Cumin des prés</i> (V. Carvi)	69
— <i>porte-manteau</i> (V. Courge		<i>Dent de brebis</i> (V. Gesse cultivée)	274
pleine de Naples)	235	Dolique asperge	325
— pyriforme	242	— lablab	324
— sucrière du Brésil	228	— lablab à fleur blanche ...	325

	Pages.		Pages.
Dolique lablab blanc nain	325	Fenouil <i>commun</i> (V. Fenouil	
— lablab jaune	325	amer)	263
— mongette	323	— <i>d'Italie</i> (V. Fenouil de Flo-	
Échalotte	252	rence)	261
— <i>d'Espagne</i> (V. Ail rocam-		— <i>de Florence</i> (V. Fenouil doux)	263
bol)	2	— de Florence	261
— de Jersey	254	— <i>de Malle</i> (V. Fenouil doux)	263
— grosse	253	— doux	263
— grosse d'Alençon	255	— sucré (V. Fenouil de Florence)	261
— ordinaire	253	Fève	264
<i>Endive</i> (V. Chicorée endive),	90	— à fleur pourpre	270
Énothère bisannuelle	255	— à longue cosse	266
Épinard	256	— à longue cosse verte	267
— à feuille de laitue	259	— de marais grosse	266
— blond à feuille d'oseille	259	— de Séville	273
— <i>blanc d'Amérique</i> (V. Bas-		— de Sibérie	271
selle blanche)	36	— <i>de terre</i> (V. Arachide)	15
— <i>blanc du Malabar</i> (V. Bas-		— de Windsor	267
selle blanche)	36	— verte	267
— commun	258	— julienne	268
— d'Angleterre	258	— julienne verte	268
— <i>d'Esquermes</i> (V. Épinard à		— large Taylor's	271
feuille de laitue)	259	— mazagan	272
— de Flandre	259	— monarch à longue et	
— de Hollande	258	— large cosse	272
— <i>Gaudry</i> (V. Épinard à feuilles		— naine hâtive	269
de laitue)	259	— naine hâtive verte de	
— <i>Ordinaire</i> (V. Épinard com-		— Becks-Gem	271
mun)	258	Toker	273
— <i>Oreille d'éléphant</i> (V. Épi-		— très-naine rouge	269
nard à feuilles de laitue) ..	259	— violette	270
Épinard piquant (V. Épinard		<i>Fleur de sang</i> (V. Capucine	
commun)	258	grande)	53
— rond (V. Épinard de Hol-		<i>Fleur sanguine</i> (V. Capucine	
lande)	258	grande)	53
— <i>rouge d'Amérique</i> (V. Bas-		<i>Follette</i> (V. Arroche)	17
selle rouge)	37	<i>Fougère musquée</i> (V. Cerfeuil	
— <i>rouge de Malabar</i> (V. Bas-		musqué)	81
selle rouge) ..	37	<i>Gesse blanche</i> (V. Gesse cultivée)	274
— <i>sauvage</i> (V. Anserine bon		— cultivée	274
Henri)	13	— <i>domestique</i> (V. Gesse cultivée)	274
<i>Eprauli</i> (V. Céleri cultivé)	70	— tubéreuse	275
Érode (V. Arroche)	17	<i>Giraumon à bandes</i> (V. Courge	
<i>Escargot</i> (V. Limaçon)	410	de Barbarie)	231
Escarolle (V. Chicorée scarolle)	99	<i>Giraumon turban</i> (V. Courge gi-	
—	260	raumon turban)	226
<i>Faux-Chervis</i> (V. Carotte)	60	Giroles (V. Chervis)	88
<i>Favouette</i> (V. Gesse tubéreuse) ..	275	Girouille (V. Carotte)	60
Fenouil	261	<i>Gland de terre</i> (V. Gesse tubé-	
— amer	263	reuse)	274

	Pages.		Pages.
<i>Glycine tubéreuse</i> (V. <i>Apios tubéreux</i>)	13	Haricot d'Espagne noir	286
<i>Gombaud</i> (V. <i>Gombo</i>)	276	— <i>de Chartres</i> (V. Haricot rouge d'Orléans)	316
<i>Gombo</i>	276	— de la Chine	314
<i>Gourde des pèlerins</i> (V. Courge pèlerine)	237	— de la Chine bicolore	315
<i>Grand Epinard</i> (V. <i>Epinard</i> de Hollande)	258	— de Liancourt	283
<i>Guimauve potagère</i> (V. <i>Corette potagère</i>)	216	— de Lima	296
Haricot	281	— de Prague	291
— à feuille cloquée	303	— de Prague bicolore.	292
— à <i>l'aigle</i> (V. Haricot de St-Esprit)	312	— de Prague marbré	293
— à <i>la reine</i> (V. Haricot de Prague bicolore)	292	— de Prague marbré nain	319
— à <i>la religieuse</i> (V. Haricot de St-Esprit)	312	— de Prague rouge	291
— à rames à parchemin	281	— <i>de Riga</i> (V. Haricot d'Alger)	290
— à rames sans parchemin.	289	— de Sieva	297
— Bagnolet	306	— de Soissons à rames.....	281
— beurre blanc à rames ...	291	— de Soissons jaune	288
— beurre nain	318	— de Soissons nain	303
— <i>beurre noir</i> (V. Haricot d'Alger)	290	— de Turquie nain	321
— blanc de la Chine	288	— de Villeteuse	298
— blanc sans parchemin à rames de Metz	291	— <i>Ecarlate</i> (V. Haricot d'Espagne).	284
— cent pour un	313	— flageolet blanc.	301
— <i>châtaigne</i> (V. Haricot Prague marbré)	293	— — à grain vert	301
— <i>chou</i> (V. Haricot de Prague marbré)	293	— — jaune	302
— <i>cire</i> (V. Haricot d'Alger)	290	— — rouge	302
— <i>coco</i> (V. Haricot de Prague marbré)	293	— friolet	290
— <i>coco bicolore</i> (V. Haricot de Prague bicolore).	292	— gigantesque	287
— <i>coco blanc</i>	283	— <i>gros pied</i> (V. Haricot de Soissons nain)	303
— <i>coco rose</i>	296	— impératrice	314
— <i>coco rouge</i> (V. Haricot de Prague)	291	— jaune du Canada	320
— comte de Vougy ..	321	— Jésus	322
— comtesse de Chambord ..	312	— <i>l'ami des cuisiniers</i> (V. Haricot piedhomme)	289
— d'Alger	290	— Lafayette	314
— d'Alger nain à grain noir ..	321	— mille pour un	314
— d'Espagne	284	— mokaw	308
— d'Espagne bicolore	286	— nain blanc d'Amérique..	313
— d'Espagne blanc.	285	— nain blanc sans parche- min	318
— d'Espagne hybride	286	— nain blanc tardif en arbre	319
		— nain hâtif de Hollande ..	399
		— <i>nain hâtif de Laon</i> (V. Haricot flageolet)	301
		— nain à parchemin	299
		— nain sans parchemin	313
		— nègre	309
		— noir de Belgique	311
		— normand sans parchemin	819

	Pages.		Pages.
Haricot plein de la Flèche	310	Laitue à pincer (V. Laitue à	
— pois rouge (V. Haricot de		couper)	382
Prague)	291	— Batavia blonde	349
— predomme	289	— Batavia blonde frisée al-	
— predomme nain	317	lemande	350
— princesse à rames	295	— batavia brune	350
— nain	320	— batavia courte	356
— prodoumet (V. Haricot		— belle garde (V. Laitue mé-	
Predomme)	289	terelle)	351
— Prudhomme (V. Haricot Pre-		— blonde (V. Laitue blonde	
domme)	289	d'été)	345
— Régnier	314	— blonde à graine noire (V.	
— riz	284	Laitue blonde de Berlin)..	347
— riz nain	304	— blonde d'été	345
— rognon de mouton rouge	314	— blonde de Berlin	347
— rond blanc sans parche-		— blonde trapue	346
min	295	— Bessin	363
— rouge d'Orléans	316	— brune d'hiver	381
— sabre à rames	282	— brune de Silésie (V. Laitue	
— sabre nain	316	Batavia brune)	850
— Saint-Esprit	312	— brune Hollandaise (V. Laitue	
— solitaire	307	Palatine)	354
— Sophie	294	— capucine de Hollande	365
— suisse blanc	304	— Chicorée	383
— suisse gris (V. Haricot Ba-		— chicorée anglaise	883
gnolet)	306	— chou (V. Laitue Batavia	
— suisse rose	307	brune)	350
— suisse rouge	305	— chou blonde (V. Laitue de	
— suisse ventre de biche ..	305	Malte)	355
— valentine	309	— chou de Naples	355
Herbe aux Canes (V. Enothère bi-		— cocasse à graine blan-	
sannuelle)	255	che	369
— dragon (V. Estragon)	260	— cocasse à graine noire ..	370
— royale (V. Basilic grand)	38	— cordon rouge	333
— Iribe (V. Arroche)	17	— crêpe à graine blanche ..	335
Jambon (V. Enothère bisannuelle) 255		— crêpe à graine noire	334
— de Saint-Antoine (V. Eno-		— crêpe hâtive (V. Laitue crêpe	
thère bisannuelle)	255	à graine noire)	334
— des jardiniers (V. Enothère		— crêpe dauphine	336
bisannuelle)	255	— d'Amérique (V. Laitue rousse	
Jarra (V. Gesse cultivée)	273	à graine jaune)	368
Kelmie comestible (V. Gombo) 276		— d'Aubervilliers (V. Laitue	
Laitue	330	Gotte verte hâtive)	341
— à bord rouge (V. Laitue		— d'Italie	369
cordon rouge)	333	— d'Italie (V. Laitue blonde	
— à carême (V. Laitue épi-		trapue)	346
nard)	384	— d'oignon (V. Laitue gotte) ..	330
— à couper	382	— dauphine	338
— à feuille de chêne (V. Laitue		— de Gênes verte	360
épinard)	384	— de Groslay	380

	Pages.
Laitue de la Passion (V. Laitue Passion)	378
— de Malte	355
— de Silésie (V. Laitue Batavia blonde)	349
— de Versailles	344
— <i>désirée</i> (V. Laitue rousse à graine jaune)..	368
— épinard	384
— favorite de Misy	368
— <i>flagellée à graine blanche</i> (V. Laitue sanguine à graine blanche)	363
— <i>flagellée à graine noire</i> (V. Laitue sanguine à graine noire)	364
— <i>gau</i> (V. Laitue <i>gotte</i>)	330
— Georges	337
— gotte à graine blanche ..	330
— Gotte à graine noire	331
— Gotte lente à monter	332
— Gotte verte hâtive	341
— <i>Grise</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse)	352
— <i>Grise maraîchère</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse) ..	352
— <i>Grosse allemande</i> (V. Laitue turque)	357
— Grosse blonde d'hiver ...	366
— Grosse blonde paresseuse 365	
— <i>Grosse blonde d'hiver</i> (V. Laitue brune d'hiver)	381
— <i>Grosse brune hélice</i> (V. Laitue dauphine)	338
— Grosse brune paresseuse 352	
— <i>Grosse crêpe</i> (V. Laitue crêpe dauphine)	336
— <i>Grosse dorée d'été</i> (V. Laitue blonde trapue)	346
— <i>grosse !Olive d'hiver</i> (V. Laitue dauphine).	338
— <i>Grosse hollandaise</i> (V. Laitue grosse brune paresseuse) 352	
— <i>Grosse hollandaise</i> (V. Laitue rousse hollandaise)	366
— Grosse palatine	368
— <i>Grosse rouge</i> (V. Laitue rouge Chartreuse)	367
— Hâtive de Simpson	348

	Pages.
Laitue Impériale à graine blanche	358
— Impériale à graine noire 358	
— <i>Incomparable</i> (V. Laitue impériale à graine blanche) 358	
— <i>Incomparable</i> (V. Laitue turque)	357
— <i>Incomparable</i> (V. Laitue palatine)	354
— <i>Jaune d'été</i> (V. Laitue blonde d'été)	345
— <i>Jeune verte</i> (V. Laitue palatine)	354
— Jeune verte	361
— <i>Julienne d'été</i> (V. Laitue paresseuse du Pas-de-Calais) 353	
— Lyonnaise	346
— Maraîchère d'été	362
— Méterelle	351
— Monte-à-peine ..	359
— Morine	379
— Mousseronne	340
— Muguette	348
— <i>Œil de perdrix</i> (Y. Laitue palatine)	354
— Palatine	354
— Palatine rousse d'été	362
— <i>Panachée à graine blanche</i> (V. Laitue sanguine ; graine blanche)	363
— <i>Panachée à graine noire</i> (V. Laitue sanguine à graine noire).	364
— <i>Paresseuse</i> (V. Laitue monte-à-peine).	359
— Paresseuse du Pas-de-Calais	853
— Passion	378
— Passion fibode	380
— Passion sanguine	381
— Perpignanne	366
— <i>Petite brune</i> (V. Laitue palatine)	354.
— <i>Petite crêpe</i> (V. Laitue crêpe à graine noire)	334
— <i>Petite laitue</i> (V. Laitue à couper)	382
— <i>Petite noire</i> (V. Laitue crêpe à graine noire)	334

	Pages.
Laitue Pommée blanche	361
— <i>Pommée paresseuse</i> (V	
Laitue blonde d'été)	345
— <i>Rouge</i> (V. Laitue rouge	
chartreuse)	367
— <i>Rouge Chartreuse</i>	367
— Rougette	339
— <i>Roulette blanche</i> (V. Laitue	
<i>Morine</i>)	379
— <i>Roulette d'Alger</i>	163
— <i>Rousse</i> (V. Laitue palatine) ..	354
— <i>Rousse à graine jaune</i> ...	368
— <i>Rousse hollandaise</i>	366
— <i>Royale à graine blanche</i>	
(V. Laitue blonde d'été)	345
— <i>royale à graine noire</i> (V	
Laitue blonde de Berlin) ..	347
— <i>rustique d'hiver</i> (V. Laitue	
morille)	379
— <i>sanguine à graine blan-</i>	
<i>che</i>	363
— <i>sanguine à graine noire</i>	364
— <i>Tennisball</i> (V. Laitue Cotte	
verte hâtive)	341
— <i>tête de mort</i> (V. Laitue	
Batavia blonde)	349
— <i>Turque</i>	357
— <i>Valenciennes</i>	337
— <i>verte à graine jaune</i>	360
— <i>verte rustique</i>	339
— <i>vivace</i>	404
Laitue Romaine	385
— <i>à deux cœurs</i> (V. Romaine	
monstrueuse)	389
— <i>à feuille d'artichaut</i>	400
— <i>à feuille de chêne</i>	393
— alphange à graine blan-	
<i>che</i>	392
— alphange à graine noire	392
— <i>à pomme en terre</i>	394
— <i>blanche marseillaise</i>	389
— <i>blonde de Brunoy à</i>	
<i>graine blanche</i>	390
— <i>blonde de Brunoy à</i>	
<i>graine noire</i>	391
— <i>blonde de Hollande</i> (V.	
Romaine blonde de Brunoy	
à graine noire)	394
— <i>blonde hâtive</i>	388

	Pages.
Laitue Romaine <i>blonde ma-</i>	
<i>jeure</i> (V. Romaine blonde de	
Brunoy à graine blanche). 390	
— <i>blonde maraîchère</i>	386
— <i>brune anglaise</i>	394
— <i>d'Alger à graine blanche</i> . 388	
— <i>d'Angleterre</i> (V. Romaine	
brune anglaise)	394
— <i>de la Madeleine</i>	390
— <i>flagellée à graine blanche</i>	
(V. Romaine panachée à	
graine blanche)	395
— <i>flagellée à graine noire</i>	
(V. Romaine panachée à	
graine noire)	396
— <i>grosse à graine blan-</i>	
<i>che</i>	393
— <i>grise maraîchère</i>	387
— <i>incomparable</i> (V. Romaine	
brune anglaise)	394
— <i>monstrueuse</i>	389
— <i>panachée à graine blan-</i>	
<i>che</i>	395
— <i>panachée à graine noire</i>	396
— <i>panachée améliorée</i>	396
— <i>panachée anglaise</i>	397
— <i>rouge d'hiver à graine</i>	
<i>blanche</i>	399
— <i>rouge d'hiver à graine</i>	
<i>noire</i>	399
— <i>rouge de Haarlem</i> (V. Ro-	
maine rouge d'hiver à	
graine noire)	399
— <i>royale verte</i>	398
— <i>sagou</i> (V. Romaine alphange	
à graine noire)	392
— <i>sanguine à graine blanche</i>	
(V. Romaine panachée à	
graine blanche)	395
— <i>sanguine à graine noire</i>	
(V. Romaine panachée à	
graine noire)	396
— <i>turque à graine blanche</i>	393
— <i>verte d'hiver</i>	398
— <i>verte maraîchère</i>	385
<i>Langue de bœuf</i> (V. Bourrache	
officinale)	50
<i>Langue d'oie</i> (V. Bourrache offi-	
<i>cinale</i>)	50

	Pages.		Pages.
Lentille	406	<i>Pastenade</i> (V. Carotte)....	60
— à la reine (V. Lentille petite)	407	<i>Patisson</i> (V. Courge patisson) ..	234
— à une fleur	408	<i>Patte d'oie triangulaire</i> (V. Anserine bon Henri)	13
— blonde (V. Lentille commune)	407	<i>Petit cresson aquatique</i> (V. Cresson des prés)	250
— d'Auvergne (V. Lentille à une fleur)	408	<i>Phaseole</i> (V. Haricot)	277
— d'Espagne (V. Gesse cultivée)	274	<i>Pied de corbeau</i>	217
— du Canada	409	<i>Pied de Corneille</i> (V. Corne de cerf)	217
— petite	407	<i>Pistache d'Amérique</i> (V. Arachide)	15
— rouge (V. Lentille petite) ..	407	<i>Pistache de terre</i> (V. Arachide) ..	15
— suisse (V. Gesse cultivée) ...	274	<i>Pois asperge</i> (V. Lotier cultivé) ..	411
— verte du Puy	408	<i>Pois carré</i> (V. Gesse cultivée) ...	274
<i>Lentillon</i> (V. Lentille petite)	407	<i>Pois de terre</i> (V. Arachide)	15
<i>Limaçon</i>	410	<i>Pois gesse</i> (V. Gesse cultivée)	274
Lotier cultivé.	411	<i>Pois gros</i> (V. Gesse cultivée)	274
<i>Louisette</i> (V. Gesse tubéreuse) ...	275	<i>Pois rouge</i> (V. Haricot de Prague rouge)	291
<i>Lysimachie jaune</i> (V. Enothère bisannuelle)	255	<i>Pondeuse</i> (V. Aubergine)	31
<i>Lysimachie jaune cornue</i> (V. Enothère bisannuelle)	255	<i>Potiron</i> (V. Courge potiron)	222
<i>Macion</i> (V. Gesse tubéreuse)	275	— blanc gros	222
<i>Macusson</i> (V. Gesse tubéreuse)....	275	— blanc romain	225
<i>Marignan</i> (V. Aubergine)	31	— d'Athènes.	225
<i>Mauve des Juifs</i> (V. Corette potagère)	216	— de Corfou (V. Courge maron)	232
<i>Méguzon</i> (V. Gesse tubéreuse)	275	— de Valparaiso	226
<i>Mélanzane</i> (V. Aubergine)	31	— doré de Chine	224
<i>Mélongène</i> (V. Aubergine)	31	— jaune à queue jaune	223
<i>Mérançène</i> (V. Aubergine)	31	— jaune gros	221
<i>Méringène</i> (V. Aubergine)	31	— panaché d'Italie	225
<i>Moelle végétale</i> (V. Courge à la moelle)	229	— romain (V. Potiron jaune gros)	221
<i>Myride odorante</i> (V. Cerfeuil musqué)	81	— vert d'Australie	224
<i>Nasitor</i> (V. Cresson alénois)	246	— vert brodé	224
<i>Noisette de terre</i> (V. Arachide) ..	15	— vert d'Espagne	223
<i>Œuf végétal</i> (V. Aubergine)	31	— vert de Naples	224
<i>Orange fausse</i> (V. Coloquinte orange)	239	— vert gros	222
<i>Orangine</i> (V. Coloquinte orange). ..	239	— vert oblong	225
<i>Papengaye</i> (V. Concombre papengaye)	214	— vert rond	224
<i>Paponge</i> (V. Concombre papengaye)	214	<i>Quinoa blanc</i> (V. Anserine) . .	12
<i>Passerage cultivée</i> (V. Cresson alénois)	246	<i>Racine d'abondance</i> (V. Betterave)	42
<i>Passerage sauvage</i> (V. Cresson des prés)	250	<i>Réparée</i> (V. Betterave)	2
<i>Pastenade</i> (V. Carotte)	60	<i>Rocamboles</i> (V. Ail rocamboles)	2
		<i>Roquette</i> (V. Cresson de terre) ...	248
		<i>Rutabaga</i> (V. Chou navet rutabaga)	162

	Pages.		Pages.
<i>Santé du corps</i> (V. Cresson de fontaine) ..	248	<i>Spilanthe des potagers</i> (V. Cresson de Para)	251
<i>Scarolle</i> (V. Chicorée scarolle) ..	99	<i>Taperier des Provençaux</i>	51
<i>Serpentine</i> (V. Estragon) ..	260	<i>Turbanet</i> (V. Giraumon turban) ..	226
<i>Souki blanc des Indes</i> (V. Courge à la moelle)	229	<i>Véringeanne</i> (V. Aubergine)	31
<i>Souterraine</i> (V. Arachide)	15	<i>Vesce blanche</i> (V. Lentille du Canada)	409
<i>Spilanthe</i> (V. Cresson de Para) ...	251	<i>Viédase</i> (V. Aubergine).....	31

FIN DU PREMIER VOLUME.

CHOU

JOANET HÂTIF.

SYNONYMES : CHOU NANTAIS, CHOU JAUNET, CHOU DE CHENILLET,
CHOU POMMÉ D'ANGERS.

Description. — Variété excellente, extrêmement précocce, et fort répandue dans les provinces de l'Ouest.

Pomme arrondie, assez petite, légèrement aplatie sur le sommet, serrée, très-blonde quand elle est formée. Feuilles extérieures peu nombreuses, de couleur vert foncé un peu cendré, légèrement ondulées, assez amples et arrondies; nervures blanchâtres. Pied très-court.

Culture. — Semé au printemps, le Chou *Joanet*, pomme en même temps que le Chou d'*York hâtif*; seulement il supporte mal les pluies et les hivers rigoureux.



CHOU

JOANET TARDIF.

SYNONYMES : CHOU NANTAIS, CHOU DE CHENILLET, CHOU POMMÉ
D'ANGERS.

Très-bonne variété du précédent, mais beaucoup plus tardive.. Pomme grosse.



mangeables, celle-ci non seulement a gardé toutes ses qualités, mais encore elle se trouve la seule bonne à récolter dans une saison où il n'y en a pas.

Blanchie par la ligature, elle possède une saveur bien plus agréable que celle de toutes les autres laitues.

Ses feuilles, grandes et longues, fortement découpées, ont quelque ressemblance avec celles de l'Artichaut, ce qui lui a fait donner son nom. Elle passe bien l'hiver.

Feuilles du plant, rares, étroites, lobées, d'un vert intense, marquées de taches brunes.

Feuilles développées extérieures, radicales, **très-nombreuses**, érigées, disposées en faisceau et formant un **cœur** bien rempli, découpées en lobes très-allongés, pointues au sommet, longues de **0^m,32**, et d'un vert brun nuancé de brun.

Pomme nulle.

Graine courte, brune.

Culture. — On sème en juin et juillet, et elle est excellente à manger fort tard en automne.