

LES

PLANTES POTAGÈRES

DESCRIPTION ET CULTURE

I E S

PRINCIPAUX LÉGUMES DES CLIMATS TEMPÉRÉS

ABSINTHE

Artemisia Absinthium L.

Farn. des *Composées*.

SYNONYMES : *Aluvne*, Artémise amère.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Wormwood*. — ALL. *Wermuth*. — FLAM. *Alssem*. — DAN. *Malurt*.
ITAL. *Assenzio*. — ESP. *Ajenjo*. — RUSSE *Polvne*. — POL. *Piolun*. — JAP. *Yomogi*.

Indigène. — *Vivace*. — Cette plante est souvent cultivée dans les jardins à cause de ses propriétés médicinales. Les tiges, rudes, et hautes de 1 mètre à 1^m50, sont rameuses et abondamment garnies d'un feuillage léger, très découpé et grisâtre, surtout à la face inférieure. Les fleurs, très insignifiantes et verdâtres, sont réunies en grappes au bout des rameaux. La graine est grise, très fine, au nombre d'environ 11 500 dans un gramme ; elle pèse 650 grammes par litre, et sa durée germinative moyenne est de quatre années.

CULTURE. — L'Absinthe se plaît à peu près en toute terre ; dans la culture en grand, il est bon de la faire succéder à une plante sarclée et de fumer fortement. La multiplication s'opère par division des pieds ou par semis. Celui-ci s'effectue en Avril-Mai, en pépinière, à la volée ou en lignes. Après la levée, on bine à diverses reprises, puis on éclaircit. La mise en place des jeunes plants de semis ou des éclats de vieux pieds se fait en Septembre ou de préférence au printemps ; on laisse 0^m30 d'écartement entre chaque plant sur des lignes espacées de 0^m50.

Les soins d'entretien consistent uniquement en binages plus ou moins nombreux, de façon à tenir le terrain absolument propre. Une plantation à laquelle les soins de culture et d'engrais n'ont pas fait défaut peut rester productive pendant une dizaine d'années.

USAGE. — L'Absinthe est quelquefois employée comme assaisonnement ; mais c'est surtout dans la composition de différentes liqueurs qu'elle est le plus utilisée.



Absinthe.
Red. au vingtième.

ACHE DE MONTAGNE, LIVËCHE, CÉLERI RATARD (*Levisticum officinale* KOCH; *Ligusticum Levisticum* L.). (ANGL. Lovage ; ALL. Liebstock). — Umbellifère.

Très grande plante vivace à feuilles radicales grandes, luisantes, d'un vert foncé; tige épaisse, creuse, dressée, se divisant au sommet en rameaux opposés et verticillés; fleurs jaunes, en ombelle. Graine fortement aromatique, d'une durée germinative moyenne de trois années.

L'Ache de montagne se multiplie par semis ou par division des touffes. La graine se sème aussitôt qu'elle est mûre, c'est-à-dire vers le mois d'Août. Dès l'automne ou le commencement du printemps, on met les jeunes plantes en place, en bonne terre fraîche. C'est aussi au printemps que doit se faire la multiplication par division des racines. La plantation peut durer plusieurs années sans être renouvelée. Les soins à lui donner sont exactement ceux que demande l'Angélique.

Aujourd'hui, l'Ache de montagne n'est plus guère employée que pour la confiserie; autrefois les pétioles et la base des tiges se mangeaient blanchis, de la même manière que le Céleri.

ACHE DOUCE. — Voy. CÉLERI.

AIL BLANC ou COMMUN

Allium sativum L.

Famille des *Liliacées*.

NOMS ÉTR. : ANGL. Common garlic. — ALL. Gewöhnlicher Knoblauch. — FLAM. Look. — HOLL. Knollook. — DAN. Hvidlog. — SUÉD. Vanlig hvitlök. — ITAL. Aglio. — Est. Ajo. — PORT. Allio. — RUSSE Tchesnok obyknovenny. — Pot. Czosnek.

Europe méridionale. — *Vivace.* — Plante bulbeuse dont toutes les parties, et principalement la portion souterraine, possèdent une saveur forte et brûlante

bien connue; tige haute de 0^m40 à 0^m60. Les bulbes, ou têtes d'ail, se composent d'une dizaine de caïeux ou gousses réunis par une pellicule très mince, blanche ou rosée.



L'Ail ne fleurit presque jamais, au moins sous notre climat, et se multiplie exclusivement par ses caïeux. On préfère pour la plantation ceux du pourtour de la tête à ceux du centre, qui sont d'ordinaire moins bien développés.

L'Ail blanc ou commun est la variété la plus généralement cultivée; l'enveloppe des têtes y est d'un blanc argenté.

Ail blanc ou commun (Red. au quart).

CULTURE. — Sous le climat de Paris, l'Ail blanc se plante ordinairement à la sortie de l'hiver; quelquefois, et surtout dans le Midi, on peut planter en Octobre pour récolter au commencement de l'été. On place les caïeux à 0^m10 ou 0^m12 les uns des autres, en lignes espacées d'environ 0^m25, et à environ 0^m05 de profondeur. L'Ail aime une terre riche, profonde et saine ; dans les sols humides, ou sous l'influence d'arrosements trop copieux, lui arrive souvent de pourrir. Quand la tige de l'Ail a pris tout son développement, les jardiniers ont l'habitude de la tordre et de la nouer pour favoriser l'accroissement des bulbes. On arrache ces derniers à mesure que les tiges se dessèchent, et on les conserve facilement d'une année sur l'autre.

MALADIES. — L'Ail est quelquefois attaqué par la « *Teigne des aulx* », dont les ravages sont toutefois assez restreints.

La maladie appelée la « *Graisse* », due vraisemblablement à la présence d'un champignon parasite qui détermine rapidement la pourriture des bulbes, est beaucoup plus redoutable ; dans certaines contrées, il est même difficile de s'en préserver. Les moyens curatifs ne sont pas connus ; on recommande simplement de n'employer pour la plantation que des gousses parfaitement saines, de faire la culture en terrain très perméable et d'éviter de la faire revenir trop fréquemment au même endroit.

USAGE. — On fait grand usage de l'Ail dans la cuisine des pays méridionaux ; dans le Nord, ce condiment est beaucoup moins apprécié : il est vrai de dire que la saveur en est plus âcre et plus violente dans les climats froids que dans les pays chauds.

AIL ROSE HÂTIF.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early pink garlic. — ALL. Früher rosenroter Knoblauch.

Variété plus précoce que l'Ail commun, s'en distinguant aussi par la teinte rose de la pellicule qui enveloppe les caïeux. Aux environs de Paris, cette variété se plante presque toujours à l'automne, et passe pour ne pas bien réussir quand elle est faite de printemps.

On donne le nom d'*Ail rouge* à une variété assez répandue en France, surtout dans l'Est. Les caïeux, gros et courts, sont d'un rouge vineux. Comme ils sont notablement plus gros que ceux de l'Ail blanc, il faut compter deux litres et demi de gousses pour la plantation d'un are, tandis que la même étendue peut être plantée avec un litre et demi de caïeux d'Ail blanc. L'Ail rouge demande aussi une terre plus riche et plus substantielle.

Il a été question, il y a une trentaine d'années, sous le nom d'*Ail rond du Limousin*, d'une variété qui ne nous a pas semblé différer sensiblement de l'Ail commun. On peut toujours obtenir de celui-ci des têtes arrondies en le plantant tard en saison. Ces mêmes têtes, replantées entières l'année suivante, donnent naissance à des bulbes d'un volume énorme.

AIL ROCAMBOLE

Allium Scorodoprasum L.

SYNONYMES : Ail d'Espagne, Échalote d'Espagne, Rocambole.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Rocambole. — ALL. *Rocambolle*, Schlangen-Knoblauch.

DAN. *Rokambol*. — SUÉD. Spansk hvitlök. — ITAL. *Aglio d'India*.

PORT. *Alho de Hespanha*. — RUSSE *Ispansky tchesnok*.

POI. *Rokam bul*.

Europe méridionale. — *Vivace.* -- La tige, contournée en spirale à sa partie supérieure, porte à son sommet un groupe de bulbilles pouvant servir à la reproduction ; mais ce moyen est peu employé, la plantation des caïeux donnant des résultats plus rapides.

CULTURE. — La plantation doit se faire à l'automne ou au plus tard en Février ; on place les caïeux à ()^m1() les uns des autres, sur des rangs espacés entre eux de 0^m30.

L'usage en est le même que celui de l'Ail ordinaire.

AIL D'ORIENT, AIL A CHEVAL, **POURRAT**, **POURRIOLE** (*Allium Ampeloprasum* L.). (ANGL. Great-headed garlic ; ALL. Pferde-Knoblauch ; ITAL. *Porrandello*).

Originaire de l'Europe méridionale, il donne un bulbe très gros divisé en caïeux comme l'Ail ordinaire, mais d'une saveur moins forte. L'ensemble de son appareil végétatif porte à croire qu'il est une modification culturelle du Poireau.

ALK KENGE JAUNE DOUX

Physalis peruviana L. var. — *Physalis edulis* Suis.

Fam. des *Solanées*.

SYNONYMES : Alkékenge du Pérou, Capuli. Coqueret comestible, Groseille du Cap.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Alkekengi, Ground cherry, Husk tomato, Strawberry tomato, Barbadoes gooseberry. — ALL. Gelber Alkekengi, Capische Stachelbeere, Judenkirsche. — FLAM. Jodekers. — SUÉD. Gul judekørs. — ITAL. Alchechengi giallo, Erba rara, Agro-dolce. — ESP. Alquequenje. — PORT. Alkekengi. — RUSSE Jidovskaïa vichnia. — POL. Garliczka, Zórawinka.

Amérique méridionale. — *Annuel; vivace sous les tropiques et dans le Midi.* — Plante à tige anguleuse, de 0^m 70 à 1 mètre de haut, très rameuse; feuilles



Alkékenge jaune doux.

Plant. réd. au dixième; fruit demi-grandeur.

cordiformes ou ovales, molles, velues, un peu visqueuses; fleurs solitaires, petites, jaunâtres, marquées au centre d'une tache brune; calice vésiculeux, très ample, renfermant un fruit juteux, jaune orange, de la grosseur d'une cerise. Graine petite, lenticulaire, lisse, jaune pâle; un gramme en contient environ 1000; le litre pèse 650 grammes; sa durée germinative est ordinairement de huit années.

CULTURE. — Dans le Midi, l'Alkékenge réussit en pleine terre sans réclamer aucun soin particulier; sous le climat de Paris, il est bon de le semer sur couche et de lui donner la culture des Aubergines et des Tomates.

USAGE. — Dans les pays méridionaux, on recherche le fruit à cause de sa saveur légèrement acide. Il se mange cru ou confit.

On cultive encore quelquefois, pour leurs fruits, le *Physalis barbadensis* Jacq. et le *Physalis pubescens* L.

L'Alkékenge introduit il y a quelques années sous le nom de *Petite tomate du Mexique* (*Ph. philadelphica* LAMK. ?, *Ph. violacea* CATIR. !) est une espèce franchement annuelle et d'une croissance rapide, qui mûrit parfaitement ses fruits sous le climat de Paris. On doit la considérer comme plante médicinale plutôt qu'alimentaire.

L'Alkékenge officinal, espèce vivace, se cultive quelquefois comme plante ornementale sous le nom de *Cerise d'hiver*, *Amour en cage* (ANGL. *Winter-cherry* ALL. *Blusenkirsche*).

Le *Physalis Francheti*, d'introduction récente, est une variété japonaise de l'Alkékenge officinal. Il est remarquable par la taille de ses fruits et surtout de ses calices, nombreux et très persistants, qui atteignent 20 et 25 centimètres de circonférence et se colorent de jaune foncé passant ensuite au rouge orangé vif. — Cette plante, d'une culture très facile, est plus intéressante pour l'ornementation des jardins ou des appartements que pour la consommation.

AMARANTE DE CHINE (*Amarantus spec.*). — Plusieurs formes (espèces ou variétés) d'Amarantes sont cultivées et employées comme légumes dans les parties chaudes de l'Asie, principalement en Chine et dans les Indes. Il en a été, à plusieurs reprises, apporté des graines en Europe, où il ne semble pas que ces plantes aient jamais été admises dans les cultures usuelles, malgré les avantages incontestables qu'elles présentent. Le produit, en effet, est considérable, la qualité, comme légume, tout à fait égale à celle des Épinards, et la culture très facile.

C'est notamment le cas pour l'A. de Chine, plante rameuse qui ressemble beaucoup à l'*Amarantus tricolor* lorsque celui-ci dégénère et tourne au vert ou au rouge brun. Son principal défaut est d'être tardive et de mûrir difficilement ses graines sous le climat de Paris.

Deux autres variétés potagères d'Amarante ont été introduites en Europe, mais ne sont pas plus cultivées que la précédente, malgré l'intérêt qu'elles pourraient présenter pour les localités chaudes et sèches. Ce sont :

L'*Amarantus Mirza*, originaire des Indes orientales;

Et l'*Amarantus Hantsi Shang i*, rapporté par Robert Fortune à la Société d'horticulture de Londres.

ANANAS

Ananas sativus SCHULT. — **Bromelia Ananas** L. — **Ananassa sativa** LINDE.

Fam. des Broméliacées.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pine-apple. — ALL. Ananaspflanze. — ITAL. Ananasso. — ESP. Ananas, Piña de Indias, Piña de America. — PORT. Ananaz. — RUSSE Ananase.

Amérique tropicale. — *Vivace.* — L'Ananas paraît avoir été cultivé de tout temps aux Indes occidentales. La culture en a été introduite en Europe dans la seconde moitié du dix-huitième siècle et n'a cessé de se perfectionner depuis lors. Bien qu'elle demande des soins tout particuliers et, jusqu'à un certain point, un matériel spécial, nous n'avons pas cru devoir l'exclure de ce travail, car on peut dire qu'aujourd'hui elle peut se faire partout sans entraîner de dépense excessive.

La plante se compose d'une tige courte, portant de nombreuses feuilles canaliculées, beaucoup plus longues que larges, garnies sur les bords de dents très dures et très aiguës, au moins dans la plupart des variétés. Les fleurs, assez insignifiantes, sont sessiles et réunies tout autour de la tige, au-dessus des



Ananas de Cayenne.

Réd. au vingtième.

feuilles, en un épi allongé, couronné d'un bouquet de feuilles semblables aux autres, mais beaucoup plus courtes. Après la floraison, l'épi tout entier se gonfle et devient charnu, formant à la maturité un fruit oblong dont la

surface imite assez bien les écailles d'un cône de Pin pignon. C'est cette apparence qui a fait donner au fruit ses noms anglais et espagnol qui **signifient** l'un et l'autre « *pomme de pin* ».

CULTURE. — La culture des Ananas demande beaucoup de soins et de précautions, qu'il n'est pas possible de mentionner ici par le détail; nous en indiquerons simplement les principales opérations, renvoyant pour le reste aux traités spéciaux.

Originnaire de pays tropicaux, où la chaleur est presque constante sans être excessive, l'Ananas n'exige pas une période de repos annuel. La végétation doit au contraire en être poussée constamment au moyen de la chaleur artificielle. Pour en obtenir de beaux fruits dans le plus court espace de temps possible, il faut faire en sorte que les plantes soient constamment tenues à une température à peu près régulière de 22 à 25 degrés l'hiver et de 25 à 30 degrés l'été. Les bâches à Ananas peuvent être chauffées soit au thermosiphon, soit par le moyen de réchauds composés de fumier, de tannée ou d'autres substances végétales en fermentation. Le chauffage au thermosiphon est plus coûteux, **mais** par contre il permet de régler la température d'une manière bien plus sûre et plus facile.

La multiplication se fait par graines, par oeillets, ou par boutures de couronnes : on appelle « couronne » le bouquet de feuilles qui surmonte le fruit. Le semis n'est guère employé qu'en vue d'obtenir des variétés nouvelles; il faut trois ou quatre ans au moins pour avoir des fruits sur les plantes de semis. Les couronnes ont *été* longtemps employées pour la multiplication de l'Ananas; on leur préfère aujourd'hui les oeillets, dont l'emploi donne des résultats beaucoup plus rapides. Les oeillets doivent être détachés avec soin, parés à la base, et plantés immédiatement autant que possible avec toutes leurs feuilles. Ceux qui sont pris le plus près de la base des tiges sont les meilleurs. On peut laisser les oeillets attachés à la tige-mère après que le fruit en a été coupé, si la saison est peu avancée : ils prennent alors de la force avant d'être sevrés; mais il est désirable que cette opération ne se fasse pas plus tard que le mois d'Août ou de Septembre.

La terre qui convient le mieux aux Ananas est une terre légère, moelleuse, contenant une forte proportion de matière végétale à l'état fibreux, et ne se battant pas par les arrosements. On peut l'obtenir en mélangeant un tiers de bonne terre avec un tiers de terre de bruyère et un tiers de terreau de feuilles. Ce mélange doit être ensuite enrichi, suivant le besoin, avec du fumier bien décomposé.

Pendant le premier hiver, les jeunes plants sont tenus en hache aussi près du verre que possible; pendant l'été, on peut les dépoter et les tenir dans une bâche ouverte, que l'on couvre seulement quand l'abaissement de la température l'exige. A la fin de l'été, on rempote les plantes dans des pots plus grands et on les hiverne de nouveau dans une bâche bien chauffée. Au printemps, la plupart des plantes doivent se préparer à fleurir. On en choisit alors quelques-unes prises parmi les plus belles pour les faire fructifier en pleine terre en serre, si l'on en a le moyen ; le reste fructifie en pots, et l'on peut échelonner la production en poussant d'abord les pieds les plus avancés, puis les autres successivement, au fur et à mesure des besoins et de l'espace dont on dispose.

En opérant dans les meilleures conditions et avec les variétés les plus précoces, on peut arriver à obtenir des fruits en dix-huit mois, ou même un peu moins, à compter du moment où l'oeilleton a été détaché de la plante-mère.

USAGE. — Le fruit, de saveur fine et agréablement parfumé, se mange cru, ou apprêté et confit de diverses manières.

Les horticulteurs distinguent un assez grand nombre de variétés d'Ananas; les plus estimées sont les suivantes :

I. — VARIÉTÉS A FEUILLES LISSES.

A. de Cayenne ou **Maïpouri**. — Fruit pyramidal, très gros. Variété assez tardive, d'excellente qualité.

A. de la Havane. — Bonne variété, mais inférieure à l'*A. de Cayenne*.

ANANAS

ii. — VARIÉTÉS A FEUILLES ÉPINEUSES.

Var. hâtives.

A. de la Providence. — Fruit oblong ou ovale, d'un jaune rougeâtre, d'une beauté remarquable, et très précoce.

A. du Montserrat. — Également très précoce. Fruit cylindrique, quelquefois plus large au sommet qu'à la base, de couleur cuivrée; chair ferme, juteuse et d'une qualité excellente.

A. Encule. — Fruit pyramidal, de couleur orangé foncé, couronne petite; chair jaune pâle, juteuse, parfumée.

Var. de moyenne saison.

A. de la Martinique ou *A. commun.* — Fruit moyen ou petit, orangé; chair ferme, extrêmement parfumée.

A. Comte de Paris. — Variété sortie de l'A. commun; s'en distingue par son fruit beaucoup plus gros et plus beau.

A. de la Jamaïque. — Fruit ovale-allongé, brunâtre, de grosseur médiocre, mais à chair ferme, juteuse et très parfumée. Excellente variété pour l'hiver.

A. Enville Pelvillain. — Gros fruit pyramidal.

A. Enville Gonthier. — Gros fruit cylindrique.

A. pain de sucre. — Fruit cylindrique, jaune foncé; chair jaune, sucrée et parfumée. Il en existe une variété à feuilles rayées de blanc.

Var. tardives.

A. Charlotte Rothschild. — Fruit régulièrement cylindrique ou un peu ovale, jaune d'or; chair jaune, très juteuse. Bonne variété d'hiver. Plante vigoureuse et prompt à se mettre à fruit.

A. d'Antigou vert. — Bonne variété d'hiver, très juteuse, très parfumée.

ANETH

Anethum graveolens L. — **Peucedanum** graveolens BENTH. et Hook.

Fain. des *Ombellifères*.

SYNONYME : Fenouil bâtard.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. et ALL. Dill. — FLAM. Dille. — DAN. Dild. — SUED. Dill.
ITAL. Aneto. — ESP. Eneldo. — RUSSE *Onkrope agarodny*. — POL. *Tulejka*. — JAP. *Inondo*.

Europe méridionale. — *Annuel.* — Plante atteignant 0^m60 à 0^m80 de hauteur, à feuilles excessivement découpées, à divisions filiformes ; tige d'un vert glauque, creuse, très lisse, ramifiée; ombelles composées, sans bractées; fleurs jaunâtres, à pétales très petits, roulés en dedans et très caducs. Graine ovale, très aplatie, d'une saveur forte et amère ; au nombre de 900 dans un gramme et pesant environ 300 grammes par litre ; sa durée germinative est de trois années.

L'ensemble de la plante rappelle beaucoup par son aspect celui du Fenouil commun ; toutes les parties vertes ont une saveur qui se rapproche à la fois de celle du Fenouil et de celle de la Menthe.

CULTURE. — L'Aneth réussit bien en pleine terre dans tout sol bien sain, et surtout à une exposition chaude. Semer clair en place, en Avril. La récolte des graines a lieu en Septembre.

USAGE. — Les graines sont souvent employées comme condiment ou pour confire avec les cornichons; on s'en sert aussi fréquemment dans le Nord pour aromatiser les conserves d'hiver ; elles entrent en outre dans la composition de plusieurs liqueurs de table.

ANGÉLIQUE OFFICINALE

Archangelica officinalis HOFFM. — *Angelica Archangelica* L.Fam. des *Ombellifères*.

SYNONYMES : Angélique de Bohême, Archangélique.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Angelica*. — ALL. *Angelica*, *Engelwurz*. — FLAM. *Engelkruid*.
 HOLL. *Engelwortel*. — SUÉD. *Adel kvaune*, *Strätta*. — ITAL., ESP. et PORT. *Angelica*.
 RUSSE *Diaghile*. — POL. *Dzięgiel*.

Alpes. — *Vivace*. — Tige herbacée, très grosse, creuse, haute d'environ 1^m30 ; feuilles radicales très grandes, engainantes, de 0m30 à 1 mètre, rouge violet à la base, à pétiole long, terminées par trois divisions principales dentées, qui se subdivisent elles-mêmes en trois ; fleurs petites, nombreuses, jaune pâle, disposées en ombelles et formant par leur réunion une tête arrondie. Graine jaunâtre, oblongue, aplatie d'un côté, convexe de l'autre,



Angélique officinale.

Réd. au quinzième.

marquée de trois côtes saillantes, membraneuse sur les bords ; un gramme en contient 170 et le litre pèse 150 grammes ; sa durée *germinative* ne dépasse ordinairement pas un an ou deux.

CULTURE. — L'Angélique demande une bonne terre riche, fraîche et profonde ; les sols argileux ne lui conviennent pas. La graine, qui doit être peu recouverte, se sème au printemps ou, de préférence, à la fin de l'été, en pépinière ; avoir soin de tenir la terre constamment fraîche, sans excès, par de fréquents arrosages ; le plant est ensuite mis en place à l'automne ou au printemps suivant, selon l'époque du semis, en conservant un espacement de 0^m80 à 1 mètre en tous sens entre chaque pied.

Pendant la végétation, biner et arroser quand cela sera nécessaire ; il est même bon de pailler le sol au printemps, de façon à conserver l'humidité pendant la saison chaude.

On peut commencer à couper les feuilles dès la seconde année. La troisième année au plus tard, la plante monte à graine ; on coupe alors les tiges et les feuilles, et on détruit la plantation.

Les graines d'Angélique semées aussitôt leur maturité, qui s'achève en Juillet-Août, ne lèvent qu'au printemps suivant, mais beaucoup plus abondamment que celles mises en seulement après l'hiver.

USAGE. — On mange, comme friandise, confits au sucre, la tige et les pétioles des feuilles, dont les confiseurs, pâtisseries et liquoristes font un grand usage ; on les consomme aussi crus ou cuits, comme légume, dans quelques pays du Nord. La racine, qui est fusiforme, est employée en médecine ; on l'appelle quelquefois *Racine du Saint-Esprit*. Les graines entrent dans la composition de diverses liqueurs de table et fournissent, en outre, une huile essentielle très aromatique.

ANIS VERT

Pimpinella Anisum L.Famille des *Ombellifères*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Anise. — ALL. Anis. — FLAM. et HOLL. Anijs. — DAN. Anis.
 ITAL. Anise, Anaciò. — ESP. Anis, *Matalahuga* ou *Matalahuva*.
 PORT. Anis. — RUSSE Anise. — POL. Anyz.

Orient. — *Annuel.* — Plante de 0^m35 à 0m40, ayant les feuilles radicales à divisions larges, dans le genre de celles du Céleri, et les feuilles caulinaires extrêmement découpées, à divisions presque filiformes comme celles du Fenouil. Fleurs petites, blanches. La graine, petite, oblongue et griseâtre, est connue de tout le monde à cause de son goût fin et parfumé; un gramme en contient 200 et le litre pèse 300 grammes; sa durée germinative est de trois années.

CULTURE. — L'Anis se sème en place au mois d'Avril, sur des terres chaudes et saines, bien travaillées, à raison de 10 à 12 kilogr. de graines par hectare, à la volée. Herser légèrement pour recouvrir les semences.

La végétation de cette plante est très rapide; elle ne réclame d'autres soins que des sarclages suffisants pour tenir la terre exempte de mauvaises herbes.

La graine mûrit au mois d'Août; on peut en récolter de 500 jusqu'à 700 kilog. à l'hectare.

USAGE. — Les graines sont très fréquemment employées comme condiment ou pour la composition des liqueurs et la fabrication des dragées. Quelquefois, en Italie notamment, on en met dans le pain.

L'Anis étoilé, *A. des Indes*, *A. de Chine*, *Badiane*, fruit d'un arbre de l'Asie orientale du genre *Illicium*, lui est souvent substitué dans la fabrication des liqueurs.

ANSÉRINE BON-HENRI. — Voy. ARROCHE **BON-HENRI**.

ANSÉRINE QUINOA BLANC (*Chenopodium Quinoa* WILLD.). (ANGL. White quinoa; ALL. Peruanischer Reis-Spinat, *Reis-Gewächs*). — *Chénopodée* annuelle du Pérou, où l'on emploie ses graines en potages, en gâteaux et même pour fabriquer une sorte de bière, après avoir fait bouillir les graines dans une première eau pour les débarrasser d'un principe âcre, qui autrement en rend le goût désagréable. — En Europe, on mange les feuilles en guise d'épinards.

Sa culture est la même que celle de l'Arroche blonde et de l'A. rouge foncé, mais elle demande des arrosages fréquents pendant les grandes chaleurs.

APIOS TUBÉREUX, GLYCINE TUBÉREUSE (*Apios tuberosa* MENCH.; *Glycine Apios* L.) (ANGL. Tuberos glycine). — Plante légumineuse vivace de l'Amérique septentrionale, à racines traçantes, garnies de renflements tubéreux de la grosseur d'un œuf de poule; tiges velues, volubiles, s'élevant à plusieurs mètres; feuilles ailées, à six folioles avec impaire, pubescentes; fleurs portées par des pédoncules axillaires en grappes serrées, de plusieurs nuances de pourpre. La graine n'arrive pas à mûrir sous notre climat.



Anis vert (Réd. au huitième).

L'**Apios** tubéreux se multiplie par division des pieds, en Mars-Avril ou à la fin de l'été; les tiges doivent être soutenues au moyen de perches ou de raines, comme celles de l'Igname de Chine. Ce n'est guère qu'à la seconde ou à la troisième année que les renflements des racines sont assez développés pour mériter d'être récoltés; on comprend donc que cette plante n'ait pas été adoptée, ainsi qu'on l'avait proposé, comme succédané de la Pomme de terre.

ARACACHA (*Aracacha moschata* DC; *Conium moschatu a* H. B.). Ombellifère. — Cette plante vivace, originaire de l'Amérique méridionale, produit des racines fasciculées, à peu près comme notre **Chervis**, mais beaucoup plus volumineuses, atteignant environ la grosseur du bras.

Il en existe plusieurs variétés, qui sont employées en Amérique, et particulièrement en Colombie, à la manière des Pommes de terre et des Patates. L'**Aracacha** se reproduit généralement par division des pieds.

ARACHIDE, PISTACHE DE TERRE, Pois DE TERRE, **CACAOUTH** (*Arachis hypogea* L.). (ANGL. Pea-nut, Ground-nut, Earth-almond; ALL. Erdnuss, Erdeichel; ITAL. **Cece** di terra; ESP. **Cocahueta**; PORT. **Amenduinhas**; POL. **Rzepak**; JAP. **Tojin** marné).

Légumineuse annuelle à tiges faibles, presque rampantes; fruits ou gousses oblongs, souvent étranglés vers le centre, ou en calebasse, de forme irrégulière, réticulés, jaunâtres, contenant deux ou trois amandes de la grosseur d'un beau pois, oblongues, revêtues d'une peau brune ou rougeâtre. — Ces amandes se mangent souvent dans les pays chauds, crues ou grillées. L'huile qu'on en extrait a des emplois économiques très importants.



Arachide.

Réd. au douzième; les fruits à la moitié.

Une particularité remarquable dans cette plante, c'est que les fleurs insinuent leurs ovaires dans la terre, où ils achèvent leur évolution et où les graines mûrissent à 0^m05 ou 0^m10 de profondeur.

En Amérique, on en distingue plusieurs variétés, qui diffèrent surtout par le volume des amandes ou leur nombre dans la cosse.

L'Arachide se sème au printemps en lignes ou en poquets, comme les Haricots, dès que les gelées ne sont plus à craindre; elle vient de préférence dans les terres saines très légères et très ameublées. C'est une plante tropicale qui peut vivre et quelquefois mûrir ses fruits sous notre climat, mais qui ne peut pas y être cultivée avec profit.

ARALIA CORDATA THUNBERG (JAP. Lido). — Plante vivace de la famille des **Araliacées**, à feuilles très divisées et à petites fleurs blanches en ombelles. Spontanée dans les montagnes du Japon et cultivée dans tout ce pays. — Il en existe plusieurs variétés donnant leur produit depuis le commencement du printemps jusqu'en été; on en utilise les jeunes pousses, très tendres et savoureuses, qui se mangent cuites ou en salade. C'est un des rares légumes japonais qui mériteraient d'être introduits dans nos cultures.

ARMOISE, **HERBE A CENT GOUTS** (*Artemisia vulgaris* L.). (ANGL. **Mugwort**, **Motherwort**; ALL. Beifuss; RUSSE **Tchernobylnik**; POL. **Bylica**, **Draganek**; JAP. **Yomagi**).

Composée vivace, extrêmement rustique, formant des touffes très durables, de 60 h 1 mètre de hauteur; feuilles d'un vert foncé en dessus, blanchâtres en dessous, pennées, à segments ovales-lancéolés. Ces feuilles ont un goût fort, amer, aromatique; on les emploie quelquefois comme condiment, mais plus souvent au point de vue médicinal.

L'Armoise demande les mêmes soins de culture que l'Absinthe.

ARROCHE

Atriplex hortensis L.Fam. des *Chénopodées*.

SYNONYMES : **Armol**, **Arrode**, **Arronse**, Belle-Dame, Bonne-Dame, Épinard géant (Bretagne), **Érible**, Érine, Érode, Follette, tribe, **Irible**, Prude femme.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. **Orache**, Mountain spinach. — ALL. Gartenmelde. — FLAM. et HOLL. Melde, Hofmelde. — SUÉD. Trädgårdsmälla. — ITAL. **Atreplíce**.
ESP. Armuelle. — PORT. **Armolás**. — RUSSE **Lébéda**.

Tartarie. — **Annuelle**. — Plante à feuilles sagittées, larges, légèrement cloquées, molles et souples; tiges de 0m80 à 1 mètre ou plus, anguleuses, cannelées; fleurs apétales, très petites, verdâtres ou rouges, suivant la variété; graine plate, rousse, entourée d'une membrane foliacée d'un jaune blond. L'Arroche produit aussi des graines noires, petites, discoïdes, sans enveloppe; ces graines ne sont pas toujours fertiles. Les bonnes graines pèsent environ 140 grammes par litre et le gramme en contient 250; leur durée germinative est de six ans.

CULTURE. — L'Arroche se sème en place, en pleine terre, à partir du mois de Mars. Le semis se fait d'ordinaire en rayons; le plant doit être éclairci quand il a trois ou quatre feuilles, après cela il ne demande d'autres soins que quelques arrosages en cas de grande sécheresse. Cette plante résiste assez bien à la chaleur, mais elle monte assez promptement à graine : pour obvier à cet inconvénient, il est bon de faire plusieurs semis successifs, de mois en mois.



Arroche blonde.

Réd. au douzième.

USAGE. — On consomme les feuilles, cuites, à la manière des Épinards et de l'Oseille; on les mêle fréquemment à cette dernière pour en adoucir l'acidité parfois trop forte.

On cultive habituellement en France les deux variétés suivantes

ARROCHE BLONDE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White or yellow **orache**. — ALL. Gelbe **Gartenmelde**.
non. Gele melde. — ITAL. **Atreplíce bianca**.

Cette variété est la plus communément cultivée; les feuilles en sont d'un vert très pâle, presque jaune.

ARROCHE ROUGE FONCÉ.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Deep red **orache**. — ALL. Dunkelrote Gartenmelde.
HOLL. Roode melde.

La tige et les feuilles de cette variété sont d'une couleur rouge très intense qui leur donne un aspect bien distinct, mais cette couleur disparaît à la cuisson, et elles deviennent vertes comme celles de la variété précédente.

L'*Arroche verte*, qui ne diffère guère de l'Arroche blonde que par la teinte vert foncé de ses feuilles, est à peu près délaissée maintenant.

Il existe encore une variété d'Arroche dont les feuilles sont d'un rouge pâle ou enivré. Elle ne se distingue par aucun mérite spécial.

ARROCHE BON-HENRI

Chenopodium Bonus-Henricus L.

Fam. des *Chénopodiacées*.

SYNONYMES : Ansérine Bon-Henri, *Bon-Henry*, Épinard sauvage, Patte-d'oiseau triangulaire, Sarron, Serron.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Goosefoot, Good king Henry. — ALL. Gemeiner Gänsefuß.

FLAM. et HOLL. Ganzevoet. — SUÉD. Lungört, Mjölkröt. — ITAL. Bono Enrico.

RUSSE Lousinaïa lapka. — POL. Gesia stopa, Mączyniec.

Indigène. — *Vivace*. — Tige de 0^m80, légèrement cannelée, glabre; feuilles alternes, longuement pétiolées, sagittées, ondulées, glabres, d'un vert foncé, *pruineuses* à la surface inférieure, assez épaisses et charnues; fleurs petites, nombreuses, verdâtres, en grappe resserrée, compacte. Graine noire, réniforme, petite, au nombre de 430 dans un gramme et pesant 625 grammes par litre; durée germinative cinq ans.

CULTURE. — L'A. Bon-Henri, vivace et extrêmement rustique, peut durer et produire abondamment pendant plusieurs années sans autres soins que quelques binages. La multiplication se fait facilement par graines, qui se sèment de préférence au printemps, en place ou mieux en pépinière. On repique une fois le plant, avant de le mettre en place à environ 0^m40 en tous sens.

USAGE. — On mange les feuilles en guise d'épinards. On a proposé aussi d'employer comme légume très hâtif, à la manière des asperges, les pousses blanchies au moyen d'un simple buttage.

On a beaucoup recommandé, il y a quelques années, le *Chenopodium auricomum* Lindl., grande plante branchue à assez petites feuilles, qui ne paraît en rien supérieure à l'Arroche des jardins, si ce n'est peut-être pour les pays chauds.

ARTICHAUT

Cynara Scolymus L. — *Cynara Cardunculus* L. var.

Fam. des *Composées*.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Artichoke. — ALL. Artischoke. — FLAM. Artisjok. — DAN. Artiskok, stéd. Krönartiskoeka. — ITAL. Carciofo, Articiocca. — PORT. Alcachofra.

ESP. Alcachofa, Alcaucil (Rép. Argentine). — RUSSE Artichoke. — POL. Karczochy.

Barbarie et Europe méridionale. — *Vivace* (mais, par le fait, *bisannuel* ou *trisannuel* dans la culture). — Tige de 1 mètre à 1^m20, droite, cannelée; feuilles grandes, longues d'environ 1 mètre, d'un vert blanchâtre en dessus, cotonneuses en dessous, décurrentes sur la tige, *pinnatifides*, à lobes étroits; fleurs terminales très grosses, composées d'une réunion de fleurons de couleur bleue, recouverts par des écailles membraneuses imbriquées et charnues à la base dans les variétés cultivées. Graine oblongue, légèrement déprimée, un peu anguleuse, grise, rayée ou marbrée de brun foncé, au nombre d'environ 25 dans un gramme et pesant en moyenne 610 grammes par litre; sa durée germinative est de six années.

ARTICHAUT

CULTURE. — L'Artichaut peut se multiplier par semis ou par éclats de pieds ou oeillets ; ce dernier procédé est de beaucoup le plus généralement suivi, car il est le seul par lequel on conserve sûrement les diverses variétés avec leurs caractères propres. Les vieux pieds d'artichauts produisent en terre, autour de leur collet, un certain nombre de rejets destinés à remplacer les tiges qui ont fleuri l'année précédente. Ces rejets sont généralement en trop grand nombre sur chaque tige pour pouvoir se développer tous également. On est dans l'usage de déchausser, au printemps, jusqu'au-dessous du point d'insertion des oeillets, les vieux pieds qu'on avait garantis pendant l'hiver avec de la terre ou des feuilles. On détache alors du pied tous les oeillets, à l'exception des deux ou trois plus beaux, qui sont laissés en place et qui devront servir à la production de l'année.

L'opération de l'**œilletonnage** doit se faire avec précaution et demande une main assez exercée, car il est important de détacher avec le rejet une portion de la plante-mère à laquelle il est adhérent, et qu'on appelle le *talon*, et en même temps il faut éviter de blesser trop gravement le vieux pied, ce qui pourrait en amener la pourriture. Les oeillets, une fois détachés, doivent être parés et dressés à la serpette, c'est-à-dire qu'on doit retrancher du talon les portions froissées ou déchirées et raccourcir un peu les feuilles; c'est dans cet état que les oeillets doivent être plantés.

La plantation peut se faire immédiatement en place. On doit choisir, pour établir une plantation d'artichauts, une terre bien défoncée, riche, profonde, fraîche et presque humide, sans cesser d'être saine. Les plaines basses, les fonds de vallée à terre noire et presque tourbeuse, conviennent tout particulièrement à la culture de l'Artichaut. Les pieds sont plantés en lignes et espacés entre eux en tous sens de 0^m80 à 1 mètre, selon la richesse de la terre et la variété à cultiver. On affermit solidement l'**œilleton** en terre au moment de la plantation, sans l'enterrer très profondément, puis on donne un bon arrosage, et l'on se contente ensuite de tenir la terre propre pendant toute la belle saison par des binages répétés, et d'arroser abondamment toutes les fois que cela est nécessaire. Si l'eau et l'engrais ne manquent pas à la jeune plantation d'artichauts, presque tous les pieds devront produire dès l'automne. — Quelquefois, au lieu de planter à demeure tout de suite après l'**œilletonnage**, on plante d'abord les oeillets en pépinière et on les met en place à la fin de Juin ou en Juillet. La réussite de la plantation est ainsi plus assurée et la production au moins aussi abondante à l'automne.

Les semis d'artichauts doivent se faire sur couche tiède en Février ou en Mars, et l'on met le plant en place au mois de Mai. Les plantes ainsi obtenues peuvent produire dès tomme de la première année. On peut aussi semer en place à la fin d'Avril ou en Mai, mais la production est alors retardée jusqu'à l'année suivante.



Artichaut perpétuel (Voy. l'article page 16).

Demi-grandeur naturelle.

A l'entrée de l'hiver, il faut s'occuper de protéger les plants d'artichauts contre les froids, qui peuvent souvent les faire périr dans notre climat. Pour cela, on nettoie les pieds en les débarrassant des tiges qui ont fleuri, et que l'on coupe aussi près que possible de la racine. On retranche aussi les feuilles les plus longues, et l'on butte les pieds en ramenant la terre tout à l'entour jusqu'à 0m20 ou 0m25 au-dessus du collet de la racine, mais en évitant d'en faire pénétrer dans le cœur de la plante. Si les gelées sont très fortes, il est bon de recouvrir, en outre, les pieds d'artichauts de feuilles sèches ou de paille; mais il est important de les découvrir quand le temps se radoucit, afin d'éviter la pourriture. A la fin de Mars ou au commencement d'Avril, quand les gelées ne sont plus à craindre, on détruit les buttes qui entouraient chaque pied, on fume, et, tout en labourant, on procède à l'œilletonnage tel qu'il a été décrit plus haut.

Il est bon de renouveler partiellement tous les ans ses plantations d'artichauts, et de ne pas les faire durer au delà de trois ans.

Pour obtenir un produit plus précoce, on œilletonne quelquefois à l'automne, et les œilletons sont mis en godets de 0m08 en terre ordinaire. Ces godets sont ensuite placés sous châssis froid; on les protège pendant les fortes gelées au moyen de paillassons, de feuilles ou de fumier mis dans les sentiers ou autour des coffres. On donnera de la lumière et on aérera aussi souvent que la température le permettra.

CULTURE FORCÉE. — Dans cette culture, il importe avant tout de préparer les plants de telle sorte qu'ils soient bien établis avant l'hiver, sans être cependant arrivés au point de produire à l'arrière-saison. Pour cela on œilletonne vers la fin de Juin ou en Juillet, puis on plante les œilletons à demeure ou en pots, en terre substantielle, en ayant soin de régler l'arrosage suivant la marche de la végétation. Il va de soi que l'eau ne devra pas être ménagée au début jusqu'à reprise complète des œilletons.

Pour obtenir à l'époque indiquée les œilletons nécessaires, on provoquera par des arrosages abondants l'émission des rejets sur les plantes qui ont déjà commencé à donner une première production.

Au début de l'hiver, on enlève les plus grandes feuilles et l'on recouvre de châssis la plantation, qui aura été faite naturellement à demeure dans des planches correspondant aux dimensions des châssis dont on dispose; puis, vers la fin de Janvier on chauffe à l'aide de réchauds de fumier ou au moyen d'un thermosiphon portatif. On devra maintenir pendant toute la durée du forçage, qui n'excède généralement pas 70 à 80 jours, une température de 10 à 15° centigrades, et aérer chaque fois que la température du dehors le permettra. Arroser copieusement, mais sans excès, surtout au début; quand les têtes commencent à se montrer, on ajoute à l'eau des arrosages de l'engrais liquide.

Les œilletons élevés en pots seront hivernés sous châssis froids ou en local aéré garanti du froid et bien éclairé; on les transportera successivement sur couche tiède pour les forcer et en échelonner la production.

ENGRAIS. — L'Artichaut est très sensible à l'influence des engrais. Dans les potagers d'amateurs, on pourra se contenter d'incorporer à la terre une bonne dose de terreau de couches. — Dans la culture en grand, l'emploi du fumier bien décomposé additionné d'engrais chimiques sera plus économique. Nous indiquons ci-après une formule qui devra donner d'excellents résultats dans les terres de qualité moyenne :

Fumier de ferme	25 à	30,000 kil.	
Nitrate de soude.		10 kil.	à l'hectare.
Superphosphate de chaux		300 kil.	
Chlorure de potassium		100 kil.	

INSECTES NUISIBLES. — L'Artichaut est assez fréquemment attaqué par le *Puceron noir* qui se porte de préférence sur les organes floraux, et par le *Puceron blanc* des racines qui se tient au collet de la plante; des *bassinages* au Jus de tabac, ou mieux au *Solutol Lignières* en solution au dixième (1 litre de *Solutol* dans 10 litres d'eau) ont vite raison de ces insectes.

Mais le plus grand ennemi des artichauts est assurément la *Casside verte* qui exerce ses ravages aussi bien à l'état de larve qu'à celui d'insecte parfait. Dans ce dernier cas, le ramassage des insectes et des larves est le seul procédé pratique qui permette d'atténuer les ravages de cette peste.

USAGE. — On mange la base des écailles de la fleur et le réceptacle ou *fond* de l'artichaut, soit cuits, soit crus. Les tiges et les feuilles peuvent être utilisées blanchies comme celles des Cardons et ne leur sont pas inférieures en qualité.

On a souvent proposé de rendre les têtes d'artichauts plus tendres et d'en augmenter la partie comestible en les étioyant plus ou moins complètement; on a conseillé à cet effet de les entourer, jeunes, d'un capuchon de laine interceptant la lumière, ou même d'un simple papier fort non transparent; il ne semble pas que ce procédé ait jamais été pratiqué d'une façon bien suivie.

ARTICHAUT GROS VERT DE LAON.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large globe or Paris artichoke.

ALL. *Artischoke* von Laon, grüne sehr grosse.

Plante vigoureuse, relativement rustique, de moyenne hauteur, à feuillage grisâtre argenté, côtes rougeâtres, surtout à la base, non épineuses. Tiges raides, dressées, portant ordinairement deux ou trois ramifications secondaires. Pommes grosses, plus larges que hautes, remarquables surtout par la largeur du réceptacle ou *fond* de l'artichaut. Les écailles sont très charnues à la base, d'abord très fortement appliquées les unes sur les autres, puis brisées pour ainsi dire et un peu renversées en arrière dans les deux tiers supérieurs. Elles sont entièrement d'un vert pâle, sauf à la base, où elles sont légèrement teintées de violet, peu ou point épineuses. La hauteur des tiges ne dépasse pas 0^m 75 à 0^m 85 ; les touffes de deux ans en portent trois ou quatre.



Artichaut gros vert de Laon.

Réd. au tiers.

Cette variété est la plus répandue aux environs de Paris ; elle n'est pas très hâtive, mais c'est la meilleure pour la production des artichauts à toute venue.

Aucune n'a le fond aussi large, aussi épais ni aussi charnu; en outre elle se reproduit assez bien par le semis.

ARTICHAUT VERT DE PROVENCE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green globe or Provence artichoke. — ALL. Grüne **Provencer Artischoke**.

Plante de hauteur moyenne, à feuillage d'un vert assez foncé ; pommes vertes, un peu plus allongées mais ordinairement moins grosses que celles de l'A. gros vert de Laon. Les écailles, d'un vert uni, sont longues, assez étroites et épineuses ; elles sont médiocrement charnues à la base. Cette variété, très cultivée dans le Midi, est particulièrement estimée pour manger crue, à la poivrade, quand la pomme est à moitié développée.

Les graines de cet Artichaut donnent toujours par le semis une forte proportion de plantes très épineuses.

ARTICHAUT GROS CAMUS DE BRETAGNE.

Noirs ÉTR.: ANGL. Large flat Brittany artichoke. — ALL. Bretagnet stumpfe Artischoke.



Artichaut gros camus de Bretagne (Réd. at

Plante haute et vigoureuse, atteignant 1 mètre et 1^m30 ; feuillage ample ; pommes larges, courtes, grosses, de forme presque globuleuse, aplaties au sommet ; écailles vertes, brunâtres Ou légèrement violacées sur les bords, courtes, élargies, assez charnues à la base.

Cette variété est très répandue dans l'Anjou et la Bretagne, provinces qui en envoient, dès le mois de Mai, de grandes quantités pour approvisionnement de la halle de Paris. — En raison du fort développement qu'elles atteignent, ses pommes sont plus particulièrement recherchées pour la cuisson.

ARTICHAUT PERPÉTUEL.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Perpetual artichoke. — ALL. Immerwährende Artischoke.

Plante de 0^m70 à 0^m80 de haut ; feuillage vert grisâtre assez clair et très découpé ; côtes rougeâtres, surtout à la base ; pommes camuses, arrondies, violettes quand elles sont jeunes, puis passant au gris violacé en grossissant : écailles larges, courtes, échancrées et non épineuses (Voy. la tig. page 13).

-Variété très fertile sous le climat du Midi, où elle est particulièrement cultivée par les jardiniers de Cannes, Nice et Antibes. Elle a le mérite de produire de bonne heure au printemps et de continuer à donner presque toute l'année lorsque les plantes sont maintenues en végétation par des arrosages fréquents; en arrosant copieusement à partir du 13^o Août, la récolte peut commencer dès le mois de Janvier, sur le littoral méditerranéen, dans les endroits bien exposés au soleil.

Cet Artichaut se consomme surtout à l'état cru, quand les pommes sont encore peu développées; elles sont ainsi très délicates.

ARTICHAUT VIOLET HATIF.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early purple globe artichoke.
ALL. Violette frühe Artischoke.

Plante assez naine, n'atteignant que 0^m70 : feuillage vert grisâtre, ample, mais très lacinié ; pommes rondes, vertes quand elles sont jeunes, se colorant de violet foncé à la maturité; les écailles sont longues, pointues, légèrement

épineuses. Quoique cette variété soit originaire du Midi, elle réussit bien dans toute la France à cause même de sa précocité. Comme la précédente, elle est surtout recommandable pour la consommation à l'état jeune.

Cette variété a remplacé dans les cultures l'A. violet de Provence cité plus loin ; comme lui, elle est un peu sensible au froid, et, par conséquent, il est prudent de ne pas la découvrir trop tôt au printemps.

Le nombre des variétés d'Artichauts étant extrêmement grand, nous nous contenterons de mentionner ci-après les variétés que nous considérons comme les plus remarquables après les cinq précédentes, qui sont les plus généralement cultivées :

A. cuivré de Bretagne. — Plante assez basse; les pommes sont rondes, grosses. d'abord violettes, et prennent en se développant une teinte rougeâtre cuivrée ; écailles pointues.

A. gris (SYN. *A. violet long*). — Variété à pommes allongées, assez minces et assez biches, élargies du bout ; elle se cultive spécialement aux environs de Perpignan et de Cavaillon, elle est très précoce et franchement remontante. Il en arrive en grandes quantités à la halle de Paris pendant l'hiver et au premier printemps.

A. noir d'Angleterre. — Race très distincte, à pommes nombreuses, de grosseur moyenne, presque rondes et tout fait camuses, d'un beau violet-noir.

A. de Roscoff. — Plante très haute ; pommes ovoïdes, d'un vert assez pale ; écailles épineuses.

A. de Saint-Laud oblong. — Pommes grosses, allongées, à écailles peu serrées à la base et beaucoup plus rapprochées au sonnet, peu échancrées et légèrement mucronées.

A. sucré de Gênes. — Plante assez délicate; pommes d'un vert pale, allongées, épineuses ; la chair du réceptacle est jaune, sucrée et très fine.

A. violet de Provence. — Race de taille assez basse, à pomme renflée, courte, obtuse, d'un violet assez foncé dans le jeune âge et verdissant de plus en plus à mesure qu'elle grossit. Très fertile, mais un peu sensible au froid et ne produisant abondamment qu'au printemps.

A. violet camus ou *A. violet quarantain* de Camargue. — Plante moyenne ; têtes assez petites, à écailles rondes, dressées, d'un vert teinté de violet. Variété précoce.

A. violet de Saint-Laud. — Pommes moyennes; écailles vertes dans leur portion libre et violettes dans la partie recouverte par les autres écailles; queues violettes.

A. violet de Toscane. — Pommes très nombreuses, allongées, pointues, violet intense. Cette variété est très cultivée aux environs de Florence. Les pommes, cueillies très jeunes et tendres, sont généralement mangées cuites et entières.

A. violet de Venise. — Pommes moyennes, longuement coniques, violet foncé, surtout quand elles sont jeunes ; écailles remarquablement charnues et d'un goût très délicat, caractérisées par une teinte jaune saumoné dans la partie soustraite à l'influence de la lumière. Plante assez rustique, mais peu productive.



Artichaut violet de Venise (têd. au quart).

ASPERGE

Asparagus officinalis L.

Fa in. des *Liliacées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Asparagus. — ALL. Spargel. — FLAM. et HOLL. *Aspersie*.
 DAN. Asparges. — SUÉD. Sparris. — ITAL. Sparagio. — ESP. *Esparrago*.
 Pou. *Espargô*. — RUSSE Sparja. — POL. Szparagi.

Indigène. — *Vivace*. — Plante à racines nombreuses, simples, renflées, constituant un ensemble désigné sous le nom de *griffe*, et d'où s'élèvent plusieurs tiges de 1^m30, droites, rameuses, très glabres, légèrement glauques, à feuilles extrêmement menues, cylindriques, fasciculées ; fleurs pendantes, petites, d'un jaune verdâtre, auxquelles succèdent des baies sphériques de la grosseur d'un pois, se colorant à l'automne d'un vermillon très vif. Graines noires, triangulaires, assez grosses, au nombre de 50 dans un gramme ; pesant 800 grammes par litre et conservant leur qualité germinative pendant cinq années au moins.

CULTURE EN PLEINE TERRE. — L'Asperge, un des premiers légumes que nous ramène le printemps, est aussi un des plus généralement appréciés et cultivés. Dans beaucoup de localités, et notamment aux environs de Paris, la production et la vente des asperges constituent une industrie de première importance. S'il est incontestablement des terrains et des localités où l'Asperge réussit d'une façon toute spéciale, il n'en est guère où l'on ne puisse créer de plantation de ce légume moyennant quelques soins et quelques travaux d'établissement et d'entretien. Quoique les sols sains et légers soient ceux qui conviennent le mieux pour faire une plantation d'asperges, il est possible d'en établir avec succès dans toutes les terres qui ne sont pas absolument mouillées ou imperméables : l'humidité stagnante étant ce que cette plante redoute le plus.

Semis. — Pour établir une plantation, on peut ou élever son plant soi-même, ou se le procurer tout venu. Pour faire son plant, il faut semer de Mars en juin dans une bonne terre, riche, meuble et bien fumée à l'avance, de préférence en rayons distants de 20 à 25 centimètres, et recouvrir légèrement la graine de 1 centimètre environ de terre ou de terreau. Dès que la graine est bien levée et que le plant a pris un peu de force, on l'éclaircit de manière qu'il y ait entre chaque plant environ 5 centimètres d'écartement sur le rayon. Au bout d'un mois, on éclaircit de nouveau en supprimant les plants les plus faibles et de manière à laisser environ 10 centimètres d'espacement, ce qui est très important pour le développement ultérieur des *griffes* ou racines et pour la beauté du produit. Pendant tout le reste de l'été et de l'automne, il faut arroser abondamment toutes les fois que le besoin s'en fait sentir et tenir la terre très propre par des binages donnés avec beaucoup de précaution, de peur d'endommager les racines. Le plant ainsi traité sera bon à mettre en place dès le printemps suivant ; il sera d'une reprise plus assurée et donnera des résultats tout aussi prompts qu'avec celui de deux ans.

Si l'on ne veut pas prendre la peine d'élever le plant soi-même, il est aisé de s'en procurer dans le commerce, les jeunes griffes d'asperges se conservant parfaitement plusieurs jours et même plusieurs semaines hors de terre, sans aucun inconvénient pour la reprise ni pour la beauté de leur produit. La production des plants d'asperges est devenue une industrie importante dans les environs de Paris, et tous les ans, il s'en expédie au loin plusieurs millions des meilleures variétés.

Plantation. — Nous avons déjà dit que, pour établir une plantation d'asperges, il faut choisir de préférence un terrain sain et léger ; si l'on est réduit à planter sur une terre très forte et humide, il faut, dès les mois de Novembre, Décembre et Janvier, par un drainage énergique au moyen de divers matériaux, tels que branchages, plâtras, etc., l'assainir au moins jusqu'à une profondeur de 0^m60 ou 0^m75 et porter tous ses efforts sur l'amélioration de la surface en y incorporant du sable, du terreau de feuilles ou des terres de routes.

L'expérience des cultivateurs d'Argenteuil et autres localités des environs de Paris, qui depuis bientôt un demi-siècle ont porté la culture de l'Asperge à un degré de perfection inconnu jusque-là, paraît démontrer qu'on obtient de meilleurs résultats en fumant et en amendant à très fortes doses la couche superficielle de la terre où végète l'Asperge, et en s'occupant moins des couches profondes où les racines ont peu de tendance à descendre naturellement, si elles trouvent une nourriture abondante à la surface. Il y a lieu évidemment de tenir compte, dans les procédés d'établissement d'une aspergère, de la nature du sol dans lequel on opère, et par conséquent de le défoncer plus ou moins profondément ; mais on peut dire d'une façon générale que le grand point, celui d'où dépend principalement le succès, est de ne pas soustraire la griffe d'asperge à l'influence de la chaleur et de la placer en même temps dans un milieu où elle trouve en abondance la nourriture qui lui est nécessaire. Il faut donc que la griffe soit plantée à une petite profondeur et qu'elle ne soit recouverte d'une assez grande épaisseur de terre que pendant la saison de la pousse, alors que cela est absolument nécessaire pour obtenir des asperges d'une longueur suffisante.

Il n'y a pas de règle absolue à prescrire pour la disposition des plants d'asperges : on peut les placer, soit en lignes isolées, soit en planches de 1 m³⁰ de large, par exemple, contenant deux rangs distants de 60 centimètres, et les espacer de 0^m60 sur la ligne et en quinconces. Dans les cultures destinées à la production des asperges de montre ou d'expédition, l'espacement indiqué ci-dessus doit être augmenté et peut même être doublé.

Si l'on voulait *chauffer* des griffes d'asperges sur place, il faudrait préparer, en vue de cette culture, des planches de même largeur, mais on ferait trois ou quatre rangs en les espaçant seulement de 0^m30 à 0^m40.

On ne connaissait guère autrefois qu'une méthode de plantation de l'Asperge : c'était la plantation en fosses, qui n'a plus maintenant de raison d'être que dans les sols argileux et humides. La plantation en planches étant aujourd'hui la plus usitée, la plus simple et la moins dispendieuse, c'est celle que nous allons décrire brièvement, les soins d'établissement et de culture étant du reste à peu près exactement les mêmes dans la plantation en lignes isolées.

Dans le courant de Mars ou d'Avril au plus tard, on dresse avec soin le terrain qu'on destine à la plantation, et qui doit avoir été labouré et copieusement fumé avant ou pendant l'hiver ; on creuse légèrement jusqu'à une profondeur d'environ 0^m20 la surface des planches en ramenant la terre dans les sentiers. On répand alors sur la surface de la planche du fumier bien consommé ou quelque autre engrais actif. Dans les environs de Paris, on se sert beaucoup pour cet usage des boues de ville ou gadoues. On marque ensuite la place que doivent occuper les griffes, sur deux rangs et en observant l'espacement que nous avons déjà indiqué ; à la place de chaque griffe, on fait un petit tas de terre bien amendée ou de terreau, élevé de 0^m05 environ, sur le sommet duquel on pose la griffe, en ayant soin de bien étendre les racines tout alentour et de les faire adhérer au sol en appuyant fortement, — Une bonne précaution consiste à enfoncer dès le moment de la plantation une baguette qui marque l'emplacement occupé par chaque plant ; on peut de la sorte répandre l'engrais exactement sur les racines et éviter de les blesser en donnant les binages nécessaires pendant la première année. — Quand toutes les griffes sont en place, on recouvre les racines de terreau ou de terre additionnée d'engrais et l'on répand par-dessus ce qu'il faut de terre pour rétablir à peu près le niveau de la planche tel qu'il était avant la plantation ; de cette façon le collet de la griffe ne sera pas enterré de plus de 0^m08 à 0^m10, et l'extrémité des racines elles-mêmes de 0^m20 au plus.

A cause de la quantité de terreau et d'engrais qui a été employée, il restera entre les planches, c'est-à-dire dans les sentiers, une certaine hauteur de terre qui servira au printemps pour le buttage.

La plantation, pendant la première année, ne demande d'autres soins que des binages répétés et quelques arrosements. A l'entrée de l'hiver, on coupe les tiges à 0^m20 ou 0^m30 au-dessus du sol ; la portion qui reste sur pied servant à indiquer la place de chaque griffe. On enlève alors légèrement une partie de la terre qui recouvre la griffe en ne la laissant enterrée qu'à une profondeur de 3 ou 4 centimètres. C'est le bon moment pour appliquer sur les plantations d'asperges les engrais qu'on leur destine. Ceux que l'usage a fait reconnaître comme étant les plus efficaces sont : le fumier bien consommé, les boues de ville ou gadoues, auxquelles on ajoute quelquefois un peu de sel marin et des amendements

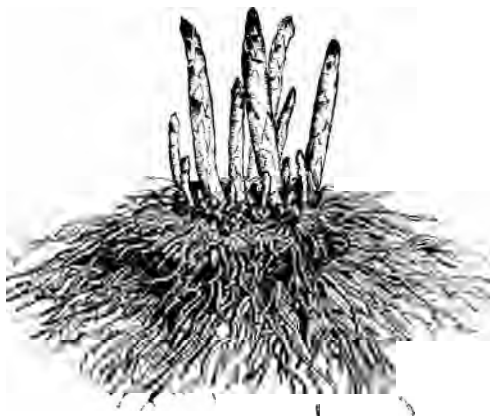
calcaires : plâtre, marne, plâtras pulvérisés, sable de carrière, etc., ainsi que des engrais chimiques, tels que : sulfate d'ammoniaque, chlorure de potassium, superphosphate de chaux, nitrate de potasse, que l'on incorpore légèrement au sol au moyen d'une fourche (1).

Dans le courant de Mars, on recouvre les griffes de 5 à 0 centimètres de la terre mise de côté dans les sentiers, et à laquelle on ajoute, au moment du buttage, un peu de nitrate de soude qui activera la végétation. La surface de la terre est ensuite bien nivelée, et la plantation, pendant la seconde année, reçoit les mêmes soins que pendant la première. A l'automne de cette deuxième année, il convient de donner une nouvelle fumure que l'on incorpore au sol comme on l'a fait à l'automne de la première année.

Au printemps de la troisième année, on commence à butter sérieusement les asperges. Cette opération consiste à ramener sur chaque griffe de la terre prise dans les sentiers, et dont on forme un petit monticule haut de 0^m 30 environ au-dessus du reste du terrain.

Les indications qui précèdent peuvent se résumer aux deux opérations suivantes : le buttage des *griffes*, qui a lieu au printemps et a pour but de fournir à la plante les éléments nécessaires à son bon développement ; l'opération contraire, consistant à découvrir les *turions* (bourgeons) à l'automne, pour permettre à ces derniers de se reposer, de profiter des engrais qui leur sont donnés et de bénéficier des premiers rayons du soleil avant d'être buttés.

Récolte. — Si la plantation a été bien soignée jusqu'ici, on peut commencer dès la troisième année à cueillir quelques asperges sur les plants les plus vigoureux, deux ou trois au plus par pied ; mais ce n'est qu'à partir de la quatrième année que la plantation est en



Griffe d'asperge, 7 année de végétation.

plein rapport. En tout cas, il est très important de cueillir les asperges en les cassant sur le collet même de la griffe, et non pas en les coupant entre deux terres, comme on le fait souvent à tort, ce qui, entre autres inconvénients, a celui d'endommager fréquemment des bourgeons non encore développés. Il vaut beaucoup mieux déchausser l'asperge qu'on veut cueillir en écartant la terre de la butte et l'éclater nettement avec le doigt ou avec un instrument spécial, puis reformer la butte en remettant en place la terre qu'on a écartée. C'est ainsi qu'opèrent toujours les cultivateurs soigneux des environs de Paris.

En pleine terre et sous le climat de Paris, les asperges produisent à partir

du mois d'Avril. Dans l'intérêt de l'abondance et de la précocité de la récolte de l'année suivante, il est bon de ne pas prolonger la cueillette au delà du 15 Juin pour l'Asperge *bâtive* d'Argenteuil, alors que celle de la variété dite *tardive* peut durer encore une quinzaine de jours.

A partir de la quatrième année, les soins réclamés par une plantation d'asperges restent toujours les mêmes, c'est-à-dire consistent en binages et en fumures répétés. Il n'est pas absolument indispensable de fumer tous les ans ; cependant, comme l'Asperge est une plante extrêmement *vide d'engrais, l'abondance et la beauté du produit seront toujours en raison de la nourriture donnée. — Une plantation bien faite et bien soignée peut rester productive pendant dix ans et plus.

Forçage. — Il est facile d'obtenir des asperges à partir de Décembre ou même dès la fin de Novembre en forçant des pieds sur place ou en mettant de vieux plants sur couche chaude et sous châssis, en bache ou en serre chauffée au thermosiphon.

Quand on veut forcer sur place, on dispose des planches larges de 1^m 35 (longueur d'un

(1) A titre de renseignement, voici une formule d'engrais chimique à employer comme complément à une demi-fumure au fumier de ferme :

Par are	4 kil. Superphosphate de chaux.	1 k Soo Nitrate de potasse.
	2 kil. Chlorure de potassium.	1 k — Sulfate d'ammoniaque.



châssis) ; puis on enlève un bon fer de bêche de terre sur toute la surface des planches, et l'on obtient ainsi une fosse profonde d'environ 0^m35. On compose ensuite un mélange par parties égales de fumier de vache, de fumier de cheval et de gadoue, que l'on répartit au fond de la fosse sur une épaisseur de 0^m10 à 0^m15 et que l'on recouvre d'une couche de 0^m05 de bonne terre. Dans cet emplacement ainsi préparé, on trace trois rangs, les deux premiers à 0^m30 du bord de la planche et le troisième au milieu des deux autres. Puis on établit de petits monticules hauts de 0^m05, et à 0^m30 d'écartement sur les rangs ; on y place des griffes d'un an, de préférence, en ayant soin de bien étaler les racines. (L'emplacement réservé pour un châssis peut contenir de 15 à 20 griffes.) On procède ensuite au remplissage des fosses avec de la bonne terre, et on laisse entre chaque planche une allée large de 0^m60 à 0^m70.

On soigne cette plantation pendant trois ans à l'air libre comme dans la culture en pleine terre. A l'automne de la troisième année, on place les coffres sur les planches, on creuse dans les allées et tout autour des coffres une tranchée profonde d'environ 0^m60 ; la terre provenant de ces fosses est rejetée dans les coffres de façon à former une couche dont l'épaisseur ne doit pas excéder 0^m30 ; on herse et on nivelle soigneusement, puis on place les châssis sur les coffres. Une vingtaine de jours avant l'époque à laquelle on veut commencer à récolter, on remplit les tranchées de fumier ayant séjourné trois semaines en tas et rendu homogène par deux brassages faits à dix jours d'intervalle, et on monte le fumier jusqu'au bord supérieur des coffres. Les châssis sont protégés pendant la nuit par des paillasons qu'on retire le matin. Tous les quinze jours environ on enlève un quart à un cinquième du fumier des réchauds et on le remplace par du fumier neuf.

La récolte dure environ un mois et demi ; pendant tout ce temps, il faut avoir soin de ne pas laisser tomber la température au-dessous de 13° centigrades.

La récolte finie, on laisse le fumier s'éteindre de lui-même, puis on le retire quand la température intérieure est tombée au niveau de la température extérieure. On démonte ensuite les châssis et les coffres, on comble les tranchées avec la terre qui en a été retirée et qui a servi à rehausser la planche, en ayant soin de ne pas blesser les plants pendant cette opération ; puis on laisse reposer ceux-ci pendant un an et on recommence la seconde année.

Une plantation traitée ainsi peut durer de douze à quinze ans et donner six à huit récoltes. Si l'on veut récolter tous les ans, il est donc nécessaire d'avoir deux carrés d'asperges à forcer dont l'un se repose pendant qu'on chauffe l'autre.

Culture des Asperges vertes. — On obtient les petites asperges vertes que l'on consume en hiver, jeunes ou *en pointes*, avec du plant de l'Asperge verte ou de toute autre variété préparé spécialement à l'avance, ou avec de vieilles griffes provenant d'anciennes plantations en pleine terre ; toutefois, l'emploi de ces griffes n'est pratique que dans la culture bourgeoise, et on a intérêt, dans une exploitation faite dans un but commercial, à forcer exclusivement du plant de 3 à 4 ans élevé en pépinière.

Dans ce cas, le plant se prépare de la façon suivante : On repique, fin-Mars ou commencement d'Avril, en pépinière, en terrain bien préparé et fumé, en planches de 1^m70 de largeur, séparées par des sentiers de 0^m30, des griffes provenant d'un semis d'un an ou de dix-huit mois. On dispose ces griffes en échiquier ou en quinconce, bien étalées sur de petits monticules, et en laissant entre elles un intervalle de 1^m2 à 15 centimètres en tous sens. Vers le 15 Mai, on paille la plantation, puis on tient le terrain frais par des arrosages copieux et fréquents. Les griffes restent ainsi en pépinière deux ou trois années, pendant lesquelles on n'a qu'à entretenir le terrain parfaitement propre et à arroser suivant les besoins ; les tiges sèches sont coupées à la fin de chaque automne à 15 ou 20 centimètres du sol, et on enlève le paillis de couverture ou la couche superficielle que l'on remplace par une même couche de bon terreau. Il va sans dire qu'il ne faut pas faire la moindre cueillette pendant ces années de pépinière.

Quand le moment de forcer est venu, on coupe les tiges en ayant soin d'en laisser une partie suffisamment apparente de façon à faciliter l'arrachage des griffes ; mais, si l'on dispose d'un local, il est préférable d'arracher, au moment de l'approche des gelées, la totalité des griffes bonnes à forcer. Si le manque de place oblige à laisser les griffes en terre, il sera prudent de les couvrir de litière, de feuilles sèches ou de menue paille, de façon à maintenir la terre en bon état, et surtout à l'empêcher de trop durcir pendant les fortes gelées, ce qui rendrait impossible l'arrachage des griffes.

On peut commencer à forcer à partir de la seconde quinzaine d'Octobre jusque dans le courant de Mars. Cette opération s'effectue sur couches chaudes d'environ 0^m50 de hauteur que l'on recouvre de 5 à 6 centimètres de terreau et sur lesquelles on dispose des coffres que l'on couvre de châssis et qu'on surélève au fur et à mesure de la croissance des asperges. Une fois le coup de feu passé, les griffes sont *habillées*, c'est-à-dire débarrassées de leurs tiges desséchées et des racines en mauvais état, puis placées sur le terreau, debout, et les racines serrées les unes contre les autres, sans tenir compte de l'irrégularité des rangs ; on aura soin, toutefois, de mettre les griffes les plus petites sur le devant du coffre, les moyennes au milieu, les plus fortes au fond et de mettre les collets à la même hauteur en leur faisant suivre cependant une pente régulière, de façon qu'ils soient tous à égale distance du verre. Un châssis de 1^m55 de long peut tenir environ 500 griffes ainsi disposées. — La mise en place effectuée, on répand du terreau sec, très fin, que l'on fait pénétrer d'abord dans les intervalles des racines par un copieux arrosage, puis on charge avec du terreau ordinaire jusqu'à ce que les collets soient recouverts de 4 à 5 centimètres de terre ; après quoi, il ne reste plus qu'à remettre les châssis. Lorsque la chaleur commence à baisser, on dispose autour des coffres des réchauds de fumier que l'on entretient en remplaçant partiellement, de quinze jours en quinze jours, du fumier vieux par du fumier neuf.

Avec une température continue de 20 à 25 degrés centigrades à l'intérieur des coffres, la récolte peut commencer au bout d'une douzaine de jours et se prolonge ordinairement pendant six à sept semaines, et même quelquefois plus, surtout si l'on a soin de bassiner fréquemment, d'aérer chaque fois que le temps le permet, de couvrir les coffres pendant la nuit avec un paillason, ou même plusieurs si le froid est vif, et de découvrir chaque matin pour éviter l'étiollement.

Il est préférable de cueillir à la main, soit tous les jours, soit tous les deux jours. Après le forçage, les griffes sont épuisées et bonnes à jeter au fumier.

Le forçage peut également se faire à l'aide d'un thermosiphon dans une bâche ou sous châssis ; on adopte dans ce cas le dispositif indiqué au bas de la page 20 et page 21.

Cultures intercalaires. — Pendant les deux ou trois années qu'exige l'élevage du plant en pépinière, il est possible de tirer un certain parti du terrain en cultivant, entre les lignes, des *Laitues*, *Carottes*, *Radis*, etc., et des *Choux hâtifs* dans les sentiers.

INSECTES NUISIBLES. — MALADIES. — L'Asperge est quelquefois attaquée par les vers blancs et les limaces ; mais son ennemi le plus redoutable est la *Criocère de l'asperge* qui, de même qu'une autre espèce voisine, la *Criocère à douze points*, cause souvent de grands ravages, aussi bien à l'état de larve qu'à celui d'insecte parfait. Les insecticides sont généralement inefficaces ; quand une plantation est fortement attaquée par la *Criocère*, le seul procédé pratique pour s'en débarrasser consiste à secouer les tiges au-dessus d'une toile ou d'un large récipient rempli d'eau de savon noir ou d'un insecticide liquide.

Dans les jeunes semis, on a obtenu d'assez bons résultats en bassinant, dès le matin, à la rosée, avec une solution de *Solutol Lignières* au quinzième ou par des saupoudrages de soufre à la nicotine.

L'Asperge est également attaquée, surtout dans les plantations pour la culture forcée sur place, par une rouille : *Puccinia Asparagi*.

Quand cette maladie a fait son apparition, il est indispensable, pour éviter sa propagation, de couper et de détruire par le feu les plants attaqués et d'arroser le sol avec une solution renfermant 3 kil. de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau. L'année suivante, en Juin, il sera prudent de traiter préventivement la plantation par des pulvérisations à la bouillie bordelaise ou toute autre bouillie à base de sulfate de cuivre.

USAGE. — On emploie comme légume les jeunes pousses blanchies par un buttage et cueillies au moment où elles commencent à sortir de terre. En Italie et dans certains autres pays, on ne cueille les asperges qu'après les avoir laissées croître assez pour qu'elles se colorent en vert sur une longueur de 0^m10 à 0^m15. En France, les asperges blanches à tête rose ou violette sont généralement préférées.

Les petites asperges que l'on consomme en hiver à la manière des petits pois ou en omelette, sous le nom d'*Asperges vertes*, ne sont autre chose que le produit de la culture spéciale indiquée à la page précédente.

Les variétés d'asperges sont assez nombreuses, ou plutôt chaque localité où la culture de l'Asperge se fait avec succès a donné son nom à une race plus ou moins distincte. C'est à cette circonstance que sont dues les désignations d'A. *d'Argenteuil*, *de Hollande*, *de Gand*, *de Marchiennes*, *de Vendôme*, *de Besançon*, etc.

Nous décrirons seulement celles qui paraissent avoir réellement quelques caractères distinctifs :

ASPERGE VERTE.

SYNONYMES : A. commune, A. *d'Aubervilliers*.

Cette variété paraît être celle qui se rapproche le plus de l'Asperge sauvage; les pousses en sont plus minces que celles des variétés améliorées, plus pointues et se colorent plus promptement en vert.

Les petites *asperges vertes* des marchés s'obtiennent non seulement avec cette variété, mais aussi avec toutes les autres, en les soumettant au traitement indiqué plus haut (page 21) à l'article « *Culture des Asperges vertes a.* »



Asperge de Hollande (Béd. au quart).

ASPERGE DE HOLLANDE.

SYNONYME : A. violette de Hollande.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple dutch asparagus. — ALL. Dicker blauer Holländischer Spargel.

Les pousses (ou asperges proprement dites) de cette variété sont plus grosses et plus arrondies du bout que celles de l'Asperge verte ; leur grosseur dépend surtout des soins de culture et aussi de la qualité de la terre où elles sont plantées. Elles ne sont teintées à l'extrémité que de rose ou de rouge violacé tant qu'elles n'ont pas reçu l'influence de la lumière.

ASPERGE BLANCHE D'ALLEMAGNE.

SYNONYMES : A. grosse blanche de Darmstadt, A. d'Ulm.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White german asparagus. — ALL. Grosser weisser Darmstädter Spargel, Ulmer Spargel.

Cette variété, très appréciée en Allemagne, est vraisemblablement issue de l'Asperge violette de Hollande, mais elle s'en distingue nettement par la teinte d'un blanc laiteux que présentent les pousses alors qu'elles sont déjà sorties de terre de plusieurs centimètres.

ASPERGE D'ARGENTEUIL HÂTIVE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early giant Argenteuil asparagus; (AM.) Palmetto asparagus.
ALL. Früher allergrösster Argenteuil Spargel.

Cette très belle race, obtenue par sélection de semis de l'A. de Hollande, fournit la plupart de ces belles bottes d'asperges qu'on admire au printemps à Paris. Les pousses sont très notablement plus grosses que celles de l'A. de Hollande; l'extrémité en est un peu pointue, et les écailles dont elle est revêtue sont fortement appliquées les unes sur les autres. Elle commence à produire un peu avant l'A. de Hollande. — C'est aujourd'hui la variété la plus cultivée.

ASPERGE D'ARGENTEUIL TARDIVE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Late giant Argenteuil asparagus. — ALL. Später allergrösster Argenteuil Spargel.

Cette variété ne le cède pas en beauté à la variété hâtive, mais elle ne commence pas à produire tout à fait aussi tôt. Elle est appelée *tardive* non pas tant à cause de cette différence de précocité, que parce qu'elle continue à donner de belles et grosses pousses lorsque celles de l'A. hâtive d'Argenteuil commencent à être beaucoup moins grosses qu'au début de la saison. On se sert alors des produits de l'Asperge tardive pour parer les bottes. Les jardiniers expérimentés savent reconnaître cette variété de la précédente à l'apparence de sa pointe, dont les écailles sont un peu écartées à la manière de celles d'un artichaut, au lieu d'être pour ainsi dire collées les unes sur les autres.

L'Asperge d'Argenteuil intermédiaire, moins cultivée que les deux précédentes, n'a pas de caractères très distincts. Elle paraît être surtout un bon choix de l'A. de Hollande. Elle a l'extrémité pointue, en forme de pinceau.

L'A. *Lenormand* paraît avoir été une bonne race améliorée de l'A. de Hollande. Les variétés d'Argenteuil l'ont à peu près remplacée aujourd'hui.

Les Allemands distinguent un grand nombre de races d'Asperges, sous les noms de: *Grosse géante*, *Grosse d'Erfurt*, *Hâtive de Darmstadt*, *Blanche grosse Milice*. Toutes nous paraissent se rapprocher beaucoup de l'Asperge de Hollande ou de l'A. d'Allemagne.

On vante beaucoup en Angleterre et en Amérique la variété dite *Conover's colossal*. Ce que nous en savons ne nous la fait pas considérer comme supérieure aux variétés d'Argenteuil.

ASPÉRULE ODORANTE. SYN.: MUGUET DES BOIS, PETIT MUGUET, REINE DES BOIS,



Aspérule odorante (Réd. au 1/10*).

HÉPATIQUE ÉTOILÉE (*Asperula odorata* L.). (ANGL. Woodruff; ALL. Waldmeister; HOLL. Lieve vrouw bedstroo). — Cette plante indigène, vivace, rustique, se rencontre dans les bois ou les endroits ombragés. Tige couchée, faible, garnie de verticilles de feuilles ovales-lancéolées, finement dentées sur les bords, très rudes, ainsi que les tiges; fleurs petites, d'un blanc pur, réunies en corymbe étale.

Toute la plante, surtout quand elle est desséchée, exhale un parfum assez agréable.

On l'emploie quelquefois comme condiment dans le nord de l'Europe, et surtout pour parfumer les boissons; en Allemagne, on fait infuser la plante sèche dans du vin blanc pour composer la boisson connue sous le nom de *Vin de Mai* (*Mai-Wein*). Elle se cultive plus souvent comme plante d'ornement.

AUBERGINE

Solanum Melongena L. — **Solanum esculentum** DUN.

Fam. des *Solanées*.

SYNONYMES : Albergine, Ambergine, Béringène, Brèhème, Bringèle, Marignan, Mayenne, Mélanzane, Mélongène, Mérangène, Méringeane, Mérinjeane, Vérinjeane, Viadase, Viédase.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Egg-plant, Jew's apple. — ALL. Eierfrucht, Eierpflanze. — SUÉD. Ägg-fruckts-planta. — CLAM. Eier-plant. — ITAL. Petronciana, Melanzana, Melanzacca, Maringiani. — ESP. Berengena. — PORT. Beringella. — RUSSE Baklaiaic. POL. Jajko krzewiste. — JAP. Nasu, Nasubi.

Inde. — *Annuelle.* — Tige dressée, ramifiée, feuilles entières, oblongues, d'un vert grisâtre, plus ou moins poudreuses, souvent épineuses sur les nervures; fleurs solitaires dans les aisselles des branches, courtement pédi-cellées, à corolle monopétale, d'un violet terne; calice souvent épineux, se développant avec le fruit. Graine petite, déprimée, réniforme, jaunâtre, au nombre de 250 dans un gramme et pesant 500 grammes par litre; sa durée germinative est de six ou sept ans.

CULTURE DE PLEINE TERRE. — SOUS le climat de Paris, la culture de l'Aubergine ne peut guère se faire sans le secours de la chaleur artificielle. On sème d'ordinaire sur couche chaude en Février ou Mars et l'on repique également sur couche trois semaines à un mois plus tard. La mise en place en pleine terre des variétés hâtives élevées jusqu'à ce moment sur couche peut s'effectuer vers la fin de Mai, quand la terre est bien échauffée. Les Aubergines demandent une situation chaude et bien abritée, ainsi que des arrosements abondants; le paillage du sol est également à recommander. Il est facile dans les potagers d'amateurs d'avancer d'au moins un mois l'époque de production, en repiquant sur couche ordinaire, vers la mi-Avril, les plants les plus forts provenant des premiers semis.

CULTURE FORCÉE. — Dans la région de Paris, on sème d'ordinaire vers fin-Novembre, en rayons ou à la volée, sur couche chaude entourée de réchauds et lorsque la chaleur se maintient entre 20 et 22 degrés centigrades. La levée des grailles demande une huitaine de jours pendant lesquels il ne faut pas donner d'air; on couvre au contraire les châssis de paillassons que l'on double si la température l'exige; après la levée, on enlève les paillassons pendant le jour et on les remplace par la nuit.

Au bout d'un mois, ou lorsque les deux premières feuilles se sont développées, on repique, toujours sur couche chaude, en laissant 0^m08 à 0^m10 entre chaque plant; on mouille et on tient les châssis fermés pendant quelques jours pour faciliter la reprise, en ombrant au besoin si le soleil se montre; Li reprise effectuée, on donne de l'air progressivement pour endurcir le plant et l'empêcher de s'emporter. Certains spécialistes pratiquent un second repiquage quinze jours après le premier en écartant un peu plus les plants. Ce repiquage n'est pas absolument indispensable pour la réussite de cette culture; mais, si l'on dispose de coffres en nombre suffisant, il ne faut pas hésiter à l'effectuer, le plant ne pouvant qu'y gagner.

Deux mois après le semis, on met en place sur couche dégageant environ 18 degrés de chaleur, et chargée de 0^m20 d'un mélange en parties égales de fumier gras et de terre franche de jardin. Les plants, arrachés avec leur motte, sont disposés à raison de 6 ou 9 par châssis de 1^m30. On arrose fortement et l'on tient les châssis fermés et couverts pendant deux ou trois jours pour assurer la reprise; celle-ci effectuée, il faut alors aérer le plus possible, pour obtenir des plantes naines, trapues et de belle venue. On peut utiliser les espaces laissés libres par des semis de *Radis hâtifs* ou par des repiquages de *Laitues gottes* ou autres variétés de *Laitues à forcer*.

Taille. — Dans la culture forcée, comme dans la culture ordinaire, il est indispensable, pour obtenir de beaux fruits bien développés, de soumettre les plantes à une taille raisonnée. Nombre de jardiniers se contentent de ne laisser qu'un nombre restreint de fruits par pied et de pincer vers la fin de l'été l'extrémité des tiges, mais, à notre avis, il est préférable de

AUBERGINE

pincer la tige principale au-dessus de la deuxième fleur ou mieux du deuxième étage de fleurs, car l'Aubergine donne assez fréquemment des fleurs jumelles (quand ce cas se présente il faut en outre enlever une de ces fleurs), et on conserve quatre ou cinq branches en supprimant toutes les autres, y compris les rejets qui se développent au pied de la plante; ces branches sont, à leur tour, taillées au-dessus de la deuxième fleur, après quoi on supprime tous les bourgeons en ayant soin toutefois de ménager les tire-sève.

Les autres soins à donner n'ont rien de compliqué, il n'y a plus qu'à aérer et donner des arrosages chaque fois que cela sera nécessaire, à tuteurer les plants qui en auront besoin, à rehausser les coffres ainsi que les réchauds au fur et à mesure de la croissance des plants, à traiter ces derniers contre le *Kermès*, au moyen de pulvérisations à la nicotine, ou mieux au *Solutol Lignières* étendu de vingt parties d'eau.

La récolte commence environ cinq mois après le semis ; chaque plant peut donner, pendant un mois à six semaines, de dix à douze fruits. Au moyen de semis successifs faits à intervalle d'un mois environ jusqu'au commencement de Mars, on peut s'assurer une production continue depuis Mai jusqu'en Août, époque à laquelle les premiers semis de variétés hâtives pour la culture de pleine terre commenceront à donner, ce qui prolongera la production jusqu'aux gelées.

CULTURE MÉRIDIONALE. — On sème en Février-Mars sur couche chaude ou sous bâche ; on repique en pépinière sous châssis froid quand le plant a 3 ou 4 feuilles, puis on met à demeure en Avril-Mai en terre riche, bien fumée, en laissant 50 à 60 centimètres entre chaque pied. Les soins de taille sont les mêmes que ceux indiqués plus haut, avec cette différence qu'on laisse un peu plus de branches fructifères tout en allongeant légèrement les pincements.

Le semis en plein air, en terre bien préparée et située à bonne exposition, se pratique assez fréquemment et a lieu le plus souvent en Avril. On repique en place quand le plant a développé trois ou quatre feuilles.

L'Aubergine exige des arrosages fréquents pendant l'été et des sarclages répétés ; il est bon également de pailler le sol quand la plantation ne peut pas être soumise à l'irrigation.

ENGRAIS. — L'Aubergine se montre très sensible à l'action des engrais humains liquides. On a obtenu aussi d'excellents résultats dans les cultures en grand avec la formule suivante, complément à une demi-fumure au fumier :

Nitrate de soude.	2	kil.
Par are i Superphosphate de chaux.	3	kil.
Chlorure de potassium	4	kil.

USAGE. — Le fruit se mange cuit de différentes manières. — Les diverses variétés d'Aubergines sont très recherchées comme légumes dans les pays méridionaux.

AUBERGINE VIOLETTE LONGUE.

SYNONYME : A. de Narbonne.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long purple egg-plant. — ALL. Lange violette Eierfrucht.

PORT. *Beringella roxa comprida*.

Plante assez haute, atteignant en moyenne 0^m60 à 0^m70. Tige verdâtre ou faiblement teintée de brun ; feuilles ovales, entières, un peu *sinnées-lobées*, munies de quelques épines violettes sur les nervures à la face supérieure ; les plus jeunes sont violacées à la base, les autres complètement vertes ; fleurs lilas, grandes, axillaires, à calice brun se développant beaucoup après la floraison, au point d'acquérir à l'époque de la maturité des dimensions trois ou quatre fois plus fortes qu'au moment de l'épanouissement de la fleur. Fruit ovale-oblong, un peu en forme de massue, plus renflé à l'extrémité qu'à la base, très lisse, vernissé, d'un violet pourpre foncé. Chair assez ferme et compacte, renfermant peu de graines, bonne surtout quand le fruit n'a pas encore tout à fait atteint son entier développement. A la maturité complète, il

mesure environ 0^m15 à 0^m20 de longueur sur 0^m06 ou 0m08 de diamètre moyen. Un pied bien venu, de cette variété, peut porter de huit à dix fruits.

L'Aubergine violette longue est la plus recommandable pour les usages culinaires dans tous les pays où l'été est long et chaud. Il lui faut de cinq à six mois de végétation pour mûrir ses fruits ; elle est donc surtout appropriée aux pays méridionaux.

Sous le climat de Paris, il convient de donner la préférence à la variété suivante (A. violette longue hâtive), plus précoce de quelques jours.

L'Aubergine noire de Nagasaki est très analogue, sinon tout à fait identique à l'A. violette longue.



Aubergine violette longue.
Réd. au cinquième.



Aubergine très hâtive de Barbentane.
Réd. au cinquième.

AUBERGINE VIOLETTE LONGUE HATIVE.

Noms ÉTR. : ANGL. Early long purple egg-plant. — ALL. Lange violette frühe Eierfrucht.

Sous-variété de l'A. violette longue. Tige presque noire ; feuilles ovales, à peine épineuses, le pétiole et les nervures fortement teintés de violet à la face supérieure. L'ensemble du feuillage est plus grisâtre que dans l'A. violette longue ; les fruits sont aussi gros que ceux de cette dernière, mais un peu moins longs, plus en forme de massue et d'un violet plus foncé. — Cette variété est une des meilleures sous le climat de Paris, à cause de sa précocité.

AUBERGINE TRÈS HÂTIVE DE BARBENTANE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Barbentane very early long purple egg-plant.
ALL. Sehr frühe Barbentane Eierfrucht.

Tige noire; feuilles ovales, généralement sinuées, d'un vert foncé grisâtre; pétioles noirs; nervures très colorées, surtout à la face supérieure, et faiblement épineuses à la face inférieure; fleurs grandes, violettes, à calice brun. Fruit mesurant 0^m20 de long sur 0m05 à la partie la plus renflée, presque cylindrique et un peu pointu, de couleur très foncée, presque noire.

L'Aubergine de **Barbentane** offre l'avantage de pouvoir porter sur un même pied huit à dix fruits mûrissant bien, mime dans les régions où l'été n'est pas très chaud. Elle est très précoce et c'est la plus productive des Aubergines pour la région parisienne.

AUBERGINE VIOLETTE NAINNE TRÈS **HATIVE**

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf very early purple egg-plant. — ALL. Violette Zwerg- sehr frühe Eierfrucht.

Variété très précoce, et par là même très précieuse pour notre climat. Plante ne dépassant pas 0^m 30 de hauteur, ramifiée, un peu grêle, à *tige* noire, raide: fleurs violettes: feuilles d'un vert un peu grisâtre, allongées et *légèrement sinuées* sur les bords, à nervures noires en dessus: pétiole violet-noir, ainsi que les divisions du calice. Fruits de forme ovoïde, longs de 0^m 08 à 0^m 10, larges au gros bout de 0^m 05 à 0^m 06, nombreux, et d'un violet presque noir, mais mats, non vernissés comme ceux de l'Aubergine violette longue; ils sont ordinairement bons à cueillir un mois au moins avant ceux de toutes les autres variétés, et l'on peut en laisser jusqu'à une douzaine sur un même pied.

Cette variété, à cause de sa petite taille, se prête particulièrement bien à la culture de primeur sous châssis.



Aubergine violette naine très hâtive.
Réd. au dixième.



Aubergine violette rondo.
Réd. au quart.

Nous avons eu occasion de voir, il y a quelques années, sous le nom d'*Aubergine Délicatesse très hâtive*, une variété qui se rapproche beaucoup de l'A. violette naine très hâtive.

AUBERGINE VIOLETTE RONDE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Round purple egg-plant. — ALL. Bunde violette Eierfrucht.

Tige brunâtre, ainsi que les pétioles et les nervures des feuilles; celles-ci sont assez amples, bien vertes, larges, peu *sinuées* sur les bords; les nervures, violacées en dessus, portent quelques épines; les pétioles en sont abondamment parsemés. Le fruit, très gros, et d'un violet plus pâle et plus terne que celui des variétés précédentes, n'est pas absolument rond, mais *plutôt* en forme de poire courte.

Variété plus tardive que les précédentes et, pour cette raison, convenant principalement aux régions méridionales. Un pied ne doit pas porter plus de trois ou quatre fruits.

AUBERGINE VIOLETTE RONDE TRÈS GROSSE.

SYNONYMES : A. monstrueuse de New-York, A. améliorée de New-York.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. (AM.) New-York improved, large purple (spineless) egg-plant.

ALL. Runde violette Amerikanische sehr grosse Eierfrucht.

Plante vigoureuse, ne dépassant pas 0^m50. Tige, pétioles et nervures légèrement brunâtres; feuilles grandes, d'un vert mat, **sinuées et sans épines**; fleurs grandes, lilas; calice vert. Fruit presque sphérique, violet foncé vernissé, coloré même sous les divisions du calice; chair ferme, contenant peu de graines.

Un peu tardive pour le climat de Paris; mais, dans le Midi, il n'est pas rare d'en obtenir des fruits énormes atteignant parfois le poids de deux kilog.

Pendant quelques années on a cultivé en Amérique une forme de l'A. violette ronde très grosse à feuilles fortement épineuses. Elle paraît avoir disparu maintenant, sans doute en raison des inconvénients résultant de la présence des épines.

Il en existe aussi une variété à fruits d'un blanc crème uni, assez appréciée aux Etats-Unis, où elle est connue sous le nom de *Pearl white egg-plant*.



A. violette ronde très grosse t d. au quart.



A. ronde de Chine (Réd. au qua

AUBERGINE RONDE DE CHINE ou NOIRE DE PÉKIN.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. Black Pekin egg-plant. — ALL. Runde schwarze Eierpflanze.

Plante vigoureuse, de 0^m50 de hauteur, presque entièrement violet noir; feuilles légèrement épineuses sur les pétioles; fleurs violettes. Fruit à peu près exactement sphérique, de 0^m12 à 0^m15 de diamètre, d'un violet noir lustré, présentant cette particularité que la peau reste complètement verte partout on les divisions du calice la recouvrent et la défendent de l'action du soleil.

Cette variété a peu d'intérêt pour le climat de Paris; dans le Midi, au contraire, elle mûrit très bien et peut porter jusqu'à cinq ou six fruits par pied.

AUBERGINE BLANCHE LONGUE DE CHINE.

Noms ÉTR. : ANGL. Long white China egg-plant. — ALL. lauge weisse Chinesische E.

Variété très distincte, à fruits blancs, longs d'environ 0^m20, minces et presque toujours recourbés vers l'extrémité qui porte à terre. Plante tardive.

On connaît encore un grand nombre de variétés d'Aubergines, qui se rapprochent plus ou moins de celles que nous venons d'énumérer. Ce sont notamment :

A. de Catalogne. — Plante tardive, épineuse, se rapprochant de l'A. violette ronde.

A. de Madras. — Plante originaire de l'Inde et introduite par la Société d'acclimatation; n'est qu'une variété de l'Aubergine commune (*Solanum Melongena* var. *Brissyal*). Elle est surtout intéressante comme plante ornementale, quoiqu'on l'emploie, paraît-il, dans l'Inde comme légume. Ses fruits, très nombreux, oblongs et piriformes, présentent cette particularité d'être, sur le même pied, violacés, jaunes et verts, ainsi que panachés de blanc et de jaune. C'est, en tout cas, une forme très primitive, et nous avons trop de bonnes variétés améliorées pour pouvoir la considérer autrement que comme une curiosité.

A. de Murcie. — Fruit violet, rond, marqué de quelques côtes; tige et feuilles épineuses; feuilles plus lobées et nervures plus colorées que chez l'A. violette ronde.

A. extra-monstrueuse des Antilles. — Plante vigoureuse, tardive, sans épines; fruits ressemblant à ceux de l'A. violette ronde.

A. panachée de la Guadeloupe. — A fruits ovoïdes, striés en long de violet pâle sur fond blanc; c'est une variété plutôt ornementale.

A. du Thibet. — Variété tardive, le fruit allongé, d'un blanc verdâtre, introduite il y a une quarantaine d'années; ne paraît pas s'être conservée dans les cultures.

A. verte. — Ne paraît pas une variété distincte et fixée. On trouve souvent dans les Aubergines blanches des fruits plus ou moins verdâtres ou panachés de vert.

La culture de l'Aubergine est très répandue dans tous les pays tropicaux ou tempérés de l'Extrême-Orient; il existe en **Indo-Chine**, entre autres variétés, une Aubergine verte et ronde, paraissant se rapprocher de celle appelée *Ao-Nasu* par les Japonais. Ces derniers possèdent un grand nombre de races assez perfectionnées, inférieures cependant aux nôtres.

Il en est de même en Chine. Nous avons cultivé, il y a quelques années, sous le nom d'*Aubergine Ta-houng-Tsé*, une race bien fixée, assez tardive, à gros fruits courtement ovoïdes, et à peu près exactement intermédiaire entre l'A. ronde de Chine et l'A. monstrueuse de New-York.

AUBERGINE BLANCHE. SYN.: MORELLE A ŒUFS, (Ivre VÉGÉTAL, PLANTE AUX ŒUFS, PONDEUSE (*Solanum ovigerum* DUN.). (ANGLAIS White egg-plant; ALL. Weisse Eierpflanze; SUÉDOIS Hvit ägg-planta; RUSSE Biely baklajaney).



Aubergine blanche. Plante aux œufs.
Réd. au cinquième.

Plante assez basse, ramifiée; tige et pétioles verts ou très faiblement violacés, munis de quelques épines blanches; feuilles sinuées sur les bords; fleurs lilas. Fruit blanc, rappelant exactement l'apparence d'un œuf de poule, mais jaunissant à la maturité. Cette variété n'est, à vrai dire, qu'ornementale et non potagère.

L'A. blanche se cultive exactement comme l'Aubergine ordinaire. Les fruits ne se mangent pas, mais peuvent servir pour l'ornementation des desserts, entrer comme surprise innocente dans la composition des corbeilles de fruits variés, etc.

Il en existe une variété plus basse, à fruits beaucoup plus petits, qu'on désigne sous le nom d'*Aubergine blanche naine*, et une autre à fruits de couleur *écarlate*, cultivée dans les jardins comme curiosité.

AULNÉE, AROMATE GERMANIQUE, **AUNÉE**, **ŒIL-DE-CHEVAL** (*Inula Helenum* L. ; *Corvisartia Helenium* MÉRAT). (ANGL. **Elecampane** ; ALL. **Alant** ; SUÉD. **Alandsrot**).

Grande composée vivace, à feuilles larges et longues, ovales-lancéolées, longuement atténuées en pétiole, les **caulinaires** sessiles, cordiformes embrassantes; tige dressée, rameuse au sommet, de 1 mètre et plus, portant à l'extrémité des rameaux des capitules larges, solitaires, d'un jaune vif.

On en utilisait jadis les racines, épaisses et charnues, à la manière des Salsifis. On n'en fait plus cas aujourd'hui que comme plante médicinale.

AUORE, CITRONNELLE, GARDE-ROBE, **HERBE ROYALE**, **VROGNE** (*Artemisia Abrotanum* L.). (ANGL. **Southernwood** ; ALL. **Eberraute** ; ITAL. **Abrotano**, **Abrotino**).

Composée vivace, buissonnante, de 1 mètre de haut, à rameaux très nombreux ; feuilles d'un vert pâle, divisées en segments extrêmement étroits ; fleurs nombreuses, petites, jaunâtres.

L'**Aurone** se multiplie de graines ou plus souvent de boutures, qui s'enracinent très facilement, surtout au commencement de l'été. Il est bon d'en rentrer toujours un pied ou deux en orangerie ou en serre, la plante étant sensible au froid.

On la cultive à cause de son goût agréable et de ses propriétés médicinales, qui sont celles de l'Absinthe.

BARBE-DE-CAPUCIN. — Voy. **CHICORÉE SAUVAGE**.

BARDANE GÉANTE A TRÈS GRANDE FEUILLE

Arctium majus BE RN — **Lappa edulis** SIEBOLD.

Fan). des *Composées*.

Noms ÉTR. : ANGL. Giant **edible-rooted burdock**. — ALL. **Riesen-Klette**, **Japanische Kl.** se D. **Aatlig kardborre-rot**. — ITAL. **Lappola**. — RUSSES **Repienick**, **Lapouchnik**.
POL. **Lopian**, **Czepiec**. — JAP. **Gobo**.

Japon. — *Bisannuelle*. — Feuilles radicales très grandes, cordiformes, ressemblant un peu à celles de l'Oseille-Patience, mais moins allongées ; tige rougeâtre, très ramifiée ; fleurs rouge violacé en capitules garnis d'écaillés crochues, comme celles de la Bardane ordinaire ; racines pivotantes, presque cylindriques, assez tendres et charnues quand elles sont jeunes. Graine oblongue, grisâtre, à enveloppe dure, ressemblant beaucoup à celle de l'Artichaut ; un gramme en contient 80 et le litre pèse 630 grammes ; la durée germinative en est de cinq années.

Il est douteux que cette plante soit spécifiquement distincte de la B. commune (*Arctium Lappa* Willd.), mauvaise herbe très répandue en Europe. Celle dont nous nous occupons ici est plus grande dans toutes ses parties, ce qui peut tenir à l'influence de la culture. Il y a longtemps, en effet, qu'elle est cultivée au Japon comme le sont chez nous les Salsifis et Scorsonères. — On la traite exactement de la même manière que ces racines.



Bardane géante à très grande feuille.
(Hm. au huitième).

CULTURE. — La Bardane étant une plante à racine pivotante et longue, a besoin d'un terrain bien défoncé à 0^m50 ou 0^m60 et aussi bien épierré que possible, en même temps que fumé au moyen de fumier bien décomposé. On sème soit au printemps, soit de préférence en Juillet, en rayons distants de 0^m25 à 0^m30 ; un peu plus tard on éclaircit le plant pour que le même espacement soit donné en tous sens. On arrose copieusement et aussi fréquemment que possible, surtout pendant les chaleurs, ce qui attendrira d'autant plus les racines. La récolte peut commencer trois mois après le semis et se continuer pendant tout l'hiver, si l'on a eu soin de couvrir le sol de litière pour l'empêcher de durcir.

USAGE. — Les racines, qui peuvent atteindre une longueur de 0^m30 à 0^m40, se mangent bouillies et accomodées de diverses manières; les jeunes pousses, récoltées au printemps, peuvent être consommées comme les asperges. — Ce légume a été introduit du Japon en Europe par le fameux voyageur et botaniste von Siebold, qui dit en avoir obtenu dans son jardin de Leyde de fort bons résultats. Pour que la chair en soit tendre et agréable, il faut arracher au bout de deux mois et demi ou trois mois de végétation : si l'on attend que la racine ait pris tout son développement, elle se ramifie et devient dure et presque ligneuse; il n'est donc pas surprenant que dégusté dans ces conditions, ce légume ait été à plusieurs reprises déclaré détestable. Consommé jeune, comme chez les Japonais, il n'est pas délicieux, mais il est assurément fort passable.

BASELLE BLANCHE

Basella rubra L. var. *alba*. — *B. alba* L.

Fam. des *Chénopodées*.

SYNONYMES : t i nard blanc d'Amérique, l pinard blanc de Malabar.

Noms ÉTR. : ANGL. Commun white basella, White Malabar nightshade. — ALL. Crûner Indischer Spinat, Malabar Spinat, Weisse Klimmelde. — SUEO. Hvit indisk spenat.

FLAM. Meier. — ITAL. Basella. — Est. Basela. — PORT. Bretalha branca.

RUSSE Biely amerikanský chpinat.

Indes orientales. — *Bisannuelle (annuelle dans la culture).* — Plante à tiges sarmenteuses pouvant atteindre 1^m50 à 2 mètres, garnies de feuilles alternes,



Baselle blanche (Réd. au quinzième).

ovales-cordiformes, un peu ondulées, charnues, vertes; fleurs petites, verdâtres ou rouges, disposées en épi. Graine ronde, portant les vestiges du pistil et du calice, qui sont persistants: un gramme en contient 35; le litre pèse environ 460 grammes; la durée germinative de cette graine est de cinq ans au moins.

CULTURE. — La Baselle blanche se sème de bonne heure, en Mars-Avril sur couche chaude ; on la repique à la fin de Mai ou en Juin au pied d'un mur exposé au Midi, et l'on n'a plus qu'à l'arroser suffisamment pour en entretenir la production pendant tout l'été. Elle demande l'appui d'un treillage ou de rames.

USAGE. — Les feuilles se mangent à la manière des Épinards, et fournissent abondamment pendant tout l'été, la plante poussant d'autant plus vigoureusement qu'il fait plus chaud. On doit avoir soin, toutefois, de ne pas la dépouiller de tout son feuillage à la fois, ce qui retarderait la végétation.

La *Baselle rouge* (*Basella rubra* L.) ne diffère seulement de la précédente qu'en ce que toutes ses parties sont teintées de rouge pourpre. L'emploi et le mode de culture sont absolument les mêmes pour les deux variétés.

BASELLE A FEUILLE EN CŒUR

Basella cordifolia L.MK.

SYNONYME : Baselle de Chine à très large feuille.

NOM ÉTRANGER : ALL. *Ganzblättriger Indischer Spinat*.

Chine. — *Bisannuelle* (*annuelle dans la culture*). — Cette Baselle, importée de Chine en 1839 par le capitaine Geoffroy, est également sarmenteuse ; elle se distingue de la B. blanche et lui est préférable, comme aussi à la B. rouge, par ses feuilles plus larges, plus charnues, d'un vert plus foncé et donnant un produit plus abondant. Elle se montre aussi très lente à monter. La graine est de même forme, mais un peu plus grosse que dans la précédente espèce.

CULTURE. — La Baselle à feuille en cœur est principalement un légume des pays chauds ; elle peut rendre néanmoins de grands services dans les régions tempérées où la production des Épinards est rendue difficile par la sécheresse.

Sa culture ne diffère pas de celle de l'espèce précédente : on la sème sur couche au mois d'Avril pour la repiquer en Mai dans un endroit chaud et abrité ; il faut lui donner un soutien, car elk ne s'attache pas spontanément sur un mur lisse : une simple ficelle tendue ou une baguette de bois ou de roseau lui suffira amplement.

USAGE. — Se consomme en guise d'Épinards comme la Baselle blanche.

BASILIC GRAND

Ocimum Basilicum L.

Fam. des *Labiées*.

SYNONYMES : Basilic aux sauces, B. des cuisiniers, B. romain, Grand basilic, Herbe royale.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large sweet basil. — ALL. Grosser Basilikum. — FLAM. Basilik. — DAN. Basilikum. — SUÉD. *Storbladigbasilik*. — ITAL. Basilico. — ESP. Albaca, Albahaca. — PORT. *Manjericao*. — RUSSE *Bazilike kroupnolistny*. — POL. *Bazylika*.

Inde. — *Annuel*. — Tige haute de 0^m 30, très rameuse ; feuilles vertes, ovales-lancéolées ; fleurs blanches en grappes verticillées, feuillées. Graine petite, noire, oblongue, entourée d'une substance mucilagineuse qui se renfle dans l'eau comme celle de la graine de lin ; un gramme en contient 800 et le litre pèse 530 grammes ; la durée germinative de cette graine est de huit années.

CULTURE. — Le Basilic étant une plante des pays chauds, il est bon de le semer très clair sur couche au mois de Mars ou d'Avril ; on le repique en Mai en pleine terre, de préférence à une exposition chaude, en laissant un espace de 0^m 20 à 0^m 25 entre chaque plant, suivant les variétés.

Tous les Basilics se prêtent à la culture en pots. Dans le Midi on sème très clair en Avril, en place ou en pépinière, dans un endroit bien abrité et exposé au soleil.

USAGE. — Les feuilles sont très aromatiques et s'emploient beaucoup comme condiment dans les sauces et préparations culinaires.

On a prêté autrefois au Basilic et on lui attribue encore, dans certains pays, des vertus médicinales des plus actives. Son parfum et son goût agréable suffisent à le recommander comme plante potagère.



Basilic grand.
Réd. au huitième.

BASILIC GRAND VERT.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large green basil. — ALL. Grosser grüner **Basilikum**.

ITAL. **Basilico maggiore**. — ESP. **Albaca grande verde**, *A. romana*, *A. real*.

Paraît être le type de l'espèce. C'est une plante trapue, formant des touffes compactes et ramassées, de 0^m25 à 0^m30 de hauteur, sur un diamètre à peu près égal; feuilles vertes, luisantes, **courtement** ovales, de 0^m02 à 0^m03 de longueur; fleurs blanches, en longues grappes.

Le *Basilic anisé* (ESP. *Albaca anisada*) ne se distingue du B. grand vert que par son odeur plus aromatique et comparable à celle de l'Anis.

BASILIC GRAND VIOLET.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large purple basil. — ALL. Grosser violetter **Basilikum**.

ITAL. **Basilico maggiore nero**. — ESP. **Albaca grande violada**.

Absolument de même taille et de même port que le B. grand vert; il en diffère par ses feuilles et ses tiges fortement teintées (l'un violet-brun foncé; ses fleurs, en grappes, sont lilacées.

[BASILIC A FEUILLE DE LAITUE.

Noms ÉTR. : ANGL. Lettuce-leaved basil. — ALL. **Lattichblättriger grosser grüner Basilikum**.

ESP. **Albaca de hojas de lechuga**.

Variété à feuilles larges, cloquées, ondulées, atteignant 0^m05 à 0^m10 de longueur; plante trapue, basse, un peu moins ramifiée que les précédentes, mais paraissant bien dériver du même type. Les fleurs, réunies en grappe serrée, se montrent un peu plus tard dans cette race que dans la précédente.



Basilic à feuille de Laitue (Réd. au cinquième).

Il est à remarquer que les feuilles de ce Basilic, beaucoup plus grandes que celles de tous les autres, sont aussi beaucoup moins nombreuses. Il en est presque toujours ainsi dans la nature : les organes qui prennent un grand développement diminuent de nombre. De même, dans les plantes d'ornement, quand les fleurs sont très grandes ou très doubles, elles sont généralement moins nombreuses que dans les formes à petites fleurs de la même espèce.

BASILIC FRISE.

SYNONYME : B. à feuille d'Ortie.

Noms ÉTR. : ANGL. Curled basil. — ALL. **Krausblättriger Basilikum**. — ITAL. **Basilico arriciuto**.

ESP. **Albaca de hojas de ortiga**.

Variété à feuilles vertes, laciniées et crépues, qui lui donnent une apparence tout à fait distincte.

BASILIC FIN**Ocimum Basilicum** var. *minimum* L.Fam. des *Labiées*.

Noms ÉTR. : ANGL. Bush basil. — ALL. Feinblättriger Basilikum. — suéd. **Dvargbasilik**.
 ESP. **Albaca menuda**, A. flua. — RUSSE **Malarossly bazilike**.

Plante plus naine, plus compacte et plus ramifiée que le Basilic grand ; Feuilles beaucoup plus petites; tiges d'environ 0^m20 de haut; fleurs blanches verticillées. Graine semblable à celle du B. grand. — Mêmes culture et usage.

BASILIC FIN VERT.

SYNONYMES : Petit basilic, B. des moines.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green hush basil. — ALL. **Feinblättriger grüner Basilikum**.ITAL. **Basilico minore**, B. dei **monaci**. — ESP. **Albaca menuda verde**.

Plante entièrement verte, à feuilles ovales, petites. Convient particulièrement pour la culture en pots et s'emploie très communément pour cet usage.

Le Basilic fin vert se voit très souvent sur les fenêtres des plus pauvres habitations, principalement dans les pays chauds. On l'apprécie surtout à cause de sa verdure fraîche et vive et de son parfum remarquablement fin et pénétrant. Il forme de jolies touffes compactes, qui se couvrent en été d'une multitude de petites grappes de fleurs d'un blanc rosé, se détachant agréablement sur le feuillage qui est d'un vert intense.



Basilic fin vert (Réd. au huitième).

BASILIC FIN VERT NAIN COMPACT.NOMS ÉTR. : ANGL. Green compact bush basil. — ALL. **Feinblättriger grüner Zwerg-B.**

Diffère du précédent par le plus grand nombre de ses tiges, qui sont extrêmement ramifiées et garnies d'un feuillage très fin, luisant, et agréablement parfumé.

Ce Basilic forme des potées touffues, très compactes et arrondies, d'un très joli effet ; il se développe rapidement et possède au point de vue du goût et de l'odeur toutes les qualités des autres variétés de Basilic fin.

Ses fleurs forment, au sommet des tiges, des petites grappes très courtes, mais extrêmement nombreuses.

Cette variété, originaire de Marseille, est tout particulièrement appropriée à la culture en pots ; c'est celle qu'emploient de préférence un grand nombre de jardiniers du Midi.



Basilic fin vert nain compact.

Réd. au cinquième; rameau grandeur naturelle.

BASILIC FIN VIOLET.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple bush basil. — ALL. *Feinblättriger* violetter Basilikum.
ITAL. *Basilico minore nero*. — ESP. *Albaca* menuda violada.

De même taille que le Basilic fin vert, cette plante est d'une teinte violet foncé dans toutes ses parties ; fleurs blanc lilacé. Elle forme une petite touffe compacte et très garnie de rameaux et de feuilles.

BASILIC FIN VIOLET NAIN COMPACT.

Cette petite variété est à la précédente ce que le B. fin vert, nain compact est au B. fin vert. Trapue, très compacte, à feuillage extrêmement fin et d'un violet très foncé, elle forme de jolies potées très touffues qui contrastent agréablement avec la variété verte.

BASILIC EN ARBRE

Ocimum gratissimum L.

Fam. des *Labiées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Tree basil, East-Indian basil. — ALL. *Strauch-Basilikum*.
Grosser Baum-B. — SUÉD. Ostindisk Basilik. — RUSSE Koustarny bazilike.

Ce qu'on trouve ordinairement dans les cultures sous le nom de Basilic en arbre ne paraît pas être le véritable *O. gratissimum* L., mais plutôt l'*O. sucre* Willd. C'est une plante annuelle, à tige dressée, ramifiée dès la base, formant une pyramide de 0^m50 à 0^m60 de haut sur 0^m30 à 0^m40 dans la partie la plus large; feuilles oblongues, pointues, dentées; fleurs lilas, en épis interrompus, occupant les sommités des tiges.

Le parfum en est très agréable, mais c'est une plante tardive, qui convient principalement aux climats chauds. La graine en est très fine; un gramme en contient environ 1500, et le litre pèse 580 grammes.

Même culture et même usage que les espèces précédentes de Basilic.

BAUME COQ (*Chrysanthemum Balsamita* L.). Composée. — Cette plante, indigène et vivace, se multiplie facilement par la division des touffes à l'automne ou au printemps. Ses feuilles ovales, plus ou moins dentelées, sont assez fréquemment employées comme condiment. En Angleterre, on s'en servait autrefois pour parfumer la bière appelée « *ale* ». Préfère les terrains frais.

BELLE-DAME. — Voy. **ARROCHE**,

BENINCASA

Benincasa *cerifera* SAVI. — *Cucurbita cerifera* FISCH.

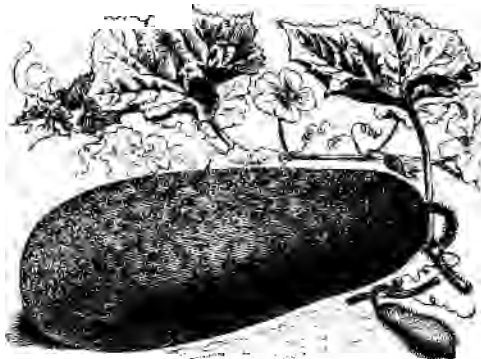
Fam. des *Cucurbitacées*.

SYNONYME : Courge à la cire.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Wax gourd, White gourd. — ALL. *Wachs-Kürbiss*.
SUÉD. *Vax kūrbits*. — RUSSE *Voskavaia tykvā*. — POT- *Woskowe ogórki*.

Inde et Chine. — *Annuel*. Plante sarmenteuse, étalée sur terre comme les Courges et les Concombres; tiges minces à cinq angles saillants, atteignant 1^m50 à 2 mètres de longueur; feuilles grandes, légèrement velues, arrondies-cordiformes et quelquefois à trois ou cinq lobes peu marqués; fleurs axillaires jaunes, partagées en cinq divisions presque jusqu'à la base de la corolle.

ouvertes en forme de coupe évasée, de 0^m05 ou 0^m06 de diamètre; calice réfléchi, assez ample, souvent pétaloïde. Fruit oblong, cylindrique, très velu jusque vers l'époque de la maturité, où il atteint une longueur de 0^m33 à 0^m40 sur 0^m10 à 0^m12 de diamètre. Il est alors revêtu d'une sorte de fleur ou pruine blanchâtre, analogue à celle qui couvre les prunes, mais plus blanche, beaucoup plus abondante, et constituant une véritable cire végétale. Graine plate, grisâtre, tronquée, au nombre de 21 par gramme; le litre pèse 300 grammes; la durée germinative de cette graine est de dix années.



Benincasa cerifera (Réd. au dixième)

CULTURE. — La culture du *Benincasa cerifera* est la même que celle des Courges en général.

USAGE. — Les fruits s'emploient également à la manière des Courges; la chair en est extrêmement légère, faiblement farineuse et intermédiaire entre la courge et le concombre. On peut les conserver assez avant dans l'hiver.

BETTE. --- Voy. POIRÉE.

BETTERAVE

Beta vulgaris L.

Fam. des *Chénopodées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Beet, Garden beet. — ALL. Beete, Salat-Rübe, Runkelrübe.

SUD. Rôdbeta. — ITAL. Barbabietola d'insalata. — ESP. Remolacha hortelana.

PORT. Betteraba. — RUSSE Sveklovitsa obyknovennaïa.

ROI.. Buraki čwıklowe. — JAP. Tô-jisa.

Europe méridionale. — *Bisannuelle.* — Plante formant, la première année, une racine plus ou moins longue, plus ou moins épaisse et charnue, et montant à graine la seconde année. Feuilles radicales ovales, longuement pétiolées, souvent cloquées et ondulées; tige haute de 1m50, cannelée, droite, anguleuse, ramifiée; fleurs petites, verdâtres, par groupes de deux à six le long des rameaux. Les calices des fleurs continuent à s'accroître après la floraison; ils enveloppent complètement la graine, prennent une consistance et une apparence subéreuses, et constituent par leur réunion ce qu'on appelle communément la graine de betterave, mais ce qui est en réalité un véritable fruit ou glomérule, à peu près de la grosseur d'un pois, contenant presque toujours plusieurs sentences; un gramme contient environ 50 de ces fruits, qui pèsent 250 grammes au litre. La graine elle-même est très petite, réniforme, brune, luisante; l'enveloppe en est extrêmement mince; elle conserve sa faculté germinative six ans et plus.

On ne sait pas exactement à quelle époque la Betterave est entrée dans les cultures. Les anciens la connaissaient, mais il n'est pas certain qu'ils l'aient cultivée. Olivier de Serres en fait mention comme introduite d'Italie peu avant l'époque où il écrivait.

CULTURE. — Les Betteraves se sèment en place en pleine terre, en Avril-Mai, c'est-à-dire aussitôt que les gelées ne sont plus à craindre. On sème de préférence en rayons distants de 0^m35 à 0^m40, ce qui rend les binages plus faciles ; on éclaircit en laissant 0^m20 à 0^m30 entre les plants, suivant leur force et selon la qualité du sol.

Les Betteraves préfèrent une terre riche, profonde, bien fumée et profondément ameublie. Il est bon que le fumier soit enterré dès l'automne, l'engrais frais et pailleux ayant l'inconvénient de faire fourcher les racines. Quelques arrosages pendant les sécheresses complètent les soins à donner à cette plante, dont la récolte se continue du mois de Juillet à la fin de l'automne, selon l'époque du semis.

En Angleterre et en Amérique, pour avancer la production, on sème aussi sous châssis, dès la mi-Mars, sur couche tiède. Ce semis se fait clair, en rayons ou à la volée ; on met en place dès que les racines ont atteint la grosseur du petit doigt.

Au Japon, on sème la Betterave deux fois par an, à l'automne et au printemps, d'où le nom de *Fudansô* qui signifie « *herbe perpétuelle* ».

INSECTES NUISIBLES. — Plusieurs insectes s'attaquent à la Betterave, mais leurs dégâts sont ordinairement peu importants dans le potager; le plus redoutable d'entre eux, le *Sylphe opaque*, se combat à l'aide d'aspersions à l'arséniure de cuivre.

USAGE. — Les Betteraves potagères se cultivent pour leurs racines que l'on consomme soit simplement cuites, soit confites au vinaigre ; coupées en rondelles, on les emploie souvent dans les salades où leur couleur vive est d'un très joli effet.

Les Japonais cultivent la Betterave pour ses feuilles, qu'ils consomment cuites, comme les Épinards. Les feuilles des variétés rouges (*Kwa-Yen-Sai* et *Sangojuna*) servent à orner les plats.

Sous l'influence de la culture, la Betterave sauvage a donné naissance à un grand nombre de races, que l'on peut diviser en trois catégories :

1^o Les **BETTERAVES POTAGÈRES**, chez lesquelles la sélection a développé les éléments colorants et les principes sucrés de la racine;

2^o Les **BETTERAVES FOURRAGÈRES**, plus volumineuses et plus productives, cultivées en grand pour l'alimentation du bétail;

3^o Les **BETTERAVES A SUCRE OU A ALCOOL**, d'une culture et d'un emploi uniquement industriels.

Nous ne nous occuperons que de la première catégorie, les deux autres sortant du cadre de cet ouvrage (1).

I. — *Betteraves potagères à chair rouge.*

BETTERAVE ROUGE GROSSE.

SYNONYMES : B. rouge écarlate, B. rouge longue.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long smooth blood red (out of ground) beet.

ALL. Grosse lange dunkelrote Salat-Rübe.

La plus généralement cultivée en France, presque intermédiaire entre les races potagères et fourragères; elle est très productive, très rustique, et en même temps d'une bonne qualité comme légume. C'est celle qu'à Paris on apporte le plus fréquemment cuite sur les marchés.

Racine presque cylindrique, de la grosseur du bras, longue de 0^m30 à 0^m35 environ, s'élevant à un peu plus du tiers hors de terre, quelquefois racineuse et fourchue dans la partie enterrée lorsqu'elle est cultivée dans un terrain

(1) Pour les Betteraves fourragères et les Betteraves à sucre et de distillerie, voyez notre Ouvrage : LES PLANTES DE GRANDE CULTURE.

insuffisamment ameubli ; la peau est d'un rouge foncé uni, tandis que la partie hors de terre est plus ou moins rougeâtre et rugueuse ; chair rouge foncé; feuillage ample et vigoureux, vert, marbré et veiné de rouge; pétioles très rouges.

Le fort volume des racines de la Betterave rouge grosse et son grand rendement doivent la faire préférer aux autres variétés potagères pour la grande culture. — Depuis quelque temps on recherche pour divers usages industriels les betteraves à chair et à jus très rouges ; celle-ci est éminemment convenable pour ce genre d'emploi.

La *B. de Gardanne*, très estimée dans le midi de la France, se rapproche beaucoup de la *B. rouge grosse* ; elle est seulement un peu plus épaisse du collet et plus enterrée. C'est cette race qui a été surtout préconisée, il y a une vingtaine d'années, pour la fabrication du *vin de betterave*.

BETTERAVE ROUGE LONGUE LISSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. (Am.) Long smooth blood red (in ground) beet, Long smooth Rochester B. — ALL. Grosse lange glatte dunkelrote Salat-Rübe.

Racine très longue, presque cylindrique, atteignant facilement 0^m 35, avec un diamètre ne dépassant guère 0^m 05, presque entièrement enterrée; peau bien lisse, unie, rouge foncé; chair rouge-noir.

Belle variété, de bonne qualité et se conservant bien ; elle demande, pour se développer parfaitement, un sol profond, substantiel, bien défoncé et bien amendé.

On la cultive beaucoup en Amérique, où elle est particulièrement appréciée.



B. rouge grosse.
Réd. au cinquième.

BETTERAVE ROUGE CRAPAUDINE.

SYNONYMES : Betterave écorce, B. écorce de chêne, B. noire écorce de sapin, B. précoce noire.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Crapaudine or Rough skin beet. — ALL. Dunkelrote Crapaudine rauhhäutige Salat-Rübe.

Une des plus anciennes variétés connues; très facile à distinguer de toutes les autres par l'apparence particulière de sa peau, qui est noire, crevassée, et qui rappelle l'aspect de l'écorce d'un jeune arbre, ou mieux encore d'un Radis noir d'hiver. Racine assez longue, presque complètement enterrée, de forme souvent un peu irrégulière; chair très rouge, sucrée, ferme; feuilles nombreuses, un peu tourmentées, plutôt étalées que dressées, à pétiole rouge et limbe presque entièrement vert (*Voy.* la fig. page 40).

La *B. crapaudine* donne un exemple frappant de l'absence de liaison nécessaire entre la couleur de la chair d'une betterave et celle de son feuillage. Aucune autre race n'a la chair plus colorée et pourtant beaucoup ont le feuillage plus fortement teinté de rouge. L'abondance du produit que donne cette variété et l'excellente qualité de sa racine paraissent donner raison à ceux qui prétendent que l'on fait fausse route en recherchant des betteraves à feuillage très coloré, soutenant qu'il vaudrait mieux concentrer la matière,

colorante dans la racine, où elle est réellement utile, et laisser au feuillage la teinte verte qui est la plus favorable à l'accomplissement de ses fonctions de respiration.

La Betterave dite *Petite négresse de Bennes* et la *B. rouge des Diorières* ne paraissent pas différer de la *B. crapaudine* commune.

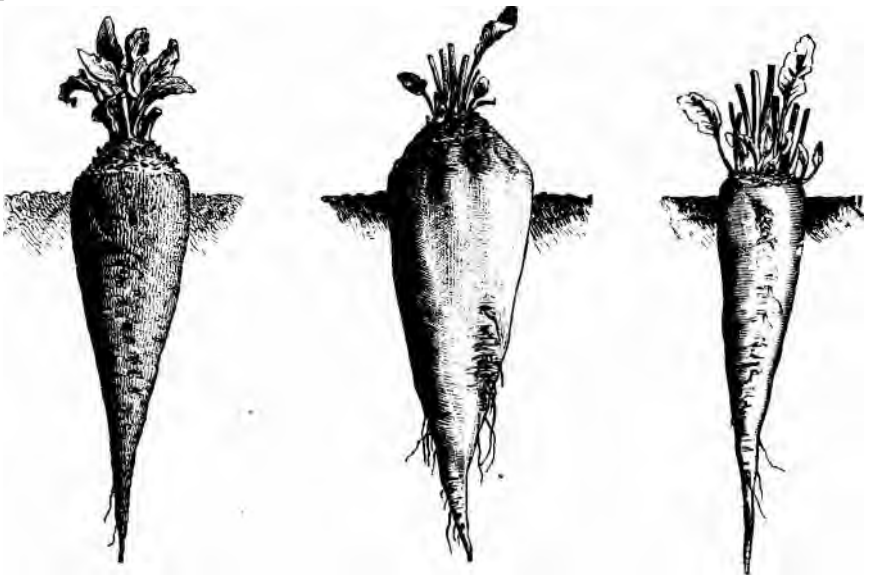
BETTERAVE ROUGE DE **CASTELNAUDARY**.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Castelnauary deep blood red beet.

ALL. *Schwarzrote* Castelnauary Salat-Hübe.

Variété de petite taille, très enterrée, assez mince, droite, parfois un peu racineuse; peau rouge-noir; chair d'un rouge très foncé, serrée, compacte, très sucrée; feuilles rouge foncé, à longs pétioles. — Cette variété n'est pas d'un grand rendement, mais elle est d'excellente qualité.

Les deux variétés anglaises : *Very dark red beet* et *Goldie's superb black*, peuvent être assimilées à la *B. de Castelnauary*; la dernière a seulement la racine un peu plus renflée.



B. rouge crapaudine.
Réd. au cinquième.

B. rouge foncé de Whyte.
Réd. au cinquième.

B. rouge de Castelnauary.
Réd. au cinquième.

BETTERAVE ROUGE FONCÉ DE WHYTE,

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Whyte's very deep blood red beet*, *Barratt's crimson B.*, *Oldacre's blood red B.*, *Perkin's black B.*

Belle race de grosseur moyenne. Racine longue, un peu large du collet, quelquefois plutôt un peu anguleuse que régulièrement arrondie; peau lisse, d'une teinte ardoisée très foncée; chair rouge-noir, ferme et de bonne qualité; feuillage assez vigoureux, pétioles rouges, limbe un peu cloqué et ondulé, d'un rouge brun plus ou moins lavé et mêlé de vert.

C'est une des plus recommandables; elle a la chair extrêmement colorée, et la teinte grisâtre ou plombée de sa peau permet de la reconnaître aisément entre toutes les autres. Elle est passablement productive et de bonne garde.

BETTERAVE ROUGE NAINE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Nulling's dwarf improved deep blood red beet*.

ALL. *Schwarzrote Zwerg-Salat-Hübe*.

Très jolie race, petite, line, mince, effilée, enterrée. Racine de forme bien régulière; feuilles rouge foncé, demi-dressées, à limbe uni, très peu ondulé et beaucoup plus long que large. Chair très rouge et de qualité remarquable.

BETTERAVE ROUGE NAINE DE DELL.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Dell's crimson beet*, *Osborn B.*, *Dell's black leaf B.*

D'origine anglaise, assez voisine de la B. rouge naine; racine petite, régulière, fine du collet, mince et très effilée; feuillage rouge foncé, plus ample que dans la B. rouge naine, largement cloqué, à reflets glacés, et retombant vers la terre; pétioles assez gros et très rouges; chair très colorée et très sucrée.

Cette variété et la précédente donnent de petites racines, mais par contre elles peuvent être cultivées très serrées; elles sont de précocité moyenne.



B. rouge naine.
Réd. au cinquième.

B. rouge à feuillage ornemental.
Réd. au cinquième.

B. rouge naine de Dell.
Réd. au cinquième.

Plusieurs autres variétés anglaises se rapprochent beaucoup de la Betterave rouge naine et de la B. rouge de Dell, sans qu'on puisse les dire absolument identiques à l'une ou à l'autre. De ce nombre sont les suivantes :

Bailey's fine red, *Sang's dwarf crimson*, *Saint-Osyth*, *Dickson's exhibition*, *Dobbie's purple*; *Omega dwarf lopped* et *Non-pareil dwarf green top*.

BETTERAVE ROUGE A FEUILLAGE ORNEMENTAL.

SYNONYME : B. à feuille de *Dracena*.

NOMS ÉTR. : ANGL. *Dracena leaf beet*. — ALL. *Dracena-blättrige oder Zier-Salat-Rübe*.

Cette jolie et curieuse variété a la racine mince, effilée, assez longue et presque semblable, en plus petit, à celle de la B. rouge naine, mais elle en diffère tout à fait par ses feuilles beaucoup plus étroites, plus longues, plus nombreuses et généralement arquées en forme de faucille; leur réunion l'orne un bouquet

arrondi, très élégant, et qu'on prendrait volontiers, à première vue, pour le feuillage d'une plante de serre, *Dracæna* ou *Croton*.

C'est bien plutôt comme plante d'ornement que cette variété est à recommander, quoiqu'elle ne soit pas sans mérite comme légume.

BETTERAVE ROUGE DE COVENT-GARDEN.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Covent-Garden red beet. — ALL. *Schwarzrote* Covent-Garden Salat-Rübe.

Très jolie betterave potagère, plutôt longuement ovoïde que fusiforme, mais en même temps complètement enterrée et parfaitement nette. La chair en est fortement colorée en rouge sang ; le feuillage, relativement léger, est largement teinté de violet et devient complètement brun-noir à l'arrière-saison.

Les variétés : *Dewar's dwarf red*, *Drummond's Non such*, *Ferry's half long* et *Half long blood*, peuvent être rapportées comme synonymes à la B. de Covent-Garden, dont elles diffèrent, tout au plus, par un peu moins de longueur dans la racine, mais la nuance est si légère qu'on peut la regarder connue négligeable.



B. rouge de Covent-Garden (Réd. au cinquième).



B. Reine des noires Md. au cinquième).

BETTERAVE REINE DES NOIRES.

SYNONYME : B. rouge foncé à salade de *Mon/reaux*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Black Queen beet. — ALL. Königin der *Schwarzen* Salat-Rübe.

Par certains caractères, cette race se rapproche de la B. piriforme de Strasbourg, mais elle a le feuillage moins développé, plus ramassé et bien mieux en proportion avec les dimensions de la racine; *celle-ci* est conique au sommet et à la base, mais plus allongée dans la partie inférieure. La chair en est d'un rouge tellement foncé qu'elle est presque noire. Les feuilles, de leur côté, présentent un coloris non moins intense ; elles sont relativement larges, un peu cloquées, très courtes et presque obtuses; à aucune période de leur végétation, elles ne sont franchement vertes, ce qui est extrêmement rare,

même dans les races qui ont le feuillage le plus fortement coloré à l'automne.

La Betterave Heine des noires peut très bien, comme la B. rouge de Dell ou la B. rouge à feuillage ornemental, être utilisée pour faire des bordures ou des corbeilles de coloris foncé.

BETTERAVE PIRIFORME DE STRASBOURG.

SYNONYMES : B. rouge de Strasbourg, B. piriforme de Cologne.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Pear-shaped Strasburg beet, Bastian's half-long dark B.,

Non plus ultra B. — ALL. Schwarzrote Strassburger birnförmige Salat-Rübe.

Racine demi-longue, à peu près complètement enterrée; peau et chair d'un rouge extrêmement foncé; feuillage et pétioles très colorés aussi et presque noirs. — C'est la plus fortement colorée des betteraves potagères. On doit reconnaître, par contre, qu'elle n'est pas très productive et que le développement de ses feuilles et de ses pétioles est un peu disproportionné avec le volume des racines. A l'opposé de la 13. rouge naine, elle ne tient pas, à l'arrachage, ce que promet l'apparence de son feuillage.



B. piriforme de Strasbourg.
Réd. au cinquième.



B. rouge à salade de Trévise.
Réd. au cinquième.



B. rouge hâtive de Dewing.
Réd. au cinquième.

BETTERAVE ROUGE A SALADE DE TRÉVISE.

SYNONYME : B. rouge printanière de Turin.

Noms ÉTR. : ANGL. Treviso or Columbia beet. — ALL. Dunkelrote plattrunde Treviser Salat-B.

Jolie petite race potagère, qui peut être considérée comme intermédiaire entre les variétés demi-longues et les variétés rondes ou aplaties.

En effet, quoiqu'elle ait la racine plus large qu'épaisse, la B. de Trévise indique bien, par la forme en toupie de son extrémité inférieure, sa parenté avec les betteraves à racines allongées. Elle est surtout remarquable par la légèreté de son feuillage et la finesse de ses pétioles; aucune autre race de betterave ne produit aussi peu de feuillage : c'est là un mérite très appréciable.

La *Betterave Excelsior* est une variété anglaise ayant beaucoup d'analogie avec la B. rouge de Trévise, dont elle ne paraît différer que par une plus grande épaisseur de la racine et moins de précocité.

BETTERAVE ROUGE HATIVE DE DEWING.

NOMS ÉTR. : ANGL. Dewing's blood turnip beet. — ALL. Dewing's runde frühe Salat-Hübe.

Cette jolie race, d'origine américaine, forme assez exactement la transition entre la B. rouge ronde et la B. Éclipse, dont il sera question ci-après. Elle a la racine épaisse, bien lisse, hémisphérique au-dessus du sol, mais légèrement

44 BETTERAVE

conique et en forme de toupie dans la partie enterrée; la chair en est bien colorée sans être particulièrement foncée. Le feuillage est moyen, plutôt léger, vert veiné et marbré de rouge pendant l'été et se colorant d'une façon plus uniforme en rouge-brun à l'approche des froids ; il présente beaucoup d'analogie avec celui de la B. plate d'Égypte.

La *Betterave Arlington favorite*, bonne race américaine bien colorée et à petit feuillage, ne paraît différer que très peu de la B. hâtive de Dewing.

BETTERAVE ECLIPSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Eclipse dark red turnip beet. — ALL. Eclipse kugelrunde Salat-Rübe.

Très jolie race potagère qu'on peut décrire en peu de mots, en disant que c'est une Betterave d'Égypte sphérique ; comme la B. d'Égypte, en effet, elle est très précoce, très nette et a le feuillage très léger: elle est caractérisée, d'autre part, à la différence de la B. plate d'Égypte, par sa racine tout à fait sphérique qui la rend, à diamètre égal, presque deux fois plus productive et lui donne en outre l'avantage de pouvoir grossir sans se déformer. — La B. Éclipse est d'origine américaine et c'est certainement la meilleure variété de betterave potagère qui nous soit venue de ce pays.



Betterave Éclipse.
Réd. au cinquième.

A cette variété on peut rapporter la *Betterave Model*, race anglaise à feuillage très réduit et chair très colorée.

La *B. crimson globe*, variété anglaise d'introduction récente, paraît aussi se rapprocher par ses caractères de la B. Éclipse. Racine nette, bien lisse, légèrement plus longue que large, parfaitement pincée aux extrémités et bien colorée. Chair violet foncé, légèrement zonée, tendre et sucrée. Feuillage léger, rouge-brun.

BETTERAVE ROUGE RONDE PRÉCOCE.

SYNONYMES : B. rouge-noir plate, B. rouge ronde à feuilles noires.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early blood red turnip beet. — ALL. Runde frühe rote Turnip Salat-Rübe.

Variété hâtive, à racine arrondie et demi-aplatie, à peine à moitié enterrée; peau rouge violacé foncé, un peu rugueuse ; chair assez serrée et d'un beau rouge; feuillage passablement ample, à fond vert, très largement marbré et veiné de rouge-brun, pétioles rouges ou roses.

Parmi les variétés américaines qui se rapprochent de la Betterave rouge ronde précoce, quoique distinctes pourtant, nous citerons les suivantes comme étant les plus intéressantes et les plus répandues :

B. Detroit dark red turnip. — Une des variétés les plus cultivées aux États-Unis. Elle paraît être une sélection de la B. rouge ronde précoce. Racine ronde ou légèrement ovoïde, bien lisse, d'une belle couleur rouge sang foncé; chair rouge vif, tendre et de bonne qualité; le feuillage est érigé, léger, à fond vert veiné de rouge foncé.

B. Electric. — *Se rapproche* de la *B. Detroit dark red turnip*, mentionnée plus haut. Comme elle, hâtive, presque sphérique, lisse. Racine rouge très foncé ; chair rouge vif marquée de zones plus pâles.

B. Bastian's early blood turnip. — Racine en forme de toupie, rouge vif ; chair violacée, zonée de blanc, tendre, très sucrée et de bonne qualité ; feuillage léger, vert à pétioles teintés de violet.

B. Edmand's early blood turnip. — Racine arrondie ou en forme de toupie, lisse, de couleur rouge foncé ; chair rouge violacé marquée de zones plus pâles, tendre et sucrée ; feuillage court, étalé ; limbe vert, à bord ondulé ; pétioles et nervures rouge foncé.

B. dark Stinson. — Race voisine de la *B. Edmand's blood turnip* ; s'en distinguant par une racine peut-être un peu plus épaisse et un feuillage plus lin.



Betterave
rouge ronde précoce.
Réd. au cinquième.



Betterave
rouge plate de Bassano.
Réd. au cinquième.



betterave
rouge-noir plate d'Égypte.
I d. au cinquième.

BETTERAVE ROUGE-NOIR PLATE D'ÉGYPTE.

SYNONYME : Carotte à salade (Loire).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Extra early Egyptian beet*, *Dark red flat Egyptian B.*

ALL. *Ägyptische oder Athener schwarzwrote plattrunde Salat-Rübe.*

Race extrêmement précoce et certainement la meilleure des variétés potagères hâtives. Racine arrondie, aplatie, surtout en dessous, ne faisant presque que poser sur la terre, où elle ne s'enfonce que par un pivot assez fin ; très régulière tant qu'elle ne dépasse pas la grosseur du poing, devenant fréquemment irrégulière ou sinueuse en grossissant. Peau très lisse, rouge violacé ou ardoisé ; chair rouge sang foncé ; feuillage léger, rouge-brun plus ou moins mélangé de vert, porté sur des pétioles longs et minces d'un rouge vif.

Semée en pleine terre dans de bonnes conditions, la *B. d'Égypte* peut être consommée dès le mois de Juin, quand elle a la grosseur d'une petite orange : c'est aussi le moment où la qualité en est la meilleure. Semée sur couche, elle peut se récolter plus tôt encore. Elle peut se cultiver très serré.

BETTERAVE ROUGE PLATE DE BASSANO.

Noms ÉTR. : ANGL. *Bassano flat early beet.* — ALL. *Plattrunde Bassano Salat-Rübe.*

Variété vigoureuse, large, aplatie ; feuillage abondant, mais assez fin, vert, à pétioles lavés de rouge ; peau rouge grisâtre, surtout dans la portion non enterrée ; chair zonée de blanc et de rose, ferme, sucrée, fine.

Très estimée dans certains pays ; productive et de précocité moyenne.

Nous devons mentionner encore, comme étant bien distinctes, les variétés dont les noms suivent :

Cheltenham green top B. (B. de Cheltenham, B. rouge sang à feuille verte). — Variété d'origine anglaise, à racine assez longue, nette, régulièrement effilée et très enterrée. Plus encore que la B. 'crapaudine, celle-ci offre une opposition très marquée entre la couleur du feuillage, qui est vert pâle, et celle de la racine, dont la chair est d'un rouge très intense.

Crosby's Egyptian B. — Variété très estimée aux États-Unis, ne ressemblant à la B. rouge-noir plate d'Égypte que par sa grande précocité. Elle est plus épaisse et plus volumineuse que cette dernière, mais moins colorée. Couleur vermillon distincte, feuillage léger. Une des variétés les plus hâtives.

Lentz B. — Race américaine très précoce. Racine en toupie, à chair rouge marquée de zones plus pâles ; feuillage court, vert teinté de brun.

Short's pine-apple B. (SYN. *Pine-apple dwarf red*, *h enderson's pine-apple*). — Racine assez courte, pivotante, de 5 à 6 centimètres de diamètre ; chair très foncée ; feuilles rouges, étalées, raides, à pétioles orangés.

Victoria B. — D'origine allemande, à racine demi-longue, (l'un rouge foncé ; moins remarquable par son mérite comme légume que par l'aspect particulier et pour ainsi dire métallique de son feuillage, qui la rend assez ornementale.

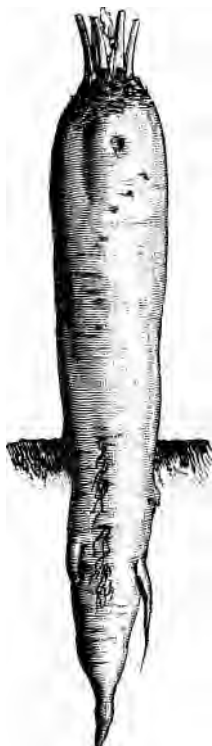
II. *Betteraves potagères à chair jaune.*

BETTERAVE JAUNE GROSSE.

SYNONYMES : B. jaune longue, Carotte jaune (Loire).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long yellow beet, Orange B.

ALL. Grosse lange gelbe Salat-Rübe.



Betterave jaune grosse.
Réd. au cinquième.

Variété aussi souvent usitée dans la grande culture que dans les jardins potagers, où l'on donne presque généralement la préférence aux betteraves à racines rouges. Elle est très estimée dans quelques régions, et c'est celle que cultivaient autrefois les nourrisseurs de Paris et des environs, qui la considéraient comme particulièrement nutritive et comme augmentant chez les vaches la production du lait, tout en lui donnant une couleur agréable. Aujourd'hui, ils l'ont presque tous remplacée par les variétés fourragères : Jaune des Barres, Jaune de Vauriac et Géante blanche demi-sucrière.

La racine est longue, presque cylindrique, sortant à peu près à moitié hors de terre ; feuilles dressées et vigoureuses, vertes, à pétioles jaunes ; peau d'un jaune orangé ; chair sucrée, jaune d'or, marquée de zones plus pâles, quelquefois presque blanches.

Bien productive, c'est en même temps une des meilleures betteraves à chair jaune.

La *Betterave jaune* (de Castelnau-dary, petite variété à racine longue et enterrée, dégénère rapidement et facilement ; aussi a-t-elle à peu près complètement disparu des cultures malgré l'excellente qualité de sa chair, qui est d'un jaune foncé et extrêmement sucrée.

BETTERAVE JAUNE RONDE SUCRÉE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Round yellow beet, Early yellow turnip B. — ALL. Gelbe runde süsse Salat-Rübe.

Racine arrondie, un peu en forme de toupie, à fort pivot; peau d'un jaune orangé; chair jaune vif zonée de jaune pâle ou de blanc; feuilles assez courtes et amples, cloquées, ondulées, à pétioles et nervures jaunes.

Les variétés de betteraves potagères à chair jaune sont peu nombreuses et celle-ci est certainement une des meilleures de la série; sa racine est très sucrée et de qualité très fine, elle prend, quand elle est bien cuite, une jolie teinte orangée.



ti et. jaune ronde sucrée.
Réd. au cinquième.

Nous n'avons parlé ici que des Betteraves franchement potagères, laissant de côté les races spécialement cultivées comme racines fourragères ou pour l'industrie du sucre et de l'alcool. Ces dernières avaient été mentionnées dans la précédente édition par une extension qui serait moins justifiée, à présent que nous avons traité de ces races dans un ouvrage consacré aux *Plantes de grande culture*, où elles se trouvent mieux à leur place (1).

BON—HENRI. — Voy. ARROCHE.

BONNET D'ÉLECTEUR. — Voy. COURGE PATISSON.

BONNET TURC. — Voy. COURGE GIRAUMON.

BOURRACHE OFFICINALE. (*Borago officinalis* L.). (ANGL. Borage, Cooltankard; ALL. Borretsch, Gurkenkraut; FLAM. Bernagie; ITAL. Boragine, Borrana; Esp. Borraja; RUSSE Ogouretchnaïa trava). Fam. des *Borraginées*.

Plante annuelle à tige de 0^m 30 à 0^m 50, fistuleuse, hérissée de poils piquants; feuilles alternes, ovales, rudes et piquantes; fleurs en cyme scorpioidé, larges de 0^m 02 à 0^m 03, de belle couleur bleue dans la variété la plus commune, quelquefois rouge violacé ou blanches.

La Bourrache ne demande aucun soin de culture; semée en place dans un coin du jardin, au printemps ou en automne, elle y fleurira au bout de quelques mois.

Les fleurs servent quelquefois pour l'ornement des salades, mais, à vrai dire, la Bourrache est bien plutôt une plante officinale qu'une plante potagère.

BOURSETTE. — Voy. MACHE.

BRICOLI. — Voy. CHOU FRISE D'HIVER.

BROCOLI. — Voy. CHOU-BROCOLI.



Bourrache officinale (Réd. au huitième).

(1) LES PLANTES DE GRANDE CULTURE, par **Vilmorin-Andrieux et C^{ie}**, brochure illustrée, de 212 pages.

BUNIAS D'ORIENT

BUNIAS D'ORIENT (*Bunias orientalis* L.). (ANGL. Hill mustard, Turkish rocket ; ALL. Orientalischer Meersenf; SUÉD. *Laangrofva* ; RUSSE *Sverbitchka*).

Plante crucifère vivace et rustique, à feuilles nombreuses, allongées, entières, ressemblant un peu, par la forme, à celles du Raifort sauvage ; tige haute de 1 mètre environ, très ramifiée, portant des fleurs jaunes qui rappellent celles des Moutardes et font place à des silicules dures, très courtes.

Le *Bunias* d'Orient est d'une culture aussi facile que la Chicorée sauvage : on peut le semer en rayons, à l'automne ou au printemps, et la plantation reste vigoureuse et productive pendant plusieurs années.

On l'a recommandé comme légume vert à employer soit cuit, soit en salade; il pousse, en effet, de très bonne heure au printemps, quand toute autre verdure est extrêmement rare, et, (l'autre part, il résiste très bien au froid et à la sécheresse. Ce sont les feuilles encore tendres et les jeunes pousses que l'on mange.

CANTALOUPE. — Voy. MELON CANTALOUPE.

CÂPRIER

Capparis spinosa L.

Farn. des *Capparidées*.

SYNONYME : *Taperier* des Provençaux.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Caper-tree, Common Caper-bush. — ALL. Kapernstrauch. — SUÉD. Kapis-buske. — FLAN. ROLL. *Kapper-boom*. — ITAL. *Cappero*. — ESP. Alcaparra. PORT. *Alcaparreira*. — RUSSE *Kapersóvy kouste*. — POL. *Krzak kaprawy*.

France méridionale. — *Vivace*. — Arbuste de 1 mètre à 1^m 50, à rameaux étalés, nombreux, armés d'épines géminées, recourbées; feuilles alternes,



arrondies, épaisses et luisantes ; fleurs de 0^m 04 à 0^m 5 de diamètre, blanches, à nombreuses étamines violacées d'un très bel effet. Graine assez grosse, réniforme, d'un brun grisâtre, au nombre de 160 par gramme et pesant 460 grammes au litre.

Il en existe une variété *sans épines*, dont la cueillette est plus facile et moins dangereuse que celle de la race ordinaire. On doit donc recommander l'emploi de cette variété, qui se reproduit très bien de semis.

CULTURE. — Le Câprier ne peut se cultiver utilement que dans le climat de l'olivier, où on le plante de préférence dans les endroits pierreux et secs, dans les remblais, talus et autres situations arides difficiles à utiliser autrement.

l'olivier, où on le plante de préférence
Câprier dans les endroits pierreux et secs, dans

Réd. au dixième; rameau détaché, au tiers.

Il se multiplie par graines, par boutures, par marcottes ou par la greffe en fente.

Le semis s'effectue soit en pépinière, soit en pots ou en terrines ; on repique au bout d'un an, également en pépinière en pots ou en terrines, et on met définitivement en place au troisième printemps, après avoir supprimé les rameaux presque au ras du collet, dans un sol profondément défoncé, en donnant aux plants un écartement de 2 mètres en tous sens. Il

est préférable de planter avec toute la motte, mais si la terre s'est détachée, il faut alors avoir soin d'étaler les racines et de les garnir de terre fine; les plants taillés seront enterrés de telle sorte que le sommet arrive au niveau du sol et, pour faciliter la reprise et l'émission de nouveaux bourgeons, on formera au-dessus du tronc une petite butte de 2 ou 3 centimètres environ d'épaisseur.

Pendant tout l'été, les soins se borneront à deux ou trois binages. Un peu avant les premières gelées, on taillera tous les rameaux à om 15 ou om 20 de la souche et on buttera assez fortement pour protéger du froid.

Au printemps, les souches sont remises à jour ; on supprime tous les rameaux au ras du tronc, puis on recouvre de nouveau les souches d'une légère couche de terre. Ces opérations, qui seront complétées par des sarclages durant l'été, devront être renouvelées tous les ans, car le Câprier fructifie seulement sur les rameaux de l'année, de Juin à Septembre. La récolte des boutons se fait ,l'ordinaire tous les deux ou trois jours ; le rendement est très variable : suivant son âge et les soins dont il est l'objet, un pied peut fournir de 0 kil. 500 à 3 kil. de câpres. — La durée d'une câprière est ordinairement très longue ; il n'est pas rare d'en voir se maintenir en pleine production pendant trente ans et plus.

On doit fumer assez copieusement les Câpriers à partir de leur mise en place ; les engrais à décomposition lente, tels que fragments de corne, chiffons de laine, débris de cuir, sont ceux qu'il convient d'employer de préférence.

USAGI. — On emploie, sous le nom de câpres, les boutons à fleur cueillis gros comme des pois et confits au vinaigre, à raison d'un litre de vinaigre par kilog. de boutons. Les câpres ont d'autant plus de valeur et sont d'autant plus recherchées qu'elles sont plus petites.



Capucine grande.

Réd. au trentième; fleur détachée, au cinquième.



Capucine petite.

Réd. au dixième; fleur détachée, au tiers.

CAPUCINE GRANDE, CRESSON nu PÉROU, CRESSON D'INDE (*Tropaeolum majus* L.). (ANGL. Tall nasturtium, Tall indian cress; ALL. Kapuziner Salat; SUËD. indisk jcrasse; ITAL. Nasturzio maggiore, Astuzzia maggiore; ESP. Capuchina grande; PORT. Chagas; RUSSE Nastourtsia vysokaïa. — Famille des *Tropéolées*.)

Tiges grimpantes, pouvant s'élever jusqu'à 2 ou 3 mètres lorsqu'elles trouvent nie appui; feuilles alternes, longuement pétiolées, peltées, entières ou à cinq lobes obtus, presque glabres; fleurs portées sur un long pédoncule, grandes, à cinq pétales de couleur orange, marquées de taches pourpres.

CAPUCINE PETITE (*Tropaeolum minets* L.). — Plante plus petite dans toutes ses parties que la Capucine grande; tige moins élançée et pouvant se passer d'appui; feuilles presque rondes; fleurs jaunes, à cinq pétales, les trois inférieurs surtout, et plus largement, marqués d'une tache pourpre.

On confond parfois à tort avec la Capucine petite les *variétés naines* de la Capucine grande.

La culture des capucines est des plus simples : semées en pleine terre en place, pendant tout le printemps et l'été, de préférence en terre légère et bien fumée, elles fleurissent et grènent abondamment au bout de deux ou trois mois et la floraison dure à peu près tout l'été. Sans craindre les fortes chaleurs, elles s'accroissent pourtant fort bien d'arrosements copieux pendant les jours les plus chauds.

Les fleurs sont employées comme ornement pour la salade ; les boutons à fleur et les fruits encore verts et tendres, confits au vinaigre, servent d'assaisonnement comme les câpres. Pour ce dernier usage, on préfère la Capucine petite, qui fleurit plus abondamment, et a sur la Capucine grande l'avantage appréciable de ne point exiger de soutien.

CAPUCINE TUBÉREUSE (*Tropaeolum tuberosum*). (ANGL. Tuberous nasturtium ; ALL. Peruanische Knollen-Kresse ; SUÉD. Knölig indisk krasse ; FLAM. Knollkapucien ; ESP. Capuchina tuberculosa ; (au Pérou) Mayna ; (en Bolivie) Ysano ; RUSSE Nastourtsia kloubnievidnaïa ; POL. Rzeżucha pukłowa).

Plante vivace de l'Amérique méridionale, à racines tubéreuses, coniques, de la grosseur d'un oeuf de poule, marquées de renflements en forme d'écaillés, jaune fouetté de rouge, d'un aspect agréable ; tiges étalées, très ramifiées, faibles, longues d'environ 1 mètre ; feuilles peltées, à pétioles rouges ; fleurs à long éperon et pétales assez peu développés, jaune nuancé d'orange. Graines mûrissant très rarement sous notre climat. La multiplication a lieu au moyen des tubercules.



Capucine tubéreuse.

Les tubercules de la C. tubéreuse se plantent en Avril ou Mai, en pleine terre, à 0^m50 en tous sens ; il convient de donner quelques binages, jusqu'au moment où les tiges, en s'étendant sur la terre, l'ont couverte entièrement ; à ce moment, on effectue un léger buttage. L'arrachage ne doit se faire qu'assez avant dans l'automne, après les premières gelées, les tubercules ne se formant sur les racines que tard dans la saison et ne craignant pas les effets du froid tant qu'ils sont en terre.

Cuites dans l'eau, à la manière des Carottes ou des Pommes de terre, les racines de la Capucine tubéreuse sont aqueuses et ont un goût assez désagréable, quoique parfumé.

En Bolivie, où la plante est très cultivée dans les districts montagneux élevés, on en fait geler les tubercules après les avoir cuits. Dans cet état, ils sont regardés comme une friandise et très recherchés. Ailleurs on les expose au grand air dans des sacs de toile et on les mange demi desséchés. Il ne faut donc pas s'étonner que le tubercule frais ne nous paraisse pas excellent, puisque même dans le pays d'origine ne le mange que préparé.

La Capucine tubéreuse fait partie de ces plantes dont la liste est déjà, longue et qui ont été, proposées pour remplacer la Pomme de terre, depuis que celle-ci est atteinte de la maladie et devient dans certaines régions d'une culture difficile. Mais la Capucine tubéreuse, pas plus que l'*Oxalis crenata*, le *Canna comestible* (*Canna*

antiquorum ou *Caladium esculentum*, l'Igname de la Chine (*Dioscorea divaricata*), le *Konyakū* du Japon (*Amorphophallus Rivieri*), n'ont pu remplacer la précieuse

Plusieurs de ces légumes ont des qualités spéciales qui leur assurent une place, dans les potagers d'amateurs, niais aucun ne peut être comparé à la Pomme de terre au double point de vue du rendement et de la qualité.

CARDON

Cynara Cardunculus L.Fam. des *Composées*.SYNONYMES : **Cardonnette, Chardonnerette, Chardonnette.**Noms ETRANG. : ANGL. **Cardoon.** — ALL. **Cardy, Carde, Kardon,** Spanische **Artischoke.****FLAM. Kardoën, Cardonzen.** — DAN. et SUED. **Kardon.** — ITAL. **Cardo, Cardone.**ESP. **Cardo.** — PORT. **Cardo hortense.** — RUSSE **Ispansky artichoke.** — POL. **Kardy.**

Europe méridionale. — *Vivace.* — Malgré les noms botaniques différents qui leur ont été donnés, il semble que l'Artichaut et le Cardon doivent appartenir tous les deux à la même espèce, dans laquelle on aurait développé par la culture, ici les côtes des feuilles, là le réceptacle des fleurs. Le Cardon est plus grand que l'Artichaut, d'une végétation plus vigoureuse, mais les caractères botaniques et l'aspect général des deux plantes présentent la plus grande analogie.

Chez le Cardon, la tige, élevée de 1m50 à 2 mètres, est cannelée, blanchâtre; les feuilles sont très grandes, **pinnatifides**, d'un vert un peu grisâtre en dessus, presque blanches en dessous, armées dans plusieurs variétés, à l'angle de chaque division, d'épines à trois pointes très acérées, jaunes ou brunes, longues de 5 à 15 millimètres. Les côtes des feuilles, très charnues, constituent la portion comestible de la plante. Les fleurs, à écailles généralement pointues, piquantes, ressemblent, en plus petit, à celles de l'Artichaut. La graine est grosse, oblongue, un peu aplatie et anguleuse, grise, fouettée ou rayée de brun foncé ; un gramme en contient 25, et le poids du litre est de 630 grammes ; sa durée germinative est de sept années.

CULTURE. — A la différence des artichauts, qu'on multiplie le plus souvent par **œilletons**, les cardons s'obtiennent toujours de graines, qu'on sème d'ordinaire au mois de Mai, en place, dans des poquets remplis de terreau, et espacés de 1 mètre environ en tous sens. On peut semer plus tôt sur couche en godets, mais cette pratique offre peu d'avantages, le Cardon ayant amplement le temps de se développer pendant l'été et l'automne, et n'étant pas de ces légumes qu'on cherche à obtenir avant leur saison ordinaire. Il faut avoir soin de tenir la terre propre et de donner des **arrosements** abondants pendant l'été. Comme ce n'est pas avant le mois de Septembre que les cardons prennent assez de développement pour que les pieds se rejoignent, on pourra, afin d'utiliser le terrain, intercaler une autre culture dans les rangs. En Août, après avoir récolté les plantes intercalées, on bine, puis on commence à appliquer de copieux arrosages à l'engrais liquide au moins deux fois par semaine, jusqu'au moment de procéder à l'**étiolage**.

Avant de consommer les cardons, on blanchit les côtes en liant toutes les feuilles ensemble, et en entourant le tout de paille, qu'on fixe avec d'autres liens ; on butte le pied, et l'on attend trois semaines environ : au bout de ce temps, les côtes sont à point et doivent être cueillies ; laissées plus longtemps, elles courraient le risque de pourrir. Le Cardon craint les gelées ; il faudra donc, avant l'arrivée des grands froids, arracher et mettre dans la serre à légumes ce qui doit servir à la provision d'hiver.

Dans le Midi, on sème le Cardon en pépinière vers la fin de Mars; on le repique en rangs espacés de 0^m 70, et à 1^m 40 sur chaque rang. Pour le blanchir, on se borne à ouvrir à son pied une jauge dans laquelle on le couche après l'avoir entouré d'une chemise de paille, et on le recouvre de terre en laissant libre l'extrémité des feuilles.

USAGE. — On mange comme légume, principalement pendant l'hiver, les côtes blanchies des feuilles intérieures, ainsi que la racine principale, qui est grosse, charnue, tendre et d'une saveur agréable.

CARDON DE TOURS.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large solid Tours *cardoon*, Prickly solid *cardoon*.
 ALL. Sehr *vollrippige* stachlige *Cardy* von Tours. — ESP. *Cardo espinoso*.

Cette variété est une des moins grandes de taille ; les côtes en sont très épaisses et très pleines ; par contre, elle est la plus épineuse de toutes, ce qui ne l'empêche pas d'être une des plus cultivées et notamment celle que préfèrent les maraîchers de Tours et de Paris, en raison de son excellente qualité.



Cardon de Tours.
 Réd. au quinzième.

Cardon blanc d'Ivoire.
 Réd. au quinzième.

CARDON BLANC D'IVOIRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Ivory-white *cardoon*. — ALL. *Elfenbeinweiße Cardy*.

Un peu moins haut et beaucoup moins épineux que le C. de Tours ; à côtes nombreuses et très charnues, très fines et très tendres, le C. blanc d'ivoire est surtout remarquable par la teinte jaune très pâle de ses côtes, qui se blanchissent beaucoup plus facilement que celles de toutes les autres variétés.

CARDON PLEIN INERME.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Smooth large solid *cardoon*. — ALL. *Vollrippige ohne Stacheln Cardy*. — ITAL. *Cardo gigante a coste piene*. — ESP. *Cardo inerme de pencas llenas*.

À peu près complètement dépourvue d'épines, un peu plus grande que le Cardon de Tours, à feuilles et côtes plus longues, cette excellente variété peut atteindre 1^m 20 à 1^m 30 de hauteur.

Les côtes sont toujours plus larges et moins épaisses que celles du Cardon de Tours, mais elles deviennent plus facilement creuses si la plante souffre tant soit peu de la sécheresse ou du manque de nourriture. Le feuillage est un peu moins découpé et un peu moins blanchâtre que celui du C. de Tours.

CARDON

CARDON D' ESPAGNE.

SYNONYMES : Cardon de **Quairs**, C. colossal.

NOMS ETRANGERS : ANGL. Smooth **spanish cardoon**. — AL L. Spanische **Cardy**.

ITAL. Cardo grosso **precoce di Spagna**. — Eso. Cardo **comun**.

Grande et vigoureuse variété cultivée surtout dans la région méridionale; à feuilles amples et à larges côtes qui, parfois, se montrent légèrement **rougeâtres** à la base. Elle n'est pas épineuse, mais les côtes n'en sont pas aussi pleines ni tout à fait aussi épaisses que celles des précédentes espèces.



Cardon plein inermé.

[ROL](#) au quinzième



Cardon Puvis.

Red. au quinzième.

CARDON PUVIS.

SYNONYMES : Cardon à feuilles d'Artichaut, C. à flèche.

NOMS ÉTR. : ANGL. Puvis **very fine cardoon**. — ALL. **Artischokenblättrige oder Puvis** Gard y.

Variété très distincte et complètement dépourvue (l'épines; feuilles très larges, très amples, fort peu découpées, d'un vert assez foncé; plante vigoureuse, à larges côtes, généralement demi-pleines.

On la cultive principalement dans les environs de Lyon; elle atteint la même taille que le C. plein inermé, mais elle a plus d'ampleur dans toutes ses parties et notamment dans le feuillage.

Il existe des variétés de cardons dans lesquels la base des feuilles est plus ou moins teintée de rouge vineux, comme le sont souvent aussi les côtes des artichauts: tels sont : le *Cardon violet* et le *Cardon à côtes rouges*, variétés aujourd'hui presque abandonnées, car les côtes n'en sont généralement que demi-pleines et la couleur rougeâtre, qui du reste se rencontre aussi quelquefois dans le Cardon d'Espagne, n'ajoute rien à leur mérite.

CAROTTE

Daucus Carota L.

Famille des *Ombellifères*.

SYNONYMES : **Girouille**, **Pastenade**, **Pastenaïlles**, **Pastonade**, Racine jaune.

NOMS ÉTRANGERS : **ANGL.** Carra. — **ALL.** Möhre, Gelbrübe, Carotte. — **FLAM.** Wortel. **HOLL.** Wortel, Peen. — **DAN.** Guleroden. — **SUÉD.** Morot. — **ITAL.** Carota. — **ESP.** Zanahoria. — **PORT.** Cenoura. — **RUSSE** Morkóff. — **POL.** Marchew. — **JAP.** Ninjin.

indigène. — *Bisannuelle*. — La racine, artificiellement développée par la culture, présente les plus grandes différences de couleur, de forme et de volume. Les feuilles sont extrêmement découpées, deux ou trois fois ailées, à divisions incisées, aiguës; les fleurs, en ombelles, petites, blanches, serrées, avec de longues bractées linéaires, sont portées au sommet de tiges élevées de 0^m60 à 1^m50 et paraissent seulement la deuxième année. La graine est petite, d'un brun verdâtre ou gris, légèrement convexe d'un côté, aplatie de l'autre, cannelée, et garnie, sur deux côtés, d'aiguillons recourbés; elle a une odeur aromatique particulière très prononcée. Munie de ses barbes, elle pèse 210 grammes par litre et un gramme en contient 700; persillée, c'est-à-dire débarrassée des barbes, elle pèse 360 grammes par litre et un gramme en contient 900 à 1000. Sa durée germinative est de quatre à cinq ans.

CULTURE EN PLEINE TERRE. — La Carotte se plaît surtout en terre de bonne qualité, bien ameublie et conservant de la fraîcheur. Autant que possible, le terrain doit être fumé et labouré profondément à l'automne, les mottes étant bien brisées, principalement lorsqu'il s'agit de cultiver des variétés à longue racine. Avant de semer, on ameublait la terre à la fourche crochue; on nivelle au râteau ou à la herse, suivant l'importance de la culture, et l'on sème à la volée, à raison de 100 grammes à l'are, ou, de préférence, en rayons écartés de 0^m1a à 0^m25, suivant la variété. Dans ce dernier cas, 50 à 60 grammes de graines à l'are suffisent. La graine est recouverte à la herse ou au râteau et il est bon de plomber le sol à l'aide de la batte ou du rouleau, légèrement s'il est argileux, fortement s'il est léger.

Quand les plants ont 3 ou 4 feuilles, on éclaircit, de façon à laisser environ 8 ou 10 cent. entre chaque plant. — On bine, on sarcle et on arrose lorsque cela est nécessaire et possible.

En pleine terre, les premiers semis se font vers la fin de Février, en côtère au pied d'un mur au Midi, avec de la *C. très courte à châssis* dite *grelot* ou de la *C. courte bâtive*. — A partir du 15 Mars jusqu'à fin-juillet, on peut faire des semis successifs de quinze en quinze jours avec la *C. courte bâtive*, les *Carottes demi-longues* et les *Carottes longues*.

Dans certaines régions, et chez quelques amateurs, on sème des carottes fin Août-Septembre en terre très saine et à bonne exposition; les racines, après avoir été effeuillées, passent l'hiver en terre sous une couche de litière ou mieux sous une couverture de feuilles sèches, et, quand le froid n'a pas été trop rigoureux, on a des carottes bonnes à consommer au printemps. Les *Carottes demi-longues*, notamment la *C. nantaise*, conviennent particulièrement à ce mode de culture. — Certains jardiniers sèment également à la même époque de la *C. grelot* qu'ils protègent du froid par le même procédé et qu'ils vendent dans le cours de l'hiver comme carottes nouvelles, bien qu'elles soient dépourvues de fanes.

Rendement et Conservation en hiver. — Les Carottes demi-longues peuvent donner environ 300 kil. de racines à l'are, les Carottes longues 450 à 500 kil, et même plus.

L'arrachage des racines de moyenne saison se fait successivement, 2 mois et demi à 3 mois après le semis suivant les variétés, en commençant par les plus fortes, ce qui favorise le développement des autres.

Pour la consommation d'hiver, on arrache en Novembre les racines provenant des semis de printemps, et on les conserve, après avoir coupé les feuilles au ras du collet, enterrées dans du sable dans une cave ou un cellier, ou simplement déposées en petits silos, recouverts d'une bonne couche de litière que l'on enlève pour aérer quand le temps le permet.



ENGRAIS. — On doit, autant que possible, cultiver la Carotte dans des terres fumées depuis un an ou, sinon, faire usage de fumier bien décomposé et non pailleux que l'on enfouit à l'automne, au moment des façons préparatoires. — Le mieux est encore d'employer les engrais minéraux suivants, qui remplacent avantageusement le fumier dès l'instant où les terres seront en bon état de culture :

Chlorure de potassium. 2 kil. 500
 Superphosphate de chaux. 2 kil. »
 par are à incorporer au sol avant l'hiver,
 et 1 k. 500 Nitrate de soude, à répandre en couverture en une ou deux fois après l'éclaircissage.

CULTURE FORCÉE. -- Le forçage de la Carotte se fait ordinairement sur couche, à partir de Novembre jusqu'à la fin de Février. Quelques spécialistes exécutent leurs premiers semis sous bâches ou coffres à thermosiphon. En tout cas, l'essentiel est d'avoir une température ne dépassant pas 20° centigrades et ne descendant pas au-dessous de 15°, ce qu'on obtient facilement en donnant à la couche, qui sera faite avec du fumier neuf, du fumier vieux et des feuilles en égales proportions, une épaisseur de 50 centimètres.

Dès que les coffres sont posés, on charge le fumier d'une épaisseur de 0^m 15 à 0^m 20 de terreau neuf mêlé d'un cinquième de terre franche, qu'on égalise bien et sur lequel on sème ensuite les graines, à raison de 3 à 4 grammes par mètre carré, en y ajoutant si l'on veut quelques graines de *Radis à forcer* qui seront les premiers à être récoltés; on herse légèrement pour recouvrir les semences et l'on plombe le terreau avec une batte, afin qu'il n'y ait pas de creux à l'intérieur. Les graines semées, on repique à même le semis et en lignes tracées avec une baguette, six ou sept rangées de petites Laitues printanières; *golfes, crêpes, à forcer de Milly*, etc., provenant des semis d'automne. Un coffre peut ainsi contenir une quarantaine de petites Laitues; quelques gouttes d'eau sont aussitôt données à chacune pour en faciliter la reprise. On place les châssis et l'on couvre de paillasons, si la température extérieure l'exige.

La levée des carottes s'effectue généralement vers le douzième ou le quatorzième jour; il faut alors aérer fréquemment chaque fois que la température le permettra, puis éclaircir le plant, s'il est trop dru, et enfin sarcler et arroser modérément suivant le besoin, même par les temps froids. Après l'éclaircissage, il importe de regarnir avec un peu de terreau pour que le collet des carottes soit toujours enterré et ne verdisse pas, puis on donne un arrosage pour remettre en place les plants qui auraient pu se trouver dérangés pendant l'opération. Cette précaution est également bonne à prendre après l'enlèvement des cultures intercalaires (semis de *Radis*, contre-plantations de *Laitues* ou de jeunes *Choux-fleurs*) que les maraîchers ont l'habitude de faire dans les couches où ils forcent les carottes.

D'ordinaire on compte quatre saisons de carottes forcées :

1^{re} Saison. — Semis dans la première quinzaine de Novembre. Récolte en Janvier, de racines aux deux tiers formées. Cette culture se fait d'ordinaire sous bâche ou coffre chauffé au thermosiphon.

2^e Saison. — Semis au commencement de Décembre. Récolte à la fin de Mars ou dans la première quinzaine d'Avril.

3^e Saison. — Semis au commencement de janvier. Récolte, deuxième quinzaine d'Avril.

4^e Saison. — Semis au commencement de Février. Récolte dans le courant de Mai.

Chez les maraîchers, cette dernière saison s'obtient souvent sur couches à l'air libre; on sème des graines de carottes auxquelles on mêle quelques graines de *Radis hâtifs*, en prenant les mêmes soins que pour la culture forcée. On dispose trois rangs de cloches au milieu desquelles on plante une Romaine (*Romaine grise maraîchère*) et quatre *Laitues gottes* ou *Tom-Pouce*. L'intervalle existant entre les cloches est occupé par un *Chou-fleur nain très hâtif d'Erfurt* ou *Boule de neige*, et par d'autres *Romaines* que l'on recloche après les premières.

Une couche ainsi cultivée permet donc de récolter d'abord des *Radis*, puis de la *Laitue*, ensuite des *Romaines*. Après ces diverses récoltes, on répand une légère couche de terreau, de façon à recouvrir les carottes jusqu'au collet, et quelques semaines après on récolte les Carottes et enfin les Choux-fleurs.

Rendement. — Le produit que peut fournir la culture forcée est très variable, suivant l'époque du semis, le moment de la récolte, la variété cultivée et les soins donnés; néanmoins on peut tabler, pour un châssis de 1^m 30 X 0 35, sur un rendement de 5 à 6 bottes comportant chacune une cinquantaine de racines.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Le *lier de la carotte* est un de ses plus redoutables ennemis. Il creuse des galeries dans les racines, surtout dans celles qui sortent de terre ; le collet noircit, les feuilles se fanent ou jaunissent, et souvent la plante meurt. En raison même de ses habitudes, il est difficile de détruire ce ver ; quand on en constate la présence dans une planche de carottes, il n'y a qu'à arracher les plantes atteintes et à les brûler ou les détruire d'une façon quelconque ; on évite ensuite de faire revenir cette culture au même endroit avant deux ou trois ans. L'enfouissage dans le sol d'une certaine quantité de chaux vive constitue une bonne précaution contre cet insecte.

L'*Araignée rouge*, le *Perce-oreille*, l'*Araignée de terre* ou *Theudion* détruisent souvent les jeunes semis de carotte. On les écarte assez facilement par des arrosages avec une solution d'eau et de suie ou une infusion à froid de feuilles d'Absinthe, de Tabac ou de Noyer.

USAGE. — La racine de la Carotte est un des légumes les plus usités ; c'est aussi une excellente nourriture pour les bestiaux. Le jus des carottes rouges sert à colorer le beurre, et la graine est employée dans la fabrication de quelques liqueurs.



Carotte rouge à forcer parisienne.
Réd. au cinquième.



Carotte rouge très courte à châssis.
Réd. au cinquième.

CAROTTE ROUGE A FORCER PARISIENNE.

SYNONYMES : Carotte à couches, C. à chassis (environs de Paris).

Noms >Ta. : ANGL. Parisian forcing carrot. — ALL. *Plattrunde Pariser Markt-Carotte*.

La plus précoce et aussi la plus courte de toutes les carottes cultivées ; c'est une race spéciale choisie dans la C. très courte à chassis et façonnée particulièrement en vue de la culture en terreau sur couche et sous chassis ; la racine est souvent plus large que longue, un peu aplatie des deux bouts, bien nette, d'un beau rouge orangé ; le feuillage et le collet en sont remarquablement fins.

La Carotte rouge à forcer parisienne restant exclusivement affectée aux semis de couches et sur terreau, c'est, de même que son aînée la C. rouge très courte à chassis, une des plus employées par la culture maraîchère.

CAROTTE ROUGE TRÈS COURTE A CHASSIS.

SYNONYMES : Carotte carline, C. à chassis, C. grelot, C. toupie.

e. NOMS ÉTRANGERS : ANGL. French horn carrot, French forcing C., Earliest short horn C., Golden ball C. — ALL. *Frühe Pariser Treib-Carotte*.

FLAM. *Korte ronde wortel*. — HOLL. *Allerkorste parijische ronde brosi wortel*.

DAN. *Pariser drive guleroden*. — PORT. *Cenoura redonda de Paris*.

Racine presque globuleuse ou légèrement en forme de toupie, d'un rouge orangé demi-transparent, plus pâle vers la pointe ; collet très fin, très pincé, à feuillage très peu abondant.

Cette variété s'arrachant le plus souvent quand elle n'a que quatre ou cinq feuilles, on l'emploie, dans la culture en pleine terre, pour les semis très hâtifs

ou très tardifs; elle convient surtout très bien à la culture forcée sous châssis, tant à cause de sa précocité que du peu de longueur de sa racine.

CAROTTE ROUGE COURTE HÂTIVE.

SYNONYMES : C. rouge courte de Hollande, C. Bellot, C. Houdon (env. de Paris), C. de Crécy courte, C. de Croissy, C. de Metz (Alsace), C. de Nancy (Lorraine), C. de Vichy, C. muscade (Manche), C. nine *me* naine (Loiret), C. queue de souris, C. vitelotte.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Dutch horn* or *Early scarlet horn* carrot. — ALL. *Frühe rote kurze Holländische Carotte*. — HOLL. *Vroege korte broei wortel*.

PORT. *Cenoura vermelha d'Hollanda*.

Racine à peu près deux fois aussi longue que large, sensiblement plus grosse au collet qu'à la pointe, qui est ordinairement obtuse ; collet fin ; feuillage très peu abondant, tout en étant moins rare que celui de la C. rouge très courte.

Excellente pour la pleine terre, elle peut même convenir, en certains cas, pour la culture forcée. La C. rouge courte hâtive et la C. rouge très courte sont le plus souvent récoltées jeunes, avant d'avoir atteint leur entier développement.

La *Carotte rouge de Saint-Fiacre* ne diffère presque pas de la C. rouge courte hâtive.



Carotte rouge demi-courte obtuse de Guérande.
Réd. au cinquième.



Carotte rouge courte hâtive.
Ra. au cinquième.

CAROTTE ROUGE DEMI-COURTE OBTUSE DE GUÉRENDE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Guérande* or *Oxheart* carrot, *Early gem* C., *Summer favourite* C.
ALL. *Rote Guérande halblange kurze dicke Möhre*.

Variété extrêmement distincte, et aussi remarquable par les fortes dimensions qu'elle peut atteindre que par la rapidité de son développement. On pourrait la décrire comme étant une énorme Carotte rouge courte; il arrive souvent, en effet, qu'elle n'est pas beaucoup plus longue que large, mais cela tient à ce qu'elle peut atteindre en largeur un diamètre de 0^m10. La chair en est très tendre, très délicate, d'un beau rouge orangé; la partie centrale est plus pâle, car ce n'est pas, comme la C. nantaise, une race sans cœur. Le feuillage est relativement léger et peu abondant.

C'est une excellente race potagère, mais elle doit être cultivée dans une terre douce, substantielle et bien fumée ; elle ne doit pas non plus manquer d'eau pour se développer. rapidement et dans de bonnes conditions.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE POINTUE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. English horn carrot, Early half *long* scarlet pointed-rooted C.

ALL. **Halblange** rote spitze Holländische Möhre. — ROLL. Halflange **hoornsche wortel**.

PORT. **Cenoura d'Hollanda vermelha** mediana.

Racine fusiforme, deux fois et demie ou trois fois aussi longue que large ; collet souvent teinté de vert ou de brun, affleurant le sol et légèrement creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles, qui sont un peu plus fortes que celles de la C. rouge courte. C'est une bonne variété, productive et suffisamment hâtive, qui, dans beaucoup de localités, se cultive en grand pour l'approvisionnement des marchés.



C. demi-longue intermédiaire de James.
Réd. au cinquième.



Carot te rouge demi-longue pointue.
Réd. au cinquième.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE INTERMÉDIAIRE DE JAMES.

NOMS ÉTR. : ANGL. James' intermediate carrot. — ALL. **Halblange** Englische James Möhre.

Cette belle et vigoureuse variété, d'origine anglaise, n'est qu'une sélection spéciale de la C. rouge demi-longue pointue ; mais elle est un peu plus forte que cette dernière dans toutes ses parties, feuillage et racine. Celle-ci est assez élargie du collet, régulièrement conique, tantôt complètement enterrée, tantôt sortant de terre d'un centimètre ou deux et alors légèrement teintée de vert ou de brun sur la partie exposée à l'action de la lumière.

La Carotte de James se prête bien à la culture en plein champ dans les terres douces et fraîches ; à ce titre elle peut être, dans bien des cas, intéressante à cultiver dans le voisinage des grandes villes.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE OBTUSE.

NOMS ÉTR. : ANGL. Stump-rooted half long carrot. — ALL. **Halblange** rote stumpfe Möhre.

Cette race peut être considérée comme une variété de la C. demi-longue pointue. La racine en est moins effilée et se termine en cône obtus ; les autres caractères, comme ceux du feuillage, ne présentent pas de différence. La C. demi-longue obtuse est la meilleure des deux comme plante potagère.

On peut la considérer comme la forme d'où sont sorties successivement la C. rouge courte hâtive, puis la C. rouge très courte à châssis, caractérisées comme elle par la forme arrondie de leur extrémité inférieure, la finesse de leur collet et le peu d'abondance de leur feuillage.

Il semble y avoir une sorte de dépendance réciproque et de corrélation intime entre la forme obtuse de l'extrémité inférieure des racines de carottes et la finesse de leur collet. Ainsi, les races qui ont le feuillage peu abondant et le collet bien pincé et bien lin ont à peu près régulièrement la racine obtuse, et réciproquement.

La grande précocité se lie aussi, en général, à ces caractères physiques.



Carotte rouge demi-longue obtuse.
Réd. au cinquième.



Carotte rouge demi-longue nantaise.
MU au cinquième.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE NANTAISE.

SYNONYMES: C. de Crécy demi-longue, C. cylindrique (Seine-Inf.), C. à beurre (Calvados).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early half long Nantes carrot, Harrison's early market carrot, Reading scarlet horn C. — AU.. Rote Nantes halblange stumpfe Möhre.

Racine à peu près complètement cylindrique, peu élargie du collet, à point obtuse et même arrondie ; peau très lisse ; collet tin, creusé autour des feuilles, qui sont peu développées ; chair entièrement rouge, presque totalement dépourvue du large cœur jaune qui se remarque dans la plupart des autres carottes rouges, très sucrée et d'une saveur douce.

Cette variété est devenue, depuis nombre d'années déjà, une des plus généralement cultivées de toutes les carottes potagères. Elle justifie, du reste, par un ensemble remarquable de qualités, la préférence dont elle est l'objet : elle l'emporte en précocité sur les autres variétés de carottes demi-longues, sans leur être inférieure en produit ; ses racines, bien nettes et bien égales, sont d'une récolte et d'une conservation faciles ; enfin, sa couleur un peu plus foncée et l'absence de cœur la font préférer aux autres comme légume.

Comme toutes les races perfectionnées et hâtives, la Carotte nantaise doit être cultivée avec un certain soin : elle souffre plus que les races ordinaires et grossières du manque de nourriture et d'arrosages. Elle ne développe toutes ses qualités que dans un sol meuble, profond, bien amendé au moyen de terreau ou de fumures précédentes, suffisamment substantiel et maintenu frais par des arrosements fréquents. La forme des racines est d'autant plus régulière et la peau d'autant plus lisse, que la terre est plus douce et mieux débarrassée de pierres et de graviers. Les soins de culture donnés à cette carotte seront largement payés par la plus grande abondance, et surtout par la plus belle apparence et la qualité plus fine du produit.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE CARENTAN. SANS CŒUR.

NOMS ÉTR.: ANGL. **Carentan** early half long carrot. — ALL. Rote **Carentan halblange** Möhre.

Très distincte, mince, presque cylindrique, à collet très fin ; feuilles très petites et très peu nombreuses ; peau lisse ; chair rouge, sans cœur. Cette variété peut se semer très serré et convient très bien par suite à la culture sous châssis. Il est préférable de la cultiver en terre très riche ou dans le terreau.

C'est une carotte de luxe et non pas une race de grande culture, mais c'est une des plus exquisés qui existent, au point de vue de la perfection de la forme aussi bien que de la qualité de la chair.



Carotte rouge
demi-longue de Luc.
Réd. au cinquième.

Carotte rouge
demi-longue de Carentan.
Réd. au cinquième.

Carotte rouge
demi-longue de Chantenay.
Réd. au cinquième.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE LUC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. **Luc** half long carrot, New York market C.

ALL. Rote **Luc halblange** Möhre.

Racine assez élargie du collet et un peu plus longue que celle des variétés précédentes ; l'extrémité inférieure est généralement plutôt obtuse que pointue, quoique l'ensemble aille en s'amincissant régulièrement du collet à l'extrémité.

Cette variété est précoce et productive, et convient à la culture de primeur en pleine terre. Elle n'est pas précisément sans cœur, bien que la différence entre le centre et les couches extérieures de la chair soit moins accusée que dans beaucoup d'autres variétés.

La *Carotte rie Taques* en est une race très voisine, mais un peu plus volumineuse.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE CHANTENAY.

SYNONYME : C. de Saint-Brieuc (Manche).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. **Chantenay** carrot, Model half long C., Select stump-rooted C., Sutton's Gem C. — ALL. Rote **halblange Chantenay** stumpfe Möhre.

Bien que rentrant parfaitement dans le groupe des carottes rouges demi-longues obtuses, celle-ci se distingue de toutes les autres par son fort volume et par sa forme tout à fait arrondie à l'extrémité ; c'est, à vrai dire, une Carotte

de Guérande très allongée. Elle a aussi quelque analogie d'aspect avec la Carotte de Luc, mais elle est plus grosse, plus épaisse, plus obtuse et d'un rouge plus foncé.

De même que la Carotte demi-courte obtuse de Guérande, elle a la partie centrale un peu moins colorée que le reste, mais elle est, comme elle, très douce de goût, juteuse et sucrée.

La Carotte d'*Eysines*, très appréciée sur le marché de Bordeaux, est presque identique à la C. de *Chantenay*; elle est toutefois un peu plus allongée.



carotte rouge demi-longue de Danvers.
Réd. au cinquième.



Carotte rouge longue de Saint-Valery.
Réd. au cinquième.

CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE DANVERS.

Nous EU.: ANGL. (AM.) Danvers haït long carrot. — ALL. Rote halblange Danvers Möhre.

Cette variété d'origine américaine, présentait, lors de son introduction en Europe, une racine demi-longue, pointue, de grosseur moyenne, rouge, mais d'une teinte plutôt orange pâle que franchement rouge; la couleur en était alors tout à fait analogue à celle de la C. rouge pâle de Flandre.

Par une sélection persévérante, on est arrivé à la perfectionner et à en faire une belle carotte beaucoup plus colorée que précédemment, presque obtuse et se rapprochant passablement de la C. demi-longue de Luc. Le feuillage en est assez court, bien fourni, finement découpé et d'une teinte un peu bronzée.

CAROTTE ROUGE LONGUE DE SAINT-VALERY.

SYNONYMES : Carotte d'Amiens, C. de Boulogne (Manche).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Saint-Valery carrot, New or Select intermediate C.

ALL. Saint-Valery rote lange Möhre.

Grosse et belle race de carotte rouge que l'on peut considérer comme faisant la transition entre les carottes demi-longues et les rouges longues. Sa racine, très droite, très lisse, d'un beau rouge vif, est assez fortement élargie au collet, où elle peut avoir un diamètre de 0^m06 à 0^m07; ce qui fait que sa longueur, tout en atteignant 0^m25 à 0^m30, ne dépasse guère le quadruple de la largeur, restant par conséquent à peu près dans les proportions des carottes demi-longues. La C. de *Saint-Valery* s'accommode de la culture en plein champ,

mais elle devient surtout belle dans les terres légères, riches et bien défoncées. Le feuillage en est remarquablement léger, eu égard à la grosseur de la racine.

Cette belle variété de carotte est restée longtemps confinée dans son pays d'origine. Depuis qu'elle est plus généralement connue, elle est de plus en plus en faveur, car à sa beauté et à sa qualité, elle joint l'avantage de réunir les mérites des carottes de jardin à ceux des races de grande culture, c'est-à-dire rendement considérable en même temps que belle forme régulière, et en outre chair tendre, douce et épaisse.

La *Carotte Prizetaker*, assez répandue en Angleterre, se rapproche sensiblement de la C. de *Saint-Valery*.

CAROTTE ROUGE LONGUE.

SYNONYMES: C. longue de Croissy, C. rouge de Flandre, C. rouge longue de Toulouse.



Carotte rouge longue.

Réd. au cinquième.

Noms ÉTR. : ANGL. Long red Surrey carrot, *Chertsey Co Studley C.*, Long orange improved C. — ALL. Lange rote sehr grosse Möhre. — ROLL. Roode Frankfurter wortel. ESP. Zanahoria encarnada larga.

Racine longue, rouge, enterrée, s'amincissant régulièrement jusqu'à la pointe ; cinq ou six fois aussi longue que large et pouvant atteindre aisément 0^m30 à 0^m35 de longueur sur 0^m06 environ dans son plus grand diamètre; collet assez large, aplati ou légèrement creusé autour de l'insertion des feuilles, qui sont vigoureuses et abondantes ; chair de très bonne qualité.

Elle demande une terre assez profonde, mais donne en retour un produit très rémunérateur. Elle est très rustique, et en la protégeant par de la paille ou des feuilles, on peut la laisser en terre pendant l'hiver et ne l'arracher qu'au fur et à mesure des besoins.

Cette variété, dont le poids peut devenir considérable, est très employée dans la grande culture comme dans la culture maraîchère de tous les pays, ainsi que le montrent les nombreuses appellations sous lesquelles on la désigne aussi bien en France qu'à l'étranger. Pourtant, depuis quelques années, on lui préfère, dans beaucoup de régions, la C. rouge longue de *Saint-Valery*.

La *Carotte rouge longue de Brunswick*, sous-variété de la C. rouge longue, a la racine plus longue, un peu plus étroite du collet et la chair plus rouge.

CAROTTE ROUGE LONGUE OBTUSE SANS CŒUR.

SYNONYME : C. des Ardennes.

NOMS ÉTR. : ANGL. Long red *coreless* carrot. — ALL. Lange rote ohne Herz Möhre.

La Carotte rouge longue obtuse sans cœur présente assez d'analogie avec la (1 demi-longue nantaise, mais elle est très notablement plus longue et par là même plus productive. Elle est presque cylindrique, obtuse à l'extrémité inférieure, à chair **extrêmement** rouge, très fondante, sucrée et d'un goût fin. C'est avant tout une race potagère hâtive et à feuillage peu développé.

CAROTTE ROUGE LONGUE LISSE DE MEAUX.

NOMS ÉTR.: ANGL. Red long Meaux smooth carrot. — ALL. Lange rote Meaux Möhre.

Belle race de carotte potagère, cylindrique, lisse, plus grosse que la Carotte rouge longue obtuse sans cœur et non cordée; c'est une très bonne race marchère, qui demande une terre profonde, douce, fraîche et bien amendée; bien que de couleur très rouge, elle n'est pas sans cœur, et par là encore elle diffère de la race précédente, avec laquelle elle a par ailleurs certaines analogies.

Comme la plupart des races très améliorées à racine obtuse, la C. rouge longue lisse de Meaux a le feuillage très léger et peu abondant. De longue conservation, c'est la variété qu'on apporte le plus à la halle de Paris vers la fin de l'hiver.



Carotte rouge longue obtuse sans cœur.
Réd. au cinquième.



Carotte rouge longue lisse de Meaux.
Réd. au cinquième.

CAROTTE ROUGE LONGUE D'ALTRINGHAM.

Noms ÉTR.: ANGL. Long scarlet Altringham carrot. — ALL. Ilote Altringham Möhre.

D'origine anglaise; c'est une carotte très longue et très mince, à chair complètement rouge, comme celle des carottes dites *sans cœur*, et d'une excellente qualité. Le collet, au lieu d'être aplati et même creusé comme dans beaucoup d'autres variétés, s'élève en forme de cône arrondi; il est, le plus souvent, bronzé ou violacé dans la partie qui s'élève au-dessus de terre et qui peut avoir de 0^m03 à 0^m05. La racine atteint 0^m50 et plus; malgré cela, elle est relativement fine, sa longueur pouvant être égale à huit ou dix fois sa largeur. La surface en est assez cordée, c'est-à-dire qu'elle présente une série de dépressions et de renflements, comme si elle avait été serrée fortement avec une corde mince (Voy. la lig. page 65).

La C. d'Altringham demande une terre riche et très profondément travaillée, et sa forme particulière fait qu'elle se brise quelquefois au moment de l'arrachage. Pour ces deux raisons, elle n'est pas cultivée aussi généralement qu'elle mériterait de l'être par sa qualité et son grand produit.

Les Anglais ont passablement modifié les caractères de leur *C. d'Altringham*. On trouve rarement dans le commerce aujourd'hui la race ancienne, très longue, très mince, cordée et sans cœur. La forme actuelle est notablement plus renflée, plus courte relativement., et beaucoup plus lisse.

CAROTTE LONGUE ROUGE SANG.

Noms ÉTR. : ANGL. Long blood red carrot. — ALL. Lange blutrote oder Victoria Möhre.

Racine longue de 25 à 30 centimètres, lisse, bien faite, d'un coloris rouge foncé, très régulièrement effilée à partir du collet, qui est rond et sort à peine de terre. Chair tendre et d'un rouge orangé très foncé. Feuillage léger, peu développé; les pétioles des feuilles sont habituellement violacés.

La *C. longue rouge sang* est demi-tardive: c'est principalement une carotte d'automne, se conservant aisément avec quelques soins pendant l'hiver. Elle est très remarquable par l'intensité de sa coloration, qui devient presque violacée quand la racine reste quelque temps exposée à la lumière.

CAROTTE ROUGE PALE DE FLANDRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Flanders large pale red ca ma, Sandwich C.
ALL. Flandrische blassrote dicke lette.



Carotte rouge pale
de Flandre.
Réd. an cinquième.

Sorte de Carotte rouge demi-longue, adoptée par la grande culture à cause de son fort rendement. Le feuillage en est abondant, le collet aplati, large, et la racine, qui est à peu près complètement enterrée et d'un rouge orange assez vif, s'amincit régulièrement depuis le collet jusqu'à la pointe. Elle n'est guère que trois fois aussi longue que large, mesurant 0m06 à 0m08 de largeur au collet, sur une longueur de 0m20 environ.

Cette variété, très anciennement connue, a pour mérite principal d'être grosse, productive et d'une très bonne conservation. — Autrefois, on l'apportait par chariots de la Flandre sur le marché de Paris, vers la fin de l'hiver, au moment où la Carotte rouge courte et la *C. rouge longue* commençaient à devenir rares. Elle en a, pour ainsi dire, à peu près complètement disparu depuis que, par l'usage des semis tardifs, nos cultivateurs ont trouvé le moyen d'être pourvus de carottes fraîches en tout temps.

CAROTTE ROUGE LONGUE A COLLET VERT.

SYNONYMES : *C. jaune longue a collet vert*, *C. à beurre* (Vire).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long orange belgian carrot, Large yellow green top C.

ALL. Rote (orange-gelbe) lange grünköpfige Riesen-Möhre.

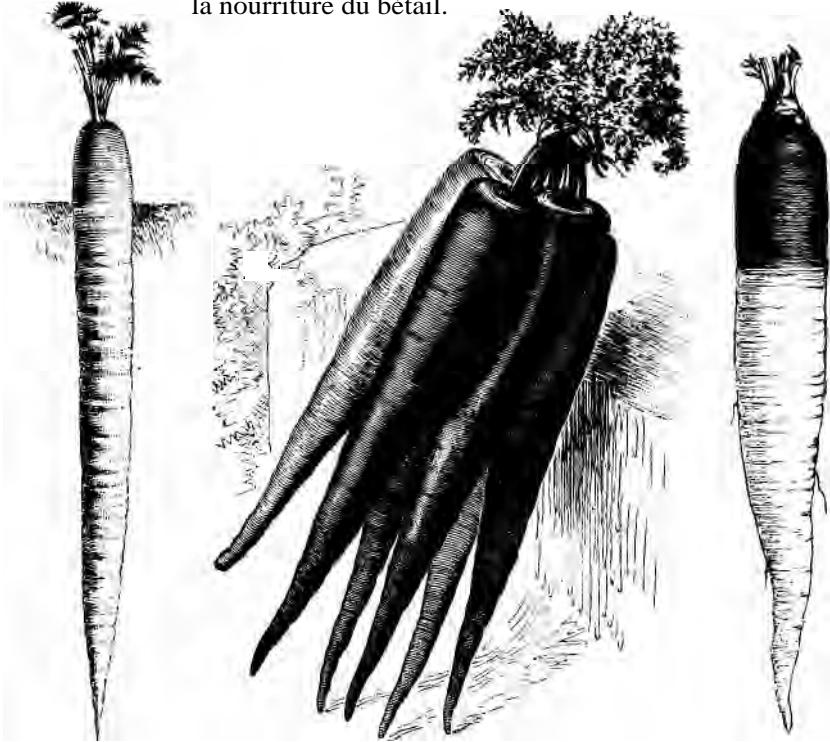
ROLL. Lange gele belgische wortel.

Plus généralement employée dans la grande culture que dans le potager, cette variété, originaire de Belgique, est très rustique et d'un grand rendement.

La racine, à chair de très bon goût, est fusiforme très allongée, au moins six fois plus longue que large, presque cylindrique dans sa moitié supérieure, (l'une couleur orangée assez pâle dans la portion enterrée, et franchement

verte dans la partie hors de terre, qui comprend à peu près le quart de sa longueur ; de là vient qu'on l'appelle indistinctement cette variété : Carotte rouge ou Carotte jaune longue à collet vert.

Elle se conserve bien et passe pour être très nutritive. En raison de son excellente qualité et malgré son moindre volume, quelques agriculteurs lui donnent, dans certains cas, la préférence sur la C. blanche à collet vert pour la nourriture du bétail.



Carotte rouge
longue d'Altringham.
Réd. au cinquième.

Carotte longue rouge sang.
Réd. au cinquième.

Carotte rouge
longue à collet vert.
Réd. au cinquième.

CAROTTE JAUNE LONGUE.

SYNONYMES : Carotte jaune d'Achicourt, C. jaune de Schaerbeek ou de Schaibeck.
C. de chevaux, C. de Gand, C. Clérette ou Clairette (Artois).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long lemon carrot. — ALL. Saalfelder gelbe lange Möhre,
Lange grosse dicke goldgelbe susse M. — HOLL. Gele lange roewortel.

Racine assez effilée, quatre ou cinq fois aussi longue que large, presque entièrement enterrée, et d'une couleur jaune vif, excepté au collet, qui est légèrement teinté de vert.

C'est une variété de grande culture répandue surtout dans le nord-ouest de la France ; elle ne manque pas de mérite cependant comme race potagère. surtout quand elle est jeune : en grossissant, elle devient quelquefois un peu ligneuse dans le cœur. La chair en est jaune. Quand on veut la conserver en terre pour l'hiver sans qu'elle devienne dure, il faut en faire le semis un peu tardivement, vers la fin de Mai ou dans les premiers jours de Juin.

La Carotte jaune longue est une des plus anciennes races françaises de la carotte cultivée. On la trouve décrite dans les vieux ouvrages horticoles bien avant qu'il y soit fait mention des carottes rouges ou oranges. Aujourd'hui ces dernières lui sont le plus généralement préférées, et sa place a été prise, dans les cultures faites pour l'approvisionnement des marchés, par la C. rouge longue ordinaire, laquelle tend à être remplacée à son tour dans une grande mesure par la C. rouge longue de **Saint-Valery** et la C. rouge lisse de Meaux.

On peut rapprocher de la C. jaune longue, comme n'en différant que par des caractères insignifiants, les variétés connues sous les noms de : *Carotte jaune champêtre*, *C. jaune de Belgique* et *C. new yellow intermediate*.



Carotte jaune longue.
Réd. au cinquième.



Carotte jaune obtuse du Doubs.
Ra au cinquième.

CAROTTE JAUNE OBTUSE DU DOUBS.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long yellow stump-rooted carrot. — ALL. Goldgelbe lange stumpfe Doubs.

Racine de forme presque cylindrique, obtuse du bout, à chair et peau bien jaunes. Cette variété, qui se **prête** très bien à la culture en grand pour la nourriture du bétail, n'en est pas moins une excellente carotte potagère, partout où la couleur rouge de la chair n'est pas considérée comme une qualité primordiale.

La Carotte jaune obtuse du Doubs est très productive et, bien que très sucrée, se conserve parfaitement pendant l'hiver. On la cultive beaucoup dans la Franche-Comté, où elle est très estimée.

La *Carotte du Palatinat jaune d'or obtuse*, la *C. jaune (le Lobberich (Lobberich's agricultural C.))*, et la *C. jaune de Süchteln*, sont toutes trois des races très voisines de la Carotte jaune obtuse (lu Doubs).

CAROTTES BLANCHES.

Cette catégorie de Carottes ne comprenant guère que des variétés fourragères nous ne ferons que mentionner les principales :

C. blanche à collet vert. — Racine grosse et longue, aux trois quarts enterrée. Quoique issue de l'ancienne *C. blanche longue*, autrefois très cultivée comme carotte potagère, cette variété n'est utilisée que pour l'alimentation des animaux.

C. blanche améliorée d'Orthe. — Sous-variété de la précédente, à racine plus courte, plus large, et plus enterrée.

C. blanche lisse demi-longue (Improved short white carrot). — D'origine américaine. Racine renflée, courte, presque complètement enterrée. Peut être employée comme légume, quand elle n'a pas encore atteint toute sa grosseur.

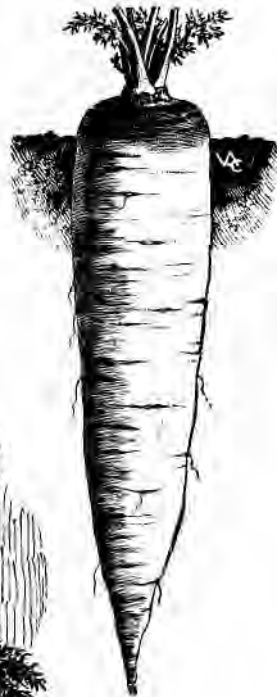
C. blanche des Vosges. — Racine très courte, très large et très enterrée. Variété uniquement fourragère —



C. blanche à collet vert.
Rid. au cinquième.



C. blanche des Vosges.
Réd. au cinquième.



C. blanche améliorée d'Orthe.
Rid. au cinquième.



C. blanche lisse demi-longue (Rid. au cinquième).

Parmi les variétés de carottes qui ne rentrent pas dans les races que nous venons de décrire, nous devons citer :

La carotte hollandaise dite *de Duwick*. — Race un peu plus courte que les carottes rouges demi-longues, sans pouvoir pourtant être assimilée à la C. rouge courte de Hollande. Assez bonne pour la pleine terre ; cependant nos variétés demi-longues obtuses lui sont préférables.

La C. *Main crop*. — Race demi-longue, intermédiaire entre la C. de Guérande et la C. de Ghantenay.

La C. *Monument*. — Se rapprochant de la C. de Carentan et de la C. nantaise, et intermédiaire entre ces deux races.

Les variétés anglaises *Matchless scarlet* et *Scarlet perfection*. — Ayant quelque analogie avec la C. rouge longue de Saint-Valery, quoique à racines un peu plus minces et plus effilées.

La C. *de Bardowick* (ALL. *Frühe rote Bardowicker Möhre*). — Bonne race de carotte rouge longue, presque sans cœur, et se rapprochant un peu de la Carotte d'Altringham.

La C. *violette*. — Racine enterrée, mince, fusiforme ; à peau lisse, violette ; chair violette à la périphérie et jaune au centre. Variété estimée dans les pays chauds, mais peu répandue en France.

La C. *jaune courte*. — Variété peu répandue. Racine conique, enterrée, d'une couleur jaune pâle, qui s'étend à la chair dans toute son épaisseur.

La C. *blanche de Breteuil*. — Vieille race française à peu près complètement tombée en désuétude. C'était une carotte blanche demi-longue, moins courtement conique que la C. blanche des Vosges et d'une qualité très supérieure au point de vue culinaire.

C'est, selon toute apparence, à la C. de Breteuil qu'il faut rapporter une race mentionnée par les anciens auteurs français et appelée *Carotte blanche ronde*. Elle avait la racine courte, en forme de toupie, et se cultivait comme variété potagère, surtout dans les terres fortes ou peu profondes.

La C. *blanche transparente*. — Variété à racine enterrée, longuement fusiforme, complètement blanche ; paraît avoir la même origine que la C. blanche à collet vert. Elle se distingue principalement par sa chair très blanche, fine et pour ainsi dire diaphane.

CAROTTES SAUVAGES AMÉLIORÉES.

Vers 1830, M. Vilmorin père a fait plusieurs essais avant pour but d'obtenir de la carotte sauvage des racines plus renflées et comestibles, analogues à celles des races cultivées. Au bout de quelques années, ses semis lui ont donné une certaine proportion de plantes à racine charnue, de diverses couleurs. Quelques-unes de ces formes ont été conservées pendant plusieurs années, se reproduisant semblables à elles-mêmes d'une manière assez régulière.

Les plus remarquables étaient :

La C. *sauvage améliorée blanche*. — Assez analogue comme forme à la C. blanche de Breteuil quo nous mentionnons ci-dessus, fine de goût et parfumée, mais peu sucrée.

La C. *sauvage améliorée rouge obtuse*. — Peu productive, mais d'une forme bien régulière, à collet très fin et feuillage très léger.

Pendant ces variétés, conservées quelque temps à titre de curiosité scientifique, n'ont pas pris place dans la culture usuelle et ont été par la suite abandonnées.

CARVI

Carum Carvi L.

Fam. des *Ombellifères*.

SYNONYMES : Anis des Vosges, Cumin des prés.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Common caraway. — ALL. **Karbe**, Kummel oder Feldkummel.

ROLL. **Karvij**. — DAN. Kommen. — SUÉD. Vanlig **Kummin**. — ITAL. Carvi.

ESP. Carvi, Alcaravea. — PORT. **Alcaravia**. — RUSSE Polevoï **tmine**. — POL. **Kminek** polny.

Indigène. — *Bisannuel*. — Racine de la grosseur du doigt, longue, jaunâtre, à chair blanche, serrée, ayant une légère saveur de carotte ; feuilles radicales, nombreuses, à folioles opposées, verticillées, à pétiole replié en gouttière, creux, ondulé ; tige droite, haute de 0^m30 à 0^m60, rameuse, anguleuse, lisse, glabre ; fleurs blanches, petites, en ombelles. Graine oblongue, un peu courbée, marquée de cinq sillons, aromatique, de couleur brun clair ; un gramme en contient 350 et le litre pèse 420 grammes ; durée germinative, trois ans.

CULTURE. — Les graines du Carvi se récoltent fréquemment dans les prairies, où la plante vient spontanément. Quand on veut la cultiver, on sème les graines d'Août en Octobre, en place et en rayons ; lorsque le plant a pris un peu de force, on éclaircit, et l'on n'a plus qu'il tenir la terre propre jusqu'à la récolte, qui a lieu en Juillet-Août de l'année suivante.

USAGE. — On peut employer la racine comme celle du Panais, mais elle est peu usitée ; on mange aussi quelquefois les feuilles et les jeunes pousses. Les graines surtout sont employées comme condiment ; en Allemagne, on les met dans le pain, et en Hollande dans certains fromages. Elles entrent aussi dans la préparation de diverses liqueurs de table.



Carvi.

Réd. au cinquième.

CÉLERI

Apium graveolens L.

Famille des *Ombellifères*.

SYNONYMES: Ache douce, Ache des marais, **Éprault**, Api (France méridionale).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Celery. — ALL. Sellerie. — FLAM. **Selderij**. — DAN., SUÉD. Selleri.

ITAL. Apio, **Sedano**. — ESP. Apio. — PORT. **Aipo**. — RUSSE **Selderëi**. — POL. Selery.

Indigène. — *Bisannuel*. — Plante à racine fibreuse, assez charnue naturellement ; feuilles divisées, **pinnatifides**, glabres, à folioles presque triangulaires, dentées, d'un vert foncé ; pétioles assez larges, sillonnés, creusés en gouttière ; tige ne se développant que la deuxième année, haute de 0^m60, sillonnée, rameuse ; fleurs très petites, jaunâtres ou verdâtres, en ombelles. Graine petite, triangulaire, marquée de cinq arêtes, à odeur très aromatique, au nombre d'environ 9.500 dans un gramme et pesant 480 grammes au litre ; sa durée germinative est de huit années.

USAGE. — On emploie, selon les variétés, les côtes des feuilles ou la racine, crues ou cuites ; en Angleterre, on emploie beaucoup dans les potages la graine elle-même, ou des extraits préparés pour cet usage.

La culture, *en* développant clans *le* Céleri, soit les pétioles des feuilles, soit la racine, en a fait deux plantes très distinctes, autant par leur emploi que par les soins de culture qu'elles demandent. Nous allons donc décrire séparément les Céleris à côtes et les Céleris-raves :

CÉLERI A CÔTES.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Celery. — ALL. Bleich-Sellerie. — DAN. Blad-Selleri.

POL. Selery do *bielenia*.

C'est assurément la classe la plus anciennement connue et celle qui est cultivée le plus généralement. — Comme le nom l'indique, c'est le pétiole ou côte que la culture a développé d'une façon particulière et qui est devenu plein et charnu. Les côtes du Céleri, blanchies par le buttage, sont consommées crues ou cuites et constituent un aliment délicat, apprécié par beaucoup d'amateurs; elles servent aussi assez souvent de condiment dans certaines préparations culinaires.

CULTURE. — Ce Céleri demande une bonne terre, riche, douce, bien fumée, et plutôt humide que sèche. On n'a pas l'habitude de le semer en place. Les premiers semis se font sur couche tiède en Février ou Mars ; le plant se repique également sur couche tiède, quand il a quatre ou cinq feuilles ; on le mouille régulièrement, puis on l'habitue graduellement à l'air, après quoi on le met en place lorsqu'il a atteint 0^m 12 à 0' 5 de hauteur. c'est-à-dire environ deux mois et demi après le semis.

Ces premiers semis sont toutefois généralement peu importants. La culture principale de ce légume se fait en effet en pleine terre, les semis commençant en Avril pour se continuer jusqu'en Juin, à raison de 200 à 250 grammes de graines à l'are. Le plus souvent on ne repique pas en pépinière, quoique cette pratique soit plutôt à recommander, et l'on se contente d'éclaircir le plant; puis, lorsque celui-ci est assez fort, c'est-à-dire environ six semaines à deux mois après le semis, on le met en place, — après avoir raccourci un peu l'extrémité des plus grandes feuilles, — en laissant 0^m 25 à 0^m 30 en tous sens entre chaque plant.

La graine de Céleri est assez lente à germer ; on en favorise la levée par de fréquents bassinages.

Après la mise en place et jusqu'au moment de commencer l'*étiolage* ou le blanchiment, les soins à donner consistent exclusivement en sarclages et en arrosages aussi copieux que possible.

Blanchiment. — Avant d'employer les côtes du Céleri comme légume, on les blanchit en les privant de lumière. Ce résultat s'obtient de plusieurs manières : Quinze jours environ avant le moment où l'on désire récolter, on entoure chaque plant de paille jusqu'aux deux tiers de sa hauteur, ou bien on *intercale* entre les rangs, également jusqu'aux deux tiers de la hauteur, des feuilles sèches ou de la grande paille. Ce procédé ne s'applique d'ordinaire qu'aux produits des semis faits sur couche, qui ont été mis en place en lignes régulières, ce qui facilite l'opération.

Quand les cultures sont tant soit peu importantes, on préfère enlever, trois semaines ou un mois avant de récolter, les pieds de céleris avec leur motte et les placer côte à côte dans une tranchée profonde de 0^m 35 à 0^m 40. On arrose assez copieusement, puis, lorsque de nouvelles feuilles commencent à se développer, ce qui est un indice que la reprise est complète, on remplit la tranchée de terre fine, meuble, et plutôt sèche qu'humide, jusqu'au tiers de la hauteur des plants; huit à dix jours après, on ajoute une nouvelle quantité de terre semblable jusqu'aux deux tiers, et au bout de huit autres jours, on achève d'enterrer les pieds de façon à laisser seulement à l'air le haut du feuillage. Certains jardiniers, pour simplifier, entèrent

d'abord les céleris à moitié, puis achèvent de les recouvrir quinze jours environ après le premier buttage. D'autres aiment mieux mettre directement leur plant en place, à l'écartement de 0^m 25 à 0^m 30, dans des fosses larges de 0^m 40 et profondes de 0^m 25 à 0^m 30, au fond desquelles ils ont préalablement disposé une couche de terreau de 0^m 08 à 0^m 10, incorporé au sol par un coup de bêche peu profond. Chaque fosse est séparée de ses voisines par un intervalle de 0^m 50 à 0^m 60, sur lequel la terre extraite a été disposée régulièrement, de façon à former des ados sur lesquels ils plantent des Laitues ou autres légumes de croissance rapide, qui doivent être bons à enlever au moment de procéder au blanchiment, car la terre de ces ados sert alors à butter les céleris comme dans le procédé précédent.

Le buttage sur place a également de nombreux partisans, ce procédé étant celui qui exige le moins de main-d'oeuvre tout en donnant d'excellents résultats. Le buttage proprement dit ne commence d'ordinaire qu'en Août ou Septembre, à moins qu'il ne s'agisse de plants avancés ou forcés provenant des premiers semis. Cependant, dès que les céleris ont atteint 0^m 30 à 0^m 35 de hauteur, il est d'usage de ramener une certaine quantité de terre autour du collet, de façon à recouvrir les racines qui pourraient se trouver à découvert ; puis, quand le moment de butter est venu, on enlève du pied tous les rejets, on lie les céleris avec un brin de paille et on forme un premier monticule jusqu'à la moitié de la hauteur des pieds, en ayant soin de choisir un temps bien sec, et d'éviter qu'il passe de la terre entre les feuilles ; huit jours après, on augmente le tas de terre qui devra s'arrêter à la couronne des feuilles. Certains praticiens opèrent même le buttage en trois fois, à une semaine d'intervalle, prétendant obtenir ainsi des côtes beaucoup plus fermes.

Lorsque les froids arrivent, on protège la plantation avec de la litière ou de vieux paillasons; on peut aussi rentrer les céleris en cave et les y faire blanchir en les enterrant clans du sable ou de la terre sableuse.

Dans certaines régions, on se sert pour blanchir les céleris, de tuyaux en terre cuite de 0^m 45 de hauteur, d'un diamètre de 0^m 15 à la base et de 0^m 1 à dans le haut. Par une journée bien sèche, on rassemble les côtes et les feuilles des plantes avec une ficelle enroulée en spirale, on fait descendre un tuyau, le gros bout en bas, autour de chaque plante et on enlève la ficelle pour laisser les tiges s'écarter le long de ce tuyau et l'air arriver au cœur de la plante.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — La *Mouche du céleri* (*Tephritis Oenopordinis*) cause assez fréquemment de grands ravages dans les plantations. Ce sont les larves qui s'attaquent aux feuilles, dans le parenchyme desquelles elles creusent de longues galeries, arrêtant ainsi la croissance des jeunes plants qui jaunissent et finissent souvent par périr. Pour détruire ces larves, on pourra seringuer les feuilles avec du jus de Tabac ou bien du Solutol Lignières dilué dans vingt parties d'eau, en ayant soin de nettoyer ensuite les plantes à l'eau claire. Mais le mieux encore est de retrancher et de brûler les feuilles où l'on constatera leur présence. Il est bon de supprimer également tous les plants de céleri sauvage qui peuvent se trouver à proximité de la plantation.

Le Céleri est aussi quelquefois attaqué par une *rouille* qui se présente sous l'aspect de taches d'un jaune brun-roux. Pour enrayer l'extension de la maladie, on pourra avoir recours au sulfatage à la bouillie bordelaise, mais le plus simple est d'arracher et de détruire par le feu les plants atteints, surtout s'ils sont peu nombreux.



Céleri plein blanc.

Réd. au sixième.

CÉLERI PLEIN BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Giant white solid celery. — ALL. *Vollrippiger* weisser Bleich-S. FLAM. Groote witte selderij. — ESP. Apio lleno blanco.

Plante vigoureuse, haute de 0m50, à côtes charnues, pleines et tendres, vertes, prenant par l'étiollement une teinte blanc jaunâtre; feuillage dressé, d'un vert brillant (*Voir* la fig. page 71).

C'est une race très répandue et la meilleure pour la culture en grand.

CÉLERI PLEIN BLANC DORÉ.

SYNONYME : C. Chemin.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. (AM.) Paris golden yellow celery, Golden self-blanching celery. ALL. Goldgelber Pariser vollrippiger selbstbleichender Bleich-Sellerie.



Céleri plein blanc doré (Réd. au sixième).

Très belle variété d'origine parisienne, obtenue en 1883 par M. Chemin, maraîcher, à qui l'on doit également plusieurs autres bonnes variétés de plantes potagères. C'est un céleri demicourt, compact, à feuillage vigoureux, et, jusqu'aux feuilles extérieures, d'un vert pâle à reflets dorés. Les côtes en sont grosses, larges, bien charnues et prennent d'elles-mêmes, sans être le moins du monde blanchies, une belle teinte chaude d'ivoire. Mais, comme tous les autres céleris, celui-ci doit être blanchi pour acquérir toutes ses qualités culinaires.

Le C. plein blanc doré est vigoureux et hâtif, facile à cultiver et de tous points recommandable. Néanmoins, il a besoin de quelques soins à l'arrière-saison, résistant moins bien à l'humidité que la plupart des autres variétés.

CÉLERI PLEIN DORÉ A COTE ROSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Rose-ribbed Paris self-blanching celery, Golden rose C. ALL. *Rosarippiger* goldgelber Pariser Bleich-Sellerie.

Excellente variété issue de la précédente, dont elle a toutes les bonnes qualités. La plante ne dépasse pas 0m30 à 0m35 de hauteur; son port est dressé et trapu; son feuillage revêt une teinte dorée qui s'accuse et s'accroît surtout à l'arrière-saison. Les côtes larges, épaisses et ne creusant pas, se

distinguent par leur teinte rose pâle; elles prennent, quand on les fait blanchir, une couleur d'ivoire légèrement rosée qui est très appétissante.

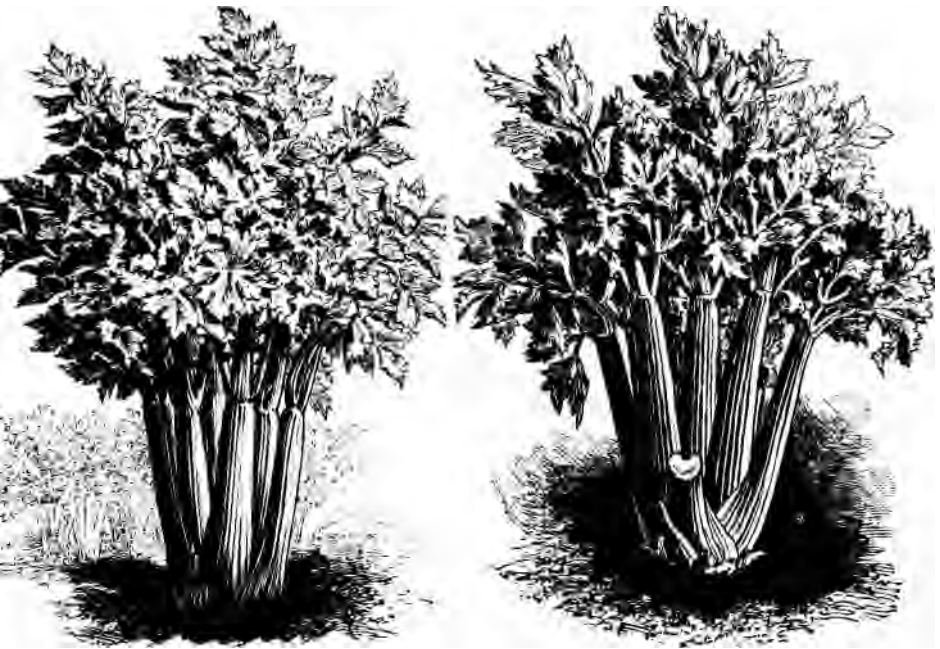
C'est un des meilleurs céleris pour la culture d'automne, et il est à ce point de vue préférable au C. plein blanc doré.

CÉLERI PASCAL.

Nous ÉTR. : AM. Giant Pascal white solid celery. — ALL. Weisser Pascal Bleich-Sellerie.

Variété très vigoureuse, extrêmement productive, à côtes courtes mais très larges et très épaisses, remarquablement tendres et charnues, très franchement vertes dans toute leur épaisseur quand elles sont exposées à la lumière, mais blanchissant très rapidement pour peu qu'elles soient liées ou enterrées. Feuillage dressé, vigoureux, mais court, et d'un vert foncé. Se conserve très bien l'hiver en cellier.

Le *Céleri Pascal doré*, qui ne se distingue du précédent que par la teinte de son feuillage, est peu cultivé, le C. plein blanc doré lui étant de tous points supérieur.



Céleri plein dore à côte rose.

Réd. au sixième.

Céleri Pascal.

Réd. au sixième.

CÉLERI D'AREZZO.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Arezzo large solid celery. — ALL. Arezzo Bleich-Sellerie.

Variété très vigoureuse, atteignant O' 50 et plus; côtes très épaisses, longues et bien pleines; feuillage dressé, très vigoureux, vert foncé, légèrement cloqué et à dentelure pointue.

Très estimé dans l'Italie méridionale, le C. d'Arezzo est introduit depuis déjà assez longtemps en France, où il réussit particulièrement bien dans les régions du Centre et surtout du Midi.

CÉLERI PLEIN BLANC COURT A GROSSE COTE.

SYNONYMES : Céleri sans drageons, C. hâtif de Dampierre.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf large ribbed white solid celery, White gem celery. AM. Kalamazoo C.— ALL. *Vollrippiger* weisser niedriger dicker Bleich-Sellerie.

Variété plus ramassée que le C. plein blanc ordinaire, à feuillage court et côtes extrêmement larges, très pleines et dressées, ce qui permet de la cultiver très serré et d'en obtenir, sur une même surface, autant de produit qu'avec de plus grandes variétés. Cet excellent céleri blanchit facilement, presque de lui-même, à cause du grand nombre de ses feuilles, qui se recouvrent les unes les autres ; on peut donc se contenter de le butter sans le lier, pour en obtenir des côtes bien blanches.

C'est, de tous les céleris, celui chez lequel les côtes prennent le plus grand développement comparativement aux dimensions des feuilles. Il a, de plus, la qualité précieuse de ne pas drageonner, c'est-à-dire de ne pas produire de rejets. Aussi est-il un des plus estimés et des plus cultivés dans les jardins.



Céleri plein blanc court à grosse côte.
Réd. au sixième.



Céleri plein blanc frisé.
Réd. au sixième.

CÉLERI PLEIN BLANC FRISÉ.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Giant white solid curled celery. — ALL. *Krausblättriger vollrippiger* weisser Bleich-Sellerie.

Variété très distincte, un peu courte et ramassée, à feuillage abondant, large; folioles crispées et ondulées, d'un vert moins foncé et sensiblement plus blond que celui de la variété précédente; les côtes en sont assez grosses et parfaitement pleines; les feuilles elles-mêmes, au lieu d'être amères comme dans les autres variétés, ont une saveur douce qui permet de les employer dans la salade.

Cette race se montre peut-être un peu moins rustique et moins résistante au froid que celles à feuilles unies ; c'est en somme un céleri de bonne qualité, mais qui ne se recommande spécialement que par la particularité intéressante de son feuillage crispé.

CÉLERI PLEIN BLANC D'AMÉRIQUE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White plume celery. — ALL. Weisser Amerikanischer vollrippiger Bleich-Sellerie.

Race tout à fait distincte, introduite d'Amérique vers 1885 et caractérisée par la teinte blanc d'argent que ses feuilles présentent partiellement presque dès le début de la végétation et qui, plus tard, s'étend à toute la partie centrale et parfois même à la totalité du feuillage. Les côtes en sont naturellement blanches, mais, comme celles des autres variétés, demandent à être étiolées pour devenir complètement tendres.

plein blanc d'Amérique est à peu près de même taille que le C. plein blanc doré, mais de port plus étalé ; il est un peu sensible au froid et pour cette raison doit être cultivé plutôt pour l'automne que pour l'hiver.



Céleri plein blanc d'Amérique.
Réd. nu sixième.



Céleri corne-de-cerf.
Réd. au sixième.

Nous pouvons encore mentionner parmi les Céleris à côtes connus dans les cultures :

C. plein blanc court hâtif. — Variété plus courte du Céleri plein blanc ordinaire ; il blanchit très facilement.

C. turc (C. de Prusse). — Sous-variété du C. plein blanc ; très vigoureux, mais à côtes moins larges.

C. plein blanc à feuille de Fougère. — Variété très curieuse par la découpe très fine de son feuillage, et qui offre les mêmes qualités que les autres races de Céleri plein blanc.

C. à feuilles laciniées. — Un peu plus haut et plus blond que le précédent.

C. Scarole. — Dont il a été quelquefois question il y a une quinzaine d'années ; variété à côtes presque nulles et à feuillage étalé sur terre. C'est une plante d'un aspect assez original, mais n'offrant qu'un intérêt médiocre, puisque c'est précisément la partie utile qui s'y trouve, pour ainsi dire, réduite à presque rien.

C. come-de-cerf. — Issu de la variété précédente, il a, comme elle, les côtes presque nulles ; mais s'en distingue franchement par son feuillage très découpé, rappelant, en plus grand, celui de la Chicorée fine de Rouen ou corne-de-cerf.

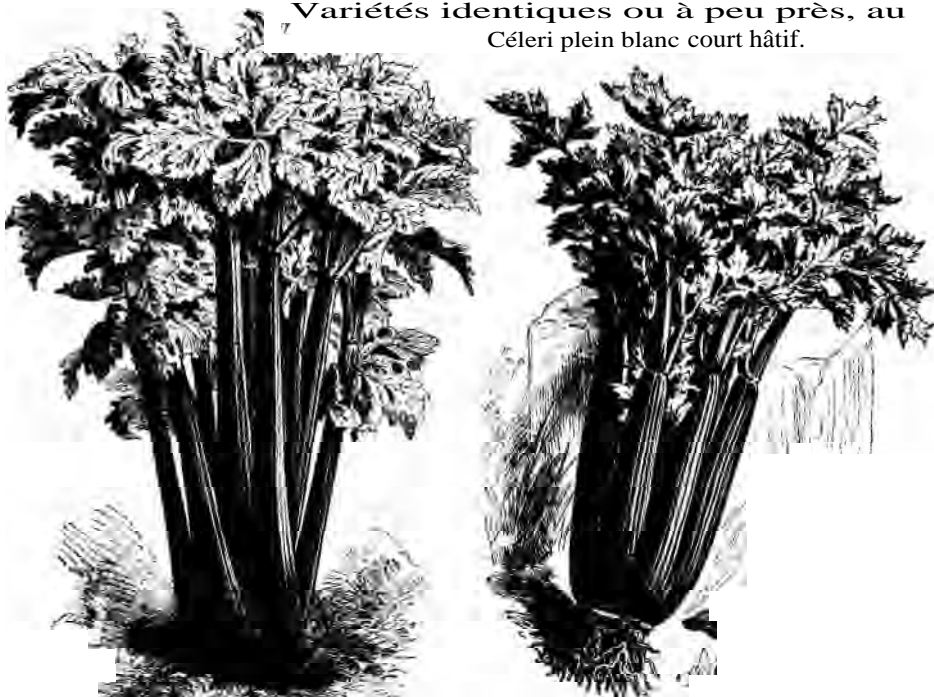
Parmi les bonnes variétés anglaises de Céleri blanc à côtes, il convient de citer les suivantes :

Danesbury ou *Veitch's solid white C.*, *Dickson's Mammoth white C.* et *Lockhurst giant white celery*. — Variétés compactes, à côtes très pleines, qui présentent quelque analogie avec le C. plein blanc court a grosse côte.

Dobbie's Invincible C., *Seymour's white C.* (SYN. *Goodwin's white C.*), *Northumberland champion white celery*. — Très grandes plantes se rapprochant un peu de notre Céleri plein blanc.

Dwarf white solid C., *Sandringham C.*, *Incomparable dwarf white celery*. —

Variétés identiques ou à peu près, au Céleri plein blanc court hâtif.



Céleri violet de Tours.

Réd. au sixième.

Céleri violet grosse côte.

Réd. au sixième.

✕ CÉLERI VIOLET *DE* TOURS.

SYNONYME : C. plein violet.

Noms ÉTR. : ANGL. Red giant solid celery, London market red C., *Ivery's Non-such C.*
ALL. Violetter Tours Bleich-Sellerie. — ESP. Apio lleno rosado.

Plante vigoureuse, à côtes très larges, d'un vert teinté de violet, très pleines, tendres et cassantes; feuillage demi-étalé, large, d'un vert foncé. C'est une variété bien rustique et d'une excellente qualité.

CÉLERI VIOLET A GROSSE COTE.

Noms ÉTR. : ANGL. Red large ribbed celery.— ALL. Violetter *dickrippiger* Bleich-Sellerie.

Cette variété, un peu moins colorée que la précédente, mais plus forte dans toutes ses parties, se rapproche, par la forme, du Céleri Pascal dont elle est issue et qu'elle dépasse aussi par le volume et la consistance de ses très

gros pétioles. C'est une plante courte, trapue, vigoureuse, rustique et se conservant bien; les côtes en sont épaisses et tendres, et ne creusent pas en vieillissant, comme c'est souvent le cas pour les races hâtives. Elle se **prête** particulièrement bien à la culture d'automne.

Les Anglais cultivent, un grand nombre de variétés de céleris à côtes rouges ou violettes : nous citerons, en outre de celles qui sont identiques au Céleri violet de Tours et au C. violet à grosse côte :

Aylesbury prize red C. — Grand et bien coloré.

Early rose C. — A côtes un peu violacées et feuillage pointu.

Hood's dwarf red C. (SYN. *Carter's Incomparable crimson C.*) — Plus nain que les autres céleris rouges, mais bien plein et productif.

Major Clarke's solid red C. (SYN. *Wilcox's Dunham red C.*, *Ramsey's salai red C.*, *Turner's red C.*) — Plante vigoureuse, à peu près de la taille du C. violet de Tours, mais à feuillage plus touffu et d'un vert plus foncé.

Man of Kent C. — Plutôt rose que rouge, demi-compact et assez distinct.

Manchester red C. (SYN. *Laing's Mammoth C.*, *Sulham prize pink C.*, *Giant red C.*) — Plante extrêmement vigoureuse, de près de 1 mètre de hauteur.

Select red C., *Standard bearer C.* et *Winchester pink C.* — Bien colorés et un peu courts.

La culture du Céleri à côtes a pris aux **États-Unis** d'Amérique une extension considérable. Les trois Etats (le Michigan, Ohio et New York à eux seuls, consacrent annuellement plusieurs milliers d'hectares à la production du céleri nécessaire à l'alimentation des grands marchés de l'Est et du Centre, durant la période de Juin à Janvier.

La Californie et la Floride suppléent pendant l'hiver aux cultures du Nord en approvisionnant ces marchés de **Décembre** à Avril.

L'étendue de cette culture s'explique par la place importante qu'occupe le Céleri à côtes dans l'alimentation publique et par le commerce considérable dont ce produit est devenu l'objet. Les pétioles ou côtes tendres du Céleri font, en effet, partie de tous les menus et sont généralement consommés crus à la croque au sel, comme **hors-d'œuvre**, ou pendant les repas. Il n'est donc pas surprenant qu'on cultive aux Etats-Unis un nombre de variétés beaucoup plus considérable que chez nous.

Les Céleris *plein blanc doré*, *plein blanc d'Amérique*, *Pascal* et *plein blanc court* d *grosse côte*, sont les plus cultivés, mais à côté d'eux on trouve un certain nombre de variétés qui se rapprochent plus ou moins de notre C. plein blanc court à grosse côte avec de légères différences dans la hauteur, la précocité et la coloration.

Parmi celles dont la culture a le plus d'importance, nous citerons :

Boston market C. — Compact, souvent drageonnant, à côtes épaisses, bien pleines, blanches. Très estimé sur le marché de Boston.

Crawford's half dwarf C. — Un peu plus haut que notre G. plein blanc court à grosse côte, à côtes pleines, pas très larges, prenant une teinte d'un blanc jaunâtre lorsqu'elles sont blanchies.

Evans' Triumph C. — Un des meilleurs céleris tardifs; de taille moyenne, à côtes longues, blanches, bien pleines et de bonne qualité.

Golden heart ou *Golden dwarf* C. — Demi-court, drageonnant; à côtes bien pleines, de bonne qualité, et d'un beau blond lorsqu'elles ont été étiolées. Rustique et très cultivé pour l'arrière-saison et l'hiver.

La variété *Perle Le Grand* paraît en être très voisine.

New rose C. — Beau céleri violet, ressemblant au C. violet de Tours, mais à côtes régulièrement pleines, tendres et d'excellente qualité.

Perfection heartwell C. — Variété tardive, un peu plus haute que notre C. plein blanc court à grosse côte; à cœur jaune; côtes moyennes, bien pleines, tendres et de bonne qualité.

Pink plume C. — Ne diffère du C. plein blanc d'Amérique que par la couleur plus ou moins rosée de ses côtes.

Winter Queen C. — Tardif, compact, blanchissant très facilement et prenant alors une teinte blanc-crème; côtes bien pleines, charnues, très estimées.

Les céleris *Fin de Siècle* et *Schumacher* sont des variétés vigoureuses, hautes, à longues côtes, estimées dans certaines régions.

CÉLERI A COUPER.

SYNONYMES: Céleri petit, C. creux, C. lin de Hollande.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Soup-celery, Smallage. — ALL. Schnitt-Sellerie.

FLAM. Snijselderij. — ESP. Apio de cortar, A. pequeño.

Variété peu améliorée, se rapprochant très probablement du céleri à l'état sauvage. C'est une plante rustique, à feuillage abondant et dressé; les côtes sont creuses, assez fines, tendres et cassantes; drageons ou rejets très abondants.



Le Céleri à couper ou Céleri petit se cultive seulement pour son feuillage, qu'on emploie dans les potages ou comme assaisonnement; aussi est-il beaucoup moins usité que les Céleris à côtes.

CULTURE. — On le sème sur couche de Janvier à Mars, très clair si on ne veut pas le repiquer; on éclaircit même au besoin, et c'est souvent le cas, les plants étant toujours trop drus quand le semis réussit bien. Le repiquage est toutefois préférable et s'opère de façon à laisser de 0^m08 à 0^m10 d'écartement entre chaque plant. La mise en place a lieu ordinairement en Avril-Mai à 0^m18 ou 0^m20 en tous sens.

La culture principale se fait en plein air. On sème d'Avril à Juillet, à raison de 200 grammes à l'are. On profite de la première récolte, qui a lieu d'ordinaire deux mois après le semis, pour éclaircir les plants trop serrés; après quoi on donne de fréquents et copieux arrosages de façon à obtenir un feuillage très touffu et tendre. La cueillette des feuilles s'opère d'ordinaire tous les quinze jours, et on a soin de couper les pétioles un peu au-dessus du collet.

Après chaque récolte, il est nécessaire d'arroser assez abondamment, pour provoquer une nouvelle pousse de feuilles.

CÉLERI-RAVE.

NOMS ÉTR.: ANGL. *Celeriac*, Turnip-rooted or German celery. — ALL. *Knollen-Sellerie*.
 FLAN. et HOLL. *Knoll-Selderij*. — DAN. *Knold-Selleri*. — ITAL. *Sedano-rapa*.
 ESP. *Apio-nabo*, *Apio-rabano*. — RUSSE *Seldereï vostořennyï*. — POL. *Selery bulwiasté*.

Dans cette classe de céleris, c'est la racine qui a été développée par la culture, et non pas les pétioles des feuilles, lesquels restent creux, d'une grosseur médiocre et d'une saveur amère qui les rend impropres à la consommation; par contre, la racine, qui même dans le céleri sauvage, forme, avant de se diviser en une infinité de radicelles, un empâtement d'un certain volume, a été amenée par la culture à égaliser facilement la grosseur du poing et à atteindre souvent un volume double.

Le Céleri-rave est un excellent légume dont la culture, d'introduction relativement récente, n'est pas encore aussi générale qu'il le mérite; il se conserve parfaitement et constitue pour l'hiver une ressource très précieuse.

CULTURE. — Elle est à peu de chose près la même que celle des Céleris à côtes, avec cette différence qu'il n'y a pas lieu de butter ou de faire blanchir en fosses, puisque c'est la racine seule qui est utilisée.

On peut semer en Février-Mars sur couche et sous châssis pour avoir des produits de bonne heure; les plants sont repiqués sous châssis, sur vieille couche, ou en côtère bien exposée, à 0^m 08 ou 0^m 10 d'écartement, quand ils ont deux ou trois feuilles, et sont mis en place en pleine terre dans le courant de Mai, à 0^m 35 ou 0^m 40 en tous sens. Comme pour le Céleri à côtes, les arrosages doivent être abondants et réguliers, surtout pendant l'été. On peut commencer à récolter des le mois d'Août.

Pour la deuxième saison, qui est la plus importante, le semis se fait en Avril-Mai, en pleine terre; la mise en place s'effectue fin-Juin en observant le même espacement que ci-dessus, et après un repiquage comme dans la culture précédente.

Beaucoup de maraîchers ont l'habitude de pratiquer un second repiquage avant la mise en place définitive, en écartant un peu plus les plants; ils en suppriment le pivot, et les racines obtenues sont ainsi beaucoup plus nettes et plus volumineuses.

Après la mise en place, il ne reste plus qu'à biner, sarcler, pailler et à donner des arrosages copieux. On peut aussi supprimer en été les rejets, de même que les racines latérales et les plus grandes feuilles, afin d'obtenir des pommes plus belles et plus régulières.

La culture en pleine terre donne ses produits à partir de la mi-October jusqu'aux gelées. A l'approche des froids, on procède à l'arrachage et on conserve les racines, après avoir supprimé les feuilles, soit en jauge dehors en les abritant d'un épais paillis, soit de préférence en cellier ou en cave en les couvrant de sable.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. -- Voir ce qui a été dit pour le Céleri à côtes (page 71).

CÉLERI-RAVE ORDINAIRE.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. *Common celeriac*. — ALL. *Leipziger Knollen-Sellerie*,
Naumburger Riesen- Knollen-Sellerie.

Feuilles plus petites que celles des céleris à côtes pleines; pétioles teintés de rouge ou au moins bronzés, et toujours creux, de saveur amère. Racine arrondie ou conique à la partie supérieure, et se divisant en dessous en un très grand nombre de ramifications plus ou moins charnues et entremêlées les unes dans les autres; brune à l'extérieur et à chair blanche. Le poids de ce renflement, débarrassé des feuilles et des petites racines, peut atteindre en moyenne 200 à 300 grammes.

Cette variété est maintenant à peu près abandonnée au profit de la suivante, plus nouvelle et à racine plus nette et plus grosse.

CÉLERI-RAVE DE PARIS AMÉLIORÉ.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large improved Paris celeriac. — ALL. Pariser verbessern Knollen-Sellerie.



Céleri-rave de Paris (Réd. au sixième)

et qui était lui-même une bonne sélection du Céleri-rave ordinaire.

Variété obtenue par M. Falaise, et se distinguant de la précédente par un développement beaucoup plus considérable de la racine. Feuillage assez haut, à pétioles minces, vert foncé et fortement teinté de rouge ; les feuilles elles-mêmes sont larges, assez découpées, d'un vert luisant et très foncé, surtout sur la partie supérieure du limbe.

C'est la race la plus appréciée par les maraîchers parisiens pour la culture sur terreau : elle est un perfectionnement du *Céleri-rave gros lisse de Paris*, qu'elle a remplacé,

CÉLERI-RAVE TRÈS HATIF D'AOUT.

SYNONYME : Céleri-rave à feuille panachée.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large early y august C. — ALL. Sehr früher August Knollen-S.

Racine presque sphérique, très charnue. Feuillage court et peu développé, à pétioles larges, blanc jaunâtre; feuilles assez grandes, très déchiquetées et crispées, presque blanches à la partie inférieure, panachées de blanc à la partie supérieure avec des nervures fréquemment rouges.

Il se recommande par sa précocité, qui ne l'empêche pas d'ailleurs de donner d'excellents résultats lorsqu'on le cultive pour l'arrière-saison. Dans ce dernier cas surtout, son joli feuillage lui constitue un mérite spécial : on l'emploie pour former des bordures qui égayent à l'automne la monotonie du jardin potager.

CÉLERI-RAVE D'ERFURT.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large early Erfurt celeriac. — ALL. Früher Erfurter Knollen-Sellerie.

Variété plus petite que le Céleri-rave ordinaire, mais aussi plus précoce ; racine très nette, régulièrement arrondie, à collet lin.

CÉLERI-RAVE POMME A PETITE FEUILLE

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Apple-shaped small-leaved celeriac. — ALL. Runder Apfelkurzlaubiger Knollen Sellerie.

Sous-variété du Céleri-rave d'Erfurt, à feuillage léger, demi-dressé, à pétioles longs, violacés; sa racine, très régulière, arrondie, est tout à fait dépourvue de radicelles dans sa moitié supérieure.

Il existe un céleri-rave extraordinairement petit, à feuille longue de 0^m10 à 0^m12 seulement, dont la racine ne dépasse guère le volume d'une noix. Il est plutôt curieux que recommandable; on l'appelle *Céleri-rave d'Erfurt Tom-Thumb*.

CÉLERI-RAVE GÉANT DE PRAGUE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large smooth Prague celeriac. — ALL. Prager Riesenglatter zarter **Knollen-Sellerie**.

Vraisemblablement sorti du Céleri-rave d'Erfurt, mais remarquable par le très fort volume de ses racines arrondies, relativement très développées en comparaison du feuillage, qui n'est pas sensiblement plus grand que celui du Céleri-rave d'Erfurt.

C'est une belle et excellente variété, régulière de forme et bien nette dans sa partie supérieure, les radicules étant toutes réunies à la base de la racine.



Céleri-rave géant de Prague.
Réd. au sixième.



Céleri-rave pomme it petite feuille.
Réd. au sixième.

CERFEUIL

***Anthriscus Cerefolium* HOFFM. — *Scandix Cerefolium* L.**

Fam. des *Ombellifères*.

NOMS km. : ANGL. Chervil. — ALL. Kerbel. — FLAM. et HOLL. **Kervel**. — DAN. Have *kjorvel*.
SUÉD. *Kyrtvelloka*. — ITAL. *Cerfoglio*. — ESP. *Perifollo*. — PORT. *Cerefolio*.
RUSSE *Kervel obyknavenny*. — POL. *Blekotek v. Trybula*.

Rassie méridionale. — *Annuel*. — Feuilles très découpées, à folioles ovales, incisées, *pinnatifides*; tige de 0^m40 à 0^m50, glabre, peu feuillée; fleurs en ombelles, petites, blanches. Graine noire, longue, pointue, marquée d'un sillon longitudinal; au nombre de 450 dans un gramme et pesant 380 grammes par litre; sa durée germinative est de deux ou trois ans.

CULTURE. — Le Cerfeuil se sème de Mars à Septembre en place, à la volée ou en rayons distants de 0^m15 à 0^m20, à raison de 500 à 600 grammes à l'arc, en terrain sain et bien fumé. On choisit autant que possible une exposition chaude et abritée pendant les mois de Mars, Avril et Septembre, fraîche et ombragée pendant ceux de Juin, Juillet et Août. Il est bon de plomber la terre après le semis par un battage et un roulage, et de recouvrir le semis d'un léger paillis qui favorisera la germination. Les soins de culture consistent uniquement en sarclages et arrosages, qui doivent être aussi copieux et aussi fréquents que possible. La récolte peut commencer six semaines environ après les semis d'été.

On sème aussi d'Octobre en Février sur couche ou sous chassiss. — Le Cerfeuil provenant des derniers semis faits en Septembre peut être conservé facilement pendant une partie de l'hiver, si l'on a la précaution de le recouvrir d'un chassiss.

Presque tous les climats conviennent au Cerfeuil ; mais plus la chaleur est grande, plus il est nécessaire de le placer dans une situation ombragée.

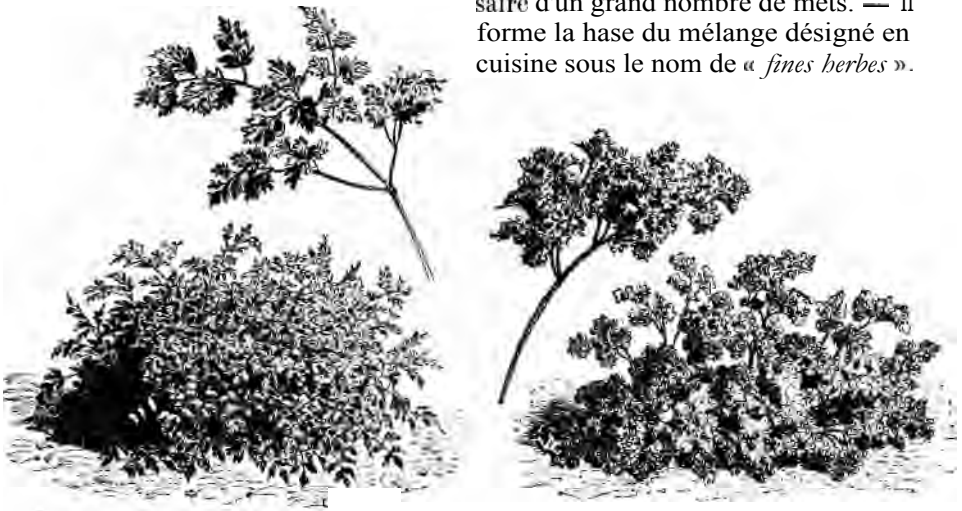
USAGE. — Les feuilles sont aromatiques et s'emploient dans la plupart des assaisonnements et dans les salades.

CERFEUIL COMMUN.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. *Common or plain chervil*. — ALL. *Gewöhnlicher Kerbel*.
HOLL. *Gewone kervel*. — ITAL. *Cerfoglio cornue*.

Feuillage léger, très découpé, d'un vert blond; tiges fines, légèrement renflées au-dessous des noeuds, cannelées, lisses; fleurs en ombelles légères, étagées sur toute la moitié supérieure de la tige.

Le Cerfeuil commun est une des plus répandues et des plus connues de toutes les plantes potagères. On ne l'emploie presque jamais seul, mais son goût fin, très aromatique et pénétrant, en fait l'accompagnement presque nécessaire d'un grand nombre de mets. — Il forme la hase du mélange désigné en cuisine sous le nom de « *fines herbes* ».



Cerfeuil commun (Réd. au quart).

Cerfeuil frisé (Red. au quart).

CERFEUIL FRISÉ.

SYNONYME : Cerfeuil double.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. *Curled chervil*, *Double Ch.* — ALL. *Krausblättriger Kerbel*, *Gefüllter K.*, *Plumage-K.* — HOLL. *Gekrulde kervel*. — ITAL. *Cerfoglio ricciato*.
ESP. *Perifollo risado*.

Variété du Cerfeuil commun, à folioles crépues ou frisées ; elle a exactement le même parfum et la même saveur, et lui est préférable pour décorer les plats.

(hi devrait toujours cultiver cette forme de préférence à la race ordinaire, car elle en a tous les avantages : facilité de culture, précocité, vigueur et production, et, comme nous venons de le dire, elle est plus jolie et plus ornementale, mais surtout elle ne peut être confondue avec aucune autre plante et c'est là un grand mérite. Rien que l'œil le moins exercé puisse reconnaître presque sûrement le Cerfeuil d'avec les autres plantes de la famille des ombellifères, il y a une double sécurité à cultiver une forme de cerfeuil avec laquelle aucune plante sauvage nuisible ne puisse être confondue.

CERFEUIL MUSQUÉ, C. D'ESPAGNE, C. ANISÉ, FOUGER & MUSQUÉE (*Myrrhis odorata*) (ANGL. Sweet-scented chervil ; ALL. Anis-Kerbel ; ITAL. Finocchiella).

Feuilles très grandes, ailées, pubescentes, à folioles **pinnatifides**, lancéolées ou incisées, d'un vert très pâle, grisâtre ; pétioles et nervures velus, ainsi que les tiges, qui s'élèvent à (0^m60 ou 1 mètre; fleurs petites, blanches, en larges ombelles.

Il est bon de sevrer la graine de C. musqué aussitôt qu'elle est mûre, car elle est d'une conservation assez difficile. Semée à l'automne, elle germe au printemps; semée au printemps, elle ne lève en général que l'année suivante. Quand le plant a quatre ou cinq feuilles, on peut le mettre en place en espaçant les pieds de 0^m50 à 0^m60 en tous sens et laisser la plantation pendant de longues années sans lui donner d'autres soins que quelques binages.

Les feuilles du C. musqué s'emploient quelquefois comme assaisonnement; elles ont un goût un peu sucré et un parfum fortement anisé. La culture de cette plante est peu répandue.

CERFEUIL TUBÉREUX

Chærophyllum bulbosum L.

Fans. des *Ombellifères*.

SYNONYME : Cerfeuil bulbeux.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Tuberous chervil, Turnip-rooted Ch. — ALL. Kerbelrübe, Korblerübe. — FLAM. et HOLL. Knoll-kerbel. — DAN. Kjørvelrøe. — SUÉD. Hund-floka. — ESP. Perifollo bulboso. — RUSSE Kervel kloubnievidnvi.

Europe méridionale. — *Bisannuel*. — Plante velue, à feuilles très divisées, étalées sur le sol, à pétioles violacés. Racine très renflée, imitant à peu près la forme de celle de la Carotte courte, mais presque toujours plus petite; à peau très fine, d'un gris foncé; chair ferme, blanc jaunâtre. Tige très forte et très haute, s'élevant à 1 mètre et plus, renflée au-dessous des nœuds, d'une teinte violacée, garnie dans sa partie inférieure de longs poils blanchâtres. Graine longue, pointue, légèrement concave et d'un brun clair d'un côté, blanchâtre du côté opposé et marquée de trois sillons longitudinaux peu profonds; un gramme en contient 450 et le litre pèse 60 grammes; la durée germinative n'est ordinairement que d'un an ou deux.



Cerfeuil tubéreux (Réd. de moitié).

CULTURE. — La graine de Cerfeuil tubéreux doit être semée à l'automne, dans une terre bien préparée, douce et saine, et l'on doit avoir soin de la recouvrir très peu; il suffit, le plus souvent, de bien tasser la terre après le semis. Il faut ensuite tenir la planche très propre et soigneusement sarclée, attendu que la graine ne germe qu'au printemps. — Il est possible de ne semer qu'au printemps, si l'on a eu la précaution de stratifier la graille à l'automne: elle lève alors immédiatement; conservée de toute autre façon, elle ne germerait qu'au printemps de l'année suivante. — Le C. tubéreux ne réclame aucun soin pendant toute la durée de sa végétation, sauf de fréquents arrosages, surtout au printemps.

Vers le mois de Juillet, le feuillage commence à changer de couleur et à se dessécher; c'est là le signe de la maturité prochaine des racines. Dès que le feuillage est éteint, il

convient de récolter les racines pour employer le sol à une autre culture ; mais il est bon de ne les consommer qu'au bout d'un certain temps, car elles gagnent beaucoup en qualité à être conservées pendant quelques semaines ou même plusieurs mois, pourvu que ce soit dans un endroit sain et à l'abri de la gelée, et de préférence dans du sable sec.

USAGE. — Les racines du Cerfeuil tubéreux se mangent cuites ; la chair en est farineuse et sucrée, avec un goût aromatique bien particulier. Elles se conservent facilement pendant tout l'automne et l'hiver.

On a essayé, ces dernières années, d'introduire dans les potagers la culture du *Cerfeuil de Prescott*, plante originaire de Sibérie, produisant des racines renflées et comestibles analogues à celles du C. tubéreux.

Les graines du C. de Prescott germent facilement, mais, si elles sont semées au printemps, les plantes qui en sortent montent rapidement à graine. Il faut retarder les semis jusqu'au mois de Juillet pour éviter cet inconvénient et obtenir une bonne formation des racines, qui sont plus volumineuses que celles du C. tubéreux, mais d'un goût moins fin et se rapprochant plutôt de celui du Panais.

CHAMPIGNON CULTIVÉ

Agaricus campestris L.

Famille des *Champignons*.

SYNONYMES : Champignon de couche, Agaric comestible.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Mushroom. — ALL. Schwamm, Erdschwamm, Herrenpilz. —

SUÉD. Akta champinjon. — FLAM. et HOLL. Kampernoelie. — ITAL. Fungo comestibile.

ESP. Seta, Hongo. — PORT. Cogumelo comestível. — RUSSE Grube champignon.

POL. Pieczarki, Szampiony.

Le Champignon cultivé est le mémo que le *Champignon rose* (*Ch. des prés*, *Ch. de rosée*, ainsi désigné lorsqu'il se développe spontanément dans les prés et les pâtures).

Dans cette espèce, comme dans la plupart des champignons, on prend habituellement pour la plante entière ce qui ne représente en réalité que les organes de la fructification. La plante véritable, celle qui se nourrit, s'accroît et finalement doit se préparer à fleurir, c'est le réseau des filaments blanchâtres qui constitue ce qu'on appelle le « *blanc de champignon* » : c'est, en termes botaniques, le « *mycelium* » du champignon. La 'végétation de ce mycelium, suspendue par la sécheresse, reprend toute son activité sous l'influence de l'humidité accompagnée d'une chaleur suffisante; elle est particulièrement vigoureuse dans le fumier de cheval, qui paraît être le milieu le plus favorable de tous pour le développement de cette espèce.

Quand le Champignon est sur le point de fructifier, il se renfle et produit de petites excroissances blanchâtres qui prennent bientôt la forme d'un petit parasol, ordinairement blanc à la surface supérieure, garni à la face inférieure de lames très minces, rayonnantes, d'un rose pâle d'abord, passant graduellement au brun. Ce parasol ou chapeau est porté sur un pied cylindrique, charnu, de couleur blanche; la couleur des lames du chapeau permet de distinguer le Champignon comestible des espèces dangereuses, heureusement rares, avec lesquelles on pourrait le confondre.

Il existe dans les cultures de Paris et des environs un grand nombre de variétés et sous-variétés du Champignon de couche, qui diffèrent les unes des autres par la teinte et l'apparence de la peau, leur volume et leur poids; on en connaît trois principales : la *blanche*, la *blonde* et la *grise*.

La variété *blanche*, généralement plus fine, est la plus recherchée; toutefois on a remarqué que certains types se rattachant à cette variété ont le défaut de se tacher vite et de supporter mal l'emballage et le transport.

La variété *blonde* est plus vigoureuse, plus productive, les fruits sont plus gros, plus lourds et moins fragiles aux manipulations.

La variété *grise* a un goût très prononcé, mais la teinte foncée qu'acquiert le fruit lorsqu'il est à l'état un peu avancé, est cause de son peu de vente sur les marchés.

Au bout de quelque temps, et en dehors des circonstances particulières où elles ont pris naissance, les variétés perdent leurs caractères et reproduisent un champignon très ordinaire, souvent inutilisable. Les champignonnistes ont tellement remarqué cette dégénérescence, qu'ils cultivent rarement une variété pendant plus de deux ou trois ans et qu'ils ont recours alors aux producteurs de *blanc vierge* de semis, à moins qu'ils n'en recherchent dans les vieux tas de fumier et d'ordures, où on en rencontre à l'état spontané.

Ce blanc vierge spontané a cependant un inconvénient : il provient d'un semis inconnu, et il faut quelquefois essayer cinq ou six variétés différentes avant d'en trouver une seule présentant de l'intérêt; au contraire, des procédés spéciaux et nouveaux permettent maintenant de sélectionner les champignons en reproduisant, par la germination directe des spores, les variétés choisies parmi les meilleures et les plus belles.



Champignon de couche.
Grandeur naturelle.

CULTURE. — Le Champignon de couche peut être produit facilement partout et en toutes saisons, moyennant quelques soins que nous allons nous efforcer d'indiquer aussi clairement et aussi brièvement que possible.

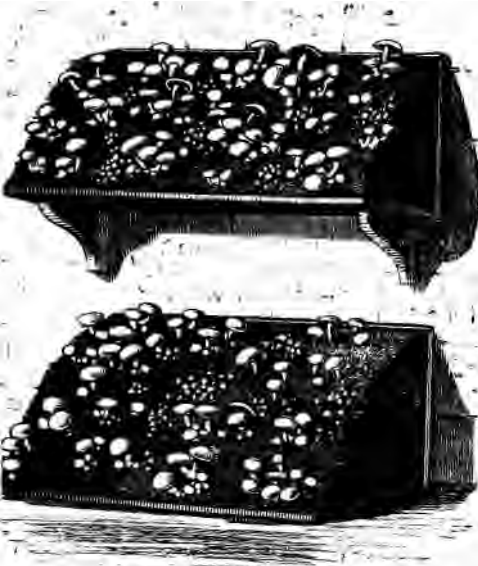
Les conditions essentielles pour obtenir un bon résultat consistent : 1^o à avoir un blanc sain, vigoureux, non épuisé ; 2^o à faire la culture du Champignon dans un terrain artificiel très riche et sous l'influence d'une température à peu près constante.

C'est pour satisfaire à cette dernière condition que les caves et les carrières sont le plus souvent employées à la culture du Champignon ; mais tout autre local peut également bien convenir, pourvu que l'air y circule librement, que sa température, après le montage des meules, n'excede pas 22° à 25° centigrades, et descende le moins possible au-dessous de 10 degrés ; la température la meilleure étant 12° à 15° centigrades.

La première chose dont il faut s'occuper après le choix d'un emplacement convenable, c'est la préparation de la couche qui doit servir à la production des champignons. L'élément essentiel en est le fumier de cheval et de préférence celui qui provient d'animaux vigoureux, bien nourris, travaillant beaucoup et ne recevant pas trop de litière. Il est désirable, en un mot, que le fumier soit chaud et pas trop pailleux ; il ne doit pas non plus être compact, ni chargé d'ammoniaque à l'excès.

Ce fumier ne peut servir à la confection des couches tel qu'il sort de l'écurie, la fermentation en serait trop violente et donnerait une chaleur excessive. On peut en tempérer la force en y mêlant, aussi intimement que possible, un cinquième ou un quart de bonne terre de jardin. — Les *couches* ou *meules* peuvent être immédiatement montées avec ce mélange dont la fermentation lente ne donne qu'une chaleur soutenue et modérée. Il faut avoir soin de monter la meule sur un emplacement très sain, et, quand elle est terminée, on doit la peigner avec soin pour enlever les brins de paille qui dépassent, de manière à rendre les faces bien unies et bien fermes.

Si l'on veut employer le fumier pur, comme font les champignonnistes des environs de Paris, il faut lui faire subir une préparation essentielle afin d'en rendre toutes les parties bien homogènes. — Pour cela, on transporte le fumier à la sortie de l'écurie sur l'emplacement où il doit être préparé ; là, on en forme un tas carré d'un mètre de hauteur environ, qu'on monte par couches successives, en ayant soin de retirer tous les corps étrangers qui pourraient s'y trouver, et de mouiller toutes les parties qui paraîtraient trop sèches ; on dresse ensuite



Petites meules mobiles, à une pente, superposées et adossées à une muraille.

proprement les côtés du tas et on les foule fortement; c'est ce qu'on appelle *abattre un plancher*. On laisse le fumier dans cet état jusqu'à ce que la chaleur développée par la fermentation menace de devenir excessive, ce qui se reconnaît à la couleur blanche que commencent à prendre les parties les plus échauffées. Cette fermentation excessive se produit généralement entre le sixième et le dixième jour après l'établissement du plancher. Il faut alors défaire le tas et le remonter de la même façon et avec les mêmes précautions que la première fois. Il faut, en outre, avoir soin de placer dans l'intérieur du plancher le fumier qui se trouvait à l'extérieur en premier lieu et dont la fermentation est, par suite, moins avancée ; il est aussi utile de bassiner, en les remaniant, les parties qui sembleraient à peu près sèches.

En général, quelques jours après que le plancher a été retourné, la fermentation reprend avec assez de force pour qu'il soit nécessaire de l'abattre une troisième fois.

Lorsque le fumier est devenu brun et onctueux, sans être pourri, que la paille dont il est composé a presque entièrement perdu sa consistance et que son odeur rappelle celle du champignon plutôt que celle du fumier frais, il est bon à être employé; cela se produit généralement quelques jours après le troisième *abatage*.

Il est difficile d'obtenir une bonne préparation de fumier si l'on n'opère pas sur une certaine quantité à la fois, on ne peut guère traiter convenablement moins d'un mètre cube et c'est là une cause fréquente d'insuccès dans les cultures bourgeoises ; on doit tâcher de l'éviter et, si les meules à monter demandent une moins grande quantité, il faut en préparer néanmoins un mètre; ce qui ne servira pas aux champignons conserve sa valeur pour toutes les autres cultures potagères. — Le fumier est ensuite transporté à l'endroit où doivent être faites les meules et mis en place immédiatement.

On peut donner aux meules la forme et les dimensions que l'on veut, mais l'expérience a montré que la meilleure manière d'utiliser complètement le fumier et l'espace dont on dispose consiste à donner aux meules une hauteur de 0^m50 à 0^m60, avec une largeur à peu près égale à la base; ces mesures doivent être réduites si le local dont on dispose n'est pas bien aéré ou si la température y est naturellement élevée. Une élévation excessive de la

température, par suite de la reprise de la fermentation, est aussi moins à craindre dans un petit local, si les meules sont moins volumineuses.

Lorsqu'on dispose d'un espace assez étendu, on préfère les meules à deux pentes ou en dos d'âne, auxquelles on peut donner une longueur illimitée tout en leur conservant la hauteur et la largeur indiquées plus haut. La largeur, au contraire, doit être moindre que la hauteur lorsque les meules doivent être appuyées d'un côté et, par conséquent, ne présenter qu'une pente ; c'est ce qu'on appelle des meules « *en accol* ».



Culture du Champignon dans un haquet. Petite meule portable à deux pentes.

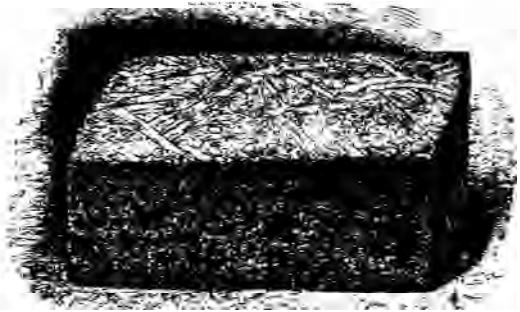
On peut encore monter des meules, soit dans de vieux baquets, soit dans des tonneaux sciés en deux, soit sur de simples planchettes, en leur donnant la forme d'un cône, ou bien celle des tas de cailloux que l'on voit sur les routes. De cette façon, il devient possible d'introduire ces meules toutes montées dans les caves ou les portions d'habitation où l'on n'aimerait pas à faire entrer du fumier en nature et à faire le travail du montage des couches.

Les meules établies, il convient d'attendre quelques jours avant d'y placer le blanc, pour s'assurer que la fermentation n'y recommence pas d'une manière excessive. On peut, en général, juger approximativement au simple toucher s'il en est ainsi; mais il est plus sûr d'employer un thermomètre. Il est en tout cas utile d'empêcher la température de monter au-dessus de 30° centigrades, en pratiquant avec un bâton quelques ouvertures par où s'échappera la chaleur.

Quand la température se maintient assez uniformément aux environs de 20° à 25°, le moment est alors venu de *larder*, c'est-à-dire d'insérer dans les meules les parcelles de blanc de champignon qui font l'office de boutures.



Galettes
de blanc de champignon.



Briquette de blanc de champignon vierge.

Nous attirons particulièrement l'attention sur cette opération, appelée « *lardage* », et sur le choix du blanc; ce sont choses essentielles.

On peut se servir de blanc frais ou sec. Le blanc frais se trouve assez difficilement, tandis qu'on peut se procurer en toutes saisons du blanc desséché qui se garde d'une année sur l'autre avec la plus grande facilité, et à l'aide duquel on obtient un succès à peu près assuré s'il provient de cultures spéciales faites en vue de la reproduction.

Le blanc destiné au *lardage* doit en effet provenir de meules saines, exemptes de maladies et n'ayant jamais fructifié; c'est pourquoi nous conseillons de préférence l'emploi du *biais* de *champignon* vierge, que l'on trouve dans le commerce sous la forme de briquettes.

Ce blanc, obtenu par ensemencement direct de variétés choisies et sélectionnées, réunit non seulement les qualités indispensables dont nous parlons plus haut, mais il joint à cela une vitalité extraordinaire qui augmente certainement les chances de réussite.

Cinq à dix jours avant d'introduire le blanc dans la meule, il est indispensable de la *faire revenir* : il suffit, pour cela, de l'exposer à l'influence d'une humidité tiède et modérée, soit en cave sur les meules elles-mêmes ou simplement sur le sol entre les meules; soit encore sur une couche tiède (couche à melons, par exemple); soit enfin, et si la température le permet, enterré dans le jardin, à 0^m15 ou 0^m20 de profondeur; ce dernier moyen est aussi bon, quoique plus lent que les précédents.

On reconnaît que le blanc est à point et qu'il est prêt à végéter :

1° A l'odeur caractéristique de champignon qui se perçoit nettement quand on aspire fortement les briquettes ou les galettes de blanc, après avoir eu soin d'en écarter légèrement les bords de façon à découvrir un peu l'intérieur;

2° A l'aspect gras et onctueux que présente le fumier garni de mycelium.

Pour garnir les meules, on opère de la façon suivante : On divise, au préalable, les morceaux, briquettes ou galettes de blanc de champignon en fragments ayant ro à 15 centi mètres de longueur sur 2 ou 3 d'épaisseur, pour former ainsi des *lardons* ou *mises*; ces mises sont introduites sur les faces de la meule en les espaçant de 0^s 30 à 0^m40 sur le rang.

Sur les meules de 0^m50 environ de hauteur on a l'habitude de faire deux rangs, en ayant soin de placer les lardons du rang supérieur au milieu de l'intervalle qui sépare ceux de l'autre rangée. On les introduit d'une main pendant que de l'autre on soulève et écarte le fumier pour leur faire place; ils doivent être enfoncés entièrement dans le sens de leur largeur et avancés de 4 ou 5 centimètres dans l'intérieur de la meule; puis on foule légèrement par-dessus pour rendre le contact plus intime. Si la meule est montée dans un endroit à température constante et suffisamment élevée, il n'y a plus qu'à attendre la reprise du



Meule à deux pentes en production, en partie découverte et en partie garnie de sa chemise.

blanc; si, au contraire, elle est placée au dehors ou exposée à des changements de température, il faut la recouvrir d'une enveloppe de paille ou de fumier long qu'on appelle « *chemise* » et qui sert à confiner autour de la meule une certaine quantité d'air participant de sa température chaude et uniforme.

Lorsque le travail a été bien fait et si les conditions sont favorables, le blanc doit commencer à végéter huit à dix jours après le *lardage* des meules; il est bon de s'en assurer à ce moment et de

remplacer les lardons qui n'auraient pas pris : ceci se reconnaît à l'absence de filaments blancs dans le fumier qui les entoure. Quinze jours ou trois semaines après le *lardage*, le blanc doit avoir envahi en partie la meule et commencé à se montrer à la surface sous l'aspect de filaments plus gros. Il faut alors se préparer au « *gobetage* ».

Avant cette opération, qui consiste à recouvrir de terre la superficie de la meule, il faut retirer les mises, qui non seulement ne servent plus à rien mais seraient cause de maladies par la suite; tasser avec soin la surface de la meule pour faire disparaître les vides qu'a laissés leur enlèvement; tapoter entièrement la meule et la débarrasser de toutes ordures qui pourraient nuire à la réussite des champignons.

La terre à *gobeter* doit être légère plutôt que compacte, sableuse, riche en salpêtre, fraîche sans être mouillée; les terres provenant de fouilles, criblées et mélangées avec des sables calcaires ou avec de vieux plâtras finement pulvérisés, conviennent parfaitement bien pour cet usage.

On se sert pour le **gobetage** d'une pelle en bois étroite; la terre est appliquée sur la meule en commençant par la hase et en remontant progressivement à la partie supérieure. La couche de terre ne doit pas dépasser un centimètre et demi d'épaisseur ; on la bassine légèrement et on la lisse avec le dos de la pelle.

Bien entendu, si la meule était recouverte d'une *chemise*, il faudrait la remettre en place après le **gobetage** pour lequel on l'aurait enlevée. Il est souvent possible de se dispenser entièrement d'arroser les meules à champignons ; en tout cas les **bassinages** doivent être modérés et ne se donner que quand la surface de la terre devient tout à fait sèche, il est même souvent préférable d'humecter seulement le sol environnant.

Trois ou quatre semaines après l'opération du **gobetage**, et plus ou moins rapidement, suivant la température, les champignons commencent à paraître. On doit avoir soin, à mesure qu'on les cueille, d'enlever les souches qu'ils laissent avec la pointe d'un couteau bien effilé et de reboucher les trous avec la même terre qui a servi à recouvrir la meule.

La production se prolonge généralement pendant deux ou trois mois, non pas d'une façon continue, mais en deux ou trois volées, séparées par des périodes de non-production pendant lesquelles le mycelium, travaillant à l'intérieur de la meule, puise de nouveaux éléments nutritifs pour fructifier une seconde et une troisième fois.

On peut entretenir plus longtemps la fertilité des meules au moyen d'arrosages faits avec de l'eau additionnée de purin et de salpêtre. Si l'eau des arrosages peut être donnée à une température de 20° à 30° centigrades le résultat est d'autant meilleur, mais il faut, en tout cas, arroser avec beaucoup de précaution pour ne pas salir ou endommager les champignons en voie de développement.

En montant à couvert trois ou quatre couches par an, on peut donc s'assurer une production continue.

Les couches qui servent aux autres cultures forcées peuvent être, sur leurs côtés et dans les intervalles des planches, lardées de blanc de champignon et donneront souvent de bons produits, pourvu que la température leur soit convenable, et qu'on ait soin de protéger les jeunes champignons en voie de développement contre les intempéries, par une légère couverture de terre ou de paille qu'on remettra après chaque cueille.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Comme toutes les plantes cultivées, le Champignon n'est pas exempt des ravages causés par les insectes ou les maladies.

L'insecte le plus nuisible et le plus généralement rencontré, est un petit moucheron noir « *Sciara ingenua* » qui se multiplie avec une grande facilité et qui paraît se plaire énormément dans les fumiers en fermentation.

Ce moucheron pond presque toujours autour des mises, et ses œufs donnent naissance à de petits vers qui éclosent quinze à vingt jours après. Pendant ce temps on a **démisé** et **gobété** les meules et c'est à l'intérieur du fumier que les petits vers en question prennent vie ; à ce moment, commencent leurs ravages. Pour arriver à la surface, les larves labourent et réduisent en poussière toute la terre recouvrant la meule et détruisent à peu près totalement les bouquets ou rochers de petits tubercules dont chacun représente l'ébauche d'un champignon.

On peut le combattre par l'aération des carrières, quand les meules sont en fermentation avant le **gobetage**, ou, quand celui-ci est fait, par des pulvérisations avec une solution de jus de Tabac au dixième, ou de nicotine titrée ramenée à 1 degré.

Les maladies qui ravagent le Champignon ont pour agents des cryptogames inférieures qui vivent les unes sur le fruit lui-même, les autres soit dans la meule, soit dans la terre qui la recouvre.

Au premier rang de ces maladies, on doit citer la « *molle* », champignon parasite appelé « *Mycogone rosea* », qui vit dans les tissus mêmes de l'agaric cultivé. Les fruits attaqués de « *molle* » se recouvrent d'un duvet rosé et, à l'époque qui devrait être celle de leur maturité, ils s'amollissent et tombent en déliquescence en exhalant une odeur infecte.

Pour éviter la propagation de cette maladie on enlève, au fur et à mesure, les fruits attaqués de « *molle* » pour les détruire au dehors avec la plus grande précaution.

Les autres ennemis de l'Agaric proviennent aussi de champignons, lesquels se contentent d'entrer en concurrence vitale avec le champignon comestible et qui l'évincent du milieu qui lui est destiné, si sa vigueur n'est pas supérieure à la leur ; ce sont : le « *vert de gris* », causé

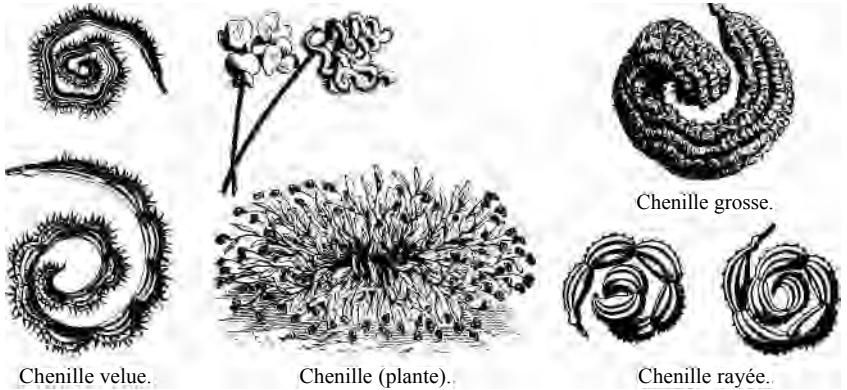
par une moisissure, le *Myceliophthora lutea* (Costantin); le « plâtre », autre moisissure dont les placards d'un blanc crème, étalés à la surface des meules, sont autant de colonies d'une sorte d'oidium, le *Monilia fumicola*; et enfin le « chanci », sorte de tissu de filaments ténus et entremêlés en réseaux, dus à deux agarics étrangers, le *Clitocybe candicans* et le *Pleurotus mutilus* (Costantin), qui prennent facilement le dessus sur les filaments ou mycelium du champignon cultivé.

Pour lutter contre ces maladies, il est très bon de désinfecter les locaux qu'on utilise par des aspersions de Lysol ou de Solutol et par des badigeonnages à la chaux; on peut aussi brûler du soufre à la dose de 25 à 30 grammes par mètre cube de vide. Mais, c'est une mauvaise préparation des fumiers qui, le plus souvent, cause les maladies.

USAGE. — Cueilli encore jeune, le Champignon de couche constitue un aliment très sain, que l'on accommode quelquefois seul pour fournir un plat de légume; mais, le plus souvent, il entre dans la composition de beaucoup de préparations culinaires auxquelles il donne un arôme particulier très apprécié des gourmets.

Coupé et épluché, le Champignon noircit et s'altère rapidement au contact de l'air; il ne faut donc le préparer, autant que possible, qu'au moment de l'employer.

CHATAIGNE D'EAU. — Voy. MAGRE.



CHENILLES (ANGL. Caterpillar; ALL. Raupenklee, Skorpionkraut). — On désigne sous ce nom différentes plantes de la famille des Légumineuses, appartenant au genre *Scorpiurus* :

Chenille grosse (*Scorpiurus vermiculata* L.). — Caractérisée par sa gousse pourvue de tubercules pédicellés non armés d'épines.

Chenille petite (*Scorpiurus muricata* L.). — Sa gousse plutôt étroite, est marquée de sillons longitudinaux surmontés de pointes aiguës et crochues.

Chenille rayée (*Scorpiurus sulcata* L.). — Gousse faisant deux tours complets sur elle-même et présentant six sillons longitudinaux séparés par des crêtes en relief, hérissées d'aspérités en l'orme de dents.

Chenille velue (*Scorpiurus subvillosa* L.). — Gousse plus ou moins teintée de brun violacé, fortement hérissée de pointes raides, aiguës et crochues.

La culture de toutes les espèces de Chenilles est des plus simples. On les sème en place en Avril ou Mai, et elles commencent à produire au bout de deux ou trois mois, sans exiger aucun soin.

Elles ne sont guère cultivées, du reste, qu'à titre de curiosité, à cause de la singulière apparence de leurs jeunes gousses, qui imitent d'une façon frappante diverses sortes de chenilles; cette particularité les fait quelquefois introduire dans les salades, afin de causer aux personnes qui ne les connaissent pas des surprises innocentes, mais d'un goût médiocre.