

FENOUIL

Fain. des *Ombellifères*.

Noms ETRANGERS : ANGL. Fennel. — ALL. Fenchel. — FLAM. et HOLL. Venkel.
 DAN. Fennikel. — SUED. Fenkol. — ITAL. Finocchio. — ESP. Hinojo.
 RUSSES Fennekhel obyknavenny, Koper wloski.

Europe méridionale. — *Vivace.* — On cultive les trois plantes suivantes appartenant au genre *Foeniculum*, et la plupart des auteurs s'accordent à penser que chacune d'elles doit être rapportée à une espèce botanique différente :

FENOUIL AMER

Foeniculum vulgare GÆRTN.

SYNONYME : Fenouil commun.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Bitter *or* common Fennel. — ALL. Gewöhnlicher bitterer Fenchel.

Assez commun en France à l'état sauvage. C'est une plante à feuilles excessivement découpées, réduites à des segments filiformes ; à pétiole élargi, presque membraneux, embrassant la tige, qui est lisse, fistuleuse et haute d'environ 1m50 ; fleurs verdâtres en larges ombelles terminales. Graine allongée, arrondie aux deux extrémités, et portant le reste du stigmaté desséché, d'un gris foncé, relevée de cinq côtes, dont trois dorsales et deux sur les côtés ; la durée germinative en est de quatre années.

Le Fenouil amer ne demande aucun soin ; il est vivace et rustique, à tel point qu'on le rencontre souvent sur les vieux murs, sur les décombres, etc.

Il est quelquefois, mais rarement, employé comme condiment ; on le cultive plutôt pour ses graines, qui sont d'un usage fréquent dans la composition des liqueurs.

FENOUIL DOUX

Foeniculum vulgare GÆRTN. var. — *Foeniculum officinale* ALL. — *Anethum Foeniculum* L.

SYNONYMES : Fenouil de Malte, F. long, Anis de France, Anis de Paris.

Noms ÉTR. : ANGL. Long sweet fennel. — ALL. Langer süsser Fenchel. — SUEĐ. Söt fänkäl.
 ITAL. Finocchio dolce, Carosella. — RUSSE Fenköl sladky.

Europe méridionale. — *Vivace; bisannuel ou annuel dans la culture.* — Bien que le Fenouil doux présente une certaine analogie avec le F. amer, il s'en distingue cependant par ses tiges beaucoup plus grosses et moins élancées, par ses feuilles réduites à un petit nombre de divisions beaucoup moins menues et d'un vert plus glauque. Il en diffère encore par le développement remarquable que prennent les pétioles, dont les deux bords s'étendent et se recourbent de manière à former une large gaine renflée, dans laquelle une partie de la tige et la base même de la feuille supérieure sont emprisonnées.

Fleurs verdâtres, en ombelles plus larges que celles du F. amer, à rayons beaucoup plus gros et plus raides. Graine de longueur au moins double de celle du F. amer, aplatie d'un côté et convexe de l'autre, marquée de cinq côtes jaunâtres, épaisses, qui recouvrent à peu près complètement la graine. Un gramme de graines en contient 125, et le litre pèse 235 grammes ; la durée germinative est de quatre années.

CULTURE. — Le Fenouil doux se sème en rayons distants d'environ 0^m40 à 0'45, principalement à l'automne, pour produire au printemps et pendant le cours de l'été ; on

éclaircit les plants après la levée et on donne des arrosages copieux et fréquents. En Italie, où l'on en fait un grand usage, les maraîchers arrivent, par des semis successifs, à en avoir à peu près toute l'année.

USAGE. — Le Fenouil doux se consomme surtout cru, comme *hors-d'œuvre* ; c'est celui que les Italiens appellent « *carosella* ». On casse les tiges, lorsqu'elles sont encore jeunes et tendres, et on les sert garnies de leurs feuilles. La partie comestible consiste dans la tige, tendre, sucrée, et blanchie par l'effet des pétioles embrassants qui l'enveloppent. La graine est aussi employée pour la fabrication de liqueurs.

FENOUIL DE FLORENCE

Foeniculum dulce DC.

SYNONYMES : Fenouil sucré, F. de Bologne, F. d'Italie.

Noms **ETRANGERS** : ANGL. Florence fennel. — ALL. Grosser süsser Florentiner Fenchel, Bologneser F., Grosser Florentiner Anis. — HOLL. Groote zoete Bologneser Venkel. — DAN. Dvergfenikkel. — SUI D. Italiensk fänkål. — ITAL. Finocchio di Firenze. — RUSSE Fennekhel Florentinsky. — POL. Koper Florencki.

Italie. — *Annuel.* — Plante très distincte, basse et trapue, à tige très courte, présentant vers la base des **nœuds** extrêmement rapprochés. Les feuilles sont grandes, très finement découpées et d'un vert blond ; leurs pétioles, très élargis et d'un vert blanchâtre, s'emboîtent les uns dans les autres au bas de la tige, formant par leur réunion une sorte de pomme ou de renflement variant de la grosseur d'un oeuf de poule jusqu'à celle du poing, ferme, blanche et sucrée dans l'intérieur. La taille totale de la plante, même montée à graine, ne dépasse pas 0^m 60 à 0^m 80 ; les ombelles sont grandes, raides, composées de rayons assez gros, à saveur douce et sucrée.



Fenouil de Florence.
Héri. au cinquième.

La graine est oblongue, très large relativement à sa longueur, plate d'un côté et convexe de l'autre, de forme ovale, relevée de cinq côtes saillantes qui laissent bien distinguer dans leurs intervalles la couleur grise de la graine. Un gramme contient 200 graines, et le litre pèse 300 grammes ; la durée germinative est de quatre années.

CULTURE. — Le Fenouil de Florence se sème le plus habituellement au printemps pour être consommé pendant l'été, et vers la fin de l'été pour se récolter en arrière-saison, dans les pays chauds.

On le sème en lignes distantes de 0^m 40 à 0^m 50. Tous les soins de culture qu'il réclame consistent dans un éclaircissage qui laisse les plantes à 0^m 2 ou 0^m 15 sur la ligne, et en des arrosages aussi abondants et aussi fréquents que possible. Quand le renflement qui se produit au collet de la plante a pris environ le volume d'un oeuf, on peut butter légèrement, de manière à l'enterrer à moitié. Au bout d'une dizaine de jours, on peut commencer la récolte par les plantes les plus avancées et la continuer successivement.

USAGE. — Le Fenouil de Florence se consomme ordinairement cuit. C'est un mets dont la saveur rappelle un peu celle du céleri, avec un goût sucré et un parfum plus délicat. Jusqu'ici ce légume est peu usité en France ; il mériterait d'être plus répandu.

FÈVE

Vicia Faba L. — Faba **vulgaris** MILL.

Fain. des *Légumineuses*.

SYNONYMES : Gorgane, Gourgane, Fayot (Seine-Inférieure).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Broad bean ; (Ast.) English bean. — ALL. Garten-Bohnen, Sau-Bohnen, Puff-Bohnen. — FLAM. Platte boon.— HOLL. Tuin boonen, Roomsche boonen.

DAN. Valske bonner. — SUÉD. Breda bondbönor. — ITAL. Faya. — ESP. Haba.

PORT. Faya. — RUSSE Bobý obyknovienniyé.

Orient. — *Annuelle.* — Cette plante *légumineuse* est cultivée, autant qu'on peut croire, depuis une très haute antiquité ; les grandes dimensions de son grain et ses qualités alimentaires ont dû, en effet, la faire remarquer et cultiver dès les temps les plus reculés. Tige dressée, creuse, carrée, portant des feuilles alternes composées, pennées sans impaire, à folioles ovales-arrondies, larges, et d'un vert glauque ou cendré ; fleurs axillaires. en grappes courtes portant de deux à huit fleurs blanches et noires, quelquefois teintées de violet. Gousses dressées ou courbées suivant les variétés, larges, vertes, souvent aplaties, garnies intérieurement d'une sorte de duvet feutré, et renfermant de trois à huit grains de forme et de couleur variables. Ces gousses deviennent noires et fragiles à la maturité.

Le volume du grain étant très différent d'une variété à l'autre, nous le ferons **connaître** à l'article particulier concernant chaque variété. Pour toutes, la durée germinative est de six années au moins.

CULTURE. — Les Fèves se sèment communément en place à la sortie de l'hiver, c'est-à-dire vers la fin de Février ou au commencement de Mars, à raison de 3 kilog. à l'are. Elles préfèrent un sol riche, un peu frais et bien fumé; néanmoins elles peuvent réussir presque en tout terrain. On sème ordinairement en lignes espacées de 0^m 50 à 0^m 40; les grains, que l'on écarte les uns des autres d'environ 0^m 15 à 0^m 20, doivent être recouverts de 0^m 03 à 0^m 04 de terre. Il est avantageux de donner, quand on le peut, quelques binages aux fèves; en général, la récolte en est faite avant qu'il soit nécessaire de les arroser.

On peut également semer les fèves sous châssis dès le mois de janvier et les repiquer en place au bout d'un mois environ; il n'est même pas impossible d'appliquer aux fèves, sous le climat de Paris, la culture d'hiver, qui est la règle générale dans tout le midi de l'Europe. Il faut pour cela semer à bonne exposition et en terre bien saine et bien fumée, dès la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre, et abriter pendant l'hiver les jeunes plants au moyen de châssis. Nous avons vu quelquefois suppléer avec succès à l'emploi des châssis, à l'aide de cercles de tonneaux enfoncés en terre au-dessus des planches de fèves et formant une sorte de berceau servant à soutenir des paillassons qu'on y étendait pendant les fortes gelées. Cette culture convient plus particulièrement aux *variétés hâtives*, naines ou demi-naines.

Les plantes ainsi avancées produisent trois semaines au moins avant celles qui n'ont été semées qu'au printemps.

Dans le Midi, en Espagne, en Algérie et en général dans tous les pays du littoral méditerranéen, la Fève se sème depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier, en lignes comme ci-dessus. Lorsque les plants ont pris un certain développement, on les butte afin de soutenir les tiges et de protéger les racines contre l'action desséchante du soleil; puis on pince les tiges après la floraison. La récolte a lieu de Mars à Juin. On laisse sécher sur les plantes les gousses qu'on ne récolte pas à l'état vert.

Dans certaines localités assez abritées, on soumet la Fève à une culture un peu spéciale, dans le but d'avoir de bonne heure des gousses susceptibles d'être vendues comme primeur à un prix plus rémunérateur. Pour cela les semis se font en Septembre-Octobre, en rigoles

larges et profondes, ouvertes à la bêche dans des terres en ados inclinées à l'exposition du Midi. Au fond de ces rigoles, on dispose une couche de fumier consommé, surmontée d'une seconde couche de fumier frais, le tout recouvert d'un peu de terre. — Au fur et à mesure que les plants grandissent, on comble la rigole et on chausse le plant. Cette opération peut se prolonger jusqu'en Janvier,, suivant la rigueur de la saison; et la récolte a lieu de Janvier à Mars.

ENGRAIS. — La Fève aime les fumures abondantes. Dans les jardins, le fumier bien fait et le terreau ne devront pas lui être ménagés. En grande culture, on aura avantage à ne donner qu'une demi-fumure au fumier de ferme, qu'on complétera par les engrais minéraux suivants :

Superphosphate de chaux 400 t 500 kil.
Chlorure de potassium ou Sulfate de potasse . 200 kil. Par hectare.

Pour activer la végétation, on peut répandre en couverture, après la levée, 50 kilog. de nitrate de soude par hectare; mais cela n'est pas absolument indispensable, surtout dans les terres riches en azote, et il est en tout cas inutile d'en donner davantage.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES — La Fève est presque toujours attaquée par le *Puceron noir*, qui apparaît à partir de la floraison; c'est pourquoi beaucoup de jardiniers ont pris l'habitude de pincer l'extrémité des tiges, où ces insectes se tiennent le plus souvent. Lorsque cette opération ne suffit pas à restreindre leurs ravages, on pourra avoir recours à des aspersions à l'eau de savon noir, ou à la nicotine diluée au vingtième.

Plusieurs cryptogames attaquent la Fève : le *mildiou* (*Peronospora vicia*), la *rouille* (*Uromyces fabae*); ces deux maladies sont efficacement combattues par les bouillies au sulfate de cuivre.

La maladie des *Sclérotés* (*Sclerotinia Libertiana*) se rencontre également quelquefois sur les Fèves, mais elle est plus fréquente chez le Haricot (Voir les indications de la page 290).

USAGE. — On consomme le grain de la Fève cuit, vert ou sec; dans le Midi. on mange quelquefois la cosse quand elle est encore toute jeune, et le grain cru, en le prenant lorsqu'il est arrivé seulement à demi-grosneur.

FÈVE DE MARAIS.

SYNONYMES : t^{ve} grosse ordinaire, F. d'Égypte, *Gourgaue* (Eure-et-Loir et Loiret).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large common field bean. Hang down long pod B.

ALL. Breite gewöhnliche Garten-Bohne.

'fige carrée, dressée, haute d'environ 0^m 80, verte. mais presque toujours lavée de rouge; feuilles composées habituellement de quatre ou cinq folioles ovales, d'un vert grisâtre. A la base de chaque feuille, la tige est entourée, sur les deux tiers de son pourtour, de deux larges stipules dentées, embrassantes et marquées d'une tache noirâtre. Fleurs réunies au nombre de cinq à huit, en grappes axillaires, dont la première se développe à la cinquième ou sixième feuille à compter du bas de la tige; les fleurs sont assez grandes, blanches, marquées de stries brun foncé sur l'étendard, et d'une large macule d'un noir velouté sur chacune des ailes.

Cosses souvent réunies par deux ou trois, se recourbant quelquefois quand elles sont développées. ou bien devenant pendantes par suite de leur poids, d'autres fois restant tout à l'ait dressées. Elles sont larges de 0m03 environ et longues de 01'12 à 0m15, et contiennent de deux à quatre grains très gros et plus longs que larges.

Ces grains pèsent en moyenne 645 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent de 55 à 60.

Il existe un grand nombre de sous-variétés de la Fève de marais; Elles sont, en général, d'autant plus précoces qu'elles ont une origine plus méridionale. Une des mieux connues est la *Fève de marais de Sicile*, souvent offerte dans le commerce;

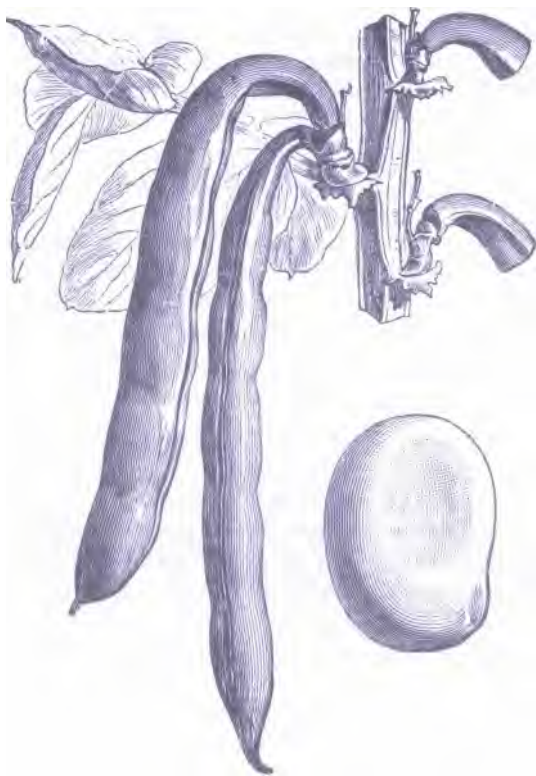
elle est un peu moins haute, plus blonde et sensiblement plus hâtive que la race du nord de la France qui est communément cultivée.

La variété désignée sous le nom de *Fève Monarque rouge* est une Fève de marais à grain rouge, large et aplati.

FÈVE DE SÉVILLE, à LONGUE COSSE.

Noms ÉTR. : ANGL. Sevilla long pod bean. — ALL. Breite Sevilla *langschotige* Garten-Bohne. ESP. Baba de Sevilla o Tarragona.

Tige carrée, dressée, haute de 0. 60 à 0. '70, un peu faible, parfois complètement verte, parfois légèrement teintée de rouge. Le feuillage se distingue assez nettement de celui des autres variétés par sa teinte d'un vert plus blond et par la forme plus allongée des folioles. Les fleurs sont réunies en grappes



Fève de Séville, à longue cosse.

Cosses **red.** au tiers; grain de grosseur naturelle.

très peu nombreuses (deux à quatre), quelquefois même elles sont solitaires; l'étendard en est d'un blanc verdâtre, plus long que large, et il reste plié en son milieu, même lors de l'épanouissement complet. Cette particularité donne aux fleurs l'apparence d'être plus longues et plus étroites dans cette variété que dans les autres; elles sont à peu près dépourvues de toute teinte rougeâtre ou violacée. La première grappe de fleurs se montre habituellement à l'aisselle de la septième feuille.

Cosses larges de 0^m 03 environ et longues de 0^m 20 à 0m 30, solitaires ou réunies par deux, devenant rapidement pendantes par l'effet de leur poids, et contenant de quatre à huit grains rappelant par leur apparence ceux de la Fève de marais ordinaire, quoique, en général, un peu moins gros.

Ces grains pèsent en moyenne 620 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent de 50 à 60.

La F. de Séville est une variété plus hâtive, mais moins rustique que la précédente; elle la dépasse très notablement par la longueur de ses cosses.

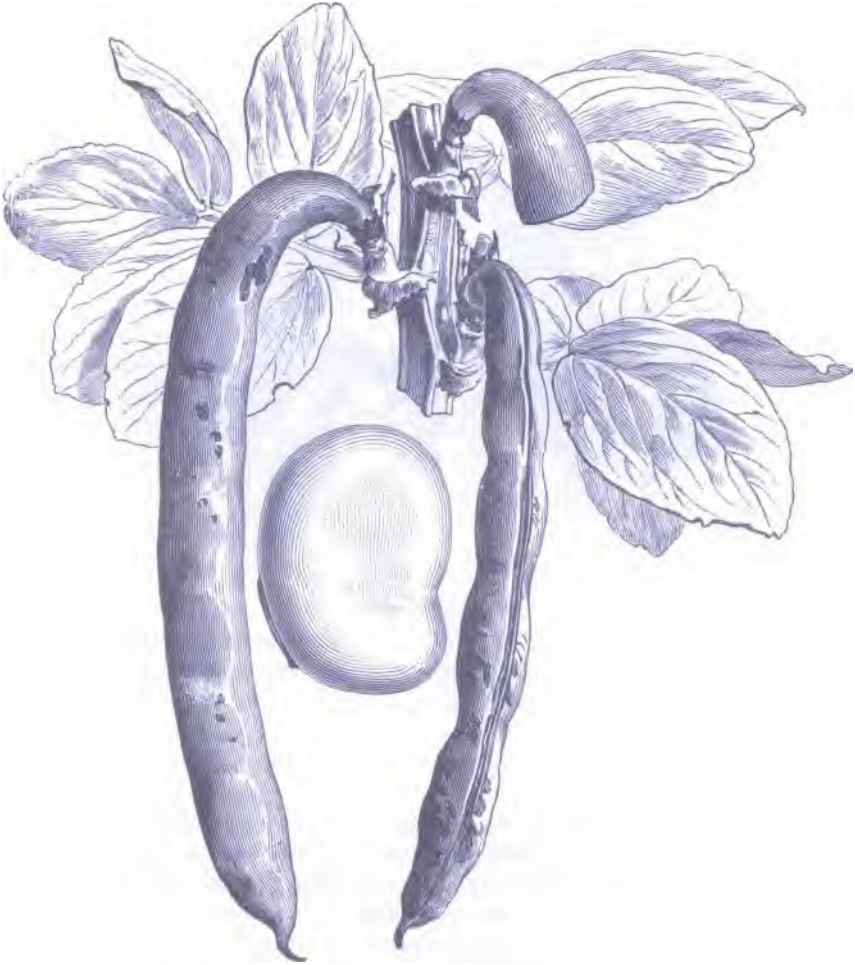
Parmi les variétés de la F. de Séville, et en dehors de la Fève d'*Agua-dulce*, dont nous parlons ci-après, il convient de citer :

La *Fève de San-Pantaleone*, assez cultivée en Italie; et la *Fève de Mahon*, à cosses un peu plus courtes que la F. de Séville, mais à très gros grain.

FÈVE D'AGUA-DULCE, A TRÈS LONGUE COSSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Agua-dulce extra-long podded bean. — ALL. Breite Agua-dulce sehr langschotige Garten-Bohne.

Cette plante à immenses cosses, larges de près de 0^m04 et atteignant jusqu'à 0m35 ou même 0^m40 de longueur, n'est pas, à proprement parler, une variété distincte : c'est la F. de Séville dans toute sa pureté et présentant ses caractères particuliers à leur maximum de développement.



Fève d'Agua-dulce, à très longue cosse (Cosses red. au tiers; grain de grosseur naturelle).

Comme dans toutes les plantes, le nombre des fruits est, chez celles-ci, en raison inverse de leur développement; tandis que la Fève (le marais ou celle de Windsor peuvent avoir de dix à quinze cosses par tige, il est rare qu'un montant de F. de Séville ou de F. d'Agua-dulce en porte plus de trois ou quatre bien développées.

Les cosses renferment ordinairement 8 ou 9 grains aussi volumineux que ceux de la F. de marais et très charnus, ce qui les rend particulièrement propres à la préparation des purées ou pour être consommées à la croque au sel.

FÈVE PERFECTION.

Plante vigoureuse et productive, haute, à forte tige et à feuillage d'un vert intense. Cosses longues qui rappellent, sans égaler toutefois leurs dimensions, celles de la F. de Séville; mais, tandis que cette dernière variété est d'un tempérament délicat, la F. Perfection est tout à fait rustique et convient très bien au climat du nord de la France,

On peut la cultiver comme la F. de marais, soit de printemps, soit d'automne, en l'abritant un peu pendant l'hiver.

Son grain, de dimensions assez variables, pèse en moyenne 670 grammes par litre, et 100 grammes contiennent environ 75 grains.



Fève de Windsor (Cosses r^{éd.} au tiers).

FÈVE DE WINDSOR.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Broad Windsor bean. — ALL. Breite Windsor Garten-Bohne.

Plante à tige très vigoureuse, carrée, dressée, haute de 0^m80 à 1 mètre ou même l^m10, présentant une teinte rougeâtre ou bronzée s'étendant jusque sur les pétioles des feuilles, et plus accentuée que celle qu'on observe dans la F. de marais; folioles grandes, ovales-arrondies, d'un vert glauque assez foncé; fleurs blanches, ressemblant à celles de la F. de marais, mais réunies seulement en grappes (le quatre à six, à calice rougeâtre ou violacé. La floraison, dans cette variété, ne commence guère que du huitième au dixième nœud.

Cosses solitaires ou réunies par deux, horizontales ou un peu inclinées, de forme presque toujours recourbée ou arquée, courtes et généralement très élargies vers l'extrémité; il s'y trouve rarement plus de deux ou trois grains bien développés. Ces grains sont jaunâtres, épais, très larges, et le pourtour en est presque régulièrement arrondi; ils pèsent 625 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent 40.

FÈVE DE WINDSOR VERTE.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Green Windsor bean.

Variété ne différant de la F. de Windsor ordinaire que par la couleur bien tranchée de son grain, qui, même à la maturité, reste d'un vert foncé; le grain est d'ordinaire un peu moins volumineux dans cette variété. Les autres caractères de végétation sont identiques.

Les Fèves de Windsor sont très vigoureuses et productives, mais un peu tardives, et c'est un inconvénient assez grave pour les climats secs, où les fèves sont fréquemment exposées à souffrir de la rouille et de l'invasion des pucerons.

FÈVE JULIENNE VERTE.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. Small green Julienne bean. — ALL. Grüne Julienne Garten-Bohne.

Cette plante se rapproche beaucoup, par son aspect, de la F. de marais. Les tiges en sont carrées, très dressées, rougeâtres; elles atteignent une hauteur d'environ 0^m 70 ; le feuillage est vert grisâtre foncé, les folioles ovales-arrondies ; fleurs à calice rougeâtre, ainsi que la hase de l'étendard, taches noires des ailes, bien marquées : elles sont réunies en grappes de quatre à six, dont la première se montre au cinquième ou au sixième nœud.

Les cosses sont dressées souvent réunies par trois ou quatre, presque cylindriques, dépassant peu la grosseur du doigt. Elles contiennent habituellement trois ou quatre grains allongés, assez épais, et non pas aplatis comme ceux des variétés précédentes, d'une couleur vert foncé qu'ils conservent jusqu'au delà de la maturité. Ces grains pèsent en moyenne 720 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent environ 110.

La F. Julienne verte est rustique et moins sensible à la sécheresse que les Fèves de Windsor ou de marais. Malgré la petitesse relative de son grain, elle n'est guère moins productive que ces dernières. Les cosses sont, dans la Fève Julienne verte, plus courtes et moins larges, mais beaucoup plus nombreuses que dans les variétés à gros grain : en même temps le grain est très régulièrement plein et nourri.

La Fève Julienne ordinaire présente les mêmes caractères que la variété précédente, à part la couleur du grain. La plante est aussi légèrement plus hâtive et a le feuillage d'un vert un peu moins foncé. — On la cultive beaucoup moins depuis quelque temps, la variété à grain vert lui étant généralement préférée.

FÈVE NAINNE HATIVE, A CHASSIS.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf early bean, Cluster B., Dwarf fan B., Bog B.

ALL. Zwerg- sehr frühe oder Treib-Gartens-Bohne.

Plante de 0^m 35 à 0^m 40 de hauteur, à tige carrée, teintée de rouge brun ou cuivré, assez mince, mais raide et forte; feuilles d'un vert glauque, à folioles



Fève Julienne (Cosses n'A. au tiers).

assez petites, ovales-allongées et pointues ; fleurs petites, en grappes de quatre à six, à calice légèrement rougeâtre et étendard plus ou moins marqué de violet à la base. Les premières fleurs commencent à se montrer vers le sixième noeud.



Fève naine *hâtive*, it.
Plante red. au huitième: cosses, au tiers.

Cosses dressées, réunies par deux ou trois, contenant de deux à quatre grains carrés, assez épais et renflés, de même couleur que ceux de la F. de marais. Ces grains pèsent 675 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent 80.

La Fève naine hâtive et la Fève naine verte de Beck conviennent tout particulièrement à la culture forcée sous châssis.

Malgré leur petite taille, ces deux variétés peuvent donner un bon produit, même en pleine terre, sans avoir, comme c'est souvent le cas pour les grandes fèves, l'inconvénient d'apporter trop d'ombrage aux cultures voisines.

FÈVE NAINE VERTE DE BECK.

Noms ÉTRANG. : ANGL. Beck's Gem bean. — ALL. Beck's sehr frühe grüne Garten-Bohne.

Plante très ramassée, plus trapue que la précédente, ne dépassant pas 0^m 30 à 0^m 35 de hauteur ; à tige raide, courte, verte ou légèrement teintée de rouge ; feuilles très rapprochées, disposées en éventail des deux côtés de la tige, à folioles ovales, assez pointues, d'un vert glauque, un peu métallique ; fleurs assez petites, teintées de violet à la base de l'étendard.

Cosses petites, mais nombreuses, de la dimension du petit doigt, contenant trois ou quatre grains d'un vert foncé, bien pleins et arrondis, ne dépassant guère le volume d'une bonne féverole. Les grains pèsent 690 grammes par litre, et 100 grammes en contiennent environ 110.

Fève très naine rouge. — C'est une petite variété très hâtive, mais par contre peu productive. Les cosses en sont dressées, minces, ne dépassant guère le gros-seur du petit doigt; elles contiennent ordinairement deux ou trois grains oblongs, d'un rouge-brun foncé.

Fève à longue cosse. — Variété voisine de la F. de marais, mais un peu plus forte, à feuillage foncé, assez ample; tige carrée, souvent ramifiée; cosses réunies par deux ou rarement trois, d'abord très dressées, puis obliques ou horizontales, passablement aplaties et contenant 3 ou 4 grains blancs plus longs que larges, assez épais, un peu déprimés au-centre.

On cultive dans le midi de la France une autre variété presque analogue, mais s'en distinguant pourtant par ses cosses plus minces, presque cylindriques, dressées jusqu'à la maturité et réunies parfois au nombre de trois ou quatre; le grain est également un peu plus long et plus étroit.— Ces deux variétés sont productives et de quelques jours seulement plus tardives que la F. de marais.

Fève violette (ITAL. *Fava pavonazza*). — Ressemble beaucoup à la F. Julienne, sauf sous le rapport du grain, qui prend à la maturité une teinte rougeâtre ou cuivrée assez foncée. Cette variété est peu usitée.

Fève violette de Sicile. — Ressemble à la F. de marais, quoiqu'elle soit moins grande et moins productive. Le grain se colore en violet franc quand il a atteint toute sa grosseur, ce qui est plutôt un inconvénient qu'un avantage.

Fève de Mazagan. — Il se cultive sous ce nom plusieurs races certainement distinctes entre elles, de hauteur et de précocité variables, qui ont des cosses nombreuses, dressées, très légèrement aplaties, contenant trois ou quatre grains à peu près intermédiaires entre celui de la F. Julienne et celui (l'une grosse Féverole. On peut recommander la F. de Mazagan pour la grande culture, mais elle paraît sans intérêt pour le potager.

On cultive quelquefois une variété de fève 4 fleur *blanc pur* et une autre *à fleur rouge*, qui ne se distinguent par aucun mérite spécial.

Il en existe aussi une variété *à cosses jaunes* comme celles des haricots beurre. Les cosses ne pouvant en aucun cas être utilisées entières, cette race doit surtout être regardée comme une curiosité.

FÉVEROLES (*Vicia Faba* L. var.; *Faba vulgaris equina* V. C.). — Le grain des Féveroles ne s'utilise pas ordinairement comme légume, à cause de son goût un peu fort. On l'emploie presque exclusivement pour la nourriture des animaux, de même que la plante à l'état vert.

Les principales variétés, habituellement cultivées, sont : la *Féverole de Lorraine* (à petit grain) et la *Féverole de Picardie* ou *Favelotte* (à gros grain), qui se sèment au printemps; et la *Féverole d'hiver*, qui peut se semer à l'automne.

FICOÏDE GLACIALE, GLACIALE, HERBE A LA GLACE (*Mesembrianthemum crystallinum* L.). (ANGL. Ice plant; ALL. Eiskraut; FLAM, et HOLL. Ijsplant, Ijskruid; SUÉD. Isplanta; ITAL. Erba diacciola; ESP. Escarchosa, Escarcha; RUSSES Dieyanik, Polonauyk). — Fam. des *Mesembrianthemées*.

Vivace, mais cultivée comme annuelle dans les jardins.

C'est une plante étalée, à tige arrondie; feuilles à limbe élargi vers l'extrémité et atténué en pétiole vers la base; fleurs blanchâtres, petites, à calice renflé, couvert, comme toutes les parties vertes de la plante, de petites vésicules à enveloppe membraneuse très transparente, qui donnent à la plante la même apparence que si elle était couverte de rosée congelée.

La Glaciale est de culture extrêmement facile : on la sème comme des épinards, et elle résiste admirablement à la chaleur et à la sécheresse. Cette propriété, jointe à l'épaisseur du parenchyme de ses feuilles et à son goût légèrement acidulé, l'a fait recommander comme légume vert d'été pour les pays chauds et secs, où l'on consomme parfois ces feuilles hachées et cuites.

Néanmoins, c'est plutôt à titre de curiosité que la Ficoïde Glaciale mérite d'occuper une place dans les jardins des amateurs. Elle n'est pas sans intérêt comme plante d'ornement, en potées ou pour la décoration des rochers factices.



Ficoïde Glaciale.

Plante rid. au sixième: feuille détachée, au tiers

FRAISIER

FRAISIER

Fragaria L.

Fam. des *Rosacées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Strawberry. — ALL. Erdbeere. — FLAM. et HOLL. Aardbezie. — DAN. Jordbeer. — SUÉD. Smultron. — ITAL. Fragola. — ESP. Fresa. — PORT. Morangueiro. — RUSSE Zemlianika. — POL. Truskawki.

Plusieurs espèces du genre *Fragaria* ont été, à diverses époques, introduites dans les cultures et ont contribué à produire, soit par la simple amélioration des formes sauvages, soit par leur croisement entre elles, les variétés si diverses qui se rencontrent aujourd'hui dans les jardins. Le nombre de ces variétés est devenu tellement considérable, qu'il est absolument impossible de les mentionner toutes clans cet ouvrage, et nous avons dû en faire un choix comprenant seulement celles qui nous paraissent les plus méritantes, soit qu'elles réunissent à un haut degré différentes qualités, soit qu'elles conviennent d'une façon toute particulière à un emploi spécial. La précocité, la fertilité, le parfum, la finesse de goût, sont des qualités que tout le monde appréciera dans un Fraisier, et c'est d'après le mérite des variétés sous ces différents rapports que l'amateur, cultivant chez lui et pour son propre usage, fera le choix des fraisiers qu'il lui convient. (le planter. Mais le jardinier qui force ries fraises en primeur, ou le cultivateur qui les produit en grand pour l'approvisionnement d'un marché, devra trouver d'autres qualités clans les variétés qu'il adoptera, surtout si les fruits qu'il veut vendre doivent subir un transport un peu prolongé. La faculté de supporter le voyage sans en être endommagées, a, dans ce dernier cas, une si grande importance, que bien souvent elle suffit seule à déterminer le choix des variétés qui paraissent sur les marchés.

Tous les fraisiers cultivés possèdent en commun l'avantage d'une remarquable précocité et fournissent les premiers fruits qui mûrissent au printemps. Les soins qu'exige leur culture variant passablement selon l'espèce d'où proviennent les différentes variétés, nous nous abstenons de donner ici autre chose que des indications très générales à ce sujet.

La dupée germinative moyenne des graines de fraisiers est de trois années.

CULTURE. — Le Fraisier se multiplie par semis, par division des pieds ou par les rosettes de feuilles qui naissent aux *nœuds* des *filets* ou *coulants* partant du pied-mère.

Semis. — Le semis est généralement peu employé pour la multiplication des variétés de *Fraisiers à gros fruits*, qui ne se reproduisent pas fidèlement par cette voie; ou lorsqu'on veut recourir au semis, c'est ordinairement dans le but d'obtenir de nouvelles variétés. Par contre, les semis des *Fraisiers des quatre-saisons*, avec ou sans filets, et des variétés *remontantes à gros fruits*, reproduisent fidèlement ces variétés et sont d'autant plus recommandés qu'ils donnent toujours des plants plus robustes et plus productifs, et que, d'autre part, la plantation continue des coulants issus des vieux pieds ou de leur division, est souvent une cause de dégénérescence.

Les semis se font ordinairement d'Avril en Août. La terre devra être sablonneuse, légèrement plombée et copieusement arrosée à l'avance; on sème très clair, en pépinière ou en terrine tenue sous *châssis* ou à l'air libre, suivant la saison, en recouvrant à peine les graines. Les semis à l'air libre doivent être protégés au moyen de cloches, de feuilles de verre ou de branchages. La levée a lieu généralement au bout de quinze jours à un mois, suivant la température.

Quand les plants ont quatre ou cinq feuilles, on les repique à 0^m 12 ou 0^m 15 en tous sens dans une planche bien préparée, où ils restent en pépinière jusqu'à la mise en place.



Culture ordinaire. — La plantation en place se fait d'habitude en Septembre-Octobre ou en Mars-Avril, en terrain bien labouré et fumé depuis au moins un an et n'ayant pas porté de Fraisiers depuis cinq ou six ans. — On lève le plant avec une petite motte de terre qui en assurera la reprise et l'on procède à la plantation en laissant entre chaque plant 0^m 50 en tous sens pour les Fraisiers à gros fruits; — 0^m 20 à om 25, sur des lignes écartées de 0^m 30, sous un écartement suffisant pour les Fraisiers des quatre-saisons.

On ne doit pas bêcher la terre autour des plants de fraisiers; on se contente de biner et d'arracher les mauvaises herbes. Les arrosages doivent être abondants et réguliers, surtout pendant toute la durée de la production. On recommande de pailler soigneusement les planches à partir de la floraison, ou mieux de mettre d'abord un peu de fumier décomposé et de pailler par-dessus. Cette précaution est utile, parce qu'elle diminue l'évaporation du sol, et aussi parce que les fruits sont ainsi moins exposés à se tacher au fur et à mesure qu'ils mûrissent. La récolte se fait successivement; il est indispensable de supprimer les filets aussitôt qu'ils se montrent.

La récolte terminée, on doit continuer à soigner la plantation en vue des récoltes ultérieures; on extirpe les mauvaises herbes, on soulève légèrement la terre au moyen d'une fourche et on continue à supprimer les coulants, ainsi que les feuilles mortes ou fanées. On réservera cependant, à chaque pied, un ou deux des plus beaux filets, que l'on sèvrera lorsqu'ils seront bien enracinés, en vue de leur plantation à l'automne. Enfin, on arrose aussi souvent que cela est nécessaire, en donnant au besoin un ou deux arrosages à l'engrais liquide. — A l'automne, le sol est soigneusement débarrassé des débris de paille qui peuvent s'y trouver encore; puis on y répand un mélange de bonne terre et de terreau bien consommé avec lequel on rehausse le collet, d'où partiront de nouvelles racines.

Bien que le Fraisier puisse vivre pendant plusieurs années, il est indispensable de renouveler assez fréquemment les plantations, pour maintenir une belle et abondante production. Les Fraisiers à gros fruits se maintiennent en bon rapport pendant 2 ou 3 ans au plus; ceux des quatre-saisons s'épuisent assez rapidement et doivent être renouvelés après la deuxième année; leur production d'automne n'est généralement abondante qu'autant qu'on n'aura pas prolongé la récolte printanière outre mesure, qu'on aura soigneusement supprimé les coulants et qu'on aura donné pendant l'été de copieux et fréquents arrosages. Ces soins devront surtout s'appliquer à la nouvelle race de *Fraisier remontant* à gros fruits, dont on aura même intérêt à renouveler la plantation chaque année : le rendement beaucoup plus considérable résultant de cette culture annuelle compensera de beaucoup la peine et la dépense qu'elle pourra occasionner.

Culture forcée. — La culture forcée proprement dite se fait en serre, en bêche, ou sur couches et sous châssis. La serre convient mieux pour les premières saisons; la bêche est également bonne, surtout si elle se trouve orientée au Sud-Est; le châssis est préférable en dernière saison.

L'une des principales conditions de réussite est la préparation du plant. On trouve, il est vrai, dans le commerce, des plants élevés spécialement en vue du forçage, mais, si l'on préfère préparer son plant soi-même, il faudra opérer de la façon suivante :

Vers la première quinzaine de Juillet, on arrache les plus beaux filets des pieds-mères cultivés et fumés avec soin depuis au moins une année, et, après les avoir « habillés », on les plante en pépinière avec une petite motte de terre, dans une planche fumée longtemps d'avance et bien labourée, en les espaçant de 0^m 10 à 0^m 12 en tous sens. On mouille, on abrite à l'aide de claies ou de paille longue pour éviter la fanaison. La reprise s'opère le plus souvent en une dizaine de jours, surtout si l'on a eu soin de bassiner journellement; on enlève alors les claies ou la paille, et l'on n'a plus ensuite qu'à donner les arrosages nécessaires, à désherber et à enlever soigneusement les coulants qui pourraient se montrer.

Vers le 15 Septembre, on procède à l'empotage à raison de 1 ou 3 plants par pots de 0" 16 de diamètre, qu'on aura remplis d'un mélange de 2/3 de terre franche et de 1/3 de terreau préparé au moins quinze jours à l'avance. Après le repotage, les plants sont placés pendant cinq ou six jours à mi-ombre et bassinés tous les jours; puis on les enterre dans une planche en plein air, où on les laisse jusqu'aux premières gelées. A ce moment, on les rentre sous châssis froid sans les enterrer et on les aère aussi souvent que possible pendant le jour, sans négliger les arrosages, de manière à maintenir l'activité de la végétation.

Le forçage peut commencer dès le mois de Novembre. A l'époque choisie, on place les plants (après avoir bien nettoyé et biné la terre des pots) sur les tablettes de la bêche ou de la serre. Pendant les six premiers jours, on ne poussera pas la chaleur au delà de 8 à 10°, puis progressivement, on atteindra 14 à 16° au moment de la floraison. Les arrosages et surtout les **bassinages** devront être plutôt fréquents qu'abondants pendant cette période, et l'aération de jour devra être donnée aussi longue qu'il sera possible sans risquer de faire baisser sensiblement la température. Le vitrage, que l'on couvre à la chute du jour, devra être découvert tous les matins, si le temps le permet.

La floraison se produit six semaines environ après la mise en serre et dure une dizaine de jours pendant lesquels on ménage les arrosages; on élève la température jusqu'à 20° environ. Pour assurer une bonne récolte, il est souvent utile de pratiquer la fécondation artificielle à l'aide d'un petit pinceau.

La floraison terminée, on pousse encore la température, qui doit se maintenir pendant le jour entre 22 et 25°, et pendant la nuit de 18 à 20°; les arrosages et binages seront repris comme précédemment, mais l'aération devra, par contre, être faite avec prudence. C'est le moment de tuteurer les plantes au moyen de supports en fil de fer que l'on trouve couramment dans le commerce.

Lorsque les fruits commencent à se colorer, il est nécessaire d'aérer largement, sans s'inquiéter si la température baisse de quelques degrés dans la serre, car à ce moment, la chaleur ne doit pas être aussi forte qu'immédiatement après la floraison.

La production commence environ deux mois et demi après la mise en serre et dure une vingtaine de jours. Pour assurer une récolte continue jusqu'en Avril, il est donc indispensable de faire plusieurs saisons de forçage à vingt jours d'intervalle, la dernière s'arrêtant au 5 Février.

Pendant tout le cours de la végétation, la suppression des filets, des mauvaises feuilles, des hampes florales non fécondées, des fruits mal formés ou trop abondants et, en un mot, de tous les organes inutiles, est une précaution indispensable à une bonne fructification.

On force aussi le Fraisier sous châssis, au fumier ou au thermosiphon. Dans la deuxième quinzaine de janvier, on monte une couche pouvant dégager une chaleur de 18 à 20°; on la charge de 0^m 20 de terreau dans lequel on enfonce les pots de fraisiers, à raison de 24 par châssis et de façon à laisser entre le verre et le haut des pots un espace de 0^p 20 à 0^m 25; on peut aussi dépoter et planter à même, mais alors on remplacera le terreau par un mélange de terre semblable à celui qui a servi à l'**empotage**.

Une forte aération est nécessaire au début, de façon à faire baisser la température intérieure jusqu'à 10 à 12°; plus tard, on aère modérément et de façon à maintenir une chaleur constante d'environ 15°. Les soins à donner ne diffèrent pas de ceux indiqués pour la culture en serre; la végétation est toutefois un peu plus lente, et la récolte ne commence guère avant la deuxième quinzaine d'Avril.

Aux environs de Paris, on procède d'une façon un peu différente. L'emplacement des coffres est simplement creusé à une profondeur d'environ 0^m 25 et rempli de terreau dans lequel on enfonce les pots contenant les plants à forcer. La chaleur nécessaire (12 à 18°) est obtenue à l'aide de réchauds disposés dans les sentiers qui sont creusés dans ce but à ou^p 50. Lors de la floraison, c'est-à-dire au bout de trois semaines à un mois, on monte les réchauds jusqu'au niveau des coffres, de façon à pousser la température intérieure jusqu'à 18 ou 20°. Les soins d'entretien et d'arrosage sont ceux que nous avons déjà décrits. La récolte commence environ deux mois et demi après la mise au forçage.

Les châssis chauffés au thermosiphon donnent également de très bons résultats.

Les variétés suivantes conviennent particulièrement à la culture forcée : *Docteur Morère*, *Général Chang*, *foc uida*, *Marguerite*, *Noble*, *Vicomtesse Héricart de Thury*, *Victoria*, etc.

Culture bâlée. — Cette culture n'est pas chauffée : elle consiste uniquement à activer la végétation, en concentrant la chaleur solaire à l'aide de coffres et de châssis que l'on place à partir de mi-Février sur des planches de fraisiers repiqués deux par deux en juillet, et ayant passé l'hiver sans abri. Les coffres sont entourés de feuilles ou de fumier. Pendant la floraison, il est indispensable d'aérer fortement et d'établir même un courant d'air en soulevant un des côtés des coffres. Le sol doit être paillé comme dans la culture forcée, et les soins de culture : arrosages, **bassinages**, etc., sont à peu près les mêmes. La récolte a lieu en Mai,



environ trois mois après la mise en végétation; sa durée n'excède ordinairement pas vingt jours, d'où nécessité de retarder la mise en végétation jusqu'en Mars ou de faire une deuxième saison quinze jours après la première, si l'on veut ne pas avoir d'interruption dans la production. Les variétés les plus hâtives soumises à la culture ordinaire ne commencent guère à produire avant les premiers jours de Juin.

Culture en plein champ. — Cette culture prend de l'extension de jour en jour, car c'est une des plus rémunératrices, pourvu qu'on ait affaire à des terres convenant bien aux fraisiers; on considère les sols d'alluvions *argilo-siliceux* ou *argilo-calcaires*, frais et meubles, comme lui étant plus particulièrement favorables. Dans les environs de Paris, cette culture se fait presque exclusivement dans la région où dominent les terres légères, siliceuses, profondes et perméables.

Ces terres sont profondément défoncées et fumées un an à l'avance, puis utilisées à une culture éphémère. En Septembre-Octobre ou de Mars en Avril, on procède à la mise en place des filets fraîchement arrachés et bien enracinés, en planches larges de $1^m\ 20$, divisées en rangées distantes de $0^m\ 35$ à $0^m\ 40$, les deux premières à $0^m\ 20$ du bord, et ces planches séparées par des sentiers de $0^m\ 50$ à $0^m\ 60$. Un hectare ainsi planté contient environ 50,000 fraisiers. Pendant la première année, on donne deux binages et on enlève soigneusement les fleurs ainsi que les filets qui pourraient se développer, si l'on veut se réserver pour la deuxième année une production abondante.

C'est à partir de cette seconde année que l'on commence à récolter, et la production se prolonge pendant trois ans, mais elle est souvent médiocre la troisième année. Pendant toute la période de production, on paille le sol au printemps et on donne les façons de nettoyage nécessaires; puis, après la récolte, on débarrasse les plantes de la moitié de leur feuillage ainsi que des filets qui se montrent à la base.

Le rendement de ces cultures varie de 9,000 à 15,000 kilog. de fruits à l'hectare, suivant l'année et les variétés. — On cultive surtout, ainsi : *Fraisiers Docteur Morère, Jucunda, Marguerite, Sir Joseph Paxton, Vicomtesse Héricart de Thury*, etc.

Culture méridionale. — Le Fraisier fait l'objet en Provence et dans le Vaucluse de cultures importantes qui donnent d'excellents résultats, surtout dans les terres irriguées.

Dans les parties abritées du littoral méditerranéen, les plantations faites dans des endroits plantés d'arbres, au pied d'un mur placé à l'Est ou au Nord, donnent leur produit de Mars à Mai, si l'on a eu soin de les protéger pendant les gelées avec des claies de roseau, des paillassons ou de la paille.

Les cultures faites en plein champ et soumises à l'irrigation produisent de Mai à Juin.

La plantation des filets se fait dans les deux cas à l'automne, et on laisse entre les plants de $0^m\ 30$ à $0^m\ 45$ suivant les variétés. Les soins d'entretien sont les mêmes que dans la culture qui précède. La récolte a lieu aux époques indiquées, c'est-à-dire au printemps de la seconde année qui suit la plantation s'il s'agit de Fraisiers à gros fruits *non-remontants*; à l'automne de l'année qui suit la plantation, et souvent même au printemps, s'il s'agit de Fraisiers *des quatre saisons* ou de la race à gros fruits *remontante*.

La Fraise est aussi cultivée en grand, pour primeur, dans la vallée de la Garonne; la production fait suite immédiatement à celle de la Provence.

ENGRAIS. — Le Fraisier est une plante exigeante, surtout en azote et en potasse; il est particulièrement sensible à l'action des engrais chimiques, par l'emploi desquels le rendement est souvent augmenté d'un tiers, et la durée de la production allongée.

Dans une terre de fertilité moyenne, voici un bon exemple de fumure pour la culture en plein champ :

30 à 35,000 kil. de fumier de ferme bien décomposé à enfouir pendant les travaux préparatoires. Cette fumure suffira amplement aux besoins de la plantation durant la période d'installation. — L'année suivante, répandre en couverture, en Mars :

Nitrate de soude	200 kil.
Superphosphate de chaux	300 — par hectare,
Chlorure de potassium	425 —

et recommencer chaque année de la même façon et à la même époque, jusqu'à épuisement de la plantation.

FRAISIER

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Le *Mille-pieds* ou *hile des fraisières* (*Blaniulus guttulatus*) est quelquefois très abondant dans les plantations, où sa présence devient alors des plus gênantes. Ce myriapode, au corps mince et allongé, ne dépassant pas 2 centimètres, s'introduit dans les fruits mûrs et en dévore l'intérieur.

Le seul procédé pratique de destruction consiste à enlever les fruits atteints et à les brûler; on peut aussi disposer sur le sol des fragments de pommes de terre, des feuilles de laitue, des petits tas de mousse, etc., sous lesquels les Mille-pieds viennent s'abriter, et il est alors facile de les écraser.

Le *Ver blanc*, larve du *Hanneton* (*Melolontha vulgaris*) est un des grands ennemis du Fraisier, ainsi que la larve de la *Tipule potagère* (*Tipula oleracea*). — Pour lutter contre ces ravageurs, on peut employer le sulfure de carbone introduit dans le sol à l'aide du pal injecteur; mais ce procédé est coûteux, et le mieux encore est de rechercher les larves au pied des plantes flétries et de les tuer.

La *Grise* et le *Puceron vert* attaquent fréquemment les cultures forcées; on s'en débarrasse par des *bassinages* répétés à l'eau additionnée de jus de Tabac, ou par des saupoudrages de soufre précipité. — Il en est de même du *Ver gris* ou larve de la *Noctuelle des moissons* (*Agrotis segetum*).

Le Fraisier est aussi très souvent atteint d'une maladie connue sous le nom de « rouille » ou « taches des feuilles » du fraisier et qui est causée par un champignon parasite : le *Spharella fragariae*; on la reconnaît à la présence sur les feuilles de taches arrondies brun-pourpre. Le traitement consiste à enlever et à brûler ensuite les feuilles atteintes, puis à traiter la plantation, après que les fruits ont cessé de donner, au sulfate de cuivre, par exemple avec la bouillie bourguignonne, qui est composée de :

Sulfate de cuivre 1 kil. 500
Carbonate de soude. 3 kil. 5 pour 100 litres d'eau.

USAGE. — On mange le fruit frais, qui est excellent et très sain; on en fait des confitures, des conserves, des glaces. etc.

FRAISIER DES BOIS

Fragaria vesca L.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Wood strawberry. — ALL. Wald-Erdbeere. — SUÉD. Skogsmulton. — RUSSE Liésnaïa zemlianka. — POL. Poziomka.

Indigène. — Plante vivace, herbacée, *stolonifère*; feuilles terrées, à folioles plissées, dentées, velues à la partie inférieure; hampe florale dressée, rameuse, velue, dépassant légèrement le feuillage; sépales du calice réfléchis après la floraison; poils des pédoncules *apprimés*. Fruits petits, pendants, de forme arrondie ou conique. Graines saillantes, menues, au nombre d'environ 2 500 dans un gramme.

Cette espèce est commune dans les bois de tout l'hémisphère boréal, et spécialement dans les régions montagneuses. On la voit peu dans les jardins depuis l'introduction de la Fraise des quatre-saisons; nous devons cependant en mentionner quelques formes qui se sont conservées jusqu'à présent dans les environs de Paris, par habitude d'abord, et aussi parce que le fruit de la Fraise des bois a une finesse et un parfum tout particuliers. Dans les pays de plaines, la saison dure un mois à peine; mais dans les montagnes, à cause de la différence d'époque de maturité qui résulte de l'altitude de plus en plus grande, on récolte les fraises des bois depuis le mois de Juin jusqu'en Septembre.

Fraisier petit hâtif de Fontenay (syn. : *Fraise hâtive de Chatenay*). — Diffère très peu du Fraisier (les bois sauvage; il est très précoce, mûrissant ses fruits sept ou huit jours avant le Fr. des quatre-saisons. Fruit petit, rond, d'un rouge bien foncé quand il est très mûr. Cette variété n'est pas remontante, c'est-à-dire qu'elle ne donne de fruits qu'au printemps.

Fraisier Montreuil (**syn.** : *Fr. de Montreuil à marteau*, *Fr. de Villebousin*, *Fr. de Ville-du-Bois*, *Fr. dent de cheval*, *Fr. Fressant*). — Bien distinct, à feuillage assez étroit, très blond, plissé, d'un aspect particulier. Plante vigoureuse, fertile, à fruits coniques assez allongés, parfois élargis en crête, rouge foncé quand ils sont bien mûrs, ce qui n'arrive qu'un peu tard, vers la fin de Juin. — Cette variété est très productive; elle ne remonte pas. Elle fut obtenue aux environs de Montlhéry, par un horticulteur du nom de Montreuil, au commencement du XVIII^e siècle.

Le *Fraisier monophylle*, ou *Fr. de Versailles*, dans lequel une seule foliole se développe i. chaque feuille, est encore une variété du *Fraisier des bois*. Il a été obtenu par Duchesne, auteur de la célèbre *Monographie du Fraisier*.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS ou DES ALPES

Fragaria alpina Pries. -- Fr. *semperflorens* Duch.

SYNONYMES : *Fraisier des Alpes*, *Fr. de tous les mois*, *Fr. des Alpes de deux saisons*.
Fr. perpétuel.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Bed Alpine strawberry*. — ALL. *Rothe Monats-Erdbeere*.
DAN. *Alpe-Jordbeer*. — SUI D. *Alp-smultron*. — ITAL. *Fragola rossa di tutti i mesi*.
ESP. *Fresa* ; *Frutilla* (*Rép. argentine*). — EUSSE *Zemlianika nagórnaia*.

Indigène. — *Vivace*. — Plante bien différente du *Fraisier des bois*, s'en distinguant par les dimensions un peu plus fortes de toutes ses parties, de son fruit particulièrement, et surtout par la faculté unique qu'il possède de *remonter*, c'est-à-dire de produire **successivement** des fleurs et des fruits pendant toute la belle saison. L'introduction de ce fraisier dans les cultures ne date pas d'une époque bien éloignée, car il fut apporté en France, du mont *Cenis*, par *Fougeroux de Bondaroy*, en 1754 ; mais il est promptement devenu l'objet d'une culture très importante, à cause de l'avantage précieux qu'il présente en fournissant des fraises à une époque où la production de toutes les autres variétés est épuisée depuis longtemps. La *Fraise des quatre-saisons* ou des Alpes présente à peu près les mêmes caractères d'aspect et de saveur que la *Fraise des bois* ; elle est cependant en général plus allongée, plus grosse et plus pointue. La graille en est aussi plus grosse et plus longue : un gramme n'en contient que 1 500 environ.



Fr. des quatre-saisons.
Grosseur n. » le

CULTURE. — Comme le *Fr. des quatre-saisons* se reproduit exactement par le semis avec tous ses caractères, beaucoup de jardiniers ont l'habitude de le semer au lieu de le multiplier par filets, et l'on s'accorde généralement à considérer les plantes venues de graines comme plus vigoureuses et plus productives que les autres. Pour s'assurer une production bien soutenue et bien abondante à l'arrière-saison, il est bon de laisser reposer les plants de fraisiers sur lesquels on compte pour cette époque ; on doit pour cela ne pas les laisser fleurir au printemps, supprimer les montants et les filets, et surtout continuer les arrosements.

Des fraisiers des quatre-saisons bien soignés doivent produire au mois de Septembre avec presque autant de profusion qu'au printemps ; la plus grande difficulté de leur culture consiste à les faire fructifier abondamment de Juillet en Septembre.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS A FRUIT ROUGE.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS A FRUIT BLANC.

Ce dernier diffère de la forme ordinaire, à fruit rouge, par la couleur de son fruit et par sa saveur un peu moins acide. Il est tout aussi remontant.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS JANUS AMÉLIORÉ.

Très belle variété, caractérisée par son fruit conique, gros, bien fait, d'un rouge très intense et prenant. à la maturité complète, une teinte presque noirâtre. Cette race est très remontante et sous tous les rapports fort recommandable ; elle se reproduit assez bien par le semis.



Fraise ils quatre-saisons Belle ele Meaux.
Fruits de grosseur naturelle.



Fraisier des quatre-saisons sans filets.
Plante [red.](#)[au](#) sixième; fruits de grosseur naturelle.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS BELLE DE MEAUX.

Race issue par semis du Fraisier des Alpes. Elle est surtout caractérisée par le volume de ses fruits et par l'intensité de la coloration de toutes ses parties. Elle a, en effet, les tiges et les filets d'un rouge brun, les fleurs souvent teintées de rouge et les fruits tellement foncés qu'ils deviennent presque noirs à la maturité complète ; c'est du reste une variété très productive, donnant abondamment des fruits pendant six mois de l'année et se reproduisant même très fidèlement par la voie du semis.

FRAISIER DES QUATRE-SAISONS SANS FILETS.

SYNONYMES : Fraisier de **Gaillon**, Fr. buisson, Fr. des Alpes sans coulants.

Nous **ÉTR.** : ANGL. Bush Alpine strawberry. — ALL. Monats-Erdbeere ohne Ranken.

ITAL. **Fragola** di tutti i mesi senza titi.

Cette forme, très distincte, présente l'avantage de ne pas produire de filets ou coulants, qui rendent souvent difficile l'entretien des plantations de fraisiers; elle convient tout particulièrement pour ce motif à la formation de bordures régulières, aussi est-elle d'un emploi très fréquent.

Il en existe une variété à fruit rouge et une autre à fruit blanc; toutes deux sont rustiques, fertiles, remontantes, et se reproduisent presque sans variation par la voie du semis. Elles peuvent aussi se multiplier par division des touffes.

Le *Fraisier Marteau*, cultivé dans le Nivernais, est identique au Fr. des Alpes sans filets à fruit blanc.

**FRAISIER DES QUATRE-SAISONS
ROUGE AMÉLIORÉ (*Duru*).**

Sous ce nom, on cultive une belle race améliorée et très fertile de Fraisier des Alpes.

Elle se distingue des autres par la forme particulière de son fruit, qui est très long et très mince, et d'excellente qualité. La couleur en est un peu plus claire que celle de la Fraise Janus.



Fraise des quatre-saisons rouge améliorée.
Fruits de grosseur naturelle.

Fraise des quatre-saisons Berger.
Fruits de grosseur naturelle.

Fr. des quatre-saisons Berger. — Obtenu il y a une douzaine d'années par M. Berger, horticulteur à Verrières-le-Buisson; il se rapproche beaucoup de la variété précédente, mais il a les fruits encore plus longs et plus renflés. C'est une plante vigoureuse et très remontante, qui donne, surtout sur les jeunes plants, de nombreux fruits parfumés, d'un beau rouge écarlate.

Fr. Belle du Mont-d'Or. — Plante à fruits rouges, arrondis ou en cœur, parfois méplats; graines très saillantes; chair blanche.

Fr. Gloire du Creusot. — Variété passablement hâtive, à fruits assez semblables à ceux du Fr. Belle de Meaux, mais plus petits et portés par des hampes plus courtes.

Fr. La Neudonnoise. — Autrefois assez répandu aux environs de Paris; il est caractérisé par ses feuilles blondes, cloquées et renflées. Son fruit est gros, conique, et a une couleur très foncée.

Fr. Schöne Anhalterin (Goeschke). — C'est un fraisier des quatre-saisons à port compact et fruit très rouge, sans mérite particulier.

On pourrait augmenter beaucoup le volume de la Fraise des quatre-saisons par les semis et la sélection; mais il ne faut pas perdre de vue que toute aug-

mentation dans le volume des fruits est généralement obtenue aux dépens de leur nombre ou de la durée de la fructification, qui est le vrai et le plus **grand** mérite d'une fraise des quatre-saisons.

FRAISIER ÉTOILÉ

Fragaria collina EURE.

SYNONYMES : *Breslinge*, Craquelin, Fraisier vineux de Champagne.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Green pine strawberry. — ALL. Stern-Erdbeere.

SCÉD. *Stjarn-smultron*. — RUSSE *Zviezdo obraznaia zemlianka*.

Indigène. — *Vivace*. — Ce fraisier ressemble, à première vue, par ses caractères de végétation, au Fraisier commun et au Fraisier des Alpes : il se distingue cependant du premier par ses filets simples et non composés d'articles successifs, et du second en ce qu'il n'est pas remontant. Ses fruits sont plus arrondis et bien plus obtus que ceux du Fraisier des bois ; ils sont aussi un peu plus gros et fréquemment atténués près du calice en une sorte de col rétréci ; leur couleur est beaucoup plus terne et moins luisante que celle des autres fraises, sauf les Caprons, et, comme **ceux-ci**, ils ont souvent le côté de l'ombre à peine coloré. La chair en est assez ferme, beurrée, bien pleine et d'une saveur musquée très particulière. Les graines en sont relativement grosses : un gramme n'en contient que 1100 environ ; elles sont espacées à la surface du fruit et assez profondément enfoncées.

En somme, ce fraisier ressemble au Fr. des bois par tous ses caractères, excepté par son fruit, qui se rapproche bien plus de la Fr. Capron que de toute autre.

D'après les derniers travaux de M. J. Gay, le *Fraisier de Bargemont* (Fr. *Majau-feu* Duch.) ne serait qu'une forme du *Fragaria collina*. — Ces deux fraisiers, qui autrefois se rencontraient de temps en temps dans les jardins, sont à peu près inconnus aujourd'hui, en dehors des collections botaniques.

FRAISIER CAPRON

Fragaria elatior ENNU.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Hautbois strawberry. — ALL. Zimmt-Erdbeere. — DAN. Busk-Jordbeer, Spanske-J. — SCÉD. *Jordgubbar*. — RUSSE *Kloubnika*.

Indigène. — *Vivace*. — Plante stolonifère, à feuilles plissées, d'un vert foncé, terne, passablement velues ; fleurs le plus souvent dioïques par avortement. Fruits d'un rouge très foncé, violacé ; graines noires, enfoncées, au nombre de 1200 environ dans un gramme. Sur certains pieds, les pistils se développent seuls, sur d'autres seulement les étamines ; de sorte que la fécondation ne peut se faire sûrement que si les deux formes se trouvent réunies à petite distance l'une de l'autre.

Les variétés horticoles du Fraisier Capron sont nettement caractérisées par la forme de leurs fruits ; ceux-ci sont presque sphériques, légèrement rétrécis, allongés en col et complètement dépourvus de graines à l'endroit où ils sont insérés sur le calice.

CULTURE. — Les Caprons, comme la plupart des fraisiers, se multiplient principalement par les coulants ou filets qu'ils donnent en abondance. Toutes les races cultivées de ce fraisier, dérivant d'une plante indigène en France, sont parfaitement rustiques et d'une

culture très facile ; néanmoins, depuis l'apparition et la vulgarisation des nombreuses races de grosses fraises ou fraises ananas aujourd'hui connues, les Caprons ont beaucoup perdu de la faveur dont ils jouissaient autrefois ; la saveur particulière et extrêmement forte de leurs fruits déplaît à beaucoup de personnes, et ils n'ont pas, comme le Fraisier des quatre-saisons, l'avantage de donner une seconde récolte à l'automne.

Toute bonne terre saine leur convient, et les plantes peuvent être laissées plusieurs années au même endroit ; mais il est nécessaire, pour en obtenir une fructification abondante, de s'assurer, au moment de la plantation, qu'on en possède des individus mâles et d'autres femelles : c'est la conséquence naturelle de ce que nous avons dit sur la séparation des sexes dans cette espèce.

FRAISIER BELLE BORDELAISE.

Plante trapue, ramassée; feuillage d'un vert blond un peu grisâtre; folioles ovales-allongées, à nervures bien marquées et dentelures aiguës et profondes; hampes florales dressées, s'élevant bien au-dessus du feuillage; fleurs assez grandes, d'un blanc pur, à pétales très arrondis.

Fruits **mûrissant** vers le milieu de Juin, assez allongés, souvent coniques et assez volumineux.

Fraisier Capron framboisé (**SYN.** : *Fraise abricot*). — Une des plus anciennes variétés de cette espèce; c'est une plante à végétation vigoureuse et feuillage abondant, un peu plus développée dans toutes ses parties que le Fr. Belle Bordelaise. Son fruit cependant est un peu moins gros, d'une couleur rouge violacé ou lie de vin; chair très pleine, juteuse, beurrée et fondante, blanche ou légèrement jaune, quelquefois un peu verdâtre, à saveur très prononcée rappelant un peu celle de la Framboise ou plutôt du Cassis. Les feuilles de ce fraisier sont à pétioles très velus, surtout dans la jeunesse.

Le *Fraisier Schöne Wienerin* est un Capron un peu plus vigoureux que la Belle Bordelaise.



Fraise Capron framboise.
Grosseur naturelle.

FRAISIER ÉCARLATE

Fragaria virginiana DUCH.

SYNONYMES: Fraise framboise, Fr. de Virginie, Guigne de Virginie, *Quoimio* de Virginie.

Noms ÉTRANGERS: **ANGL.** Old scarlet *or* Scarlet Virginia strawberry.

ALL. *Himbeer- oder* Virginische Erdbeere.

Amérique septentrionale. — *Vivace.* — Plante stolonifère, à feuilles longues, non plissées, presque entièrement glabres, ainsi que les pétioles. Fruits nombreux, petits, arrondis, à pédicelles très minces. Graines très enfoncées, assez petites, brunes, au nombre d'environ 1500 dans un gramme.

Le **Fr.** écarlate est d'une culture très facile. Il est hâtif, rustique et très durable; mais les fruits, presque sphériques, amincis près de leur point d'insertion en un col dépourvu de graines, d'une couleur rouge écarlate assez vive, même à la maturité, en sont malheureusement fort petits, et la plante ne remonte pas, double désavantage qui l'a fait délaissé comme bien d'autres, en faveur des grosses fraises ou de la Fr. des quatre-saisons.

Les variétés obtenues par simple variation du *Fragaria virginiana* ont à peu près disparu des cultures; mais, par contre, plusieurs variétés obtenues par le croisement de cette espèce avec le Fr. ananas ont conservé des caractères qui rappellent parfaitement ceux du Fr. écarlate.

FRAISIER DU CHILI

Fragaria chiloënsis Dech.

SYNONYMES : Frutiller, Quoimio du Chili.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Chili strawberry. — ALL. Riesen-Erdbeere, Chili Erdbeere.
SUEP. Chili *smultron*. — ESP. (AM). Frutilla.

Chili. — *Vivace*. — Plante stolonifère, très velue dans toutes ses parties, trapue; fleurs dioïques par avortement, très larges, d'abord d'un blanc jaunâtre, devenant ensuite d'un blanc pur; pétioles gros et courts, teintés de rouge; folioles presque rondes, à dentelures très grandes et très obtuses. Fruit gros, généralement de forme irrégulière, d'une couleur orangée, et plus ou moins velu sur la peau elle-même; graines noires, saillantes, relativement grosses, au nombre de 800 à 900 dans un gramme. Maturité tardive.

A l'état spontané, au Chili même, ce fraisier se montre sous des formes assez diverses. Il se présente tantôt à fruit blanc couvert de graines noires, tantôt à fruit saumoné ou orangé pâle; la fleur est parfois blanc pur, parfois jaune-soufre passant au blanc après l'épanouissement.

Le Fraisier du Chili n'est pas parfaitement rustique dans toute la France. Il réussit fort bien dans les climats maritimes et particulièrement en Bretagne, où il est cultivé sur une très grande échelle à *Plougastel*, aux environs de Brest; à Paris, il souffre assez du froid dans les hivers rigoureux ou humides, et il y est plutôt cultivé à titre de curiosité qu'autrement. Comme les autres fraisières, celui-ci se multiplie par ses coulants. Il fut rapporté du Chili en 1714, par *Frézier*.

FRAISIER ANANAS

Fragaria grandiflora Eurr.

SYNONYMES : Fraisier de la Caroline, Fr. de Surinam.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pine-apple strawberry.— ALL. Ananas Erdbeere.— SUEP. Ananas *smultron*. — RUSSE *Zemlianika ananasnaïa*. — POL. *Truskawka ananasowa*.

L'origine de cette forme de fraisier à gros fruit a toujours été fort obscure. Dès l'époque de son introduction dans les cultures, vers le milieu de l'avant-dernier siècle, on ne savait quelle origine exacte lui assigner. Du reste, deux fraisières ont porté le nom *d'ananas* : l'un, décrit par *Poiteau*, n'est pas le véritable Fr. *ananas*; l'autre, beaucoup plus cultivé, répandu en Angleterre et en Hollande, paraît avoir donné naissance par variation, peut-être par croisement, à la plupart des fraises à gros fruits dites *anglaises*. Il est fort possible que le Fr. *ananas* lui-même soit issu du croisement du Fr. du Chili et d'une autre espèce botanique.

Le Fraisier ananas, tel qu'il a été conservé dans quelques collections, est vigoureux, assez trapu ; ses feuilles rappellent passablement celles du Fr. écarlate de Virginie; les hampes en sont vigoureuses, pas très élevées, un peu velues, les fleurs très grandes. Le fruit est rond ou un peu en cœur, d'un rose pâle légèrement jaunâtre ou saumoné; la chair est très blanche, souvent creuse au centre. Les graines sont brunes, moyennes, peu enfoncées; un gramme en contient environ 1 100.

De ce fraisier sont sortis, par le semis, des milliers de variétés distinctes dont nous allons énumérer les meilleures et les plus intéressantes.

FRAISIERS HYBRIDES

SYNONYMES : Grosses fraises, Fraises anglaises.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Hybrid *or* large-fruited strawberries.

ALL. *Grossfrüchtige* Erdbeeren. — ESP. *Fresones*.

Les diverses et nombreuses variétés qu'on réunit sous la dénomination de « *grosses fraises* » sont loin de présenter des caractères identiques; nous ne chercherons donc pas à faire une description générale de plantes aussi différentes les unes des autres.

Pour donner une idée des dissemblances qu'elles présentent, nous dirons que la couleur des fruits varie du blanc au rouge-noir, et leur poids de 5 à 60 grammes. La saveur du fruit, la grosseur et l'enfoncement des graines, les dimensions des fleurs, la précocité, la quantité de coulants produite, ne donnent pas lieu à des différences moins accentuées.

FRAISIER ALBANY (*Wilson*).

Variété hâtive et bien productive. Plante trapue et vigoureuse; feuillage vert foncé; pétioles longs, minces, assez velus; folioles ovales à dents aiguës; hampes nombreuses, dressées, très multiflores; fleurs petites, à pétales étroits.

Fruits petits, mais très abondants, arrondis, courtement coniques ou en coeur, d'un rouge écarlate foncé; chair rouge, juteuse et très acide. Précocité moyenne.

La saveur toute particulière et très prononcée de la Fraise Albany peut paraître presque désagréable lorsque le fruit est frais; en tout cas, sa petitesse relative suffirait à la placer au second rang des variétés de table. Mais, par contre, lorsqu'il est cuit son fruit est de qualité très remarquable; on l'emploie donc surtout comme fraise à confiture et pour cet usage elle surpasse même la Fr. Vicomtesse Héricart de Thury.



FRAISIER AVANT-GARDE

(*Vilmorin*).

Nom ÉTR. : ANGL. Vanguard strawberry.

Plante bien vigoureuse, trapue et très productive, à feuillage ample, d'un vert foncé.

Fruits de grosseur moyenne, mais extrêmement abondants, de forme globuleuse ou oblongue, d'un beau rouge brillant, très légèrement velus, à graines presque saillantes; chair rose, assez sucrée, mais peu parfumée. Ces fruits ont le mérite très appréciable d'être sensiblement plus gros que ceux des autres variétés aussi hâtives.

C'est un fraisier qui se recommande autant par sa précocité exceptionnelle que par sa production très abondante et très prolongée.

Fraise Avant-garde.

Fruits de grosseur naturelle.

FRAISIER BARNE'S LARGE WHITE (*Barn*).

Plante de vigueur moyenne, assez trapue; feuilles arrondies, d'un vert foncé luisant, à dentelures profondes et assez aiguës, nervures très apparentes; pétioles longs et minces, verts; fleurs nombreuses, relativement petites, portées sur des pédoncules courts, ramifiés, dépassant à peine le feuillage.

Fruits arrondis ou coniques-obtus, d'un blanc légèrement rosé; graines demi-saillantes, rouges ou brunes; chair très blanche, un peu flasque, sucrée, juteuse, à goût musqué assez prononcé. Maturité demi-tardive.

Plante très fertile, et bien distincte surtout par la couleur blanche de son fruit. Après la fructification, elle reste remarquablement compacte et trapue; elle ne produit que peu de coulants: ceux-ci sont courts, raides, assez gros; les bouquets de feuilles qu'ils portent sont plus rapprochés entre eux que dans la plupart des autres fraisières.



Fraise British Queen.
Grosseur naturelle.



Fraise Carolina superba.
Grosseur naturelle.

FRAISIER BRITISH QUEEN (*Myatt*).

Plante de taille moyenne, un peu délicate. Fruits très gros, oblongs, souvent aplatis, à bout conique ou carré, d'une couleur rouge vermillon; chair blanche, ferme, très juteuse, sucrée, extrêmement parfumée, d'une grande finesse.

Cette excellente fraise serait certainement plus répandue dans les cultures si elle était plus rustique, et surtout si la multiplication n'en était rendue lente et difficile par ce fait qu'elle ne produit que très peu de coulants.

FRAISIER CAROLINA SUPERBA (*K Rte y*).

Plante assez vigoureuse, velue dans toutes ses parties; feuillage d'un vert foncé, luisant en dessus; folioles ovales, plissées ou contournées souvent en cuiller; fleurs moyennes, nombreuses, portées sur des pédoncules assez vigoureux, mais dépassant à peine le feuillage.

Fruits gros, en coeur, un peu courts, de couleur vermillon; graines demi-saillantes; chair très blanche, fondante, beurrée, parfumée, légèrement musquée. Très bonne variété, assez fertile, mais un peu délicate. Maturité demi-tardive.

Assez voisine du Fr. British Queen par ses autres caractères de végétation, cette variété en diffère par ses filets, qui sont gros, épais et velus; ils ne sont pas très abondants, et nous les avons vus quelquefois fleurir dans l'année même, mais ce fait est exceptionnel.

FRAISIER CENTENAIRE (*Vilmorin*).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Centenary strawberry. — ALL. *Centenarium* Erdbeere.

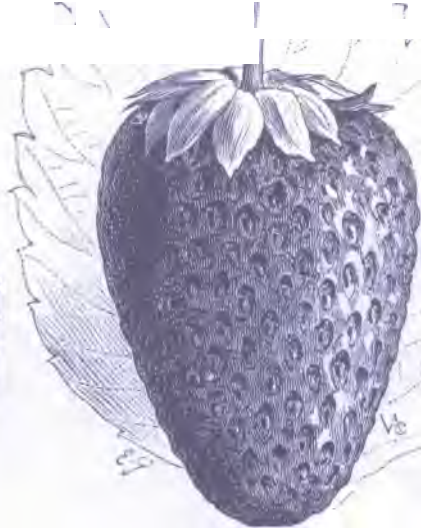
Plante forte et vigoureuse; feuilles amples, longuement pétiolées; fleurs grandes, blanches, portées sur des hampes très longues.

Fruits gros, oblongs, obtus, souvent en crête, bien colorés, luisants, à graines enfoncées; chair rose, juteuse et de bonne qualité. Maturité demi-hâtive.

Le mérite de cette variété réside surtout dans son aptitude à produire en pleine terre, et sans soins spéciaux, des fruits aussi gros et aussi beaux que ceux obtenus par la culture intensive du Fr. Général Chanzy et autres variétés réputées pour leur grosseur. — Le Fraisier Centenaire convient aussi bien aux amateurs qu'aux cultivateurs pour la production en pleine terre de fruits de choix.



Fraise Docteur **MORÈRE**.
Grosseur naturelle.



Fraise Centenaire.
Grosseur naturelle.

FRAISIER CRESCENT SEEDLING (*Thorburn*).

Plante assez vigoureuse, touffue, mais naine; feuillage léger, vert franc, à folioles étroites; hampes abondantes, courtes et grêles, portant des fleurs nombreuses et petites, s'épanouissant de très bonne heure.

Fruits abondants, de grosseur moyenne, en forme de **cœur**, d'un rouge luisant, un peu velus; chair rouge, acidulée et parfumée.

Ce fraisier est un des plus précoces, égalant sous ce rapport le Fr. May Queen, sur lequel il a l'avantage de donner des fruits sensiblement plus gros et d'avoir une production plus soutenue.

FRAISIER DOCTEUR **MORÈRE** (*Berger*).

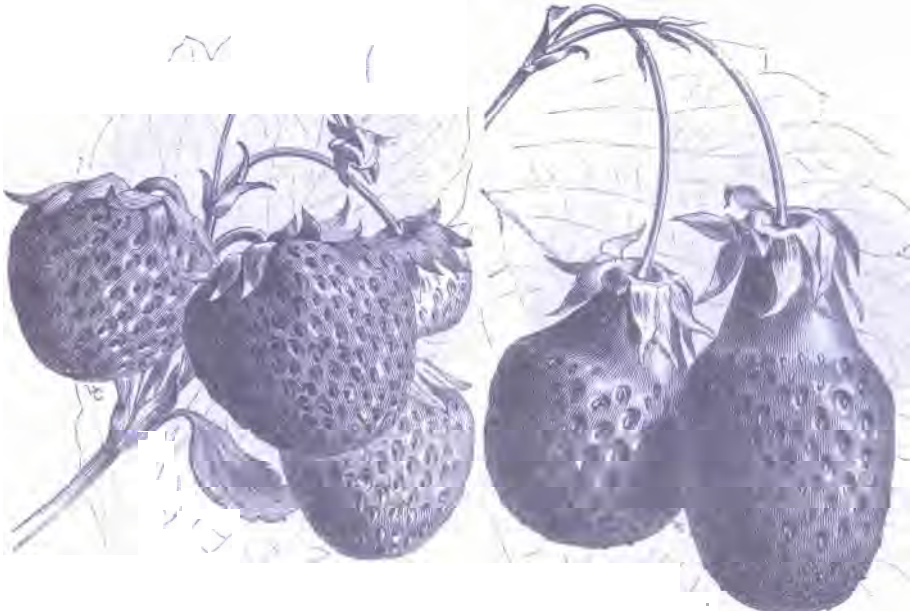
Fraisier très vigoureux; pétioles et tiges assez velus; feuilles grandes, larges, d'un vert très foncé; folioles larges, presque toujours plissées sur la nervure médiane, un peu gaufrées et contournées; dentelures très grandes, assez profondes et aiguës; pédoncules forts, dressés, souvent **feuillés**; fleurs grandes, assez nombreuses, faisant place à des fruits dont la grosseur diminue rapidement des premiers aux derniers. — Ces fruits sont très gros, un peu courts, d'un rouge très foncé à la maturité; graines noires, assez saillantes; chair rose,

fondante, sucrée, juteuse, assez parfumée, mais souvent creuse au centre. Le goût du fruit rappelle un peu celui de la Fraise du Chili. — Cette variété est actuellement une des plus cultivées en grand dans les environs de Paris pour l'approvisionnement du marché, où elle jouit d'une faveur particulière. On l'emploie aussi beaucoup pour la culture forcée.

Le Fr. *La France* nous a paru très voisin du Fr. Docteur *Morère*, sinon identique.

FRAISIER DOCTEUR VEILLARD (*Tabard*).

Plante de taille moyenne; feuillage plutôt léger; pétioles légèrement velus; folioles grandes, ovales, larges et très dentées; hampes fortes, très ramifiées et étalées; fleurs moyennes. — Fruits assez gros, peu abondants, arrondis ou oblongs; chair rouge, parfumée, mais pâteuse. Maturité demi-hâtive.



Fraise Docteur Veillard.
Fruits de grosseur naturelle.

Fraise Édouard Lefort.
Fruits de grosseur naturelle.

FRAISIER DUC DE MALAKOFF (*Gloede*).

Plante extrêmement vigoureuse, à larges feuilles d'un vert foncé presque noir; folioles ovales-arrondies, à dentelures très grandes et peu profondes; pétioles, tiges et coulants très velus, souvent teintés de rouge; fleurs grandes, d'un blanc pur, portées sur des pédoncules vigoureux, mais un peu courts.

Fruits gros, courts, prenant à la maturité une teinte brunâtre particulière; chair jaune, de couleur tirant un peu sur l'abricot, juteuse, fondante, d'une saveur participant un peu de celle de la Fraise du Chili.

Ce fraisier est très productif, très rustique et de maturité demi-tardive.

FRAISIER ÉDOUARD LEFORT (*Ed. Lefort*).

Variété très distincte, d'une forme jusqu'alors très rare dans les fraises hybrides et rappelant plutôt celle des Caprons. Plante vigoureuse, à feuillage abondant, dressé; folioles grandes, allongées, d'un vert foncé, portées sur des pédoncules un peu velus; hampes hautes et fortes.

Fruits arrondis-obtus à l'extrémité et amincis jusqu'au tiers environ de leur longueur en un col dépourvu de graines. Ces fruits, rouge écarlate quand ils commencent à se colorer, deviennent bientôt d'un rouge sang très foncé; la chair en est franchement rouge à l'intérieur, ce qui différencie très nettement la Fraise Édouard Lefort de la *Fraise bicolor* (de *Jonghe*) et de la *Deutsche Kronprinzessin* (*Geschke*) qui, seules à notre connaissance, ont, comme elle, le fruit en forme de grelot, mais avec la chair complètement blanche.



Fraise Duc de Malakoff.
Grosseur naturelle.

Fraise Général Chanzy.
Grosseur naturelle.

Fraise *Jucunda*.
Grosseur naturelle.

FRAISIER GÉNÉRAL CHANZY (*Ri (land)*).

Plante forte, basse, à feuillage ample; folioles **courtement** ovales et très dentées, portées sur des pétioles gros, très velus, légèrement rosés; hampes courtes; fleurs grandes, à pétales séparés.

Fruits très gros, allongés, obtus, d'un rouge très foncé et luisant, dépourvus de graines à la base du pédoncule; chair rouge ou rouge-noir selon l'état d'avancement, juteuse et bonne. Maturité demi-hâtive.

Le plus grand mérite du Fr. Général Chanzy réside dans son aptitude au forçage, sous l'influence duquel il affirme sa supériorité et produit des fruits exceptionnellement gros et beaux. En pleine terre, il noue souvent mal et ses fruits peu abondants deviennent rocheux ou informes. C'est un fraisier exigeant et qui souffre beaucoup de la sécheresse; il est probablement très proche parent des Fraisiers Le Czar et Édouard Lefort, dont il se rapproche par la forme de son fruit et l'absence de graines autour du pédoncule.

FRAISIER JUCUNDA (*Salter*).

Plante très vigoureuse, trapue; pétioles élevés, portant des feuilles moyennes, d'un vert franc presque vernissé; folioles presque rondes, à dentelures peu profondes et assez arrondies, à nervures bien apparentes; fleurs moyennes,

très nombreuses, portées sur des pétioles robustes, dressés, souvent **feuillés**, toujours très ramifiés et dépassant le feuillage.

Fruits très abondants, en **cœur**, d'un rouge vermillon brillant devenant plus foncé quand ils dépassent le degré ordinaire de maturité, quelquefois un peu creux ; graines jaunes, presque entièrement saillantes ; chair rouge, juteuse, assez parfumée, pas très sucrée. Maturité demi-tardive.

La vigueur et la rusticité de cette variété, l'abondance de ses fruits, leur belle couleur et l'avantage qu'ils présentent de supporter admirablement le transport, en font une des fraises les plus précieuses pour la culture maraîchère dans les environs des grandes villes ; elle est en plein rapport lorsque les fraises hâtives commencent à décliner. Elle convient bien à la culture forcée.

FRAISIER LA CONSTANTE (de Jonghe).

Plante ramassée, trapue ; feuilles à pétioles courts et folioles petites, presque rondes, d'un vert foncé un peu glauque, à dentelures **grandes, généralement** peu nombreuses, mais aiguës et profondes; pédoncules ramifiés, mais très courts,



Fraise Le Czar (Fruits de grosseur naturelle).

restant presque tous cachés dans le feuillage ; fleurs très nombreuses, petites, d'un blanc un peu verdâtre.

Fruits gros, coniques, un peu courts, rouge écarlate assez foncé quand ils sont bien mûrs ; graines noires peu enfoncées ; chair rosée ou rouge pâle, fine, juteuse, parfumée, manquant un peu de sucre.

Variété fertile, d'une production très régulière, tenant peu de place, et pour toutes ces raisons très recommandable.

FRAISIER LE CZAR (Éd. Lefort).

Variété demi-tardive, vigoureuse et fertile, obtenue par M. Édouard Lefort, à qui l'on est également redevable de plusieurs autres bonnes variétés.

Plante très forte et trapue ; feuillage ample, un peu **contourné** ; pétioles longs, rouges, peu velus ; folioles arrondies ;

hampes fortes, mais peu élevées, portant de grandes fleurs bien dressées.

Fruits très gros, ovoïdes, très allongés et pointus, rétrécis et dépourvus de graines au collet comme la Fraise Édouard Lefort, d'un beau rouge foncé luisant ; graines profondément enfoncées ; chair très rouge, quelquefois creuse, juteuse et agréable.

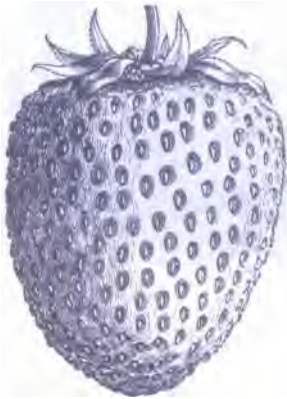
De même que le Fr. Général Chanzy, mentionné plus haut, celui-ci craint la sécheresse, et l'absence d'une humidité **suffisante** compromet la formation, la grosseur et la régularité de ses fruits.

FRAISIER LOUIS GAUTHIER (*L. Gauthier*).

Plante haute et robuste ; feuillage abondant ; pétioles longs, grêles et peu velus ; folioles petites, très rondes, à dents obtuses, d'un vert foncé luisant ; hampes nombreuses, fortes, longues, dressées ou obliques, portant de grandes fleurs à pétales un peu chiffonnés.

Fruits extrêmement abondants, moyens ou gros, globuleux ou parfois un peu aplatis au sommet, très réguliers de forme; graines brunes, mi-saillantes, tranchant sur la couleur blanc rosé du fruit ; chair juteuse, sucrée, parfumée et d'une qualité tout à fait supérieure. Précocité moyenne.

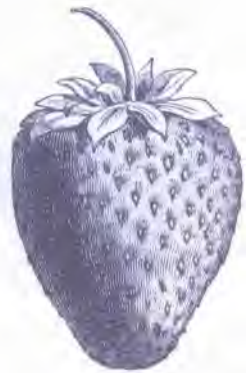
Donnée au début comme fraisier à gros fruit remontant, cette variété n'a pas complètement confirmé les espérances qu'elle avait fait concevoir ; elle ne remonte que sur les jeunes filets à l'automne, et encore plus ou moins, selon les saisons et la culture. Cependant, sa production très abondante, la grosseur, la régularité et l'exquise saveur de ses fruits, malgré leur couleur peu appréciée, lui assurent une place parmi les meilleures variétés d'amateur.



Fraise Lucas.
Grosseur naturelle.



Fraise La Constante.
Grosseur naturelle.



Fraise Louis Vilmorin.
Grosseur naturelle.

FRAISIER LOUIS VILMORIN (*Bobine*).

Plante de vigueur moyenne, assez basse ; folioles ovales-arrondies, d'un vert foncé luisant, à dentelures très grandes et assez obtuses; fleurs larges, d'un blanc pur, portées sur des pétioles très courts, très branchus, à ramifications souvent teintées de rouge et en partie cachées dans le feuillage.

Fruits en forme de cœur, très réguliers, nombreux, d'un rouge extrêmement foncé à la maturité ; graines demi-saillantes ; chair rouge foncé, pas très sucrée et manquant un peu de finesse et de parfum, mais bien pleine, juteuse et très agréable.

Cette fraise est très rustique ; la production en est abondante et soutenue, et la couleur tout particulièrement remarquable par son intensité. Les filets sont assez peu nombreux, ce qui empêche la multiplication de se faire très rapidement. C'est une des meilleures fraises à cuire ; les confitures qui en sont faites ont plus de goût et de couleur que celles des autres fraises.

FRAISIER LUCAS (*de Jonghe*).

Plante vigoureuse, demi-hâtive ; feuilles assez grandes, d'un vert franc, lustrées à la face supérieure ; folioles légèrement ovales, à dentelures très grandes, assez profondes et de forme passablement variable, quelquefois très

aiguës, et quelquefois tout à fait rondes ; fleurs moyennes, à pétales ronds, portées en grand nombre sur des pédoncules **feuillés**, vigoureux, mais courts, restant souvent cachés dans le feuillage.

Fruits oblongs, gros, bien faits, d'un rouge écarlate assez foncé; graines demi-enfoncées; chair rose pale, juteuse, sucrée et très parfumée.

La Fraise Lucas est une excellente variété, à la fois productive et de qualité tout à fait hors ligne.



Fraise Marguerite.
Grosseur naturelle.



Fraise Madame Meslé.
Grosseur naturelle.

FRAISIER MADAME MESLÉ (*Meulé*).

Plante peu élevée, mais très vigoureuse: pétioles courts, étalés, très velus; folioles amples, arrondies, ondulées, profondément dentées; filets rougeâtres.

Fruits très gros, **courtement** oblongs, amincis et nus au collet, d'un beau rouge vermillon brillant; graines demi-enfoncées; chair rose, de très bonne qualité. Maturité demi-hâtive.

Cette superbe variété, provenant d'un croisement du Fr. Général Chanzy par le Fr. Docteur **Morère**, a hérité de ce dernier la délicatesse et la saveur de sa chair; de son autre parent, elle tient la forme de son fruit et particulièrement ce caractère assez rare d'être *dénuée* de graines autour du pédoncule. Sa production très abondante et la grosseur de ses fruits la placent au premier rang des fraisiers propres à la culture de pleine terre.

FRAISIER MARGUERITE (*Lebreton*).

Plante moyenne; pétioles assez courts, minces; folioles allongées, d'un vert franc, très lisses en dessus, dentelures assez grandes, aiguës, faisant complètement défaut dans la moitié inférieure du pourtour des folioles; fleurs moyennes, pédoncules courts, extrêmement ramifiés, presque traïnants.

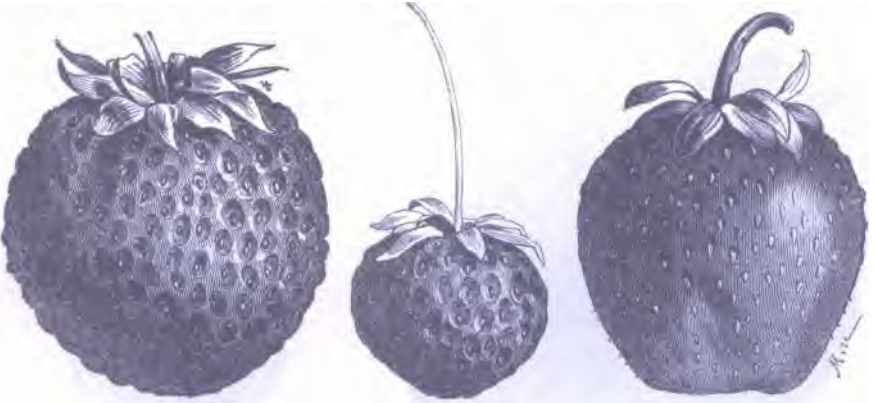
Fruits très gros, coniques-allongés, d'un rouge vermillon restant assez clair même à la maturité; graines passablement enfoncées; chair rose, très juteuse, fondante, manquant un peu de sucre et de parfum. Cette variété rachète ce petit défaut en étant très productive, extrêmement précoce, d'une fertilité très soutenue et en se prêtant parfaitement bien à la culture forcée.

FRAISIER MAY QUEEN (*Nicholson*).

Plante feuillue, rappelant beaucoup par ses caractères de végétation le Fraisier écarlate; pétioles presque glabres; folioles ovales allongées, à dentelures aiguës, nulles dans le tiers inférieur des folioles; fleurs moyennes ou petites, sur des pédoncules très ramifiés, courts, ne se dégageant que rarement du feuillage.

Fruits moyens ou petits, courts, obtus-arrondis, rouge écarlate, à graines enfoncées; chair rosée ou rouge pâle, aigrette, parfumée, assez sucrée.

Fruit très agréable, surtout parce qu'il arrive à maturité dès la fin du mois de Mai, avant toutes les autres fraises. Son petit volume, qui est son seul défaut, se trouve ainsi compensé par son extrême précocité.



Fraise Noble.
Grosseur naturelle.

Fraise May Queen.
Grosseur naturelle.

Fraise Napoléon IH.
Grosseur naturelle.

FRAISIER NAPOLEON III (*Glasde*).

Plante vigoureuse, à grandes feuilles dressées, velues sur les pétioles, d'un vert foncé luisant; folioles grandes, presque rondes, à dentelures larges et obtuses; fleurs très rondes, en bouquets serrés, sur des pédoncules feuillés, vigoureux, se dégageant bien du feuillage.

Fruits gros, assez courts, rouge vermillon; graines noires, saillantes; chair très blanche, fondante, beurrée, bien parfumée dans les saisons chaudes, quelquefois un peu creuse au centre.

Variété rustique et productive, mais mûrissant tardivement et redoutant beaucoup la sécheresse.

FRAISIER NOBLE (*Laiton*).

NOM ÉTRANGER : ANGL. *Laxton's Noble* strawberry.

Plante vigoureuse, à feuilles amples portées sur des pétioles assez menus; hampes nombreuses et très ramifiées.

Fruits abondants, **courtement** coniques ou tout à fait arrondis, d'une très belle couleur écarlate intense vernissé. Chair rouge à l'intérieur, juteuse, sucrée, parfumée et agréablement acide; d'excellente qualité.

Le Fr. Noble est des plus intéressants, non seulement pour les amateurs mais encore pour les cultivateurs, car, tout aussi précoce qu'aucune autre variété, il est en même temps bien productif et donne d'aussi beaux fruits que les fraisiers de moyenne saison. Sa culture est très répandue dans les environs de Paris pour l'approvisionnement des Halles. Il se prête bien à la culture forcée.

FRAISIER PÊCHE DE JUIN (*Lebauf*).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. June Peach strawberry. — ALL. Juni Pfirsich Erdbeere.

Plante assez trapue, à pétioles rougeâtres, courts et très velus; folioles arrondies, peu dentées, réticulées, vert foncé; hampes courtes, grêles, très ramifiées; fleurs assez grandes. — Fruits coniques, rouge pâle; graines très enfoncées; chair rose, juteuse, douce et parfumée. Maturité très tardive.

Le mérite de cette variété réside surtout dans la qualité supérieure de ses fruits, qui mûrissent en outre à une époque de l'année où les autres variétés,

touchant à la fin de leur production, ont des fruits moins volumineux et surtout moins délicats. — C'est donc une excellente fraise pour l'arrière-saison.



Fraise Pêche de Juin.
Grosseur naturelle.



Fraise Princesse royale.
Grosseur naturelle.

FRAISIER PRÉSIDENT CARNOT (*Lapierre*).

Plante de taille moyenne, vigoureuse; pétioles longs, forts, velus, verts; folioles ovales peu dentées, souvent repliées; hampes dressées; fleurs grandes, d'un blanc jaunâtre, à pétales confluent. — Fruits assez gros, oblongs ou *subglobuleux*, souvent en crête, peu colorés, velus; chair rosée, quelquefois creuse, pâteuse, quoique assez ferme. Précocité moyenne.

Cette variété est très productive, mais assez peu répandue.

FRAISIER PRINCESSE ROYALE (*Pellelain*).

Une des plus anciennes variétés obtenus en France. Plante de taille moyenne, mais très vigoureuse et robuste; feuillage d'un vert franc, lisse et luisant; folioles ovales-allongées, à dentelures assez aiguës, ne commençant, comme dans le Fr. Marguerite, qu'à une assez grande distance du point d'attache des folioles fleurs très petites, mais très nombreuses, supportées par des pédoncules vigoureux, très ramifiés, dépassant en partie le feuillage.

Fruits très nombreux, coniques, généralement bien faits, d'une belle couleur rouge; chair rouge vif, parfumée, assez sucrée, juteuse, mais présentant une mèche centrale un peu résistante.

Variété très rustique, fertile et d'une grande précocité. Elle convient parfaitement pour forcer, et dans ce cas comme dans la culture en pleine terre, elle donne toujours son produit en première saison. Les fruits supportent bien le transport, et cette qualité, jointe à toutes les autres, explique la persistance avec laquelle les cultivateurs des environs de Paris l'ont conservée en grande faveur, malgré l'introduction de variétés nouvelles qui lui sont préférables sous certains rapports.

A la halle, les fruits de Princesse royale se vendent toujours facilement un peu plus cher que ceux d'aucune autre variété, à moins que ce ne soient des fraises de choix ; on les estime surtout à cause de leur beau coloris brillant et de leur parfum.



Fraise Reine des hâtives.
Grosseur naturelle.



Fraise Richard Gilbert.
Grosseur naturelle.

FRAISIER REINE DES HÂTIVES (*Laiton*).

Nom ÉTRANGER : ANGL. King of the *Earlies* strawberry.

Plante de vigueur moyenne; feuillage léger, blond; folioles fortement dentées; hampes nombreuses, grêles; fleurs grandes et précoces. — Fruits assez gros, globuleux ou oblongs, bien rouges; chair rose foncé, de saveur agréable. Maturité très hâtive.

Ce Fraisier mûrit à peu près en même temps que le Fr. May Queen, sur lequel il a l'avantage de produire des fruits sensiblement plus gros, rappelant comme forme ceux du Fr. Vicomtesse *Héricart* de *Thury*. Toutefois, il semble moins robuste et moins productif que les autres fraisiers très hâtifs et, malgré son ancienneté, il est peu répandu, tout au moins dans la région parisienne.

FRAISIER RICHARD GILBERT (*Carmichael*).

Plante robuste, à feuillage foncé, lustré, crépu; pétioles longs, minces, verts et velus; folioles ovales, dentées; hampes dressées; fleurs grandes, à larges pétales se recouvrant. — Fruits coniques, mais plats ou élargis en crête quand ils sont gros, d'un rouge clair; graines jaunes et enfoncées; chair ferme, rose, juteuse, un peu acide et très parfumée. Maturité tardive.

Cette variété est recommandable pour la grande culture par son abondante production; elle possède cet autre mérite, que ses fruits se conservent longtemps sur pied et supportent très bien les manipulations et le transport.

FRAISIER ROYAL SOVEREIGN (*Laaton*).

Plante de taille moyenne, peu touffue, étalée, mais très robuste ; pétioles longs, très minces, velus, légèrement rosés; folioles petites et ovales; filets très rouges; hampes fortes et nombreuses, dressées ou obliques; fleurs grandes.

Fruits abondants, gros, oblongs ou méplats, d'un beau rouge écarlate ; graines jaunes, saillantes; chair rosée, juteuse, acidulée. Maturité très hâtive.

Ce fraisier, dont on fait le plus grand cas en Angleterre, tant pour la production en pleine terre que pour le forçage, a conservé chez nous tous ses mérites de rusticité et d'abondante production ; mais les forceurs français n'en font pas grand usage.



Fraise Royal Sovereign.
Grosseur naturelle.



Fraise Sabreur.
Grosseur naturelle.

FRAISIER SABREUR (*MO= Cle nents*).

Variété très distincte, reconnaissable entre toutes les autres par la couleur violacée de ses coulants et des pétioles des feuilles; celles-ci ont les folioles allongées, à dents très grandes et profondes, d'un vert assez foncé et légèrement glauque. Les divisions du calice sont, comme les pétioles, fortement colorées en rouge. Les fleurs présentent cette particularité que les pétales prennent, lorsqu'ils arrivent au moment de tomber, une couleur rougeâtre très prononcée.

Fruits ovoïdes ou en cône allongé, presque toujours réguliers de forme, gros et souvent très gros, d'un rouge cramoisi plus ou moins foncé selon la température; graines très noires et très saillantes, donnant au fruit un aspect très particulier; chair blanche, sucrée, juteuse, assez parfumée.

Cette variété est certainement une excellente acquisition; elle ne donne pas un fruit de première qualité, mais elle est précoce, très rustique et d'une fertilité très grande et très soutenue : elle commence à produire une des premières et donne encore des fruits en même temps que les plus tardives. Les coulants, qui sont, comme nous l'avons dit, très colorés, se développent en grande abondance; aussi ce fraisier est-il des plus aisés à multiplier.

FRAISIER SENSATION (*Laxton*).

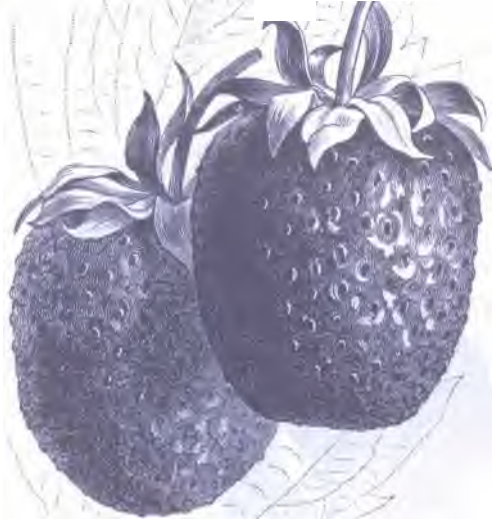
Plante vigoureuse et précoce; feuillage ample, vert foncé; pétioles courts et minces, verts; folioles ovales-allongées, repliées, à dents aiguës; hampes assez nombreuses, dressées ou obliques; fleurs de grandeur moyenne, d'un blanc un peu jaunâtre.

Fruits abondants, moyens ou gros, oblongs, obtus, légèrement velus, d'un rouge foncé luisant quand ils sont à complète maturité; graines jaunes, saillantes; chair tendre, rose, peu juteuse mais parfumée et très bonne.

Les fruits vraiment très gros de ce fraisier constituent son principal titre à l'attention des **amateurs**; les plus volumineux sont généralement produits par les plants d'un an : il est donc bon de renouveler **fréquemment** la plantation.



Fraise Sir Joseph Paxton.
Grosceur naturelle.



Fraise Sensation.
Grosceur naturelle.

FRAISIER SHARPLESS (*Sharpless*).

Plante vigoureuse; feuillage dressé; pétioles minces, verts et peu velus; folioles arrondies bordées de dents aiguës; hampes courtes, fortes, dressées; fleurs longuement pédicellées, très étalées, grandes, à pétales confluent.

Fruits abondants, moyens ou gros, courts, souvent irréguliers de forme; chair rose ou rouge, juteuse, mais sans grand parfum. De maturité hâtive.

Malgré la forme défectueuse de ses fruits et leur qualité plutôt médiocre, ce fraisier est très répandu dans les grandes cultures de la région de Paris à cause de sa **robusticité** et de son abondante production.

FRAISIER SIR JOSEPH PAXTON (*Bradley*).

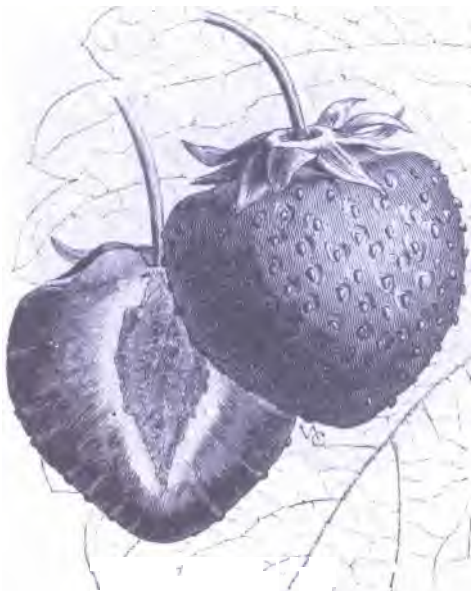
Plante de vigueur moyenne; feuillage peu abondant, d'un vert foncé luisant; folioles grandes, ovales, souvent contournées, à dentelures grandes et assez profondes; fleurs larges, nombreuses, d'un blanc pur, portées sur des pédoncules ne dépassant pas toujours le feuillage. — Fruit conique ou en coeur, bien fait, d'un rouge écarlate assez foncé; graines brunes, demi-saillantes; chair blanche, très pleine, ferme et fondante, beurrée, juteuse, sucrée et parfumée.

C'est une des meilleures et des plus délicates de toutes les fraises. Elle n'est malheureusement pas très fertile. La maturité en est demi-tardive.

FRAISIER SOUVENIR DE BOSSUET (*Lefort*).

Plante basse, presque naine; feuillage compact; pétioles courts, verts, velus: folioles amples, arrondies, réticulées et peu dentées; hampes courtes; fleurs assez grandes. — Fruits abondants, gros, en l'orme de **CŒUR**, d'un beau rouge vif allant même jusqu'au rouge-noir à complète maturité; graines brunes, mi-enfoncées: chair rouge pâle, très juteuse, sucrée, agréablement acide.

Les mérites de cette variété sont de produire beaucoup et de posséder un feuillage abondant et serré qui couvre bien les fruits et les abrite contre la grande chaleur. Par contre, les plantes s'épuisent vite et ne donnent plus alors que de petits fruits.



Fraise Souvenir de Bossuet.
Grosueur naturelle.



Fraise Vicomtesse Héricart de Thury.
Grosueur naturelle.

FRAISIER VICOMTESSE HÉRICART DE THURY (*hennin*).

Plante vigoureuse, pas très haute, mais feuillue, dressée et d'un vert foncé indiquant un tempérament robuste; folioles ovales, souvent rétrécies vers la base, qui est dépourvue de dentelures, le reste du pourtour en présente d'assez profondes, ordinairement *arrondies*; fleurs moyennes ou petites, portées sur des pédoncules vigoureux, très ramifiés, dépassant généralement le feuillage.

Fruits coniques ou en **CŒUR**, d'un rouge très foncé, à graines demi-saillantes; chair très ferme, rouge, sucrée, juteuse, un peu acide et bien parfumée.

Les fruits se transportent bien; ils mûrissent de bonne heure et sont produits en très grande quantité et pendant fort longtemps: aussi cette fraise est-elle cultivée sur une grande échelle pour l'approvisionnement des marchés, non seulement en France, mais même en Angleterre. Elle convient bien à la culture forcée. C'est une des variétés desquelles il est le plus facile d'obtenir une seconde récolte à l'automne au moyen d'un traitement approprié.

FRAISIER VICTORIA (*T ottop*).

Plante vigoureuse, à folioles très larges, presque rondes, à dentelures très grandes et très obtuses, d'un vert assez foncé, luisant. La plante forme des touffes larges et fournies ; les fleurs sont nombreuses, de grandeur moyenne, portées sur des pédoncules longs, très ramifiés et dépassant bien le feuillage.

Fruits gros, très courts, arrondis ou légèrement en cœur, d'un rouge vermillon un peu pâle, à peau très fine et graines très enfoncées; chair rose, extrêmement juteuse et fondante, passablement sucrée et parfumée.

Le fruit de cette variété se transporte difficilement et ne se conserve pas bien, ce qui lui retire beaucoup de sa valeur pour la vente ; elle est néanmoins cultivée assez largement pour la halle de Paris, à cause de sa précocité et de sa fertilité très grande et très soutenue. Elle convient surtout aux potagers d'amateurs et particulièrement pour la culture forcée.



Fraise Victoria.
Grosseur naturelle.



• • Fraise **Wonderful.**
Grosseur naturelle.

FRAISIER WONDERFUL on **MYATT'S PROLIFIC.**

Plante vigoureuse, de taille moyenne ; feuilles nombreuses, à pétioles minces, assez velus; folioles de grandeur médiocre, presque arrondies, d'un vert franc un peu grisâtre; fleurs moyennes, très nombreuses, portées sur des pédoncules d'une grande vigueur et très ramifiés, qui ne s'élèvent pas toujours franchement au-dessus du feuillage.

Fruits longs, gros, généralement aplatis et presque toujours carrés du bout, d'un rouge cramoisi très foncé ; graines noires, petites, saillantes et nombreuses; la chair en est très ferme, blanche, juteuse, bien sucrée, très parfumée et de première qualité.

Excellente variété demi-tardive, très fertile et produisant longtemps. C'est une de celles qui allient le mieux l'abondance à la qualité du produit; mais la couleur un peu trop foncée des fruits fait qu'ils sont généralement peu recherchés sur les marchés.

Comme toutes les autres plantes fruitières, le Fraisier a donné un si grand nombre de variétés, qu'il serait presque impossible de les énumérer toutes.

Il serait d'autant plus inutile de chercher à en donner ici une liste générale, qu'il existe sur ce sujet des ouvrages spéciaux plus complets que ce que nous pourrions faire.

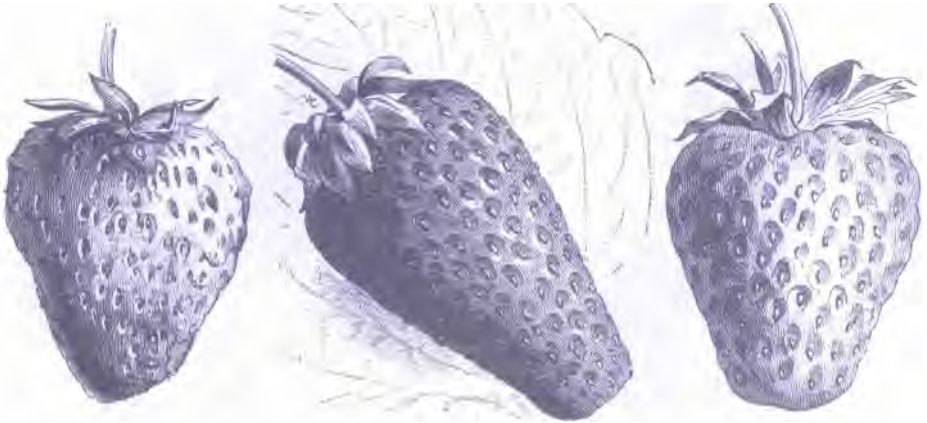
Nous nous bornerons à citer encore les variétés suivantes, moins répandues dans les cultures que celles décrites plus haut, mais remarquables cependant par d'excellentes qualités, et dont quelques-unes ont des emplois spéciaux.

Dans le nombre, nous avons compris plusieurs variétés étrangères, encore peu connues en France, mais dont on fait grand cas dans leur pays d'origine :

Amiral Dundas (**MYATT**). — Plante vigoureuse, mais mûrissant tard ; à fruits nombreux, coniques, d'un rouge foncé, à chair blanc rosé, ferme et sucrée. C'est une race d'amateur plutôt que de producteur.

Belle de Cours (**ARIENTI**). — Variété vigoureuse, demi-hâtive. Fruits abondants, longuement coniques, souvent en crête, bien colorés rouge foncé; chair saumonée, juteuse, un peu acide.

Belle de Paris (**BOSSIN**). — Variété très rustique et très productive. Fruit conique, gros, d'un rouge vif, mûrissant un peu tardivement ; chair sucrée, blanche ou rosée, assez ferme.



Fraise Amiral Dundas.

Fraise Belle de Cours.

Fraise Belle de Paris.

Grosseur naturelle. **Grosseur naturelle.** **Grosseur naturelle.**

Bicolore (Da **JOUGLA**). — Fruits très nombreux, petits, presque sphériques, d'une couleur orangée très pâle et parfois tout à fait blancs du côté opposé au soleil. Malgré cela, c'est une fraise à chair blanc jaunâtre, extrêmement juteuse, sucrée et d'un parfum très particulier.

Black Prince (**CUTHILL**). — Fruit petit, arrondi, devenant à la maturité d'un rouge presque noir. Une des plus précoces de toutes les grosses fraises ; se prête tout à fait bien à la culture forcée.

Capitaine (**LAXTON**). — Plante vigoureuse, à fruits larges et coniques, d'un beau rouge brillant et vernissé, à chair blanc rosé, fine et sucrée. Donne peu de coulants, ce qui en rend la multiplication difficile.

Commander (**LAXTON**). — Variété à longues hampes dressées. Fruits abondants, allongés, écarlates, velus ; chair ferme, rosée et juteuse.

Comte de Paris (**PELVILAIN**). — Ancienne race française à beau fruit rouge foncé, en **cœur** ; chair rouge. Variété très productive et qui convient bien à la culture en plein champ.

Docteur Hogg (**BRADLEY**). — Très voisine de British Queen par ses caractères de végétation, mais à fruits plus gros, d'une belle couleur rouge écarlate, à chair très pleine, d'un blanc rosé, juteuse et de parfum délicat.

Docteur Nicaise (Dr NICAISE). — Remarquable plutôt par la dimension de ses fruits à chair rouge pâle, que par leur qualité.

Duke of Montrose (CARMICHAEL). — Variété tardive, à feuillage blond et hampes dressées. Fruits abondants, arrondis ou oblongs; chair très ferme, rouge et juteuse.

Eleanor (MYATT). — Variété tardive, à fruits oblongs et d'un rouge très foncé ; chair écarlate pâle, peu juteuse, mais sucrée et parfumée.



Fraise Capitaine.
Grosueur naturelle.



Fraise Docteur Nicaise.
Grosueur naturelle.

Elisa (MYATT). — Recommandable pour les sols argileux. Fruits moyens ou petits, d'une couleur rouge assez pâle; chair blanche. Sa production se soutient longtemps.

Elton improved (INGRAM). — Variété très vigoureuse. Fruits en cœur, rouge foncé; chair rouge, sucrée, juteuse, passablement acide. Maturité tardive.

Gloire le Zuidwyck (ARIE KOSTER). — Excellente variété vigoureuse, productive, de précocité moyenne ; à fruits gros, coniques, d'une couleur orange foncé ou écarlate très vif; chair orange. Se multiplie facilement et convient très bien à l'approvisionnement des marchés, ses fruits ne pourrissant pas facilement.

Gloire du Mans (HODRAU). — Variété robuste ; fruits abondants et gros, peu colorés, oblongs, fermes ; chair juteuse et bonne. — C'est un bon fraisier de grande culture, à production tardive.



Fraise Eleanor.
Grosueur naturelle.



Fraise Elton improved.
Grosueur naturelle.

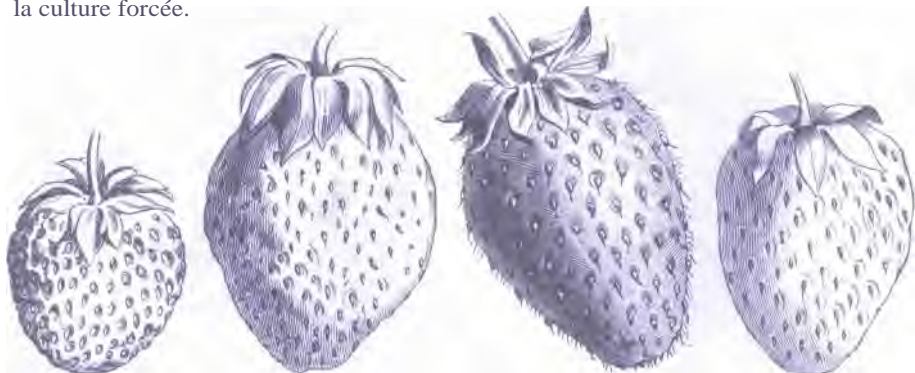


Fraise Gloire de Zuidwyck.
Grosueur naturelle.

Hohenzollern (GÖRSCHKE). — Forte plante à **grand** feuillage étalé, arrondi. Fruits nombreux en forme de toupie, parfois en crête ou un peu bossués, d'un rouge légèrement cuivré ; maturité tardive ; chair rouge foncé, très juteuse quoique peu sucrée.

Kaiser Nicolas von Russland (GÖRSCHKE). — Plante forte et vigoureuse, à feuillage ample et à grandes fleurs. Fruits très abondants, en cœur, obtus, ayant parfois le bout vert ; chair blanche, peu juteuse, mais parfumée. Variété très productive.

Keen's seedling (KEEN). — Très bonne race ancienne, à fruit moyen, d'excellente qualité, très fertile et l'une des plus hâtives. Une des meilleures de toutes pour la culture forcée.



Fr. Keen's seedling.

Fr. La Chalonnaise.

Fraise Lucie.

Fraise La Reine.

Fruits de grosseur naturelle.

König Albert. — Plante vigoureuse, touffue, très productive. Fruits moyens ou gros, très courts, méplats, rouge clair ; à chair très tendre, juteuse et sucrée. Remonte assez fréquemment sur ses filets. Ses fruits ont le défaut de se meurtrir trop facilement pendant les manipulations et le transport.

La Chalonnaise (DR NICAISE). — Fruits extrêmement parfumés et délicats, à chair blanche. C'est une des meilleures fraises cultivées, malheureusement elle est un peu délicate.

La Grosse sucré (DI JONGHE). — Plante ramassée, rustique, vigoureuse, de production assez abondante et demi-tardive. Le fruit en est gros, en forme de cœur allongé, rouge vil, luisant ; chair d'un blanc rosé, très fondante, remplie d'un jus abondant et très sucré.

La Reine (DR JONGHE). — Excellente variété à fruits rouges très savoureux et à chair blanche ; mais elle est très peu productive.

Laxton's Latest of all (LAXTON). — Variété extrêmement tardive, ne mûrissant qu'au commencement de Juillet. Fruits assez gros, oblongs ou un peu bossués, peu colorés, verts au bout ; chair très ferme, rose, juteuse et bonne. Les fruits, de maturité tardive, se racornissent, tournent ou se laissent envahir par le « blanc », lorsque la saison est très chaude.

Leader (LAXTON). — Plante vigoureuse, très touffue. Fruits tardifs et très abondants, gros, velus, oblongs et beaux, mais de consistance molle et a chair peu juteuse, acide, avec une grosse mèche centrale.

Lucie (BOISSELOT). — Variété vigoureuse et productive. Fruits gros, ovoïdes, parfumés, à chair blanche ; quelquefois creux. Cette race, très tardive, mûrit après toutes les autres fraises.

Petit Pierre (BELIN). — Petite variété intéressante par sa très grande production en moyenne saison. Fruits moyens ou petits, mais très nombreux, allongés, coniques, luisants, à un peu nus au collet, fermes ; à chair très rouge, juteuse et de bonne qualité.

Premier (RUFFET). — Fruits coniques, souvent en crête, à chair rose. Précocité moyenne. Peu cultivé.

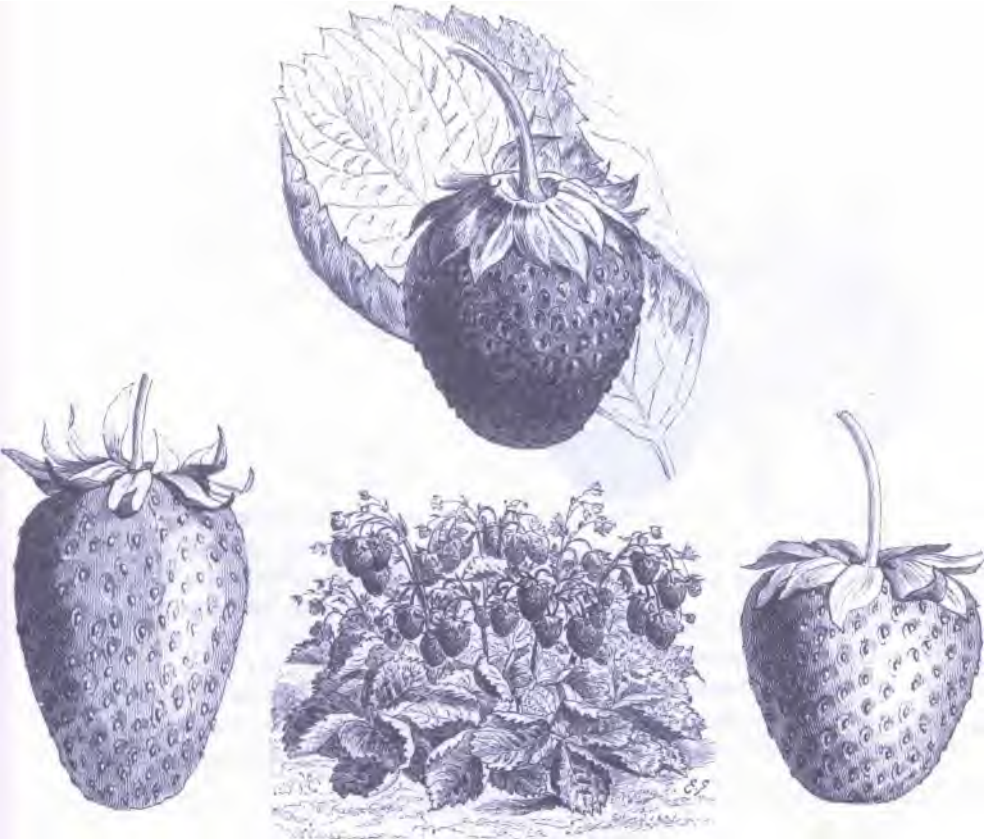
Princesse Dagmar. — Plante haute et robuste ; hampes dépassant le feuillage et rappelant par leur port très érigé celles du Fr. Commander. Fruits assez abondants, moyens, oblongs, obtus, bien rouges, très fermes, de maturité tardive et successive ; chair rose, juteuse, un peu acide, mais bonne.

Sir Charles Napier (SMITH). — Très beau fruit, souvent aplati et élargi en crête de coq ; chair ferme, rosée. Bonne et vigoureuse race de moyenne saison, souvent cultivée pour l'approvisionnement des marchés.

Sir Harry (UNDERHILL). — Très belle variété, fort rare en réalité, quoique beaucoup de personnes croient la posséder. Fruit gros, en cœur, d'un rouge vif ; chair pleine, juteuse, sucrée, d'un rose pâle ; maturité demi-tardive. Cette variété a toutefois le défaut de ne pas rester longtemps productive et de donner peu de coulants.

Souvenir de Kief (DE JONGHE). — Plante très feuillue, à fruits moyens, pointus et de qualité tout à fait supérieure ; chair blanc rosé.

Weisse Dame (GESCHKE). — Plante basse, à grand feuillage, assez hâtive, donnant parfois une abondance de fruits oblongs, rosés. Chair tendre, juteuse et très sucrée.



Fraise Souvenir de Kieff.

Grosseur naturelle. **Plante** rid.au septième: fruit détaché, grosseur naturelle.

Fraisier Princesse Dagmar.

Fraise Premier.

Grosseur naturelle.

FRAISIERS REMONTANTS A GROS FRUIT

Les variétés qui composent cette race nouvelle se rattachent à celles que nous venons de décrire par les liens les plus étroits; c'est, en effet, des Fraisiers à gros fruits qu'elles dérivent et elles en conservent tous les caractères extérieurs. Leur aptitude à fleurir et à fructifier plusieurs fois ou d'une façon continue dans le courant de l'été semble, il est vrai, les rapprocher des Fraisiers des quatre-saisons; rien cependant, ni la forme des feuilles, ni la taille des fleurs, ni l'aspect et la dimension des fruits n'est commun aux deux races de Fraisiers des quatre-saisons et Fraisiers remontants à gros fruits. Ces derniers ne sont même pas issus, comme certaines personnes se l'imaginent, d'un croisement entre *Fragaria grandiflora* et *Fragaria alpina*. Les tentatives de croisement entre ces deux espèces ont toujours abouti à des insuccès; c'est au hasard des semis effectués avec les graines des différentes variétés du Fraisier ananas qu'est due l'obtention de la race *remontante à gros fruits*.



Fraise remontante à gros fruit Jeanne d'Arc.
Fruits de grosseur naturelle.

Les Fraisiers *Ananas perpétuel* (GLOEDE, 1866), *Inépuisable* (MABILLE, 1870), et *Bon Henri* (ABBÉ THIVOLET), ont marqué les premières étapes de ce progrès. Mais leurs fruits petits, mal faits et mal colorés, ne leur permirent jamais d'être autre chose que de simples curiosités et ils ont été totalement abandonnés. C'est cependant du Fraisier *Bon Henri*, fécondé par diverses variétés à gros fruits, que l'abbé Thivolet obtint *Robert Lefort* et *Léon XIII*, puis en 1893 et 1895, *Saint-Joseph* et *Saint-Antoine de Padoue*, décrits plus bas et qui sont les premières variétés de Fraisiers remontants à gros fruits réellement intéressantes au point de vue de la culture pratique.

A l'heure actuelle, tous les semeurs s'occupent de perfectionner ces fraisiers et d'en obtenir d'autres plus féconds encore, à plus gros fruits ou de formes différentes. Il n'est pas douteux que, d'ici quelques années, les Fraisiers remontants à gros fruits ne soient: aussi nombreux que les hybrides ordinaires et aussi variés qu'eux de forme, de couleur et de goût; déjà la grande culture s'en est emparée, et il n'est pas de jardin d'amateur qui n'en possède une ou plusieurs planches.

FRAISIER REMONTANT A GROS FRUIT SAINT-JOSEPH Abbé Thivolet .

Plante trapue, très basse et très étalée; pétioles courts, verts, velus: feuilles arrondies, à dents bien marquées, d'un vert foncé bleuté et un peu glauque; hampes peu nombreuses et se développant très successivement, courtes, por-

tant des fleurs moyennes et bien staminées. — Fruits moyens, en cœur, à graines petites et nombreuses; chair blanche ou blanc rosé, juteuse et parfumée.

Il est certain que les qualités de ce fraisier sont inférieures à celles de beaucoup des bonnes variétés hybrides; mais il ne faut pas oublier qu'au lieu de produire ses fruits pendant une courte période, au mois de Juin, il en donne en abondance pendant tout l'été et jusqu'aux premiers froids. C'est là un avantage qui n'est pas à dédaigner; d'ailleurs, si les fruits n'atteignent pas les dimensions de Docteur Morère ou de Noble, ils sont cependant d'une taille respectable et toujours beaucoup plus volumineux que chez les Fraises alpines.

Les variétés *Rubicunda* et *La Constante féconde* doivent être considérées comme parfaitement identiques au Fr. Saint-Joseph.



Fraisier remontant à gros fruit Saint-Joseph.
Plante réel, au tiers; fruit détaché, de grosseur naturelle.

FRAISIER REMONTANT A GROS FRUIT JEANNE-D'ARC (Ed. Lefort).

Variété obtenue par M. Édouard Lefort, se distinguant de la précédente par sa vigueur un peu plus grande et par ses fruits un peu plus volumineux, mais lui ressemblant d'ailleurs parfaitement par tous les autres caractères (Voy. la ligure à la page précédente).

FR. REMONTANT A GROS FRUIT SAINT-ANTOINE DE PADOUE (Abbé Thirolet).

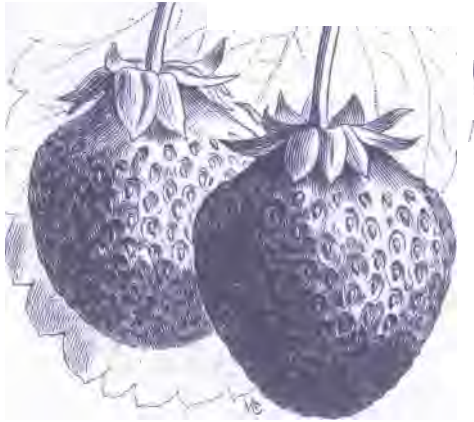
Plante bien plus vigoureuse, plus haute et plus touffue que le Fr. Saint-Joseph. Feuillage ample, peu velu; folioles ovales, dentées; hampes hautes et rigides; fleurs grandes. — Fruits gros, coniques ou en crête, à graines jaunes, nombreuses et saillantes; chair rose foncé, juteuse et douce.

Cette remarquable variété, issue d'un croisement entre le Fr. Royal Sovereign et le Fr. Saint-Joseph, est sensiblement supérieure à ce dernier par sa vigueur et par la taille de ses fruits. Par contre, elle est un peu moins remontante, en

ce sens qu'elle arrête généralement de produire pendant le courant de Juillet et recommence ensuite jusqu'en Octobre. — Le Fraisier Saint-Antoine de Padoue résiste à la sécheresse beaucoup mieux que le Fr. Saint-Joseph.

FRAISIER REMONTANT A GROS FRUIT LA PRODUCTIVE (*Vilmorin*).

Plante vigoureuse et assez élevée; feuillage vert blond; folioles allongées, dentées, légèrement velues et souvent réunies au nombre de quatre sur le même pétiole, caractère très rare chez les autres fraisiers et très constant dans cette variété; fleurs moyennes, très précoces. — Fruit gros, oblong, obtus, d'un rouge brillant, légèrement velu, couvert de graines saillantes, sauf sur le collet, qui est allongé, lisse et luisant. Chair rose, très juteuse et très douce.



Fraise remontante à gros fruit La Productive.
Fruits de grosseur naturelle.

Cette variété est le résultat d'un croisement entre le Fr. Saint-Joseph et le Fr. Édouard Lefort, elle est parfaitement intermédiaire entre ses parents : son fruit se rapproche beaucoup de la Fr. Édouard Lefort et son feuillage rappelle celui du Saint-Joseph, quoiqu'il n'en ait pas la teinte vert bleuté et que, d'autre part, le caractère cité plus haut, d'être souvent à quatre folioles, le distingue très nettement de toutes les autres variétés remontantes.

L'aptitude à remonter durant toute la période de la végétation, même sur les filets, si remarquable chez le Fr. Saint-Joseph, se trouve heureusement reproduite dans le Fr. La Productive; les filets surtout se chargent souvent, alors qu'ils sont à peine développés, d'une hampe qui devient parfaitement fructifère vers la fin de l'été.

La première floraison se fait de très bonne heure au printemps et les fruits qui en résultent mûrissent avec ceux des variétés de première saison.



Fraise remontante à gros fruit Saint-Antoine de Padoue (Fruits de grosseur naturelle).

Le *Fr. Oregon*, connu depuis assez longtemps déjà, donne souvent, mais pas toujours, une seconde récolte à l'automne.

Le *Fr. Odette* (**LAPIERRE**) est bien remontant, quoique peu productif. Il se distingue par la forme très allongée et pointue de ses fruits, un peu dans le genre de la *Fr. Wonderful*.

Nous avons dans nos cultures, sous le nom de *Fraisier de Longué*, une plante vigoureuse, à feuillage ample, vert foncé, produisant pendant tout l'été de larges fleurs blanches qui, par suite de la conformation imparfaite de leurs étamines, ne peuvent se féconder elles-mêmes. Il n'a jamais donné de fruits jusqu'au moment où le *Fr. Saint-Joseph* et autres variétés fleurissant à la même époque, sont venues lui fournir le pollen nécessaire au développement de son fruit.

GESSE CULTIVÉE

Lathyrus sativus L.

Famille des *Légumineuses*.

SYNONYMES Gesse blanche, Lentille d'Espagne, Dent-de-brebis, Pois breton, Pois carré.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Chickling* vetch. — ALL. Essbare *Platterbse*, Weisse *Platterbse*, Deutsche *Bicher*. — FLAM. Platte *erwt*. — HOLL. Peul *erwt*, *Wikken*.

ESP. Arveja ; (Am.) Muelas. — POL. *Wyka siewna*.

Indigène. — *Annuelle*. — Tige ailée, lisse, haute de 0^m40 à 0^m50, se soutenant difficilement sans appui ; feuilles composées, pennées sans impaire, terminées par une vrille prenante ; folioles au nombre de quatre, longues, étroites ; pédoncules grêles, axillaires, *uniflores*, commençant à *paraître* au cinquième ou sixième *nœud* ; fleurs plus petites que celles d'un pois, mais de même forme, blanches et teintées de bleu sur l'étendard. Gousses courtes et larges, très aplaties, épaisses et ailées. Grains blancs, de forme un peu variable, triangulaires ou carrés, plus larges et plus épais du côté du hile que dans la partie opposée. Ces grains pèsent 750 grammes par litre et sont au nombre de 4 dans un gramme ; leur durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — La Gesse cultivée se sème en place au printemps, comme les Pois, et ne demande aucun soin spécial.

USAGE. — On mange les grains encore verts à la manière des petits pois ; *mûrs* et secs, ils peuvent être employés en purée.

GESSE TUBÉREUSE, ANETTE, ANOTTE DE BOURGOGNE, CHATAIGNE DE TERRE. CHOURLES, FAVOURETTE, MACION, MACUSSON, MITROUILLET (*Lathyrus tuberosus* L.). (ANGL. Tuberous rooted pea ; ALL. Erdnuss ; FLAM. Aardnoot ; HOLL. Aardakker ; ITAL. Ghianda di terra ; POL. Rzepnik Galucha). — Fam. des *Légumineuses*.

Cette plante vivace, sauvage, qui est commune dans certaines localités au point même de devenir gênante pour les cultures, est parfois recherchée connue *aliment* à cause des renflements qui naissent sur ses racines et qui sont remplis d'une féécule blanche légèrement sucrée, dont le goût, assez agréable, rappelle celui de la châtaigne.

La Gesse tubéreuse n'est presque jamais cultivée, mais simplement récoltée 1 h où elle croît spontanément ; en effet, ni son produit, d'ailleurs insignifiant, ni la beauté de ses fleurs rouge cramoisi, ne doivent la faire admettre dans les jardins, où elle deviendrait rapidement une mauvaise herbe envahissante.

GIRAUMON. — Voy. COURGE GIRAUMON.

GLACIALE. — Voy. FICOÏDE GLACIALE.

GOMBO

Hibiscus esculentus L. — Fam. des *Malvacées*.

SYNONYMES : Gombaud, *Ketmie* comestible, *Calalon*, *Guiabo*, *Guingombo*, Okra.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Okra. — ITAL. *Ibisco*. — ESP. Gombo; (AM.) *Quimbombo*.

Amérique méridionale. — *Annuel*. — Tige forte, dressée, peu ou point ramifiée, haute de 0^m50 à 1 mètre et plus ; feuilles très grandes, à cinq lobes, dentées, d'un vert foncé en dessus, un peu grisâtre en dessous, à nervures très prononcées ; fleurs naissant isolément à l'aisselle des feuilles, à cinq



Gombo à fruit long (Fruits, [red. au tiers.](#))

pétales jaune-paille avec le centre brun ou violacé. Fruit pyramidal, terminé en pointe, relevé de cinq côtes saillantes et divisé en cinq loges remplies de graines assez grosses, grises, presque sphériques, à surface rugueuse. Ces graines, au nombre de 15 à 18 dans un gramme, pèsent 620 grammes par litre ; durée germinative, cinq années.

CULTURE. — Le Gombo, de même que les Aubergines, a besoin, sous le climat de Paris, de chaleur artificielle, tandis qu'il peut être élevé en plein air dans les climats plus chauds. Habituellement, on sème les graines sur couche au mois de Février, on repique le plant également sur couche, et on le met en place au mois de Mai ; il n'a plus besoin alors que d'arrosements copieux pour achever de se développer.

USAGE. — On fait un grand usage, aux colonies, des fruits jeunes du Gombo ; ils sont, à cet état, extrêmement mucilagineux, et servent, coupés en tranches, à faire

des potages et des sauces très appréciés des créoles. Les graines mûres peuvent être grillées et employées en guise de café ; l'infusion qu'on en obtient n'est pas plus mauvaise que celle de la chicorée, des glands doux, de l'*Astragalus balticus*, et autres succédanés du café.

GOMBO A FRUIT LONG.

Tige basse, ne dépassant guère 0^m50 ; feuilles profondément découpées. Fruits de 0^m15 à 0^m20 de longueur, minces, pointus, de 0^m02 à 0^m03 de diamètre. C'est la forme qu'on cultive le plus généralement. — Il en existe une sous-variété à fruits pendants.

Le *Gombo nain* (*Dwarf prolific okra*), très estimé en Amérique, est une petite variété hâtive et assez productive du G. à fruit long.

Gombo à fruit rond. — A des fruits courts, relativement gros, ne dépassant pas 0^m05 ou 0^m06 de long sur 0^m01 de diamètre et plutôt obtus que pointus. Cette variété est plus naine et plus précoce que le G. à fruit long.

Gombo Sultani hâtif. — Variété à fruits nombreux, courts et renflés ; se rapproche beaucoup du G. à fruit rond.

La variété connue en Amérique sous le nom de *White velvet okra* se distingue par la couleur blanche de ses fruits, qui sont longs et assez gros.

GOURDE. — Voy. COURGE BOUTEILLE.

HARICOT

Phaseolus vulgaris L.

Fam. des *Légumineuses*.

SYNONYMES : *Phaséole*, Pois, *Fayoon* (Nice), Fève petite (Normandie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Kidney or French bean*. — ALL. *Bohne*. — FLAM. *et* HOLL. *Boon*. DAN. *Havebonnen*. — SUÉD. *Vanlig-böna*. — ITAL. *Fagiuolo*. — ESP. *Habichuela*, *Judía*; (Rép. argentine) *Porotos*. — PORT. *Feijao*. — RUSSES *Fasol*, *Bobý agoródnýie*. POL. *Fasola*. — JAP. *Ingen marné*.

Amérique du Sud. — Plante annuelle à végétation rapide, fleurissant et fructifiant peu de temps après le semis. Tige mince, volubile, généralement cannelée ou anguleuse, rude au toucher, s'enroulant toujours de droite à gauche (il en existe de nombreuses variétés naines dont la tige, courte et raide, n'a pas besoin d'appui); feuilles grandes, composées de trois folioles triangulaires, avec les angles de la base arrondis, de formes et de dimensions variables et à surface rude.

Fleurs naissant dans les aisselles des feuilles, entre la tige et la base épaisse et renflée du pétiole; ces fleurs, au nombre de deux à huit, sont réunies en grappes. On y reconnaît les caractères des fleurs des légumineuses papilionacées; cependant elles sont de conformation assez irrégulière, les pétales étant souvent plutôt tordus que symétriquement disposés: la carène notamment est généralement réduite à deux petites lames plus ou moins convexes et dépourvues d'adhérence entre elles; il en résulte que le pistil n'est pas enfermé aussi complètement que dans la plupart des autres papilionacées, et que les cas de croisement spontané des variétés entre elles se présentent assez fréquemment dans les haricots.

Les cosses et les grains du Haricot varient beaucoup d'une variété à l'autre sous le rapport de la forme, de la couleur et de la consistance; nous décrirons donc chaque variété séparément, nous contentant de faire observer ici qu'on les divise, à ce point de vue, en: *Haricots ri écosser* ou (*i parchemin*, dont la cosse devient très dure et coriace à la maturité), et *Haricots mangetout* ou *sans parchemin*, dont la cosse ne prend pas, même en séchant, cette texture membraneuse.

La durée germinative moyenne des haricots est de trois ans.

Il ne paraît pas probable que le Haricot ait été connu des anciens, ce n'est pas lui qu'il faut reconnaître dans la plante nommée *Phaseolus* ou *Phaselus* par Columelle et Virgile; car le Haricot ne s'accorde nullement, même en Italie, du semis automnal que ces auteurs disent convenir au *Phaselus*.

Le Haricot provient certainement d'un climat chaud, et en l'absence de documents positifs sur son lieu d'origine et sur l'histoire de son introduction, divers indices semblent appuyer l'opinion de M. Mph. De Candolle, à savoir qu'il serait originaire de l'Amérique du Sud et aurait été importé en Europe au XVI^e siècle. Il est certain que les vieux auteurs français qui traitent de la culture potagère ne commencent à en faire mention qu'à cette époque et en lui donnant une place très inférieure à celle qu'occupent dans leurs ouvrages les Fèves et les Pois.

Depuis lors, et par l'effet de la grande variabilité dont le Haricot est doué, il s'en est produit un nombre extrêmement considérable de variétés, et la

culture de ce légume a pris dans son ensemble une importance extraordinaire. Il se récolte annuellement en France plusieurs millions de kilogrammes de haricots secs, et l'on importe en outre des quantités très considérables de ces grains, qui occupent une des premières places dans l'alimentation publique. La chair du Haricot est en effet une des substances végétales les plus riches en azote, et la composition n'en est pas sans analogie avec celle de la chair des animaux.

CULTURE. — Le Haricot est extrêmement sensible au froid, il ne germe et ne se développe bien et vigoureusement que sous l'influence d'une température supérieure à 10 degrés centigrades; une gelée de 1 ou 2 degrés le fait périr. Il aime une terre légère, riche, saine et amendée au moyen de fumier bien divisé et bien incorporé au sol; aussi vaut-il mieux le semer dans une terre fumée l'année précédente que sur fumure fraîche; les sols très calcaires, de même que ceux trop humides, ne lui conviennent pas. Ces recommandations s'appliquent aussi bien à la grande culture qu'à la culture potagère.

Culture forcée. — Cette culture n'est plus guère pratiquée, maintenant, que dans les potagers d'amateur : l'Algérie, la Tunisie et l'Espagne apportant sur le marché, dès le mois de Février, de grosses quantités de filets qui sont livrés à la consommation à un prix qui ne permet plus à nos maraîchers de soutenir la concurrence.

Le Haricot aimant beaucoup l'air et la lumière, on ne commence habituellement les semis sur couche chaude pour primeurs que dans le courant de Février. On sème parfois en Décembre ou Janvier, mais il n'est pas rare de voir les plantes faites à cette époque s'étioler ou pourrir. Le semis se fait sous châssis, sur une couche de fumier recouverte d'un mélange de bonne terre franche et de terreau, sur une épaisseur de 0^m 15 à 0^m 20.

Certains jardiniers sèment en pépinière sur couche chaude, en lignes espacées de 0^m 05, et repiquent les plants dix ou douze jours après, sur une nouvelle couche, en les enfonçant jusqu'aux cotylédons, à 0^m 15 ou 0^m 20 les uns des autres, sur des lignes écartées de 0^m 25 à 0^m 5.

Les châssis sont couverts de paillasons au début, puis, au bout de quelques jours, on les découvre et on donne même de l'air chaque fois que le temps le permet, tout en maintenant la température au degré nécessaire pour que la végétation ne languisse pas. A mesure que les plantes prennent de la force, il faut enlever toutes les feuilles malades ou jaunissantes et quelques-unes même de celles qui sont saines et vigoureuses, mais qui donnent trop d'ombre et empêchent la circulation de l'air.

Les premiers haricots verts peuvent être cueillis environ huit à dix semaines après le semis, quelquefois un peu plus tôt, quand le temps a été très favorable.

Les semis sur couche peuvent se continuer encore jusqu'en Mars; ceux qu'on fait au mois d'Avril en pots, se replantent habituellement en pleine terre lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

Quelques jardiniers conservent les Haricots flageolets forcés, après y avoir fait une cueillette de haricots verts; ils enlèvent les châssis, et laissant les gousses qui viennent ensuite atteindre tout leur développement, ils obtiennent une récolte de haricots frais à écosser dès le mois de Juin, à une époque où ce légume a encore une grande valeur.

On emploie généralement pour la culture forcée les Haricots : *Flageolet nain Triomphe des châssis*, *Flageolet très hâtif d'Elampes*, *Flageolet nain Mit!* à feuille gaufrée, *Noir hâtif de Belgique*, *Nain extra-hâtif Prince noir*, *Jaune très hâtif de Chalandray*, etc.

Culture en pleine terre. — La saison du semis en pleine terre des haricots destinés à être cueillis en vert commence lorsque les gelées ne sont plus à craindre, et que la terre est suffisamment réchauffée; elle s'étend (lu mois d'Avril jusqu'au mois d'Août. Les variétés naines se sèment d'ordinaire en poquets distants de 0^m 40 à 0^m 50, à raison de 5 ou 6 grains par trou, ou en rayons écartés de 0^m 50 à 0^m 60; on emploie généralement de 1 kil. 500 à 1 kil. de grains par are.

Cette culture ne demande guère d'autres soins que des binages et des arrosements pendant les chaleurs. Il est d'une bonne pratique de biner le sol quelques jours après la germination, et, environ quinze jours après, de butter les haricots pour maintenir la fraîcheur au pied:

les fleurs se succèdent continuellement et le développement des jeunes gousses est très rapide, aussi peut-on cueillir sur la même planche tous les deux ou trois jours. En abritant contre le froid les derniers semis qui se font de Juillet en Août, on peut récolter des haricots verts en pleine terre jusqu'à la fin d'Octobre.

Ce sont, en général, des variétés à parchemin que l'on cultive comme haricots verts, et l'on donne la préférence à celles qui produisent des aiguilles droites, longues, bien vertes et plutôt cylindriques que trop aplaties. On appelle *aiguilles*, *filets* ou *palettes* les cosses encore tendues des haricots, cueillies à point pour faire des haricots verts.

Pour la culture en pleine terre des haricots à consommer en vert, on emploie, avec les mêmes variétés recommandées ci-dessus pour la culture forcée, toutes les variétés de *flageolets*, ainsi que les *Haricots Bagnolet*, *Nain parisien*, *Merveille de Paris*, etc. (Nous donnons à la page 289 un tableau montrant, en grandeur naturelle, les dimensions des filets de ces diverses variétés).

La récolte des aiguilles ou filets commence deux mois et demi à trois mois après le semis; on cueille tous les deux ou trois jours, de façon à prolonger la floraison, qui s'arrête ordinairement si on laisse les grains se former dans les gousses.

On ne cultive guère dans les jardins, pour grains à écosser frais, que les *H. flageolets blancs* et *verts*. Les soins à leur donner sont les mêmes que pour les haricots à cueillir en vert; on récolte les cosses quand elles commencent à jaunir. On laisse mûrir complètement en place les pieds qu'on destine à donner du grain sec, mais on peut aussi en conserver une partie pour l'hiver, en les arrachant un peu avant maturité, les faisant sécher à l'ombre et les serrant dans un endroit sec : les feuilles se détachent, tandis que les cosses persistent, et que le grain y reste tendre et conserve à peu près la même saveur que s'il venait d'être écoscé frais.

Les haricots à rames, qu'ils soient à écosser ou sans parchemin, réclament les mêmes soins que les autres variétés : on les sème généralement en planches séparées par des sentiers de 0^m 40 à 0^m 50, ou par d'autres carrés de légumes de petite taille; ils doivent en outre être soutenus au moyen de perches ou rames qui fournissent un point d'appui à leurs tiges grimpanes. Ces rames, dont la nature varie dans les différents pays, ont de 1^m 50 à 3 mètres, suivant la variété de haricot qu'elles doivent soutenir. Aux environs de Paris, on se sert habituellement de brins de châtaignier simples ou peu ramifiés. On plante généralement les rames un peu inclinées dans le sens perpendiculaire à la direction des rangs, de telle sorte que celles de deux rangs consécutifs se rapprochent les unes des autres et se rencontrent par leurs parties supérieures; elles se prêtent ainsi un mutuel appui pour résister aux coups de vent. Quelquefois on attache ensemble les rames par le sommet, deux à deux, formant ainsi une série d'arceaux qu'on relie les uns aux autres par des perches assujetties dans la fourche que les deux rames forment au-dessus du point d'attache. Cet agencement donne quelque peine à établir, mais il présente une très grande solidité.

Le rendement varie beaucoup suivant les variétés et selon que l'année est plus ou moins favorable. En culture jardinière, on peut récolter par are une cinquantaine de kilog. de filets ou 12 à 15 litres de grains.

Culture en plein champ. — La culture en grand des haricots se pratique en proportion à peu près égale pour deux récoltes différentes :

Production de *Haricots verts* ou *filets*, et production de *grains à consommer en sec*.

La première occupant le terrain le moins longtemps, mais se prolongeant par des semis successifs, de mois en mois, jusqu'à l'époque la plus avancée de l'automne où, seules, les gelées viennent suspendre toute végétation; la seconde occupant la place la plus de temps, depuis le semis jusqu'à la maturité complète des cosses et des grains.

Quelques cultivateurs des grands centres de consommation font ce qu'on peut appeler une culture mixte ou à deux fins : elle a pour but de donner une partie de la récolte en vert, laissant le reste pour la récolte en grains secs.

Le Haricot est une plante d'été, qu'on peut faire succéder avantageusement à une récolte hâtive de printemps : *Pomme de terre précoce*, *Épinard*, *Trèfle incarnat*, etc., et qui laisse la terre libre assez tôt pour les emblavures d'automne.

Le sol doit être parfaitement préparé et fumé de l'année précédente. On sème d'ordinaire en Mai et Juin en vue de la production en grains secs; mais, pour la récolte des filets, on peut prolonger les semis jusqu'en Août. Le semis se fait soit à la main, soit au semoir,

en poquets ou en lignes espacées de 0^m40 à 0^m50. Suivant les variétés, on emploie de 80 à 100 kilog. de semence à l'hectare, à raison de 5 ou 6 grains par poquet ou trou.

Les soins d'entretien consistent exclusivement en deux binages à la houe à cheval ou à la main, le premier peu de temps après la levée, le second, qui sert de buttage, un mois plus tard.

La récolte du grain sec a lieu de quatre à cinq mois après le semis. Conservé dans la cosse, le grain ne durcit pas aussi vite qu'écoscé à l'avance.

Quand les cosses sont bien pleines et commencent à sécher, on arrache les touffes de **préférence** par un beau temps, et, après les avoir réunies en bottes, on les laisse sécher graduellement sur le champ, soit en moyettes, soit perchées sur des bâtons croisés par trois et enfoncés en terre. Il est bon de les recouvrir d'une chemise de paille pour éviter que les gosses reçoivent directement les rayons du soleil. En cas de mauvais temps, il est indispensable de rentrer les haricots dans un grenier ou sous un hangar ou tout autre local couvert et à l'ombre.

Les variétés à grain vert ne conservent bien à l'état sec leur couleur franchement verte, qu'autant qu'on les a récoltées un peu avant la maturité et fait sécher à l'ombre.

Culture méridionale. — Elle comprend deux périodes principales :

L'une exigeant plus ou moins longtemps l'emploi d'abris, l'autre se faisant absolument à l'air libre.

Rentrent dans la première période :

1^o Les semis effectués en Août-Septembre, en terres irrigables, pour récolter en vert en Octobre-Novembre. On doit protéger pendant la nuit à l'aide de paillassons dès que la température menace de descendre à 0^m;

2^o Ceux effectués sous bâche en Décembre-Janvier, pour récolter en vert en Février-Mars. Cette culture est constamment protégée, mais on doit découvrir pendant le jour;

3^o Ceux effectués vers fin-Février en pleine terre pour produire dans la seconde quinzaine de Mai. Les jeunes plants sont protégés pendant la nuit par des paillassons de roseaux disposés en toit au-dessus des raies ou posés sur des fils de fer tendus sur des poteaux. — On cesse d'employer les paillassons dès que les gelées blanches ne sont plus à craindre.

La deuxième période comprend tous les semis qui s'exécutent en pleine terre sans abri, depuis la mi-Man jusqu'en Août.

On sème d'ordinaire en lignes espacées de 0^m40 à 0^m60, en mettant de 2 à 5 grains dans des poquets distants entre eux de 0^m25 à 0^m30. — Les soins culturaux sont ceux que nous avons indiqués pour les cultures précédentes : binages, sarclages et buttages, quinze jours et un mois après le semis. Mais, sous l'ardent soleil du Midi, l'irrigation s'impose et doit se faire par infiltration aussi souvent que cela est nécessaire.

Pendant les mois chauds, et notamment lorsque la culture du Haricot doit suivre une céréale, on irrigue d'abord; deux jours après, on laboure à or" 10 ou 0^m12, on herse, puis on sème en sillons à la charrue, la semence se trouvant recouverte par le second trait. Les plantes fleurissent en Août et donnent des filets bons à cueillir quelques jours après; mais le plus souvent, cette culture est faite en vue de la récolte du grain, qui est bon à recueillir au commencement d'Octobre.

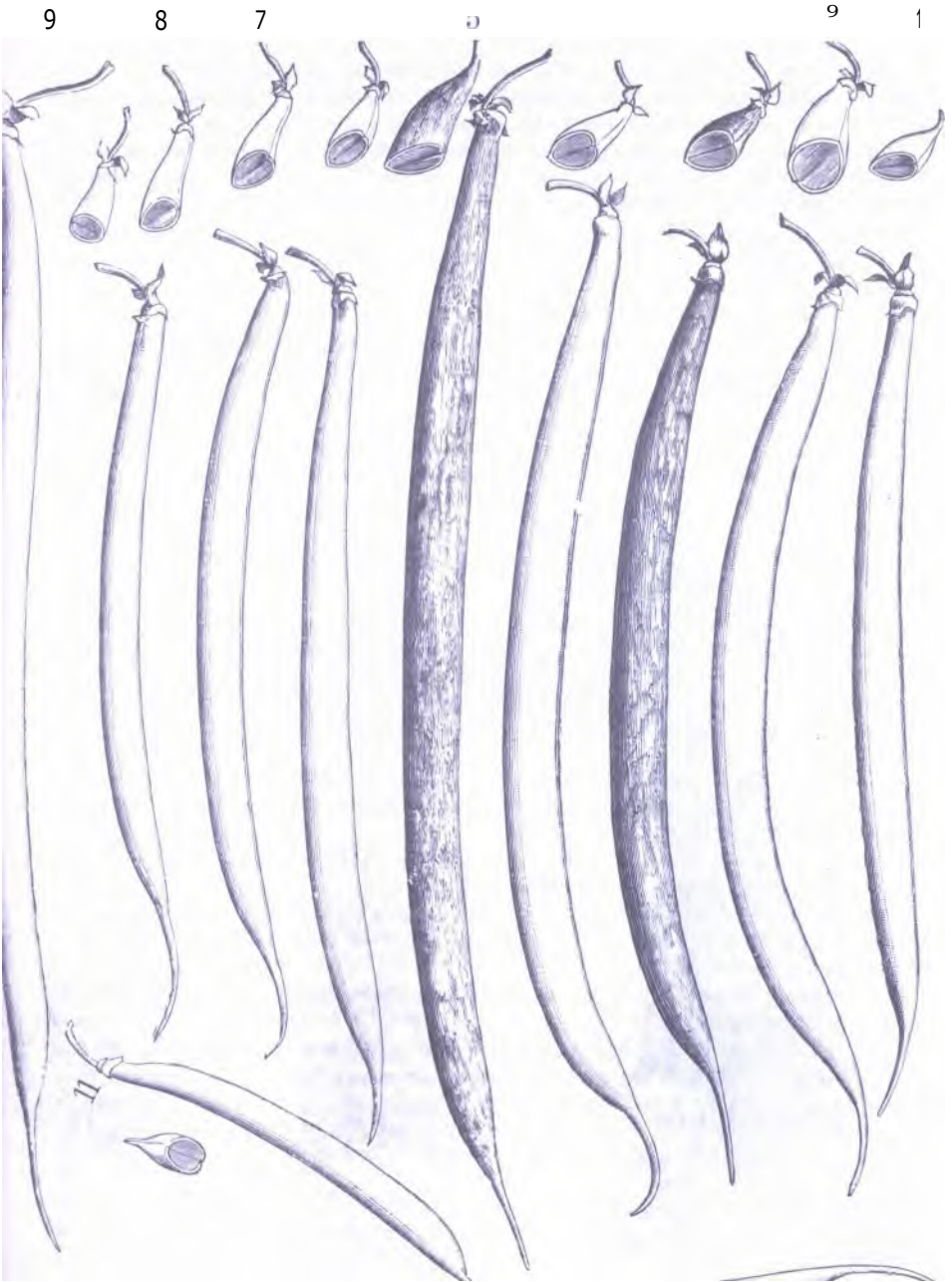
Sur le littoral algérien, les semis en vue de la production du *haricot vert de primeur* se font du 1^e e au 15 Janvier; la récolte a lieu du 15 Mars au 15 Mai. — On sème aussi dans le courant de Septembre pour récolter en Novembre-Décembre; cette dernière culture exige l'irrigation.

Dans le midi de la France et en Algérie, on cultive principalement pour primeur les variétés dont le tableau de la page ci-contre représente, en grandeur naturelle, les dimensions respectives des filets.

ENGRAIS ET EXIGENCES. — Le Haricot se plaît dans toute terre meuble où le calcaire ne domine pas; les sols argileux compacts et humides lui sont funestes : il prospère surtout dans les terrains siliceux un peu frais et suffisamment riches en matières organiques.

Le fumier de ferme frais ne convient pas à cette plante, qui demande plutôt des terres ayant reçu pour une précédente culture une copieuse fumure au fumier. Elle est, par contre, très sensible à l'action des engrais chimiques; dans les sols de fertilité moyenne, en bon état de culture, nous recommandons l'emploi de :

Superphosphate de chaux	400 a 500 kil	
Chlorure de potassium ou Sulfate de potasse	200 —	par hectare.
Nitrate de soude 50 à 80 —	



1. Haricot de Bagnolet.
 2. — nain Empereur de Russie.
 3. — nain Gloire de Lyon.
 4. — nain extra-hâtif Prince noir.
 5. — nain parisien.
- Filets
 ou
 aiguilles,
 grandeur naturelle.
6. Haricot nain Merveille de Paris.
 7. — noir hâtif de Belgique.
 8. — nain noir de l'Hermitage.
 9. — Shah de Perse.
 10. — nain Lyonnais à très longue cosse
11. Haricot nu n prolifique sans parchemin.

Contrairement à l'opinion admise que les Légumineuses peuvent se passer de fumure azotée, nous préconisons cependant l'emploi d'une faible dose de nitrate de soude pour favoriser les débuts de la végétation de la plante et aider à son développement normal. — Le plâtre, si efficace d'ordinaire pour les Légumineuses, doit être proscrit dans la culture des haricots, car il passe pour déterminer le durcissement des grains à la cuisson.

La formule que nous venons d'indiquer ci-dessus s'applique à une culture faite en vue de la récolte du grain; lorsqu'on aura pour but uniquement la récolte des filets, on pourra réduire de moitié la dose des engrais phosphatés et potassiques.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — La *Bruche des pois* (*Bruchus pisi*) attaque quelquefois les haricots. On la détruit après la récolte et lorsque le grain est bien sec, au moyen du sulfure de carbone tenu en évaporation dans des locaux sains où l'on a placé toute sa récolte, et cela loin de toute habitation, par crainte d'incendie.

La s *Grise* » (*Tetranychus telarius*), petit *acarus* qui apparaît souvent pendant les périodes de sécheresse, épuise la plante par ses succions répétées. On parvient à s'en débarrasser par des pulvérisations de nitrate de potasse à 10/0, suivies d'arrosages à l'eau pure pas trop froide ou à la température extérieure.

Le *Puceron des racines* (*Aphis radicales*) cause parfois des dommages dans la culture forcée. Des saupoudrages de soufre à la nicotine faits au collet des plantes, ou des arrosages fréquents avec de l'eau additionnée d'un dixième de nicotine, suffisent ordinairement pour restreindre ses ravages.

Le Haricot est exposé aux atteintes de plusieurs maladies d'origine bactérienne ou cryptogamique, parmi lesquelles nous citerons :

La « *Graisse* », due à une bactérie et caractérisée par la présence, sur les gousses, de taches *chancereuses* laissant exsuder un liquide visqueux; elle est particulièrement grave pendant les étés humides et attaque surtout les variétés naines. M. le D^r Delacroix, qui a fait une étude approfondie de cette affection, recommande pour enrayer l'extension de la maladie : 1^o l'adoption d'un assolement au moins triennal ; 2^o l'emploi de graines étrangères à la région où le mal a été constaté.

L'*Anthraxose du haricot*, causée par une cryptogame, le *Colletotrichum Lindemuthianum*, se reconnaît à des taches déprimées, arrondies, d'un brun grisâtre, que portent les feuilles et surtout les gousses vertes.

La *Rouille* (*Uromyces phaseoli*) produit sur les feuilles du Haricot des taches d'abord pâles, puis jaunâtres, devenant à la fin d'un brun-cannelle clair.

On combat ces deux maladies, qui, quelquefois, causent d'assez grands dégâts, avec une bouillie à base de sulfate de cuivre; mais ce traitement ne peut s'appliquer aux cultures faites en vue de la récolte des filets.

La *maladie du blanc* (*Erysiphe communis*) est facilement enrayée par des soufrages pratiqués au début de l'invasion.

Enfin, la *maladie des Sclérotés* (*Sclerotinia Libertiana*) est très à redouter dans les cultures pour primeurs : celles de la région d'Alger, entre autres, ont été à diverses reprises assez gravement éprouvées par cette affection. — Les plantes atteintes sont couvertes d'un lacs de filaments blancs, et les filets qu'elles produisent peuvent contaminer par simple contact les filets sains, de sorte qu'il vaut mieux détruire ces filets que de risquer de perdre tout un envoi en les y introduisant.

Lorsque la maladie est malheureusement constatée, il faut sans hésiter arracher et brider les sujets atteints et ne plus cultiver de haricots pendant plusieurs années dans le terrain contaminé.

USAGE. — Les cosses encore jeunes et très tendres de certaines variétés se mangent cuites sous le nom de « *haricots verts* ». Tout le monde connaît l'emploi qui se fait en cuisine du haricot en grain, soit sec, soit cueilli frais avant la maturité complète, mais lorsque les cosses peuvent déjà s'ouvrir facilement. Enfin, les haricots sans parchemin ou mangetout, dans lesquels la cosse est beaucoup plus développée, très charnue, et peut se manger entière, s'emploient depuis le moment où le grain commence à grossir jusqu'à celui où, encore frais et tendre, il a atteint tout son développement.

HARICOTS A ÉCOSSER *ou* A PARCHEMIN

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Tough-podded kidney beans. — ITAL. Fagioli da sgusciare. — ALL. Schal-Bohnen. — RUSSE Boby dla vyfouchchenia. — POL. Fasola do w) luskowania.

I. — Variétés à rames.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. Runner bean, Climbing B.; (AM.) Pole B. — ALL. Stangen-Bohnen. — FLAM. Stain-boonen. — SCÉD. Stångböna, Störböna. — ITAL. Fagioli rampicanti. — ESP. Habichuelas enredaderas. — RUSSE Bobi' (Fasol, vysokie. — POL. Fasola tyczkowa.

HARICOT DE SOISSONS BLANC A RAMES.

SYNONYME : Haricot de Home.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large white Soissons bean. — HOLL. Roomsche boon.

Tige mince, verte, s'élevant à 2 mètres ou un peu plus; feuilles assez grandes et espacées sur la tige, passablement cloquées, d'un vert foncé un peu jaunâtre, les inférieures plus grandes; fleurs blanches passant au jaune.

Cosse verte, large, assez arquée, généralement de forme irrégulière par suite de l'inégal développement des grains, et contenant rarement plus de quatre grains; elle devient jaunâtre à la maturité. Grain blanc en rognon, plus ou moins bossu ou contourné, long de 0^m 020 à 0^m 025, large de 0^m 010 à 0^m 012, épais de 0^m 005 à 0^m 006. Le litre pèse 720 grammes, et 100 grammes contiennent 120 grains. Maturité tardive.

Ce haricot est très estimé en grain sec, à cause de sa finesse et du peu d'épaisseur de sa peau. Il réussit tout particulièrement dans son pays d'origine et dans les environs, oh sans doute il trouve des conditions de sol et de climat exceptionnellement favorables; cultivé sous un ciel plus chaud, le H. de Soissons soutire parfois des coups de soleil, la peau du grain s'épaissit, et il perd de sa qualité; le grain devient aussi plus petit et plus mat.



Haricot de Soissons à rames (Réd. au douzième).

HARICOT DE SOISSONS VERT A RAMES.

Tige forte, s'élevant à 3 mètres et plus; végétation très vigoureuse; feuilles larges, cloquées, vert franc; fleurs blanches. — Cosses longues de 0^m 17, un peu recourbées, s'élargissant à partir du point d'attache, plates, très vertes, réunies

par deux ou trois, contenant ordinairement sept grains, épais et en rognon, très verts, longs de 0.016, larges de 0^m008 et épais de 0^m005. Le litre pèse environ 810 grammes, et 100 grammes contiennent 250 grains. *PMG-4300*

Ce haricot, qui se rapproche beaucoup du précédent par ses caractères¹ de végétation, est remarquable par la couleur verte de son grain aussi caractérisée que dans les races naines, telles que le H. flageolet vert ou le H. Bagnolet vert, sur lesquelles il a l'avantage d'une production beaucoup plus considérable.

HARICOT SABRE A TRES GRANDE COSSE.

SYNONYMES: Haricot sabre à rames, H. Marguerite à rames.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White scimitar bean, White Dutch or Case-knife bean.

ALL. Weisse Schwert-Bohne, Schlacht-Schwert B., *Korbfüller B.*

Variété très vigoureuse, atteignant et dépassant 3 mètres de haut. Tiges grosses; feuilles très grandes, vert foncé, cloquées; fleurs grandes, blanches, passant au jaune nankin et réunies en longues grappes.

Cosses droites, quelquefois ondulées sur le sens de l'épaisseur, atteignant 0'25 ou 0m30 de long, et contenant jusqu'à huit et même neuf grains; ces cosses sont nombreuses et se succèdent pendant longtemps, surtout si les premières sont cueillies en vert. Grain blanc, luisant, en rognon, rappelant assez bien la forme du H. de Soissons, tout en étant plus régulier, mais de grosseur moins forte d'un tiers; la longueur n'en dépasse guère 0^m014 ou 0.015. Le litre pèse 715 grammes, et 100 grammes contiennent 245 grains. Maturité assez tardive.

Les jeunes cosses peuvent être employées en haricots verts; le grain écosé frais est un des meilleurs; il est aussi très bon en sec.

Le H. sabre est certainement une des variétés les plus recommandables; son seul inconvénient est d'exiger des rames très hautes.



H. sabre à très grande cosse (Réd. au douzième).

Les Allemands en cultivent un assez grand nombre de sous-variétés, à cosses plus larges et plus droites; mais nous n'en avons jamais trouvé de préférables à la forme que nous venons de décrire: c'est la plus tendre et la plus productive.

HARICOT DE SALLANDRE AMÉLIORE, A RAMES.

Plante de taille moyenne, ne dépassant guère 1^m 50, et très vigoureuse. Tige forte et ramifiée; feuillage large, cloqué, vert blond plus ou moins panaché;

fleurs blanc jaunâtre. — Cosses longues de 0.15 à 0.16, larges de 0.015, plates, d'un vert clair, contenant six grains, blancs, allongés, se rapprochant du H. suisse blanc, longs de 0^m012 à 0^o020, larges de 0.008 à 0m009, épais de 0^m007 à 00008. Le litre pèse 810 grammes, et 100 grammes contiennent 155 grains.

Cette variété, originaire du **Laonnais**, se classe parmi les meilleurs haricots à rames; on l'apprécie beaucoup à cause de sa grande fécondité : les cosses ne sont pas seulement nombreuses, mais aussi très longues et très remplies.

Le *Haricot Monsieur* est une variété très voisine du H. de **Sallandre**, à cosses très droites et très nombreuses.

HARICOT DE LIANCOURT.

SYNONYME: Haricot de Tarbes (Bordelais).

Tige verte, mince, élevée, atteignant 2.50 à 3 mètres; feuilles grandes, d'un vert assez foncé, un peu moins cloquées que celles du H. de Soissons, les feuilles du haut des tiges sont beaucoup moins amples que celles de la base; fleurs blanches, jaunissant après la fécondation.

Cosse plus étroite et plus longue que celle du H. de Soissons, légèrement arquée, contenant cinq ou six grains, qui sont plats, légèrement en rognon, de forme un peu irrégulière comme le H. de Soissons, mais d'un blanc presque mat, tandis que le grain de ce dernier est luisant comme de la faïence; longs de 0^m016 à 0.018, larges de 0.007 à 0.009, épais de 001004 environ. Le litre pèse en moyenne 750 grammes, et 100 grammes contiennent environ 190 grains.

Le H. de **Liancourt** est assez rustique, vigoureux, productif et demi-tardif; on l'emploie surtout en grain sec.

HARICOT ROUGE DE CHARTRES.

Cette variété est surtout répandue dans la grande culture; elle peut presque se passer de rames, la hauteur des tiges n'excédant guère 1 mètre à 1^m25.

Plante compacte; feuilles un peu cloquées; fleurs blanches ou jaunâtres, assez grandes. — Cosses de 0.10 à 0.12, légèrement arquées, contenant cinq ou six grains aplatis, courts, souvent carrés d'un bout ou même des deux, et d'un rouge vineux foncé avec un cercle presque noir autour de l'ombilic, longs (le 0.012 à 0.014, larges de 0^m008 et épais de 0^m005. Le litre pèse 765 grammes, et 100 grammes contiennent environ 300 grains. Maturité hâtive.

Il se sème surtout en plein champ, et ne s'emploie guère qu'en grain sec.

HARICOT FLAGEOLET ROUGE A RAMES.

Nom **ÉTRANGER** : ANGL. Flageolet long scarlet pole bean.

Cette variété n'est pas franchement à rames; cependant, comme elle atteint environ 1.50, il est nécessaire de la ramer; ses tiges fortes et ramifiées s'enroulent très mal après les supports qui leur sont fournis. Feuillage petit et pointu, d'un vert blond; fleurs blanches passant au jaune. — Cosses vert clair, longues d'environ 0^m 19 à 0.20, minces, légèrement arquées et contenant six grains; ces grains, longs de 0.012 à 0.016, larges de 0^m007 à 0.008, épais de 0.005. Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent 275 grains.

Contrairement à ce qui se passe d'habitude, ce haricot est moins ancien en date que sa variété naine, laquelle est cultivée et estimée depuis longtemps déjà; il en a toutes les qualités. Son avantage est de donner, à égalité de surface, une récolte beaucoup plus considérable et surtout une production plus prolongée.

HARICOT A RAMES EXTRA-HATIF.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Extra early pole bean, July runner beau.

Plante relativement peu élevée, ne dépassant pas 1^m50 à 2 mètres. Tige



Haricot à rames extra-hâtif.
Réd. au douzième.

mince, verte ; feuilles moyennes, à folioles pointues, peu réticulées, blondes, passant rapidement au jaune d'or; fleurs blanches. — Cosses renflées, droites ou légèrement arquées, longues d'environ 0'.13, vertes, souvent réunies par grappes de cinq ou six et contenant d'ordinaire sept grains, blancs, aplatis, très petits, n'excédant généralement pas 0^m011 de long, 0'4106 de large et 0m005 d'épaisseur. Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent 400 grains. Maturité très hâtive.

Ce haricot est remarquable par son extrême précocité; il donne déjà des cosses bonnes à consommer en vert quand la plupart des autres haricots à rames commencent à peine à fleurir ; c'est surtout à cet état jeune qu'il convient de cueillir les cosses, car elles durcissent vite.

Le grain, qui est très petit à complète maturité, donne cependant un bon produit lorsqu'il est écosé frais, au moment où les cosses commencent seulement à jaunir.

HARICOT RIZ A RAMES.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Round white rice bean. — ALL. Reis oder Perl-Bohne.

Variété de taille médiocre, ne dépassant guère 1m30 ou 1^m60. Tige vert clair, très mince ; feuilles moyennes, allongées, pointues, peu cloquées, d'un vert franc; fleurs blanches. — Cosses vertes, étroites, très nombreuses, surtout à la partie inférieure des tiges, réunies souvent par quatre ou cinq sur la même grappe ; sommet des tiges presque stérile. Grains au nombre de cinq ou six par cosse, blancs, presque ronds, à peau très lisse, fine, presque transparente, ne mesurant guère plus de 0^m007 de diamètre. Le litre pèse 830 grammes, et 100 grammes contiennent environ 700 grains.

Le Haricot riz présente une apparence si particulière qu'on pourrait le croire descendu d'une espèce botanique différente, si sa fleur ne ressemblait pas aussi exactement à celle des autres haricots. Il se ramifie et s'étale plus que la plupart des autres races de haricots à rames, formant une touffe large de 0^m50 à 0^m60 au moins, avec des tiges faibles et minces qui s'élèvent peu sur les rames. Les grains en sont si petits et d'une forme tellement distincte, qu'on hésite à première vue à croire qu'ils appartiennent à la même espèce que les



Haricots de Soissons ou de **Liancourt**. Cependant, par suite du très grand nombre de cosses qu'il porte, ce haricot est assez productif. Le grain sec en est extrêmement bon et délicat; on le recherche à cause de sa **qualité** et de la finesse de la peau, qui semble fondre à la cuisson. Son seul défaut est de pourrir facilement dans les années humides.

On cultive encore un très grand nombre de haricots à rames à écosser, parmi lesquels nous citerons les suivants comme étant bien distincts et particulièrement intéressants à divers points de vue :

H. arlequin. — Plante élevée, assez tardive ; feuillage cloqué, long. Cosses nombreuses, courtes et courbées. Grain très plat, oblong, peu courbé en rognon, de couleur café au lait, irrégulièrement strié et sillonné de lignes noires. Ce haricot est rustique et productif; on le voit assez souvent à la halle de Paris.

II. blanc à longue cosse, ci *demi-ramés*. — Plante vigoureuse, mais peu élevée, productive et se chargeant de nombreuses cosses d'une longueur et d'une finesse tout à fait remarquables. Le grain en est blanc, oblong, presque aussi épais que large ; c'est surtout une variété recommandable pour la production des haricots verts.

H. commun blanc à rames ou *II. blanc plat commun*. — Se rattache plutôt aux haricots nains par ses caractères de végétation (*Voy.* page 312).

II. d'Englefontaine. — Joli haricot à rames, vigoureux et très précoce, présentant de l'analogie avec le *II.* de **Liancourt**, mais mûrissant beaucoup plus tôt que lui.

H. de Soissons rouge. — Variété élevée, assez grêle, à feuillage peu abondant. Cosses longues, un peu recourbées, assez étroites. Grain à peu près de la forme de celui du *H. sabre*, et d'une superbe couleur de corail un peu avant d'être mûr, prenant à la maturité une teinte lie de vin. Cette belle variété est de précocité moyenne, mais médiocrement productive.

H. flageolet beurre à rames. — Malgré son nom, c'est un haricot à écosser. Plante peu élevée, à cosses longues, légèrement courbées, (le même couleur que celles du *H. flageolet beurre* nain, mais devenant rapidement filandreuses. Grains longs, rouge lie de vin, un peu en forme de rognon.

II. ail-de-perdre. — Plante moyenne, effilée et grêle ; grains aplatis, **courtement** ovales ou presque carrés, blancs et finement striés de gris verdâtre. Cette variété est très anciennement connue, mais peu cultivée à cause de son petit produit.

H. Old h omesteal (*syn.* : *Kentucky moder*, *Seek-no-further bean*). — Ln des haricots les plus cultivés aux **États-Unis**. Plante très vigoureuse, pouvant atteindre 2 mètres, assez hâtive et très productive. Cosses abondantes, de 0^m 15 à 0^m 20 de long, généralement courbées. Grain légèrement aplati, ovale, brun foncé.

II. Southern prolific. — Bien moins haut que le précédent; il a les cosses plus courtes, presque droites, et le grain plus petit; il est aussi un peu plus tardif.

H. Red speckled cut short or *Corn hill bean*. — Variété tardive, à cosses courtes, cylindriques, assez droites. Grain presque carré, marbré de rouge-brun. Aux États-Unis, ce haricot est souvent semé avec le Maïs, qui lui sert alors de support.

H. Ronceray vert à rames. — Variété hâtive et productive; cosses nombreuses et longues; grain large et plat, (l'une couleur bien verte, lorsqu'il est récolté avant complète maturité et séché à l'ombre.

II. Saint-Seurin. — Très vigoureux, à végétation rapide. Cosses très nombreuses, presque droites, se panachant, très jeunes, de stries violettes. Grain plat, en rognon, saumoné, marbré et taché de noir. Convient surtout aux climats un peu chauds.

H. Sutton's Epicure. — Variété vigoureuse et productive, se rapprochant du *H.* de Saint-Fiacre par ses caractères de végétation et par la couleur de son grain, qui est cependant plus court et plus renflé; mais c'est un haricot franchement à parchemin.

H. Taver. — Très vigoureux, hâtif et productif. Cosses réunies par quatre ou cinq, fortement veinées de rouge ; grain blanc finement bigarré de gris verdâtre.

II. — *Variétés naines.*

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf or Bush beans. — ALL. Busch-, oder Krupp-Bohnen.
 HOLL. *Kruip-boonen*. — ITAL. *Fagioli nani*. — ESP. Habichuelas enanas, H. bajas.
 RUSSE *Bobý* (Faso) *touretskié niskié*. — POL. *Fasola karlowa czyli piechota*.

HARICOT FLAGEOLET BLANC.

SYNONYMES: Haricot nain *hâtif* de Laon, H. de Flandre, H. flageolet blanc de Louviers,
 H. *Hâtivette*, H. Mignonette, H. Parisienne.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Flageolet long white Canterbury bean, Early white dwarf B.

Le plus connu et le plus généralement apprécié des haricots à écosser. Non seulement son nom a été étendu à diverses variétés qui se rapprochent plus ou moins du H. flageolet blanc, mais on l'applique même, depuis quelques années, au grain dans l'état où on le consomme habituellement c'est-à-dire écoscé un peu avant la maturité.

Le H. flageolet est une plante hasse, assez trapue, à tige ferme, courte, ne dépassant pas 0^m30 à 0^m35 de hauteur; les feuilles sont moyennes, assez lisses, ou légèrement gaufrées, d'un vert foncé; les fleurs blanches, avec une légère teinte nankin, et les cosses nombreuses, assez plates et légèrement arquées. Elles présentent souvent une largeur un peu inégale par suite de l'avortement d'une partie des grains. Ceux-ci, au nombre de quatre ou cinq par cosse, sont blancs, assez aplatis, échancrés en forme de rognon, longs de 0^m015 à 0^m016, larges de 0^m007 à 0^m008 et épais de 0^m004 environ. Le litre pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 350 grains.

Si l'on ne devait cultiver qu'une seule variété de haricot, on pourrait se contenter du H. flageolet blanc, car on peut en cueillir les cosses jeunes pour faire des haricots verts, et le grain peut se consommer aussi bien sec qu'à l'état frais, quoique ce dernier emploi soit celui auquel il convient le mieux.

C'est au H. flageolet blanc qu'il convient de rapporter, comme en étant très voisine, la variété connue sous le nom de *Haricot Favori des gourmets*, nain.

HARICOT FLAGEOLET BLANC A LONGUE COSSE.

SYNONYME: H. flageolet de *Jouy*.

Plante distincte du H. flageolet blanc par sa vigueur et l'ampleur de son feuillage, non moins que par la longueur beaucoup plus grande de ses cosses.

Le grain, blanc à la maturité, est un peu plus fort que celui du H. flageolet blanc ordinaire; cueillies jeunes, les cosses forment de superbes aiguilles longues, fines et tendres. Le litre de grains pèse en moyenne 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 300 grains.

HARICOT FLAGEOLET TRES *HATIF* D'ÉTAMPES.

SYNONYME: H. nain petit parisien.

Nom ÉTRANGER: ANGL. *Etampes* Canterbury extra early bean.

Cette excellente variété, obtenue, comme plusieurs autres bonnes races, par feu M. *Bonnemain*, d'Étampes, constitue un véritable progrès sur le H. flageolet blanc ordinaire. Elle s'en distingue par son feuillage ample, un peu cloqué, vert foncé, et par son grain un peu plus court et plus renflé.

Les fleurs et les cosses du H. d'Étampes ne présentent pas de différence bien sensible avec le H. flageolet blanc; mais sa précocité, de cinq à huit jours plus grande, le rend une race vraiment précieuse qui fait aujourd'hui une sérieuse concurrence au H. flageolet ordinaire. Le litre de grains pèse en moyenne 820 grammes, et 100 grammes en contiennent environ 350.



haricot flageolet très hâtif d'Étampes.

Réd. au huitième.

Haricot flageolet nain hâtif à feuille gaufrée.

Réd. au huitième.

HARICOT FLAGEOLET NAIN **HÂTIF** A FEUILLE GAUFRÉE.

SYNONYMES : Haricot de **Foignies**, H. **Ducrot**, H. **Duflos**, H. flageolet à feuille d'ortie, H. flageolet de Montgeron, H. **Marette ortille**.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Nettle-leaved Canterbury beau.

Race bien distincte du H. flageolet blanc. C'est un haricot nain, rustique, hâtif, productif, très facile à reconnaître à ses feuilles petites, d'un vert foncé presque noir, et finement cloquées sur toute leur surface. Le litre de grains pèse d'ordinaire 800 grammes, et 100 grammes en contiennent environ 240.

La petite taille de cette variété la rend très propre à la culture sous châssis; on peut aussi, à cause de sa rusticité, la semer dans les champs pour la grande culture : c'est l'usage qu'on en fait communément déjà aux environs de Paris.

Elle mûrit à peu près en même temps que le H. flageolet blanc. Son principal avantage est d'être plus résistante aux maladies et aux intempéries, et de se distinguer bien nettement par son feuillage de toutes les autres variétés.

HARICOT INCOMPARABLE.

SYNONYME : Haricot Express.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Matchless dwarf bean.

Plante formant des touffes de 0m30 environ de hauteur. Tige vert franc, ramifiée ; feuilles moyennes, vert blond, un peu réticulées et cloquées ; fleurs blanches. — Cosses longues de 0m 13 à 0m 14, plates, réunies par deux. Grains au nombre de six par cosse, ressemblant assez à ceux du H. flageolet blanc, mais plus petits, et marqués de deux points noirs près de l'ombilic, longs de 0m 011 à 0m 013, larges de 0m 005 à 0m 006, épais de 0m 006. Un litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 400 grains.

Cette variété, hâtive et productive, est recommandable surtout pour la production des filets.

HARICOT L'INÉPUISSABLE, NAIN.

NOM ÉTRANGER : ANGL. *Inexhaustible dwarf beau.*

Très différent de tous les autres flageolets nains, ce haricot se distingue à première vue par le développement tout particulier de ses fortes grappes florales qui s'élèvent à 0^m25 au-dessus du feuillage, alors que celui-ci ne dépasse pas 0^m 30. Les tiges sont vertes; les feuilles petites, cloquées, vert franc. — Les cosses, vertes et plates, longues de 0^m14, contiennent cinq grains un peu plus petits que ceux du H. flageolet blanc. Le litre pèse 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 290 grains.

Cette variété offre l'avantage très appréciable d'échelonner son abondante production sur une période de plusieurs semaines. Les fleurs, abondantes, qui lui donnent une apparence très caractéristique, ne produisent de fruits qu'autant que les filets sont cueillis au fur et à mesure de leur formation. Faute de faire cette récolte, on voit les fleurs supérieures se faner et tomber sans nouer; c'est ce qui explique que ce haricot, si fécond en filets, ne donne qu'une très petite récolte en grains secs.



Haricot L'inépuissable, nain.
Mt au huitième.



Haricot Bonnemain.
Réd. au huitième.

HARICOT BONNEMAIN

Variété obtenue par feu M. **Bonnemain**, secrétaire de la Société d'horticulture d'Étampes, qui lui a donné son nom.

Nous décrivons ce haricot à côté des haricots flageolets, parce qu'il s'en rapproche par sa petite taille, sa précocité et la couleur blanche de son grain; mais il est franchement distinct de tous les autres et facile à reconnaître au premier coup d'œil. Il forme des touffes très basses et trapues; le feuillage en est d'un vert pâle, grisâtre; les fleurs sont blanches.

Ses cosses sont droites, presque cylindriques, relativement courtes. Le grain est blanc, ovoïde-allongé, plus épais et moins en forme de rognon que celui du H. flageolet blanc. Le litre pèse ordinairement 850 grammes, et 100 grammes contiennent environ 480 grains.

Le grand mérite de ce haricot consiste dans son extrême précocité, qui permet de le cueillir, pour l'écosser, cinq ou six jours plus tôt que le H. flageolet très hâtif d'Étampes, regardé jusque-là comme le plus hâtif de tous.

Nous avons obtenu de très bons résultats de la culture du H. **Bonnemain** en pleine terre; sa petite taille et son extrême précocité en font aussi une plante très convenable pour la culture sous châssis.

HARICOT FLAGEOLET A GRAIN VERT.

SYNONYMES : H. *Hâtivette* verte, H. *Marette* grosse verte, H. Princesse verte,
Fève tranches vives.

On peut se demander si les premiers grains verts du Haricot flageolet n'ont pas été tout simplement un produit accidentel trouvé dans quelques cosses arrachées et séchées avant leur maturité ; mais, quoiqu'il en soit, il est bien certain que par l'observation et la sélection, les cultivateurs des environs de Paris sont arrivés à constituer des races dans lesquelles la coloration verte du grain existe bien réellement et surtout présente une aptitude très marquée à se conserver et à persister sous l'influence d'un traitement approprié.

Nous allons donner la liste des plus intéressantes de ces races, mais toutes dérivent plus ou moins directement du Haricot flageolet à grain vert primitif, qui lui-même est une sous-variété du Haricot flageolet blanc, ayant les cosses plus colorées à l'extérieur, et la partie intérieure du grain, elle-même, pourvue de matière colorante verte en plus grande quantité et d'une nature plus durable que les autres haricots à écosser.

Le litre de grains pèse 760 grammes, et 100 grammes contiennent 400 grains.

**HARICOT FLAGEOLET CHEVRIER.
A GRAIN TOUJOURS VERT.**

C'est une race bien particulière, différant presque autant du H. flageolet vert, par l'intensité plus grande du coloris de son grain, que celui-ci se distingue du H. flageolet blanc.

Obtenu depuis une vingtaine d'années seulement, le Haricot flageolet Chevrier est devenu rapidement populaire parmi les cultivateurs des environs de Paris. Le litre de grains pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 400 grains.

**HARICOT FLAGEOLET
MERVEILLE DE FRANCE.**

NOM ÉTRANGER : ANGL. Wonder of France
flageolet beau.

Malgré le mérite incontestable que lui donne la coloration bien verte de son grain, le Haricot Chevrier présente un défaut assez sérieux, c'est d'avoir comme le H. flageolet blanc le feuillage très exposé à se tacher et à se flétrir sous l'influence d'un champignon parasite qu'on appelle « *rouille* » dans les environs de Paris ; cet accident est beaucoup plus rare dans une série de races obtenues par feu M. **Bonumain**, d'Étampes, à qui l'on doit déjà la variété décrite à la page précédente, et qui porte son nom.

De ces haricots à grain vert, le plus ancien par rang d'obtention est le H. flageolet Merveille de France, belle variété à cosses très nombreuses, longues, droites et d'un très beau vert ; le grain également bien coloré diffère très



Haricot flageolet Merveille de France.
Réd. au huitième.

peu de celui du H. Chevrier; il est toutefois un peu plus gros. Le litre pèse d'ordinaire 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 320 grains.

HARICOT FLAGEOLET ROI DES VERTS.

NOM ÉTRANGER : ANGL. King of the greens flageolet bean.

Un peu moins hâtif que le H. flageolet Merveille de France, celui-ci s'en distingue également par sa taille un peu plus haute et sa vigueur plus grande. Le litre de grains pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent 385 grains.

C'est une variété très remarquablement productive et qui convient admirablement pour la culture en plein champ.

HARICOT FLAGEOLET NAIN TRIOMPHE DES CHASSIS.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Triumph of the frames flageolet bean.

Plante très naine. Tige vert clair, ne dépassant pas 0^m30 ; feuilles moyennes, très pointues, vert franc ; fleurs blanches. — Cosses longues de 0^m14 à 0^m15,



Haricot flageolet nain Triomphe des châssis.
Réd. au huitième.

rondes, vertes, généralement réunies par deux, et contenant cinq grains bien échancrés en rognon, longs de 0^m014, larges de 0^m007, épais de 0^m005. Le litre pèse en moyenne 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 465 grains.

Cette variété, issue de la précédente, est remarquablement hâtive; cette précocité, jointe à la taille très réduite de la plante, la recommande

tout spécialement pour la culture de primeur sous châssis. A ces avantages, elle joint celui d'avoir un grain très vert et conservant bien sa couleur, pour peu qu'on ait soin de prendre les précautions indiquées ci-dessous.

HARICOT DE BAGNOLET VERT.

Plus encore que le H. flageolet Roi des verts, celui-ci est un haricot très rustique et à grand rendement; il a le feuillage abondant, vigoureux, d'un vert foncé, forme des touffes dressées et compactes recouvrant des cosses extrêmement nombreuses, très vertes, bien droites et garnies de grains un peu petits mais très franchement verts, et tout à fait en forme de flageolet vert; la végétation de la plante est toutefois identique à celle du H. de Bagnolet.

Le litre de grains pèse en moyenne 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 385 grains.

Tous ces haricots demandent, pour produire des grains bien verts, tels que le commerce les recherche, à être traités de la façon spéciale que nous avons déjà indiquée plus haut et que nous répétons ici :

Il faut qu'au moment où toutes les cosses sont bien remplies et où les premières commencent à se dessécher, les touffes soient arrachées et disposées sur le terrain, niais de telle façon qu'elles se dessèchent graduellement sans être exposées directement à l'action du soleil. Les feuilles, qui à cette période de la végétation commencent à se détacher d'elles-mêmes, achèvent rapidement de se dessécher et de tomber, et les tiges restent uniquement garnies de leurs cosses qui sèchent en conservant une couleur verte très intense. Le grain, dans ces mêmes conditions, reste également vert intérieurement et extérieurement, et acquiert la finesse de peau qui contribue, avec sa coloration, à lui donner sa grande valeur commerciale.

HARICOT FLAGEOLET JAUNE.

SYNONYME : Haricot **quarantain** jaune.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long yellow flageolet ; (AM.) Long yellow six weeks bean.

Plante vigoureuse, franchement naine, mais atteignant 0^m40 à 0^m45 de hauteur ; feuilles grandes, amples, d'un vert un peu grisâtre, un peu plissées, mais à peine cloquées ; fleurs blanches.

Grandes cosses, longues, droites, larges, pouvant convenir, quoiqu'un peu pâles, pour la production des haricots verts. Grain oblong, peu courbé en rognon, long de 0^m015 à 0^m018, large de 0^m007 à 0^m008 et presque aussi épais, de couleur chamois unie ; à part l'ombilic, qui est blanc et entouré d'un cercle brun. Le litre de grains pèse 775 grammes, et 100 grammes en contiennent 220.

Le grain se consomme habituellement frais et avant d'avoir atteint tout son développement. On peut généralement écosser le **H.** flageolet jaune un peu avant le flageolet à grain blanc ; il est beaucoup plus productif.

Le *Haricot Dalbin* est une variété du H. flageolet jaune à cosse un peu plus longue.

Le *Haricot Saxon*, au contraire, a la cosse plus courte et le feuillage plus blond.

HARICOT FLAGEOLET ROUGE.

SYNONYME : Haricot rognon de coq.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long scarlet flageolet bean, Canadian or Crimson wonder B.

Plante vigoureuse, à peu près de la même taille que le H. flageolet jaune, mais d'un vert bien plus foncé ; feuilles étroites, longues, pointues ; fleurs d'un blanc rosé.— Cosses droites et longues. Grains longs de 0^m018 à 0^m020, larges de 0^m008 et épais de 0^m006 à 0^m007, presque cylindriques, droits ou légèrement courbés en rognon, entièrement d'une couleur rouge lie de vin. Le litre pèse en moyenne 775 grammes, et 100 grammes contiennent environ 155 grains.

Cette variété est une des plus rustiques et des plus productives ; elle est surtout cultivée pour son grain, qui est d'une qualité remarquable en sec. Ses helles cosses, longues et droites, sont excellentes pour haricots verts.

HARICOT FLAGEOLET GLOIRE DE VITRY.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Fame of Vitry flageolet bean.

Variété plus petite et plus hâtive, issue de la précédente. Tige vert clair, de 0^m40 de longueur ; feuilles larges et pointues ; fleurs lilas pâle.

Cosses longues de 0^m17, généralement solitaires et contenant ordinairement six grains semblables à ceux du H. flageolet rouge, mais un peu plus petits. Un litre pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

La plante, productive et hâtive, est recommandable pour la production des filets, qui sont très recherchés sur les marchés.

HARICOT FLAGEOLET BEURRE NAIN.

Noms ÉTR.: AM. Flageolet wax Canterbury bean ; Crimson or Scarlet flageolet wax B.

Plante vigoureuse, quoique franchement naine, atteignant 0^m40 ou 0^m45 de hauteur ; feuilles très grandes, unies, d'un vert blond ou jaunâtre ; fleurs lilas.

Cosses longues, larges et droites, ou faiblement arquées, tout à fait jaunes comme celles des Haricots d'Alger, mais un peu aplaties et pointues comme celles des haricots à écosser. Grain à peu près exactement semblable à celui du H. flageolet rouge comme forme, grosseur et couleur.

Le H. flageolet beurre nain est une variété très distincte et très belle. Les cosses, malgré leur apparence, ne sont pas très franchement sans parchemin, au moins quand elles approchent de la maturité ; mais, prises avant que le grain se soit trop complètement développé, elles sont très tendres, charnues et bonnes comme haricot mangetout.



Haricot flageolet beurre nain.
HM. au huitième.



Haricot nain du Bouscat.
Réd. au huitième

HARICOT NAIN DU **BOUSCAT**.

SYNONYME : H. Béglais.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Bouscat very early long-podded forcing bean.

Variété assez voisine, par ses caractères de végétation, du H. noir de Belgique; s'en distinguant cependant par sa plus grande vigueur, sa production plus abondante, ses cosses plus longues et la couleur de son grain.

Plante naine, de 0^m30 environ de hauteur, à tiges vert franc; feuilles larges, pointues, vert foncé luisant; fleurs blanches. — Cosses vert clair, longues, cylindriques, réunies par deux ou trois. Grain café au lait, long de 0^m014 à 0^m015, large de 0.006 à 0^m008 et épais de 0^m004 à 0^m005. Le litre de grains pèse 730 grammes, et 100 grammes contiennent environ 290 grains.

Cette variété convient parfaitement à la culture forcée sous châssis; elle donne aussi de bons résultats en pleine terre, dans les endroits bien exposés et abrités, où l'on sème les haricots pour en obtenir des filets de bonne heure.

Le H. *Orange*, cultivée à Bègles et aux environs, a le grain identique à celui du H. nain du Bouscat, mais sa production est plus successive.

HARICOT FLAGEOLET NOIR

SYNONYME : Haricot noir de Salerno.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Negro* long pod flageolet or Black Canterbury bean.

Variété bien distincte et l'une des plus recommandables pour la production des haricots verts ; feuillage ample, peu cloqué, d'un vert foncé, en général étalé horizontalement et non pendant; fleurs lilas.

Ce haricot est surtout remarquable par la longueur de ses aiguilles ou jeunes cosses, qui sont minces, très droites et presque cylindriques. Le grain est de médiocre grosseur, long de 0^m015 à 0^m016, presque aussi épais que large (0^m005) et entièrement noir; à cause de sa couleur, on ne l'emploie ni frais ni sec, et la plante ne se cultive que pour la production des aiguilles. Le litre de grains pèse 770 grammes, et 100 grammes en contiennent environ 280.

HARICOT NAIN EXTRA-HATIF PRINCE NOIR.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Black Prince extra early bean.

Plante naine. Tige verte de 0^m35 à 0^m40 ; feuillage léger, vert clair, souvent panaché de taches plus foncées ; feuilles petites, arrondies, dentées et gaufrées ; fleurs violettes, abondantes. — Cosses longues de 0^m43 à 0.44, plates, généralement réunies par deux. Grains au nombre de six par cosse, noirs, très petits, plats, minces et peu allongés, longs de 0^m012, larges de 0^m007 et épais de 0^m004. Le litre pèse 740 grammes, et 100 grammes contiennent environ 435 grains.

Cette variété se distingue par la teinte très verte de toutes ses parties et en particulier par la coloration également verte que conservent ses cosses à l'approche de la maturité complète. Le H. Prince noir est une excellente race pour la production des aiguilles et convient aussi pour la culture forcée.

On reconnaît sans peine, à première vue, que ce haricot doit descendre d'une des formes à cosse et grain verts qui procèdent du H. flageolet vert ou du H. Chevrier. Ce caractère a peu d'importance en ce qui concerne le grain, que sa couleur noire rend peu propre à la consommation : mais il influe visiblement sur l'apparence et la qualité marchande des filets.



Barjot noir hâtif de Belgique.
Réd. au dixième



Haricot nain extra-hâtif Prince noir.
Réd. au huitième.

HARICOT NOIR HATIF DE BELGIQUE.

SYNONYMES : Haricot du Mexique (à Bordeaux), H. parisien (Midi).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Negro black bean, Dwarf Belgian B., Early black wonder B.

Petite variété naine, précoce, généralement employée pour la culture forcée sous châssis. La plante, quand elle est bien franche, ne dépasse guère 0^m25 à 0.30 de hauteur ; elle forme une petite touffe compacte ; feuilles moyennes, assez pointues, peu cloquées, d'un vert un peu pâle et terne ; fleurs-lilas.

Cosses droites, bien vertes tant qu'elles sont très jeunes, plus tard légèrement panachées de violet. Le grain est assez petit, peu aplati et légèrement courbé en rognon ; il ne dépasse guère 0.012 à 0^m015 de longueur et est d'un très beau noir avec l'ombilic blanc. Le litre pèse en moyenne 765 grammes, et 100 grammes contiennent environ 430 grains.

Parmi les nombreuses sous-variétés du H. noir hâtif de Belgique, les suivantes sont les plus importantes : *Haricot noir hâtif de Vitry*, *H. nain nègre très hâtif*, *H. remontant nain noir de Crépieux*, *H. Albert*.

HARICOT NAIN NOIR DE L'HERMITAGE.

Variété méridionale du H. noir de Belgique, s'en rapprochant beaucoup par tous ses caractères. La plante est toutefois légèrement plus haute ; la cosse

plus longue, atteignant jusqu'à 0m 15, et les grains, au nombre de six par cosse sont un peu plus gros, quoique d'ailleurs de même forme et de même couleur.

Cette race est **très** estimée par les maraîchers de la Provence.

HARICOT NAIN LE BLEU.

Nom ÉTRANGER ■ ANGL. Black-blue seeded bean.

Variété naine assez tardive; plante dressée et vigoureuse, se tenant bien, ne dépassant pas 0m 50 de hauteur. Tiges fortes, d'un vert clair, feuillage foncé, lisse, peu réticulé; fleurs lilas formant des grappes qui s'élèvent au-dessus du feuillage.



Cosses très longues et plates, vert pâle, mesurant environ 0m 5 à 0m 14 de long, 0m 007 à 0m 009 de large et 0m 007 d'épaisseur, généralement réunies par deux, et contenant de six à huit grains allongés, d'un noir bleuâtre. Le litre de grains pèse ordinairement 320 grammes, et 100 grammes en contiennent environ 200.

Le **H.** nain Le Bleu, très productif et très résistant à la maladie, est par excellence une variété de grande culture qui a déjà fait ses preuves; malgré sa toute récente apparition sur le marché de Paris, elle y est déjà fort estimée.

— — —
Haricot nain Le Bleu.
1860. au huitième.

Comme les quatre précédentes et en raison de la couleur de son grain, elle ne se cultive absolument que pour la production des haricots verts.

HARICOT CHOCOLAT.

Variété très naine et très précoce, à feuilles petites, allongées, peu cloquées, d'un vert clair; fleurs lilas. — Cosses assez courtes et remarquablement courbées, formant souvent une demi-circonférence. Grain plat, assez échancré en rognon, de 0m 012 à 0m 015 de long, variant de la couleur chamois au gris foncé ardoisé, et présentant souvent les deux couleurs sur le même grain. Le litre pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 330 grains.

Surtout remarquable par sa grande précocité, le **H.** chocolat convient parfaitement aux cultures sous châssis, pour obtenir de bonne heure des haricots à écosser.

Le *Haricot Conste de Vougy* et le *H. nain d'abondance*, variétés aujourd'hui à peu près abandonnées, se rapprochaient beaucoup du **H.** chocolat. Elles étaient moins hâtives, et par suite moins recommandables que ce dernier.

HARICOT JAUNE CENT-POUR-UN.

SYNONYMES: Haricot jaune de la Drôme, H. de tous les jours (Auvergne).

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Yellow Hundred-to-one or Dwarf yellow Hundredfold.

Petite variété naine et très rustique. Plante ramassée, à feuilles moyennes, légèrement gaufrées, d'un vert foncé un peu grisâtre; fleurs blanches tournant au jaune. — Cosses assez courtes, nombreuses, contenant quatre ou cinq grains

droits, presque cylindriques, quelquefois carrés du bout et d'une couleur jaune foncé tirant sur le brun. Le litre pèse en moyenne 815 grammes, et 100 grammes contiennent environ 475 grains.

C'est une variété assez productive, qui est surtout répandue dans l'est de la France, où on la cultive souvent dans les vignobles.

HARICOT JAUNE TRÈS HÂTIF DE CHALANDRAY.

Race extrêmement naine et des plus hâtives, n'excédant guère 0^m25 de haut et formant une touffe compacte; feuilles petites et allongées, d'un vert gai: fleurs blanches ou rosées. — Cosses minces et assez longues, légèrement arquées. Grain petit, presque cylindrique, peu échancré, ne dépassant guère 0^m012 de longueur, de couleur brune ou acajou clair. Le litre pèse ordinairement 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 330 grains.

Cette variété, à peu près aussi précoce que le H. flageolet très hâtif d'Étampes, convient surtout pour la culture forcée; on peut en obtenir des haricots verts et des grains frais à écosser.

HARICOT

NAIN JAUNE EXTRA-HÂTIF.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Extra early yellow dwarf bean.

Plante naine, de 0^m25 à 0^m30 de hauteur. Tige vert clair; feuillage léger, moyen, vert blond, jaunissant de bonne heure. — Cosses longues de 0^m13, plates, vert clair, réunies en grappes de quatre à six au sommet des tiges et dépassant le feuillage, qui s'éteint rapidement. Grain allongé et jaune, long de 0^m013, large de 0^m007, épais de 0^m006; les cosses en contiennent ordinairement cinq.



Haricot nain jaune extra-hâtif.
Réd. au huitième.

Cette variété surpasse en précocité tous les autres haricots à grain coloré et convient bien pour la culture forcée. Ses cosses sont excellentes en filets.

HARICOT BARBÈS NAIN.

SYNONYME: Haricot nankin (Suisse).

Très voisin, par la plupart de ses caractères, du H. jaune cent-pour-un, le H. Barbès nain en diffère cependant par sa taille un peu plus forte et sa plus grande vigueur. Il a aussi le grain plus gros, plus allongé et d'un jaune sensiblement plus clair, se rapprochant comme couleur de celui du H. jaune du Canada, mais droit, cylindrique, et souvent carré aux deux extrémités. Le litre pèse 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 425 grains.

Les cosses, comme celles du H. cent-pour-un, sont très pleines, très charnues et peuvent, presque jusqu'à leur développement complet, être mangées tout entières comme celles des haricots sans parchemin.

Le H. Barbès nain est surtout estimé et cultivé dans le midi de la France, ainsi qu'en Algérie, où on l'apprécie tout particulièrement pour la production des haricots verts.

HARICOT SUISSE BLANC.

SYNONYMES : Haricot lingot, H. abondance, Pois cochon, Pois de Rouen.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White Swiss *or* Common white Canterbury bean, Royal dwarf white B.; (AM.) White kidney dwarf B.

On réunit sous le nom de *Haricots suisses* un certain nombre de variétés qui présentent en effet des caractères de végétation presque identiques et ne diffèrent guère que par la couleur de leur grain. Ces haricots reçoivent en Italie le nom de *fagioli cannellini*; à Bordeaux on les appelle *Haricots capucine*. Presque tous présentent le défaut de *filer* plus ou moins, c'est-à-dire (le développer, au-dessus des quelques ramifications qui portent les feuilles et les fleurs, une tige grêle plus ou moins longue, qui ne porte pas de cosses et ne s'attache pas comme celle des haricots à rames.

Le H. suisse blanc présente quelquefois ce défaut; il a par contre de grandes qualités, dont les principales sont sa fertilité et son tempérament très robuste, qui le rend très propre à la culture dans les champs. Tige forte, haute de 0.45 à 0^m50; feuillage ample, très rude, d'un vert foncé, quelquefois finement cloqué; fleurs blanches, grandes.

Cosses longues et nombreuses, contenant cinq ou six grains blancs, droits, presque cylindriques, souvent aplatis à un bout, ce qui lui a fait donner le nom de H. *lingot*. Le grain est, en général, long d'environ 0^m018, large et épais de 0^m008. On peut le consommer sec, quoiqu'il ait la peau un peu épaisse. Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

Dans la Picardie, on désigne sous le nom de *Haricot Bise du Nord*, tantôt le H. suisse blanc, tantôt le H. de Soissons nain.

HARICOT SUISSE NAIN BLANC HATIF.

SYNONYMIE : H. de *Sallandre* nain.

Cette jolie sous-variété du haricot précédent, présente sur le type l'avantage de ne pas *filer* et de *mûrir* son grain quelques jours plus tôt. La plante est plus naine, plus égale, d'une taille et d'une précocité plus régulières. Les cosses et les grains n'en diffèrent pas sensiblement. Le litre de grains pèse ordinairement 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

HARICOT DE BAGNOLET.

SYNONYMES : Haricot suisse gris, H. petit gris, Il. *Étourneaud* (Normandie).

Nom ÉTRANGER : ANGL. Black speckled dwarf bean.

Cette variété est une des plus répandues aux environs de Paris pour la production des haricots verts. En général, le H. de Bagnolet ne lile pas et se montre en cela supérieur à la plupart des haricots suisses. Feuillage ample, d'un vert foncé, peu cloqué; tige atteignant 0^m35 à 0^m40 de hauteur; fleurs lilas.

Cosses droites, longues, bien vertes, presque cylindriques dans leur jeunesse. Grain droit, long, arrondi aux deux bouts, presque aussi épais que large, d'un violet noirâtre, marqué de panachures nankin qui n'occupent jamais plus d'un tiers de la surface et sont quelquefois réduites à quelques taches claires sur un fond presque noir. Le litre pèse en moyenne 755 grammes, et 100 grammes contiennent environ 235 grains.

Le *Haricot gris de tous les jours* a le grain presque identique à celui du H. de Bagnolet, mais toutefois un peu plus petit.

HARICOT DE **BAGNOLET** A FEUILLE D'ORTIE.Nom ÉTRANGER : ANGL. *Nettle-leaved* Bagnolet bean.

Sous-variété un peu plus précoce du H. de Bagnolet. Plante de 0^m40 de hauteur ; tige vert clair, très ramifiée. Diffère du Bagnolet ordinaire par les dimensions et l'aspect des feuilles, qui sont plutôt petites, très cloquées et réticulées, de teinte variant entre le vert foncé et le vert clair ; par ses fleurs blanches et ses cosses plus longues (Om 18) et aplaties. Même grain que le H. de Bagnolet, au nombre de six par cosse.



Haricot nain parisien.

Réd. au huitième.

Haricot de Bagnolet.

Réd. au huitième.

HARICOT NAIN PARISIEN.

SYNONYMES : Haricot Merveille de Vitry, H. Souvenir de Deuil.

Nom ÉTRANGER : ANGL. *Dwarf Parisian* bean.

Plante vigoureuse, formant des touffes de 0^m40 de hauteur. Tige bien verte; feuilles larges, vert foncé, un peu cloquées et réticulées; fleurs lilas.

Cosses longues de 0^m18 à 0^m19, droites, réunies par deux ou trois, marquées de zébrures noires qui disparaissent à la cuisson. Grains aplatis, en rognon, tigrés de violet-noir sur fond chamois, longs de 0^m017, larges de 0^m008, épais (le 0^m006, au nombre de six par cosse. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 200 grains.

C'est un très bon haricot hâtif pour le potager, mais il est surtout recommandable pour la grande culture où il produit abondamment et de bonne heure, devant de dix jours environ le H. Bagnolet et ses similaires, ce qui constitue, au point de vue de la vente, un avantage des plus importants. Il est très cultivé dans la région parisienne pour la production des haricots verts.

La variété cultivée en Italie sous le nom de *H. de Torre Annunziata* est très voisine du H. nain parisien. Ses cosses sont seulement plus courtes, plus plates et marbrées de brun; elle lui est, en somme, inférieure.

HARICOT NAIN GLOIRE DE LYON.

SYNONYMES : Haricot nain gris de Caluire, H. petit gris (Orléanais).

Par l'aspect des cosses et du grain, ce haricot se rapproche un peu du H. de Bagnolet ; il en diffère toutefois bien nettement par différents caractères : d'abord la plante forme des touffes moins compactes et moins ramifiées; les

feuilles, plus grandes, sont d'un vert plus grisâtre; les cosses, plus larges et aussi plus aplaties, sont notablement moins nombreuses que dans le Haricot de Bagnolet; le grain, un peu moins gros, est marbré de jaune foncé sur fond



Haricot nain Gloire de Lyon.

Réd. au huitième.

brun, il est droit, mince et très faiblement courbé en rognon. Le litre de grains pèse 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

Au point de vue de la végétation, le H. nain Gloire de Lyon se recommande surtout par sa grande précocité, qui permet de commencer à cueillir pour le marché huit ou dix jours plus tôt que sur le H. de Bagnolet; par contre, la production est moins abondante et moins soutenue qu'avec ce dernier. Le H. Gloire de Lyon est donc surtout

à recommander pour les environs des grandes villes, où les cultivateurs font plusieurs semis successifs et où il est d'une grande importance d'arriver au marché quelques jours plus tôt que les autres producteurs.

HARICOT NAIN MERVEILLE DE PARIS.

SYNONYMES : Haricot *quarantain* (Orléanais), H. petit gris (Environs de Paris).

Nom ÉTRANGER : ANGL. Marvel of Paris dwarf bean.

Plante vigoureuse, ne dépassant pas 0m40. Tige grosse, vert clair; feuillage vert blond, pointu, très peu réticulé. Cosses longues de 0.14, lines, bien cylindriques et très légèrement panachées, généralement réunies par deux et contenant ordinairement six grains. Ceux-ci gros et épais, d'un violet foncé panaché de jaune, longs de 0^m014, larges de 0^m007 et épais de 0.006. Le litre de grains pèse 845 grammes, et 100 grammes contiennent environ 330 grains.

Vraisemblablement, cette race tire son origine de l'ancien H. (le Bagnolet; le grain du H. Merveille de Paris en reproduit, en effet, assez exactement l'apparence; il est cependant moins gros et moins long. C'est une variété de grande culture relativement précoce, très vigoureuse, rustique et productive, appréciée surtout pour la longueur de ses cosses.

La variété connue depuis quelques années sous le nom de *Haricot Merveille des Halles*, paraît être extrêmement voisine du H. nain Merveille de Paris.

HARICOT NAIN EMPEREUR DE RUSSIE.

SYNONYME : II. coloré de Bosco reale.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Dwarf Emperor of Russia bean.

Variété naine, demi-hâtive. Plante assez trapue, ne dépassant pas 0^m40. Tige vert franc; feuilles grandes, vert clair, un peu gaufrées; fleurs lilas pâle.

Cosses longues de 0.15, rondes, d'un vert clair, très charnues, contenant généralement six grains, longs et minces, couleur chocolat clair avec marbrures plus foncées, longs de 0.015, larges de 0.006, épais de 0^m006. Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 370 grains.

Le Haricot Empereur de Russie est une variété très productive, excellente pour la cueillette en vert, surtout dans les climats un peu chauds. D'autre part, le grain récolté à maturité a l'avantage de ne pas se tacher aussi facilement que celui de la plupart des autres variétés.



Haricot Empereur de Russie, nain.

Plante *red.* au huitième; eusses au quart; grain de grosseur naturelle.

HARICOT SUISSE ROUGE.

SYNONYMES : Haricot à la reine, H. de Marcoussis, H. lie de vin (Bourbonnais).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Red speckled bean*; Long spotted French B.

Plante vigoureuse, ramifiée, mais ne filant ordinairement pas; feuillage raide, pas très grand ni très ample, uni, d'un vert un peu grisâtre; fleurs lilas ou rosées. — Grain allongé, presque droit, marbré de taches lie de vin généralement allongées et formant des stries longitudinales sur un fond rouge pâle. Le litre pèse 780 grammes, et 100 grammes contiennent environ 200 grains.

Cette variété est très productive, et le grain sec en est assez estimé.

Le *Haricot suisse sang de bœuf* ou *H. indien* ne se distingue du H. suisse rouge que par son grain rouge foncé pointillé de blanc ou de saumoné.

La variété cultivée en Amérique sous le nom de *Improved Goddard* or *Boston Favorite*, présente assez d'analogie avec notre H. suisse rouge.

HARICOT RUSSE NAIN.

SYNONYME : Haricot rouge d'Amérique nain, H. parisien (Bretagne).

Très bonne variété de haricot nain, convenant aussi bien qu'aucune autre à la production des haricots verts. La plante est très vigoureuse; elle porte des feuilles extrêmement larges, finement cloquées, d'un vert foncé un peu terne; fleurs lilas.

Cosses très droites, d'une longueur et d'une beauté remarquables. Le grain, qui a quelque analogie de forme et de couleur avec celui du H. ventre de biche, que nous mentionnons un peu plus loin, présente une particularité qui le fait facilement reconnaître entre tous : c'est que la peau est complètement mate, au lieu d'être luisante et pour ainsi dire vernissée, comme dans les autres haricots.

Le litre pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 200 grains.

Il en existe une sous-variété à grain noir, petit, dont les cosses sont peut-être encore plus longues et plus cylindriques que celles de la variété type. La cosse contient souvent six et même sept grains, et, comme ces grains sont longs de 0.015 à 0.018, et qu'en outre ils ne se touchent pas, mais sont toujours séparés par un certain intervalle, on comprendra facilement que la cosse doive être fort longue.

HARICOT SAINT-ESPRIT.

SYNONYMES : Haricot à la religieuse, H. à l'aigle.

Noms ÉTR. : ANGL. Long white black eye B., Spread Eagle B. — ITAL. *Fagiolo dall' aquila*.

Encore une variété naine à cosse parcheminée qui paraît rentrer dans la section des Haricots suisses. — Plante haute, atteignant et dépassant 0^m40 ; feuillage d'un vert franc, ample, allongé, finement cloqué ; fleurs blanches assez grandes. Cosses droites, assez longues. Grain bien plein, un peu courbé en forme de rognon, complètement blanc, sauf au voisinage de l'ombilic, où il est marqué d'une tache noire ou brune dont la forme rappelle assez bien la silhouette d'un oiseau qui aurait les ailes étendues. On peut y voir soit un aigle, soit une colombe, et de là viennent ses noms les plus habituels.

Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.

HARICOT SHAH DE PERSE.

SYNONYMES : Haricot noir nain à parchemin, H. noir de *Barbentane* (Provence).

NOM ÉTRANGER : ANGL. The Shah long podded bean.

Plante très vigoureuse, franchement naine en ce sens qu'elle ne file absolument pas, mais formant des touffes vigoureuses et très dressées qui ne s'élèvent pas à moins de 0^m40 ou 0^m50 de hauteur ; feuilles très grandes et très

amples, d'un vert foncé, unies et non gaufrées ; fleurs lilas, faisant place à des cosses vertes, droites, d'une longueur et d'une beauté tout à fait extraordinaires.

Ces cosses l'emportent de beaucoup sur celles du H. flageolet noir et même du H. russe nain : elles sont non seulement très longues, mais très fines et arrondies, et réunissent au plus haut degré toutes les qualités qu'on recherche pour les haricots verts. Grain noir, étroit, droit ou très faiblement courbé en rognon, légèrement aplati, long de 0^m12 à 0^m015, large de 0^m005 à 0^m006, épais de 0^m003 à 0^m004 ; ombilic blanc. Le litre pèse en moyenne 820 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.



Haricot Shah the Perse.

Réd. au huitième.

Par ses caractères de végétation, le H. Shah de Perse rentre nettement dans la série des Haricots suisses, mais on peut dire qu'il dépasse tous les autres par la longueur et la beauté de ses aiguilles ; c'est certainement, de toutes les variétés cultivées jusqu'ici, le haricot le plus recommandable pour la production des haricots verts de choix. Sa taille ne permet pas de le cultiver sous châssis ; il convient bien mieux à la culture de saison en pleine terre.

Le *Haricot Legrand* est une variété légèrement plus tardive du H. Shah de Perse.

HARICOT ROUGE D'ORLÉANS.

SYNONYMES : Haricot Barbote, Pois **ciche** rouge (Jargeau).

Race franchement naine ou filant quelquefois un peu; à tiges grosses et courtes, formant une touffe compacte assez large ; feuillage raide, moyen, cloqué, d'un vert foncé luisant ; fleurs violettes.

Cosses assez nombreuses, courtes, légèrement arquées, contenant quatre ou cinq grains ovoïdes, assez petits, ne dépassant guère 0^m010 de longueur, d'un rouge foncé légèrement brunâtre, à ombilic blanc cerclé de noir.

Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

Ce haricot se cultive dans les vignes de l'Orléanais, comme le H. jaune **cent-pour-un** et le H. turc dans celles de la Bourgogne. C'est à tort qu'on le confond quelquefois avec le H. rouge de Chartres, qui est un haricot à rames, et dont le grain est plus plat et plus carré.

HARICOT DE SOISSONS NAIN

SYNONYMES : Haricot gros pied, H. lève à deux, H. de Massy, H. Palaiseau.

Variété franchement naine, précoce et productive. Plante trapue, basse : feuillage assez ample, uni, d'un vert foncé luisant. Ce haricot ne tile pas, mais les grappes de gousses dépassent quelquefois le feuillage ; fleurs blanches.

Cosses généralement courbées et de largeur irrégulière par suite de l'inégal développement des grains. Ceux-ci, beaucoup moins gros que chez le H. de Soissons à rames, ressemblent plutôt à ceux du H. de **Liancourt** ; ils sont blancs, assez plats et passablement courbés en rognon. Le litre pèse en moyenne 7!10 grammes, et 100 grammes contiennent environ 260 grains.

Le *Haricot Régnier* est une variété du H. de Soissons nain, caractérisée par sa tendance à filer. — Le *haricot Nisard*, cultivé dans le Midi, ressemble au H. Régnier, et, comme lui, est inférieure au H. de Soissons nain.

HARICOT DE SOISSONS NAIN VERT.

Obtenu par feu **M. Bonnemain**, ce haricot, par sa végétation et la forme de son grain, se rapproche plus qu'aucune autre variété du H. de Soissons nain. Il est aussi franchement nain que lui, aussi productif, un peu plus précoce et à feuillage plus foncé.

Cosses recourbées, longues de 0m15, larges de 0m013, généralement réunies par deux, et contenant six grains, verts, gros, larges, d'excellente qualité; longs de 0m016, larges de 0^m008 et épais de 0^o005. Un litre pèse 820 grammes, et 100 grammes contiennent environ 240 grains.



Haricot de Soissons nain vert.

Réd. au huitième.

Ce haricot complète heureusement la série des variétés naines à grain vert, où il est seul à posséder un gros grain. La méthode à suivre pour conserver au grain, même sec, sa couleur verte, est la même que celle que nous avons déjà indiquée au bas de la page 300.

HARICOT SABRE NAIN TRÈS **HÂTIF** DE HOLLANDE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf scimitar white bean, Dwarf Case-knife
or White Dutch bean.

Cette variété, qui est très distincte et d'un grand mérite, diffère complètement de l'ancien H. sabre nain, qui est aujourd'hui abandonné. Le H. sabre nain très hâtif de Hollande est une plante basse, très trapue, à grandes feuilles un peu cloquées, d'un vert foncé et lustré; fleurs blanches.



Haricot sabre nain très hâtif de Hollande.

Réd. au huitième.

Cosses longues et larges, droites et bien remplies.

Le grain, relativement large, a environ 0^m015 à 0.016 de longueur sur 0^m008 ou 0^m009 de largeur et 0^m006 d'épaisseur; il est d'un blanc pur et a la peau quelquefois un peu ridée. Le litre pèse en moyenne 750 grammes, et 100 grammes contiennent environ 225 grains.

Ce haricot fleurit à peu près en même temps que le H. flageolet

blanc, et sa précocité ainsi que la beauté de son grain en font une variété tout à fait précieuse pour la culture forcée sous châssis.

HARICOT BLANC PLAT COMMUN.

SYNONYMES : Haricot commun blanc à rames, H. **Escoplets** (Hérault).

Ancienne variété qui se fait encore dans certains pays, pour la grande culture. On pourrait presque aussi bien la classer dans les variétés à raines; car, malgré que les tiges ne s'attachent pas bien, elles s'allongent considérablement et traînent sur le sol. Feuillage abondant, un peu cloqué, plutôt petit que large, d'un vert assez foncé; fleurs blanches.

Cosses assez courtes, contenant quatre ou cinq grains moyens, à peu près de la forme de ceux du H. de **Liancourt**, luisants et d'un très beau blanc.

Le litre pèse en moyenne 780 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

HARICOT ROND BLANC COMMUN.

Comme la précédente, cette variété très irrégulière de taille et filant beaucoup, pourrait presque être classée dans les haricots à rames.

Tige grêle, vert clair, atteignant 1 mètre; feuilles d'un vert franc, lisses; fleurs blanches. Cosses vert clair, ne dépassant pas 0^m13 de long sur 0^m012 de large et contenant généralement six grains, blancs, arrondis, longs de 0^m010 à 0^m012, larges et épais de 0.008. Un litre pèse en moyenne 820 grammes, et 100 grammes contiennent environ 230 grains.

Malgré sa tenue défectueuse, cette race est très répandue dans la grande culture en vue de la récolte du grain.

La variété cultivée au Canada sous le nom de *Pea bean* et aux États-Unis sous les noms de *Vau white*, *Boston small pea bean*, diffère très peu de notre Haricot rond blanc commun.

HARICOT COMTESSE DE **CHAMBORD**.

SYNONYME : Haricot riz nain.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Dwarf rice white bean.

Plante naine, mais extrêmement ramifiée, formant des touffes qui arrivent à mesurer 0.70 à 0^m80 de diamètre ; feuilles très nombreuses, assez pointues, moyennes ou petites, d'un vert franc ; fleurs blanches.

Cosses courtes, mais très nombreuses, contenant cinq ou six grains ; ces grains sont blancs, ovoïdes, de 0^m008 à 0.010 de longueur sur 0.006 de largeur et presque autant d'épaisseur. La peau en est excessivement fine et la qualité remarquable ; aussi sont-ils très estimés comme haricots à consommer en sec. Le litre pèse en moyenne 825 grammes, et 100 grammes contiennent environ 650 grains.

Malgré la petitesse de son grain, cette variété est très productive ; elle a le défaut d'être un peu tardive. ce qui est cause que le grain se tache quelquefois dans les années où l'automne est froid et humide.

Il en existe une variété à très petit grain et à cosses extrêmement nombreuses, connue sous le nom de *Haricot nain de Hongrie* ou *H. riz de Hongrie* ; elle n'est pas aussi cultivée.

On rencontre encore de temps en temps dans les cultures les variétés suivantes de haricots nains à écosser :

II. de Bagnolet blanc. — Cette belle race, vigoureuse et rustique, se rapproche assez du li. de Bagnolet ou H. suisse gris par ses caractères de végétation, mais elle en diffère complètement par son grain blanc, assez aplati et en forme de rognon. Elle convient aussi bien à la consommation en grain sec qu'à la production en vert.

II. de Naples. — On réunit sous cette dénomination plusieurs races de haricots à grains blancs, ovoïdes, tels qu'on les importe en grande quantité du midi de l'Italie et de la Sicile. C'est plutôt un nom commercial que la désignation d'une variété bien distincte.

II. deux points. — Variété tardive, à longue cosse. Grain petit, long, blanc, nettement taché de deux points noirs près de l'ombilic ; elle se rapproche à ce point de vue du Haricot Incomparable, mais elle est beaucoup plus forte et plus tardive que ce dernier.

H. flageolet Victoria. — Variété assez analogue au H. Saint-Esprit ou H. à la religieuse ; à cosse forte, de 0^m20 de long ; grain gros, arqué, blanc, avec une grande tache rouge à l'ombilic.

II. Impératrice (SYN.: II. religieuse, II. Isabelle). — Par son port et aussi par son feuillage, ce haricot ressemble assez aux Haricots suisses, mais il a les cosses plus larges et légèrement courbées. Le grain en est grand, renflé, échancré en rognon et d'un coloris tout à fait remarquable : une large tache rouge foncée occupe tout le pourtour de l'ombilic et s'étend à peu près sur le tiers de la surface du grain ; tout le reste est d'un blanc pur, parsemé d'un grand nombre de petites taches rouges tranchant très nettement sur le fond.

H. jaune hâtif de six semaines (SYN.: H. jaune du Caucase). (ANGL. *Round yellow or Six weeks bean*). — Variété très naine, trapue et ramassée, extrêmement précoce ; le grain en est ovoïde, jaune et cerclé à l'ombilic de couleur plus foncée, il présente une certaine analogie d'aspect avec le H. jaune du Canada.

H. lingot rouge. — Ne se distingue du H. suisse rouge que par son grain plus pâle et non jaspé.

Il. nain gigantesque. — Cette variété peut également se rapporter aux Haricots suisses; elle est remarquable par l'ampleur de son feuillage et la longueur de ses cosses, mais elle est presque complètement abandonnée aujourd'hui en faveur de la race améliorée du H. suisse blanc.

H. nain gris maraîcher. — Variété voisine du H. de Bagnolet, à cosses longues, droites, fines; grain allongé, café au lait et lie de vin.

H. nain hâtif panaché (SYN.: *H. d'Ilsebourg*). — Race très naine, à grande feuille vert clair. Cosses droites, assez longues et larges, un peu plates et pâles; grain oblong, droit, fortement marbré de brun sur fond jaune foncé. Maturité très hâtive. Cette jolie petite race se range dans la série des Haricots suisses, elle est recommandable pour la culture de primeurs en pleine terre.

H. nain vert de Vaudreuil. — Plus robuste et plus productif que les Flageolets, il en diffère en outre sensiblement par sa cosse plus droite et plus ronde. Grain vert, court, presque carré, épais et renflé.

Il. plein de La Flèche. — Bonne race trapue et vigoureuse, qui se rapproche à la fois du H. de Bagnolet et du H. solitaire. Elle possède à peu près la végétation du premier et le grain du second.

Il. saumon du Mexique. — Un des plus précoces de tous les haricots à écosser. Plante basse; cosses courtes et assez larges; grain ovoïde aplati, de couleur rose saumoné avec un cercle brunâtre autour de l'ombilic.

H. solitaire (SYN.: 11. *Zé fin*, 11. *Quatre-au-pot*). (ANGL. *Bush Haricot*). — Plante touffue, à feuillage vigoureux; le grain est presque analogue à celui du H. de Bagnolet, mais cependant plus petit et plus violacé. — Le nom de ce Haricot vient de ce qu'il forme une forte touffe qui se ramifie beaucoup, de sorte que l'on peut semer chaque grain isolément.

H. suisse Bourvalais. — A grain blanc, marbré de violet clair.

H. suisse gros gris. — Le grain en est d'un blanc jaunâtre, panaché de noir.

H. turc (SYN.: *H. nain panaché tendre charnu géant de Hinwick*, *H. gris de Perse*). (ANGL. *Sion House bean*). — Cette variété, connue aussi à Bordeaux sous le nom de *Haricot parisien*, est rustique, productive et précoce, et se prête bien à la grande culture. Le grain se rapproche, par sa forme, des Haricots suisses et par sa couleur du H. de Prague.

H. ventre de biche. — A grain long, d'une couleur chamois clair devenant plus foncée avec l'âge et tout à fait brune autour de l'ombilic. C'est une bonne variété de grande culture.

Les variétés suivantes sont d'origine anglaise ou américaine :

Early Mohawk. — Variété très rustique, à cosses longues, plates, assez droites, présentant de l'analogie avec notre H. chocolat. — C'est un des haricots les plus cultivés aux États-Unis, où il est employé aussi bien pour la culture sous verre que pour celle de pleine terre. Grain jaune pâle marbré de violet foncé ou de brun.

Best of all. — Plante vigoureuse, ramifiée, passablement productive, demi-hâtive; cosses assez longues, bien charnues, d'un vert intense et prenant à la maturité une teinte plus claire, marquée de taches rouge vif. Le grain est jaune pâle pointillé de rouge foncé.

Currie's Rust-proof wax. — Ressemble assez au H. flageolet beurre nain, mais s'en distingue par la couleur de son grain, qui est noir. — Comme son nom l'indique, il est recommandé aux États-Unis pour sa résistance à la rouille.

Davis' kidney wax. — Genre de H. flageolet beurre nain, productif et rustique. Ses cosses longues, jaunes, assez droites, ne sont pas à vrai dire sans parchemin et doivent être cueillies jeunes: c'est pourquoi nous le mentionnons dans cette série. Grain long, blanc, en rognon.

Early light or pale dun et *Early dark dun.* — Ces deux races présentent beaucoup d'analogie avec notre H. flageolet jaune; cependant elles ont le grain unico-

lore, c'est-à-dire dépourvu de cercle autour de l'ombilic. — Elles se distinguent l'une de l'autre par la nuance du grain, qui est café au lait foncé dans le *light dun*, et couleur de café brûlé dans le *dark dun*.

Emperor William. — Se rapproche beaucoup, par le feuillage et la végétation, du H. sabre nain très hâtif de Hollande ; les cosses sont légèrement plus plates ; grain blanc, plat, un peu en rognon.

Mac Millan's American prolific. — Se rapproche passablement du H. turc (ANGL. Sion House bean) par l'aspect et la coloration du grain, mais il est un peu plus compact et forme des touffes plus ramassées.

Nec plus ultra. — Variété naine, trapue ; feuillage vert blond ; fleurs blanc carné. Le grain est analogue à celui du H. jaune cent-pour-un, mais les cosses sont plus longues que dans cette dernière variété.

New bountiful kidney. — Même grain que le H. flageolet jaune, mais plante plus dégagée, à feuillage plus léger et à cosses un peu plus blanchâtres.

New Mammoth negro. — Les cosses et le grain de ce haricot ressemblent assez à ceux du H. flageolet noir ; mais ses caractères de végétation et la teinte de son feuillage sont plutôt ceux du H. noir de Belgique. Pour cueillir en vert, le H. flageolet noir lui est certainement supérieur.

Newington wonder. — Cette petite variété ne peut guère être recommandée que pour la production sur couche de haricots à écosser. Les gousses sont trop courtes pour faire des haricots verts ; le grain est d'un jaune clair et remarquablement petit.

Osborn's early forcing. — C'est un bon haricot nain, ramassé, ramifié, donnant un grand nombre de cosses moyennes, qui contiennent quatre ou cinq grains courts, assez renflés, d'un brun foncé avec quelques macules jaune clair.

Le *Dwarf early Warwick* diffère peu du précédent. C'est une variété naine, assez hâtive. Cosses demi-longues, vert pâle, devenant jaune à la maturité ; grain obtus, lie de vin marbré de jaune.

Refugee (SYN. : *Thousand to one*). — Plante assez ramassée, à feuilles remarquablement longues, étroites, lisses et foncées ; fleurs violettes. Cosses droites, arrondies, charnues, d'abord vertes, puis lavées de violet à la maturité. Grain à peine en rognon, presque cylindrique, de couleur jaune clair panaché de lie de vin, et ressemblant au grain du H. Gloire de Lyon.

Le *Extra early Refugee* est une plante plus ramassée et plus hâtive que le type qui précède ; elle est aussi à feuilles d'un vert plus pâle.

Sir Joseph Paxton. — Petit haricot nain, de maturité très hâtive, à cosses assez courtes. Le grain ressemble presque exactement à celui du H. nain jaune cent-pour-un ; il en diffère assez sensiblement toutefois par sa couleur plus foncée, presque brune.

Stringless green pod. — Variété demi-hâtive, vigoureuse et productive, estimée aux États-Unis. Cosses longues, charnues, légèrement courbées, vert pâle. Grain marron foncé.

Sutton's Prolific negro dwarf. — Bonne variété du H. noir hâtif de Belgique, à cosses généralement plus longues.

The monster. — Haricot nain, extrêmement vigoureux, à feuilles énormes, se rapprochant, par l'ampleur de la végétation, des Haricots suisses les plus développés. Cousse moyenne, droite ; grain noir, plus long et plus courbé que celui du H. noir de Belgique. Plante passablement productive, demi-tardive.

William's new early. — Variété très précoce, assez productive, à grain et cosses marbrés de violet. La coloration des cosses, ainsi que leur forme aplatie, leur ôtent beaucoup de valeur comme haricots verts.

Yellow Canterbury. — Haricot nain à grain jaune, petit, renflé et droit, se rapprochant beaucoup de notre H. nain jaune cent-pour-un.

HARICOTS SANS PARCHEMIN *ou* MANGETOUT

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Edible podded beaus. — ALL. Zucker- oder Breeh-Bohnen.
DAN. Snitte-bonnen. — ITAL. Fagioli mangia tutto.

I. — Variétés à rames.

HARICOT BEURRE BLANC A RAMES,

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Tall white Algerian butter *or* White-seeded wax bean.
ALL. Weisse hohe dickschotige Butter-Bohne.

Plante assez vigoureuse, de 2 mètres environ de hauteur, très remarquable par la teinte blonde ou jaunâtre de son feuillage, qui suffit à la faire reconnaître même à distance ; tiges jaune de cire ou blanches, ainsi que les pétioles des feuilles ; fleurs blanches.

Cosses plus longues et plus minces que celles du H. d'Alger noir à rames décrit à la page suivante ; plus ou moins arquées, et contenant, assez espacés l'un de l'autre, cinq ou six grains blancs, ovoïdes, passablement allongés, atteignant 0^m014 ou 0^m013 de longueur. Le litre pèse 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Le H. beurre blanc à rames ne le cède en rien comme mangetout au H. d'Alger noir, et il a sur lui l'avantage de pouvoir être consommé sec, en raison de la couleur de son grain.

HARICOT BEURRE BLANC
ROI DES MANGETOUT, A RAMES.

Nom ÉTRANGER : ANGL. King of the skinless pole bean.

Plante très vigoureuse et productive, à tige forte, longue de 2^m50 ; feuillage abondant, large, vert blond, pointu, peu réticulé ; fleurs blanches, petites.

Cosses très nombreuses, atteignant 0^m15 de long sur 0^m013 de large, épaisses, charnues, en forme de serpette, réunies par deux ou trois et contenant cinq

à sept grains. Ceux-ci sont gros et blancs, carrés à une extrémité, longs de 0^m013, larges de 0^m009, épais de 0 0008. Le litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.

Ce haricot est remarquable par sa fécondité et par la qualité de ses cosses, qui restent tendres jusqu'à complète maturité.



577
TRAUBAU

Haricot beurre blanc Roi des mangetout.

Il d. au douzième; cosse à la moitié; grain grosseur naturelle.

HARICOT BEURRE DU CAMBRÉSIS.

Petite plante ne dépassant pas 1m50. Tige grêle, vert pale; feuillage léger, vert clair panaché de blond; fleurs blanches passant au jaune nankin.

Cosses longues de 0^m14, larges de 0015, droites, d'une belle couleur jaune beurre et contenant cinq ou six grains blancs, assez gros, courtement ovoïdes, dans le genre d'un H. coco, longs de 0.012, larges de 0409, épais de 0m007. Le litre pèse en moyenne 850 grammes et 100 grammes contiennent environ 190 grains.

Cette variété, en dehors de sa fécondité et de la qualité excellente de ses cosses, est d'une constitution absolument robuste qui lui permet de résister victorieusement à la maladie dont souffrent trop souvent les autres variétés de haricots à rames.

HARICOT BEURRE DU MONT-D'OR.

SYN. : Haricot Grand vainqueur (Sarthe).
Noms ÉTR. : ANGL. Mont-d'Or butter or wax bean; (Am.) Golden butter wax pole B.

Cette belle et bonne variété est originaire des environs de Lyon, d'où elle s'est répandue dans les cultures du reste de la France. C'est un haricot beurre bien distinct, à peu près de la taille du H. d'Alger noir à rames, à tiges vert pale teintées de rouge, à feuillage uni, non cloqué, (l'un vert blond : fleurs lilas.

Cosses très nombreuses, droites, jaune pâle comme celles de tous les haricots beurre, longues (le 0^m12 à 0^m15, très franchement sans parchemin, contenant cinq ou six grains ovoïdes, violets, tachés et marbrés de brun, et notablement plus petits que ceux des Haricots d'Alger noir et beurre blanc. Le litre pèse en moyenne 720 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.

Ce haricot, qui ne se cultive que comme mangetout, est surtout remarquable par sa précocité et par la grande abondance de ses cosses.

HARICOT D'ALGER NOIR A RAMES.

SYN.: Haricot beurre noir, H. cire, H. coco indien, H. de Riga, H. translucide.
Noms ÉTR.: ANGL. Black Algerian or Black-seeded wax bean; (AM.) Indian chief 13.
ALL. Schwarze hohe Wachs-Bohne von Algier.

Variété très distincte et bien connue : c'est le plus cultivé et probablement le plus ancien de la série de haricots connus sous le nom de «Haricots beurre», à cause de la couleur de leur cosse. — Le H. d'Alger noir est une plante de dimen-



Haricot beurre du Mont-d'or.
Réd. au douzième.

sions moyennes, dépassant rarement 2 mètres de haut, à tiges assez grosses, d'un vert pâle ou jaunâtre, quelquefois teintées de violet; feuilles moyennes, très peu cloquées, diminuant d'ampleur de la base au sommet des tiges, d'un



Haricot d'Alger noir a rames.

Réd. au douzième.

vert un peu cendré; fleurs lilas.

Les cosses, d'abord vertes, prennent, dès qu'elles ont 0"05 ou 0"06 de long, une teinte jaune pâle, demi-transparente, qui rappelle très bien celle du beurre ou de la cire tine. Ces cosses sont en général un peu courbées, et contiennent de quatre à six grains qui deviennent (l'abord bleus, puis violets, pour prendre à la maturité une teinte franchement noire; ils sont ovoïdes, un peu aplatis et légèrement plus longs que ceux des Haricots de Prague. Le litre pèse 785 grammes, et 100 grammes contiennent environ 175 grains.

Cette variété est productive et de moyenne saison.

Le H. d'Alger noir est un des meilleurs mangetout : ses cosses, complètement sans parchemin et presque sans fils, restent encore tendres et charnues quand le grain a déjà pris tout son développement; elles peuvent être consommées presque jusqu'à la maturité.

On fait très peu usage comme légume du grain sec, à cause de sa couleur très foncée et peu appétissante.

Le H. coco noir, grande race productive, mais un peu tardive, se distingue du H. d'Alger noir par la couleur verdâtre de ses cosses. Il est de peu d'intérêt.

HARICOT BLANC GRAND MANGETOUT.

Plante très vigoureuse, atteignant et dépassant 3 mètres. Tige fine relativement à sa longueur; feuilles très larges, arrondies, très cloquées, d'un vert foncé; fleurs blanches, petites.

Cosses généralement réunies par deux, vert clair, atteignant fréquemment 0^m21 de longueur et 0'019 de largeur, généralement sinueuses et à grains apparents, au nombre de six à huit, blancs, allongés, très plats, longs de 0^m013, larges de 0m008, épais de 0"005. Le litre pèse 750 grammes en moyenne, et 100 grammes contiennent environ 295 grains.

Cette variété, déjà ancienne, est toujours cultivée, quoiqu'elle soit de tous points inférieure à beaucoup d'autres races de mangetout plus nouvelles.

HARICOT BLANC GÉANT SANS PARCHEMIN.

Cette belle variété paraît être sortie du H. à cosse violette décrit plus loin. Elle en présente toutes les qualités de vigueur et de production ; elle a en outre l'avantage d'avoir la cosse jaune crème à la maturité et le grain blanc, c'est-à-dire qu'elle est exempte des deux seuls défauts que l'on peut reprocher au H. à cosse violette, à savoir : la coloration de la cosse et celle du grain. C'est une race demi-tardive, mais productive, à tiges fortes, hautes de 2 mètres au moins, à feuillage très ample ; fleurs blanches.

Cosses longues et très larges, tout à fait sans parchemin, épaisses et charnues, contenant de quatre à six grains blancs et aplatis, ressemblant à ceux du H. sabre à rames. Le litre pèse en moyenne 730 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Quand il est venu dans de bonnes conditions, ce haricot se charge de cosses au point de faire fléchir les rames qui le supportent.

HARICOT INTÉSTIN.

Ce haricot, obtenu par M. Perrier de la Bathie, est une variété très curieuse et bien distincte. Un peu tardif, mais vigoureux et productif, c'est un des plus remarquables comme haricot sans parchemin. Tige haute de 1^m50 à 1^m80, chargée de cosses, surtout vers la base ; feuilles grandes, bien vertes, légèrement cloquées ; fleurs blanches.

Cosses tellement épaisses et charnues, qu'elles mesurent un tiers de plus en diamètre d'une face à l'autre que de la soudure intérieure au dos de la cosse. Malgré ce renflement considérable, il n'existe aucun vide intérieur ; la cosse est au contraire pleine et charnue à tel point que les grains ont à peine la place pour se développer, et paraissent se déformer sous l'influence de la pression qu'ils subissent. Ils sont blancs, ovoïdes-allongés, quelquefois imperceptiblement en rognon, longs de 0^m012 à 0^m013, larges et épais de 0^m005 à 0^m006. [Ils présentent cette particularité à peu près



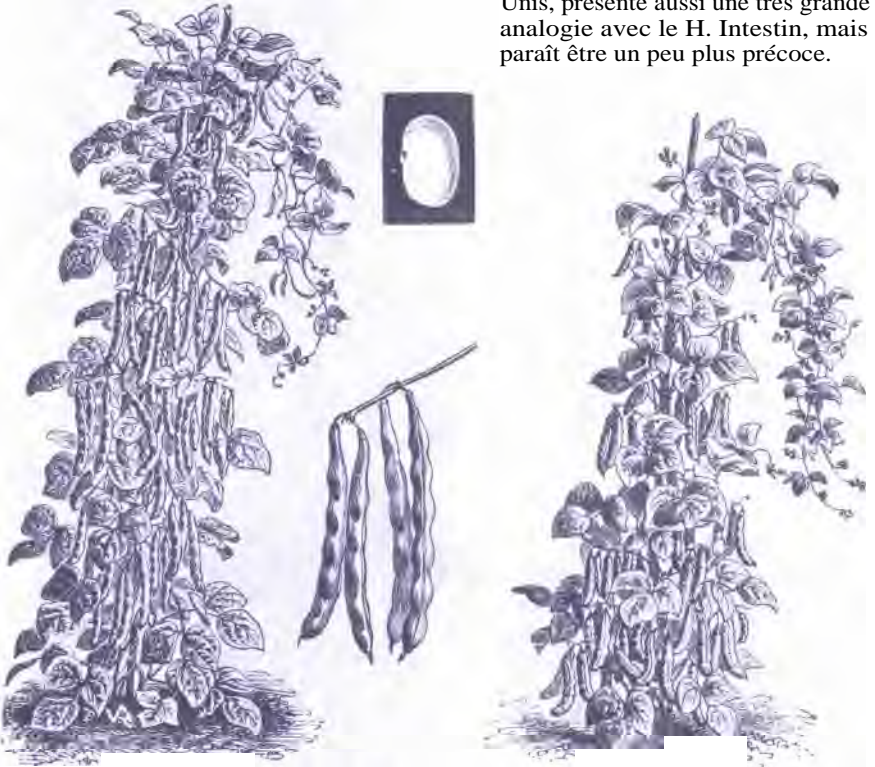
Haricot blanc géant sans parchemin.

Red. au douzième; cosses au quart; grain grosseur naturelle.

unique, qu'ils ne sont pas du tout symétriques : presque toujours ils sont légèrement aplatis dans le sens transversal, et le hile, au lieu de se trouver au milieu d'une des faces les plus larges ou les plus étroites, se trouve placé de côté, obliquement, à droite ou à gauche de la ligne qui séparerait le grain en deux parties égales. Le litre pèse 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 325 grains. La grosseur en est très variable suivant les années.

Le *Haricot de Plainpalais*, cultivé par les maraîchers de Genève, est une sous-variété un peu plus hâtive du H. Intestin. Les cosses en sont moins charnues, mais plus nombreuses.

Le *H. white Creaseback* (SYN. : *Fat horse* or *Mobile bean*), cultivé aux États-Unis, présente aussi une très grande analogie avec le H. Intestin, mais paraît être un peu plus précoce.



Haricot Quatre-à-quatre.

Réd. au douzième : cosses au tiers; grain grosseur naturelle.

Haricot Intestin.

Réd. an douzième.

HARICOT QUATRE-A-QUATRE.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Four-to-four pole bean.

Grande plante atteignant 3 mètres de hauteur. Tige fine, vert clair, commençant à porter des cosses à peu de distance de terre; feuillage ample, vert franc, arrondi, très cloqué et réticulé; fleurs blanches.

Cosses **longues** de 0^m 13, droites, épaisses, bien vertes, contenant ordinairement sept grains et le plus souvent disposées par grappes de quatre : d'où le nom donné à cette variété. Grain blanc, court, carré, assez renflé, excellent, long de 0^m 012, large de 0m008, épais de 0^m 007. Le litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 330 grains.

Sans être absolument sans parchemin, ce haricot peut se consommer en vert jusqu'à ce que les cosses aient atteint les trois quarts de leur développement. La couleur blanche du grain permet d'utiliser, comme légume d'hiver, le produit qui n'a pas été récolté en vert.

Le Haricot *Quatre-à-quatre* est productif et relativement précoce.

HARICOT MANGETOUT DE SAINT-FIACRE BLANC.

Cette variété encore toute récente, issue du H. mangetout de Saint-Fiacre décrit ci-après, en a toutes les bonnes qualités et possède en outre l'avantage d'un grain blanc excellent, qui peut être utilisé frais ou gardé pour la consommation en sec pendant l'hiver; mais elle est toutefois de cinq à six jours plus tardive. La cosse est également un peu plus courte et les fleurs sont blanches.

HARICOT MANGETOUT DE SAINT-FIACRE.

Plante haute de 3 mètres et plus. 'fige grosse, vert clair; feuilles très larges, (l'un vert blond, lisses et pointues; fleurs lilas pâle.

Cosses vert clair, nombreuses, bien droites, atteignant 0^m23 de longueur sur 0^m01 d'épaisseur, absolument sans fil et sans parchemin, réunies par grappes de trois ou quatre, contenant jusqu'à huit grains, de couleur café au lait, oblongs et minces, longs (le 0^m018, larges de 0^m010, épais de 0^m007. Le litre pèse en moyenne 840 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Ce haricot est d'une fécondité tout à fait remarquable; il produit pendant tout l'été des cosses restant aussi tendres et aussi charnues quand elles sont à toute venue, que lorsqu'on les cueille à demi formées.



Haricot mangetout de Saint-Fiacre.

Réd. au douzième; cosses à la moitié; grain grosseur naturelle.

HARICOT MANGETOUT DE LA VALLÉE.

Tiges fortes et ramifiées, atteignant et dépassant 3 mètres; feuilles vert clair, pointues et lisses; fleurs blanches.

Cosses d'un blanc rosé, longues de 0^m20 à 0^m24, contournées, à sillon très marqué, étranglées entre les grains, qui sont au nombre de huit à dix par

322 HARICOTS SANS PARCHEMIN, A RAMES

cosse. Ces grains sont assez analogues à ceux du H. mangetout de Saint-Fiacre ordinaire par leur couleur café au lait, mais ils sont un peu plus aplatis; leur longueur ne dépasse pas 0^m015 sur 0^m407 à 0^m008 de large, et Om 003 à 0^m005 d'épaisseur. Le litre pèse en moyenne 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Le **H.** mangetout de La Vallée se recommande surtout par sa précocité relative et son abondante production. Ses cosses, très charnues, restent tendres presque jusqu'à complète maturité.

HARICOT JAUNE D'OR A RAMES.

Plante vigoureuse, atteignant environ 2 mètres de hauteur; végétation rapide et se ralentissant de bonne heure. Fleurs lilas clair.

Cosses longues, un peu courbées, vertes et charnues, réunies par quatre, cinq ou six sur une même grappe. Grain jaune marbré ou cerclé de brun, relativement petit, droit, carré aux extrémités, dépassant rarement 0^m01 de longueur sur 0^m005 à 0^m006 de largeur et autant d'épaisseur. Le litre pèse ordinairement 770 grammes, et 100 grammes contiennent de 300 à 350 grains.

Ce haricot est un des plus précoces des haricots sans parchemin à rames, il se dessèche et perd ses feuilles au moins aussi tôt que le H. Princesse et le H. Prédome.

HARICOT A COSSE VIOLETTE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple podded bean, King Theodor runner kidney B.

Très vigoureuse et de haute taille, cette variété atteint et dépasse 3 mètres de hauteur ; les tiges, fortes et assez grosses, sont violettes, ainsi que les pétioles des feuilles et les calices des fleurs ; feuilles assez espacées, très cloquées et d'un vert sombre; fleurs violettes.

Cosses très nombreuses, droites, minces et d'un violet très foncé au début; elles pâlisent un peu en grossissant, et deviennent plus ou moins sinueuses et bosselées, mais restent toujours très pleines et charnues; elles peuvent atteindre une longueur de 0^m25 et se maintiennent relativement étroites; elles contiennent de six à huit grains. Le grain est allongé, aplati, un peu plus grand que celui du H. flageolet, à peu près de même forme et d'une couleur rosée, marbrée de lilas grisâtre. Le litre pèse en moyenne 730 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Le **H.** à cosse violette est complètement sans parchemin ; il est assez hâtif, extrêmement productif et des plus recommandables comme haricot mangetout. Ses cosses perdent à la cuisson leur teinte violette, et deviennent vertes comme celles des autres variétés.

HARICOT ZÉBRÉ GRIS.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Grey zebra runner-bean.

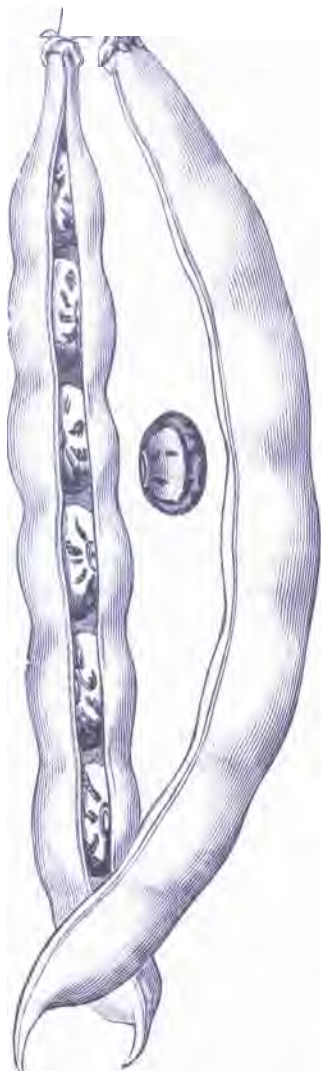
Variété déjà ancienne, obtenue par **M.** Perrier de La Bathie. Tige verte, très rameuse et très robuste, atteignant dans les bonnes terres une hauteur prodigieuse et exigeant des rames de première taille; feuilles très grandes et très amples; fleurs lilas.

Cosses cylindriques, de 0^m09 à 0^m15 centimètres de long, épaisses, bien pleines et très franchement sans fil ni parchemin, vertes, colorées de pourpre-brun à l'état adulte et, lorsqu'elles sont mûres, d'un blanc jaunâtre plus ou

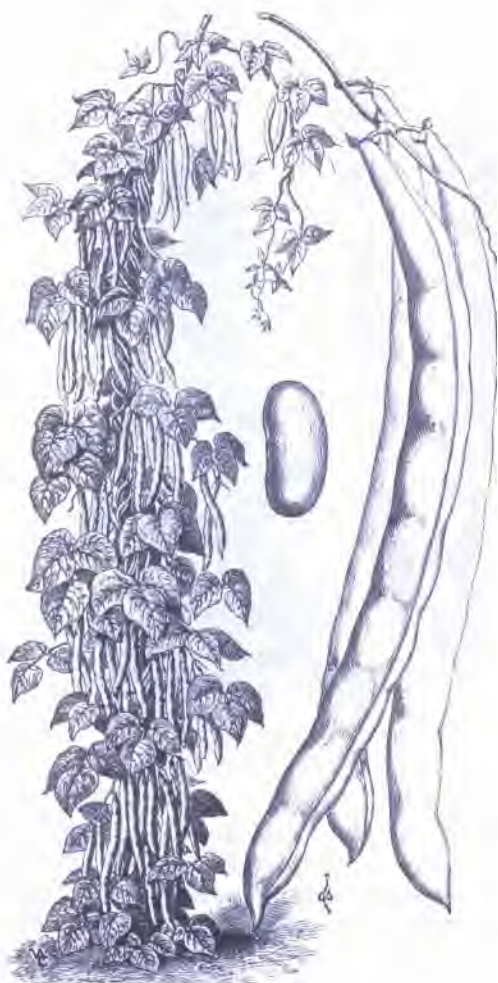
moins panaché de gris ou de noir violacé, arquées et fortement bossuées par la saillie du grain. Elles sont disposées par groupes de deux à cinq et contiennent chacune de cinq à huit grains, gris foncé, piquetés de gris plus clair et zébrés de noir, de forme ovoïde, longs de 0^m011 à 0^m014, larges de 0^m009 et épais de 0^m006. Le litre pèse en moyenne 830 grammes, et 100 grammes contiennent environ 195 grains.

Ce haricot est doué d'une vigueur et d'une fécondité telles, qu'il donne encore des produits satisfaisants dans les terres maigres et arides, là où les autres variétés échouent généralement. La cosse, charnue et très tendre, d'un goût exquis, possède plus que celle de tout autre haricot, la faculté de se fondre par la cuisson et de se prêter à la préparation des purées et potages.

C'est une variété plutôt tardive.



Haricot zébré gris.
Grandeur naturelle.



Haricot mangetout de La Vallée.
Réd. au douzième; cosses à la moitié; grain grosseur naturelle.

HARICOT SABRE NOIR SANS PARCHEMIN.SYNONYME : Haricot d'Alger *Saulnier*.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Edible-podded black scimitar runner-bean, Zulu pole bean.
 ALL. Schwarze Schwert-, *gelbschotige* Riesen- Wachs-Bohne.

Race extrêmement distincte, qui présente des grains aplatis, en forme de rognon, avec des cosses tout à fait sans parchemin. Le H. sabre noir est une plante de grande taille, atteignant 2^m 50, à tiges grosses, d'un vert pâle; feuilles grandes, amples, assez espacées, un peu pâles et cloquées; fleurs lilas.

Cosses longues et larges, non arquées, mais souvent bosselées ou ondulées sur le travers, longues de 0^m 15 à 0^m 18 et quelquefois 0^m 20, d'abord violacées

et se décolorent à mesure qu'elles s'accroissent; contenant de six à huit grains de la grosseur de ceux du H. sabre à rames, un peu plus bossus et irréguliers, à peau noire, très lustrée et brillante. Le litre pèse 700 grammes, et 100 grammes contiennent environ 185 grains.

Cette variété est remarquable par le grand développement et la beauté de ses cosses; elle est productive, mais craint un peu l'humidité. L'époque de sa maturité est demi-tardive.



Haricot de Prague *marbré* à rames.

Réd. au douzième: cosses aux 2/3; grain grosseur naturelle.

**HARICOT DE PRAGUE MARBRÉ
 A RAMES.**

SYNONYMES : Haricot boulot, H. *Banette*, *Provençole*, H. *châtaigne*, H. chou, H. coco gris, H. coco rose, ll. girafe, H. lentille, H. *mongeon* gris (Bordelais), H. Ponti.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. New-Zealand runner-bean; (AM.) London horticultural speckled cranberry or Wren's Egg bean. — ALL. *Boischeckige* hohe Prager Bohne. — ASIE-MINEURE *Khartaupe* *Ismit* *Barbonnia*.

Variété de hauteur médiocre, ne dépassant guère 1^m 50. Tiges vertes, grosses; feuilles inférieures

grandes, un peu cloquées, les autres de grandeur médiocre, étroites, d'un vert assez foncé; fleurs lilas pâle ou blanc rosé.

Cosses larges, ne dépassant guère 0^m 12 de longueur, d'abord vertes, puis lavées de rouge violacé sur fond blanchâtre à la maturité, quelquefois presque entièrement rouges, contenant cinq ou six grains ovoïdes, rose saumoné, tachetés, pointillés et zébrés de rouge foncé avec un cercle jaune brun autour de l'ombilic. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.

Cette variété, introduite vers le milieu du XVIII^e siècle, est aujourd'hui très connue et très cultivée sous le nom de *H. coco rose*. On l'emploie plus généralement en sec qu'à l'état de haricot mangetout ; il a la peau un peu épaisse, mais la chair en est très farineuse et de consistance à peu près analogue à celle de la châtaigne.

Le Haricot de Prague forme un type d'où sont sorties de nombreuses variétés et sous-variétés ; nous citerons parmi les plus intéressantes :

Le *Haricot (le Prague blanc, le II. de Prague rouge, et le H. de Prague bicolore (H. Janus) à grain mi-parti blanc et rouge, qui ne diffèrent du H. de Prague marbré que par la couleur de leur grain.*

On doit rapprocher des Haricots de Prague la variété appelée *H. coco blanc impériale d'Autriche* ou *II. Bossin*. C'est une grande race de H. de Prague, productive et un peu tardive, dont le grain, presque rond et blanc, est marqué autour de l'ombilic d'une tache noire rappelant, comme celle du II. Saint-Esprit, la figure d'un aigle aux ailes déployées.

Il faut encore ranger dans les Haricots de Prague le *II. bicolore (l'Italie, variété à rames très productive et excellente à manger en grains.*

Il en existe une sous-variété dont la cosse prend, immédiatement avant la maturité, une couleur rouge unie extrêmement vive, ce qui donne à la plante un caractère tout à fait ornemental. — Dans les deux races, le grain est arrondi, légèrement ovoïde, et mi-parti blanc et chamois très pâle.

Le *Mammoth podded horticultural pole B.* (SYN.: *Worcester Mammoth, Hampden, Mugwump, Carmine podded pole B.*), cultivé en Amérique, n'est qu'une sous-variété du H. de Prague marbré, à cosses plus longues, plus fortes et à grain plus gros.

HARICOT COCO BICOLORE PROLIQUE.

SYNONYMES : Haricot Pape, H. Quartier de lune (Champagne).

Grain longuement ovale, mesurant de 0^m012 à 0^m015 de longueur sur environ Or" 006 à 0^m008 de largeur et presque autant d'épaisseur. La partie du grain opposée à l'ombilic est complètement blanche. L'ombilic lui-même est encerclé de jaune foncé et entouré, sur une étendue équivalente au tiers environ de la surface totale du grain, de panachures semblables à celles du H. de Prague marbré. Le litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 180 grains.

C'est une variété précoce, rustique et très productive.

HARICOT COCO BLANC.

SYNONYMES : Haricot *mongeon* blanc, H. Sophie, H. gros Sophie.

Tige verte, haute de 2 mètres environ; feuilles moyennes, raides, passablement longues et pointues, d'un vert assez foncé et un peu terne, légèrement cloquées; fleurs blanches.

Cosses de longueur moyenne, assez larges, vertes, contenant cinq ou six grains blancs, ovoïdes, souvent plus gros à une extrémité qu'à l'autre, de 0^m012 de longueur, 0^m010 de largeur et 0^m008 d'épaisseur. Le litre pèse d'ordinaire 830 grammes, et 100 grammes contiennent environ 190 grains.

Bien qu'il puisse être employé comme mangetout, surtout si l'on cueille les cosses un peu jeunes, ce haricot est surtout recherché en grain sec.

Le H. *Lazy wife pole bean*, ancienne race très estimée et cultivée en grand aux États-Unis, est regardé comme n'étant qu'une sous-variété de celui-ci; il s'en distingue par la longueur et la largeur un peu plus grande de sa cosse.

HARICOT PRÉDOME A RAMES.

SYNONYMES : Haricot Prudhomme, H. **Prodomet**, H. l'ami des cuisiniers, H. pain-de-sucre, Pois anglais à rames.

Tige de 1m50 environ de hauteur, verte, assez grosse et contournée; feuilles arrondies, cloquées, d'un vert assez foncé ; fleurs blanches passant au jaune.

Cosses vertes, très nombreuses, droites, charnues, très tendres et très marquées par la saillie des grains, de 0m 07 à 0m 09 de longueur, contenant six ou sept grains blancs, presque ronds, souvent aplatis et obtus aux extrémités, très blancs, de 0m 008 à 0^m 010 de long, 0^m 006 de large et 0^m 005 d'épaisseur. Le litre pèse 820 grammes, et 100 grammes contiennent environ 470 grains.

Cette variété est peut-être la plus franchement dépourvue de parchemin de tous les haricots à rames; le grain est, en outre, de très bonne qualité. Il s'ensuit qu'elle constitue un légume excellent non seulement pendant que les cosses sont encore vertes et le grain à demi-gros, mais même quand le grain est complètement formé et approche de la maturité. Les cosses sont dépourvues de fils, de sorte qu'on peut les faire cuire telles qu'on les cueille.

Le H. **Prédome** est une des meilleures de toutes les variétés sans parchemin; la culture en est très répandue en France, surtout en Normandie, où il en existe deux ou trois formes qui diffèrent légèrement les unes des autres par les dimensions de la cosse et du grain. La maturité en est demi-tardive.

Le *Haricot Friolet* et le *Haricot petit carré de Caen* sont plutôt des races locales que des sous-variétés distinctes, par aucun caractère bien fixe, du H. **Prédome** ordinaire. Le *Friolet* est ordinairement considéré comme ayant le grain un peu plus petit, mais ce caractère n'est pas parfaitement constant.



Haricot **Prédome** à rames.

Réd. au douzième.

Haricot **Princesse** à rames.

Réd. au douzième.

HARICOT PRINCESSE A RAMES.

SYNONYMES : Haricot mangetout riz à rames, H. à la reine (Manche), Pois sans filets, Pois de sucre à rames, Pois anglais à rames.

Tige verte, grosse, tordue, haute de 2 mètres et parfois davantage ; feuillage arrondi, de grandeur moyenne, cloqué, d'un vert foncé ; fleurs blanches.

Cosses vertes, très nombreuses, surtout dans le bas des tiges, où elles forment de véritables paquets, droites, vertes, fortement renflées à la place des grains et devenant jaunes à la maturité, longues de 0^m 10 à 0^m 12, contenant rarement plus de huit grains. Grain blanc, légèrement ovoïde, presque semblable à celui du H. *Prédome*, à cela près qu'il n'est, pour ainsi dire, jamais carré aux extrémités. Le litre pèse 840 grammes, et 100 grammes contiennent environ 360 grains.

Le H. Princesse est une très bonne variété, rustique, extrêmement productive et en outre assez précoce. Elle est surtout répandue en Flandre, en Belgique et en Hollande. Ainsi que nous l'avons déjà dit, elle présente de grandes analogies avec le H. *Prédome* ; mais l'espacement plus grand de ses grains dans les cosses suffit à l'en distinguer, ainsi que sa taille, d'un tiers plus haute. Quand le H. Princesse est bien franc, ses grains, ne se touchant pas dans les cosses, conservent par suite leur forme ovoïde un peu allongée, tandis que dans le H. *Prédome* ils s'aplatissent l'un contre l'autre et deviennent carrés (lu bout.

Il en existe une sous-variété à grains plus espacés et à cosses plus longues, connue sous le nom de *Haricot Princesse à longue cosse* ; elle est aussi hâtive et aussi productive que la race ordinaire.

Le *Haricot de Coulomb* est une variété vigoureuse mais un peu plus tardive, du H. Princesse à rames.

Parmi les variétés presque innombrables de haricots sans parchemin à rames, nous pouvons mentionner encore les suivantes, comme les plus dignes d'intérêt :

H. beurre géant (lu Japon. — Grande plante à longues et larges cosses d'un jaune pâle, ressemblant un peu à celles du H. *sabre noir sans parchemin*, mais en différant par son grain, qui est plus petit et couleur de café brûlé.

H. beurra ivoire. — Variété à grains ovoïdes, violet rougeâtre, à cosses charnues et très blanches. Introduit, ou du moins propagé, par M. Perrier de La Bathie.

H. beurre panaché à rames (syn. : H. beurre Trinte). — Variété ornementale assez productive ; ses cosses jaunes sont panachées de rouge vif ; feuillage doré.

H. beurre Saint-Joseph. — Cette variété forme assez exactement la transition entre les haricots de Prague et les haricots beurre proprement dits. Les cosses en sont droites ou très légèrement arquées, striées de rouge sur fond jaune beurre. Le grain est indifféremment marbré de violet sur fond rose ou de rose sur fond violet. C'est une plante ne dépassant guère 1^m 20 de hauteur, hâtive et assez productive.

H. cerise du Japon. — Variété très distincte, introduite par M. Pailleux. Cosses très nombreuses, très courtes, dépassant rarement 0^m 05 ou 0^m 06 de longueur et renfermant quatre à six grains ovoïdes, d'un rouge lie de vin uni, à ombilic blanc.

H. de Bulgarie. — Variété tardive mais vigoureuse, à cosses veinées de violet ; grain long, plat, grisâtre marbré de violet.

H. impérial. — Ne diffère du H. *beurre blanc à rames* que par la couleur de ses tiges et de ses cosses, qui sont vertes au lieu d'être d'un jaune de beurre.

H. jaune à rames ou H. jaune des Dunes. — De taille moyenne, productif et assez précoce. Grain jaune, presque cylindrique, rappelant celui du H. *jaune cent-pour-un*. Cosses droites, très charnues et tendres, de 0^m 12 de longueur.

H. Lafayette. — Grande variété un peu tardive et pas très franchement sans parchemin ; fleurs blanches. Cosses vert pâle, devenant jaunes à la maturité, et contenant de six à huit grains de couleur chamois jaspée de brun clair et nuancée de brun rougeâtre autour de l'ombilic.

H. nankin de Genève sans parchemin. — Grande plante hâtive, portant des cosses extrêmement nombreuses, réunies par grappes de quatre, cinq et jusqu'à huit sur un même support. Grain en rognon aplati, jaune nankin pâle.

H. olive sans parchemin ou *H. asperge* (AM.: *Asparagus bean*, *Yard long pole B.*). Très grande plante, s'élevant au moins à 3 mètres ; feuilles très espacées, très amples. Cosses presque cylindriques, extrêmement longues et minces, dépassant quelquefois 0^m30. Grain très long, presque cylindrique, mais aminci aux deux bouts, de couleur chamois. Cette variété est tardive et demande un climat chaud.

H. Prédome rose d raines, ou *H. mangetout*, *Bresson.* — Plante de hauteur moyenne, ne dépassant guère 1^m50, mais ramifiée et touffue; fleurs roses. Cosses extrêmement nombreuses, naissant à profusion depuis la base jusqu'au sommet des tiges, mais ne dépassant guère 0^m06 à 0^m08 de longueur, et contenant de quatre à six grains petits, presque ronds, d'un rose saumoné.

H. Reine de France (SYN.: *H. mère de famille*). — R semble beaucoup au *H. sabre noir sans parchemin*, sauf par son grain, qui est de couleur café au lait striée de lignes noires parallèles au contour du grain.

H. de la- Val d'Isère. — Plante très vigoureuse, tardive, extrêmement feuillue, se chargeant, à l'arrière-saison, de cosses vertes fortement arquées, charnues et bien pleines. Grain noir, ovoïde.

H. de Villetaneuse. — Autrefois très cultivée aux environs de Paris, cette variété a été remplacée par les haricots beurre à rames. Elle était productive, un peu tardive, et donnait d'assez longues cosses tendres et épaisses, contenant cinq ou six grains aplatis, presque carrés, de couleur café au lait marbrée de brun.



H. beurre ivoire.

Demi-grandeur naturelle.



H. cerise du Japon (Réd. au douzième).



H. de la Val d'Isère.

[Demi-grandeur naturelle.]

II. — Variétés naines.

HARICOT BEURRE BLANC NAIN.

Nom ÉTRANGER : ANGL. (AM.) Dwarf white-seeded wax bean. — ALL. Weisse niedrige gelbschotige Wachs-Bohne.

Très bonne variété, mais un peu délicate, formant des touffes basses, un peu larges, parfois affaissées sur terre et dont les feuilles deviennent d'autant plus pâles et plus petites, qu'elles sont situées plus près du sommet des tiges; fleurs blanches.

Cosses presque transparentes, d'un blanc de cire, longues d'environ 0^m 10, contenant cinq ou six grains courts, ovoïdes, d'un blanc de crème, quelquefois légèrement ridés. Le grain est excellent à l'état sec. En litre pèse en moyenne 740 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.



Haricot beurre nain très hâtif.
Réd. au huitième.



Haricot nain Roi des beurres.
Réd. au huitième.

HARICOT NAIN ROI DES BEURRES.

NOM ÉTRANGER : ANGL. King of the wax bean.

Plante naine, de 0^m 30 de haut, touffue, d'un port ferme et rigide. Tige vert clair, très ramifiée; feuillage vert franc, un peu réticulé.

Cosses nombreuses, très épaisses relativement à leur longueur, qui n'excède pas 0^m 112, recourbées en serpette, d'un jaune vif tout à fait caractéristique; elles contiennent le plus souvent cinq grains, blancs, oblongs, à écorce fine, longs de 0^m 014, larges de 0^m 008, épais de 0^m 000. Le litre pèse 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 260 grains.

Cette variété très distincte se fait remarquer par sa production plus **abondante** et plus soutenue que dans aucune autre race de haricot beurre. Son grain est très tendre et fait un bon légume sec.

HARICOT BEURRE NAIN TRÈS NATIF.

SYNONYME : Haricot beurre nain Plein-le-panier.

Variété bien régulièrement naine, et, comme son nom l'indique, très hâtive; tiges courtes; feuillage ample et pointu, réticulé, d'un vert blond. — Belles cosses très **nombreuses**, jaunes, longues et bien franchement sans parchemin;

grain petit, court, de couleur chamoisée, se rapprochant beaucoup de celui du H. beurre nain de Digoin, long de 0^m 010 à 0^m 012, large de 0^m 005, épais de 0^m 004 à 0^m 005. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 330 grains.

Le H. beurre nain *très* hâtif est une intéressante variété d'origine lyonnaise dont l'introduction dans les cultures est encore toute récente; grâce à sa taille réduite et à sa grande précocité, elle se prête admirablement à la culture forcée tout en convenant aussi *très* bien pour la production en pleine terre.



Haricot beurre doré nain.
Réd. au huitième.



Haricot beurre nain de Digoin.
Réd. au huitième.

HARICOT BEURRE DORÉ NAIN.

SYNONYMES : H. nain beurre doré sans pareil, H. beurre nain du Marché.

NOM ITRANGER : ANGL. Dwarf golden wax bean.

Variété hâtive et productive. Plante trapue, *très* naine, n'excédant pas 0^m 35; feuillage vert clair, pointu et lisse. — Cosses *très* blanches, grosses, rondes, ne dépassant pas 0^m 12 de longueur, légèrement recourbées, réunies par deux. Les grains, au nombre de cinq ou six par cosse, sont ovales, d'un beau jaune vif, longs de 0^m 012, larges de 0^m 008, épais de 0^m 007. Le litre pèse en moyenne 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 300 grains.

Ce petit haricot a une tendance à émettre des tiges de 0^m 50, dégarnies de feuilles, niais portant des cosses à leur extrémité. A cause de sa précocité et de l'espace réduit qu'il occupe, il convient admirablement à la culture forcée, ce qui ne l'empêche pas de donner aussi d'excellents résultats en pleine terre.

HARICOT BEURRE NAIN DE DIGOIN.

Race *très* hâtive et *très* naine, ne dépassant pas 0^m 25. Tige forte, ramifiée, teintée de rose; feuillage vert franc, pointu, s'éteignant de bonne heure.

Cosses nombreuses, charnues, épaisses, longues de 0^m 41 au plus, d'un beau jaune beurre, complètement sans parchemin et contenant environ cinq grains de couleur chamois uni, longs de 0^m 012, larges de 0^m 008, épais de 0^m 007. Le litre pèse 750 grammes, et 100 grammes contiennent environ 340 grains.

HARICOT BEURRE NAIN DU MONT-D'OR.

SYNONYME : Haricot beurre nain de tous les jours.

Race productive et très précoce. Tige de 0^m30 à 0m40, ramifiée; feuillage ample. rude, très uni, d'un vert foncé, caractérisé par la forme très variable de la foliole terminale, tantôt longue et pointue, tantôt presque ronde et complètement obtuse; fleurs lilas ou violet pâle.

Cosses très nombreuses, longues de 0^m09 à 0^m12, bien pleines, jaune pâle. Grain petit, rond, d'un roux très foncé, tournant au noir. Le litre pèse en moyenne 700 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.



Haricot beurre nain du Mont-d'Or.
Réd. au huitième.



Haricot d'Alger noir nain.
Il d. au huitième.

HARICOT D'ALGER NOIR NAIN.

SYNONYME : Haricot beurre noir nain.

Noms ÉTR.: ANGL. Algerian dwarf black-seeded wax bean, Dwarf black-seeded butter B.
ALL. Neger von Alger niedrige gelbschollige Wachs-Bohne.

Race franchement naine du H. d'Alger noir ou beurre à rames. Feuillage assez ample, à pétioles jaunâtres variant, sur le même pied, du vert foncé au vert clair; fleurs lilas.

Cosses très charnues, d'un jaune de beurre. Grain noir, ovoïde, un peu moins gros que celui de la variété à rames. Le litre pèse en moyenne 730 grammes, et 100 grammes contiennent environ 250 grains.

Ce haricot est hâtif, assez productif et d'une qualité excellente. C'est un des plus généralement cultivés et des plus estimés parmi les nombreux haricots nains sans parchemin.

Il présente une particularité précieuse : c'est que les cosses, en séchant, se recourbent, se recroquevillent pour ainsi dire, et de cette façon s'éloignent du contact du sol, qui les exposerait à pourrir assez aisément dans les années tant soit peu humides.

Le *Black wax bean* est un haricot beurre nain à feuillage vert grisâtre très pâle, assez hâtif; grain noir. Il se rapproche du H. d'Alger noir nain à tel point qu'on pourrait le considérer comme identique.

Le *Prolific German wax bean*, cultivé aux États-Unis, ne diffère guère non plus du H. d'Alger noir nain, que par ses cosses qui sont un peu plus longues, plus courbées et légèrement plus renflées.

HARICOT BEURRE NOIR NAIN A LONGUE COSSE.

SYNONYME : Il. d'Alger noir nain à longue cosse.

Cette race paraît être une sous-variété de la précédente, mais elle en diffère très nettement par sa cosse plus longue et aussi par la forme du grain, qui, au lieu d'être ovoïde, devient presque cylindrique et mesure jusqu'à 0.016 de long, avec une grosseur et une épaisseur de 0m007 à 0^m008.



Haricot beurre noir nain à longue cosse.
Réd. au huitième.

La cosse est très franchement sans parchemin; elle est plus effilée, moins charnue que celle de la variété précédente.

Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 240 grains.

Ce haricot est bien répandu et estimé aux environs de Paris; il se cultive en plein champ pour l'approvisionnement du marché.

HARICOT NAIN BLANC NATIF SANS PARCHEMIN.

SYNONYME : Haricot cent-pour-un blanc.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Dwarf white early stringless bean.

Tige ramifiée, atteignant jusqu'à 0^m50 de hauteur; feuilles moyennes, nombreuses, assez cloquées; fleurs blanches. — Cosses longues de 0.15, plates, très grosses et très charnues, presque toujours courbées, contenant cinq ou six



Haricot nain blanc Unique (Réd. au huitième).

grains blancs, aplatis, assez échancrés en rognon, quelquefois un peu carrés à l'extrémité, variant de 0^m012 à 0^m016 de longueur, sur 0^m006 à 0^m007 de largeur et environ 0m 004 d'épaisseur. Le litre pèse 810 grammes en moyenne, et 100 grammes contiennent environ 290 grains.

Cette variété se prête assez bien à la grande culture : elle est productive et suffisamment précoce; cependant les grains ont une tendance à se tacher facilement par les automnes froids ou humides.

HARICOT NAIN BLANC UNIQUE.

Tige assez haute et vigoureuse, passablement ramifiée; feuilles d'un vert assez foncé, grandes, cloquées et de forme arrondie; fleurs blanches, grandes. — Cosses nombreuses, droites, longues de 0^m12 à 0.15, contenant cinq ou six

grains, longs, blancs, très renflés, droits ou un peu courbés et à peu près aussi épais que larges. Le litre pèse en moyenne 820 grammes, et 100 grammes contiennent environ 200 grains.

Cette variété est une des plus recommandables parmi les haricots nains sans parchemin. Le grain sec est excellent. C'est toujours un grand mérite pour un haricot que d'avoir, comme celui-ci, le grain bien blanc, cette couleur étant généralement préférée pour la consommation en sec.

HARICOT NAIN BLANC QUARANTAIN.

SYNONYMES : Haricot gourmand de **Toulouse**, H. gourmand nain.

Plante moyenne, à tiges ramifiées, formant une touffe assez compacte ; feuillage moyen, raide, presque triangulaire, allongé et pointu, d'un vert foncé lustré ; fleurs blanches.

Cosses larges, plates, de 0^m10 à 0m 12 de longueur. Le litre pèse en moyenne 830 grammes, et 100 grammes contiennent environ 270 grains.

C'est une variété rustique, hâtive, passablement productive, mais qui a le défaut d'être un peu difficile à conserver parfaitement naine.

Le *Haricot mangetout nain hâtif* d' *cosse blanche* diffère peu du H. nain blanc **quarantain**, il a la cosse d'un vert pâle devenant souvent blanc verdâtre.

HARICOT NAIN MANGETOUT EXTRA - **HATIF**.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Dwarf extra early wax bean.

Plante très naine, extrêmement précoce, devançant, sous le rapport de la formation et (le la maturité des cosses, toutes les autres variétés de haricot sans parchemin. Ses caractères de végétation se rapprochent assez de ceux du H. d'Alger noir nain; il a cependant les cosses un peu moins charnues et moins jaunes. Grain blanc, oblong, mesurant 0^m010 à 0^m012 de longueur, sur environ 0^m005 de largeur et autant d'épaisseur. Il est très joli, très régulier et d'un beau blanc mat; 100 grammes contiennent environ 300 grains, et le litre pèse ordinairement 860 grammes.

Le mérite capital de cette jolie variété, c'est son extrême précocité qui permet d'obtenir des cosses à point pour la consommation, près de huit jours plus tôt qu'avec aucune des variétés précédemment connues.

HARICOT NAIN LYONNAIS A GRAIN BLANC.

Sélection à grain blanc de la variété suivante, et présentant par ailleurs les mêmes caractères et les mêmes qualités.

Les cosses atteignent couramment 0m 16 de longueur et renferment six ou sept grains, droits, minces, légèrement aplatis, longs de 0^m015, larges de 0m 007, épais de 0^m005. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 325 grains.

HARICOT NAIN LYONNAIS A TRÈS LONGUE COSSE.

SYNONYMES : **Haricot** de **Barbentane**, H. jaune de **Rilleux**, H. Merveille de **Bretigny**, H. nain jaune d'**Ampuis**, H. petite princesse, H. Richelieu.

Plante franchement naine, atteignant 0^m35 à 0^m40 de hauteur; tiges fortes et ramifiées; feuilles grandes, amples et légèrement cloquées; fleurs lilas.

Cosses très longues, très charnues, presque aussi pleines que celles du H. Intestin, mais beaucoup plus allongées et plus pointues, fréquemment

recourbées en hameçon. Grain long, droit, mince, légèrement aplati, de couleur chamois foncé, ou brun clair. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 270 grains.

Le Haricot nain Lyonnais est une excellente variété, très productive et donnant des cosses d'une beauté et d'une qualité exceptionnelles. Originaire des environs de Lyon, il jouit maintenant d'une faveur générale.

Le *Haricot nain gris de Crépieux*, issu du H. nain Lyonnais, s'en distingue par le coloris de son grain jaune-brun foncé marbré de jaune clair.



Haricot nain Lyonnais à tris longue cosse.
Réd. au huitième.



Haricot du Iton Jardinier.
Réd. au huitième.

HARICOT DU BON JARDINIER.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Good gardener's bean.

Plante trapue, très naine, à tiges courtes et ramifiées; feuilles d'un vert foncé, assez petites et finement cloquées; fleurs lilas rose.

Cosses moyennes, pas très longues, de la grosseur du petit doigt, vert foncé et complètement sans parchemin. Le grain jaune, cylindrique, carré ou obtus aux deux extrémités, ressemble absolument à celui du H. jaune cent-pour-un, dont le H. du Bon jardinier rappelle du reste de très près tous les caractères de végétation, avec l'avantage d'être complètement sans parchemin. Le litre pèse en moyenne 855 grammes, et 100 grammes contiennent environ 430 grains.

HARICOT ÉMILE.

Plante extrêmement naine et d'une précocité remarquable. La hauteur de la tige ne dépasse guère 0^m20 à 0^m25; feuilles moyennes, d'un vert assez foncé, un peu cloquées; fleurs blanches ou lilas très pâle.

Cosses un peu courbées, de 0^m10 à 0^m12 de longueur, très charnues, vertes avant la maturité et ne devenant jamais blanches ni jaunes; contenant cinq à sept grains oblongs, de couleur violette marbrée de gris clair, longs d'environ 0^m012, larges et épais de 0^m007 ou 0^m008. Le litre pèse ordinairement 790 grammes, et 100 grammes contiennent environ 210 grains.

Cette variété, très naine et une des plus précoces parmi les haricots mange-tout, se recommande particulièrement pour la culture forcée.

HARICOT NAIN A COSSE VIOLETTE.

Ce curieux haricot se fait remarquer par la teinte très foncée, presque noire de toutes ses parties; les tiges, en effet, en sont violet foncé, les feuilles teintées de violet, surtout à l'arrière-saison, et les cosses tellement colorées qu'elles paraissent presque noires. Comme celles du H. à rames à cosse violette, elles perdent cette teinte par la cuisson et redeviennent vertes. Grain gris rosé oblong, un peu aplati, pesant 775 grammes au litre; 100 grammes en contiennent environ 300.



Haricot nain à cosse violette.

HM. au huitième.

Plante vigoureuse, donnant des cosses très charnues et très tendres, et surtout ne ressemblant à aucune autre variété.

HARICOT PRÉDÔME NAIN.

SYNONYMES : Haricot petit carre de Caen nain, Pois anglais de Caen.

La cosse et le grain sont les mêmes dans cette variété que dans le Haricot **Prédôme** à rames, mais la production est moins abondante, sans que ce défaut soit racheté par aucune grande qualité. Le litre pèse ordinairement 830 grammes, et 100 grammes contiennent environ 560 grains.

Le H. **Prédôme** ordinaire ne demande pas des rames bien hautes; par conséquent, l'obtention d'une forme naine ne constitue pas ici un bien grand progrès.

HARICOT NAIN PROLIFIQUE SANS PARCHEMIN.

SYNONYMES : Haricot prolifique **Samarond**, H. **Baraquet** (Provence).

Plante véritablement naine, très touffue et très ramifiée; feuilles plutôt petites que grandes, assez étroites, nombreuses, d'un vert gai; fleurs blanches ou rosées. — Cosses extrêmement nombreuses, assez courtes, presque cylindriques, bien vertes et renfermant quatre à six grains, petits, blancs, oblongs, ressemblant, quoiqu'un peu plus longs, à ceux du Haricot riz. Le litre pèse en moyenne 860 grammes, et 100 grammes contiennent environ 490 grains.

Le Haricot nain prolifique sans parchemin est une bonne race de demi-saison, rustique, vigoureuse et à production soutenue.

HARICOT DE PRAGUE MARBRÉ NAIN.

SYNONYMES: Haricot Baudin, H. boulot nain, H. girafe nain (Région parisienne).

Noms TR. : AM. Dwarf horticultural bean, Early carmine dwarf horticultural B., Dwarf speckled cranberry B. — ALL. Rotscheckige niedrige Prager Zucker-Bohne.

Plante bien naine, ramassée, médiocrement productive; feuillage assez ample, d'un vert grisâtre; fleurs lilas. — Cosses vertes, droites ou faiblement courbées, abondamment flagellées de rouge, contenant quatre ou cinq grains semblables à ceux du H. de Prague marbré ordinaire, mais un peu plus petits.

Le litre pèse 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 230 grains.

HARICOT JAUNE DU CANADA.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf yellow Canadian B. — ALL. Canada Zucker-Bohne, Braungelbe Canadische frühe Breh-Bohne.

Très bonne variété, rustique et productive, mais un peu tardive, convenant bien à la culture maraîchère en plein champ. Tiges assez vigoureuses, ramifiées, s'élevant à environ 0^m50, très garnies de feuilles moyennes, planes, d'un vert franc ; fleurs lilas.

Très abondantes cosses vertes, devenant jaunes en approchant de la maturité, et contenant habituellement cinq grains ovoïdes, un peu plus petits que ceux d'un Haricot de Prague et d'une couleur jaune foncé, passant au brun autour de l'ombilic. Le litre pèse en moyenne 815 grammes, et 100 grammes contiennent environ 260 grains.

Le grain sec est assez estimé. La cosse, pour être bien tendre, doit être prise avant son complet développement.

Assez voisin du H. jaune de la Chine, il s'en distingue par la couleur plus foncée de son grain, comme aussi par son feuillage plus ample, moins touffu, passablement cloqué et d'un vert plus foncé.



Haricot jaune du Canada.
If d. au huitième.



Haricot jaune de la Chine.
Réd. au huitième.

HARICOT JAUNE DE LA CHINE

SYNONYMES : Haricot pois, Il. jaune de Quicherat (Bordelais).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Yellow China or Robin's Egg bean. — ALL. Erzherzogsbohne, Schwefelgelbe Chinesische Breh-Bohne.

Plante assez ramifiée; tige d'environ 0^m40 de haut, formant une touffe d'aspect léger; feuilles moyennes, d'un vert gai, celles du sommet petites et longuement pétiolées; fleurs blanches.

Cosses vertes, jaunissant à la maturité, contenant cinq ou six grains ovoïdes, jaune-soufre, avec un cercle bleuâtre plus ou moins marqué à l'entour de l'ombilic. Le litre pèse ordinairement 825 grammes, et 100 grammes contiennent environ 300 grains.

Le H. jaune de la Chine est un des plus répandus dans les diverses parties du monde; on le retrouve presque partout, aux colonies et en Amérique, avec le même nom et les mêmes caractères.

Il existe encore un grand nombre d'autres haricots nains sans parchemin nous mentionnerons seulement les suivants:

II. beurre panaché à cosse blanche. — C'est le grain qui est panaché; il est droit, presque cylindrique et blanc de crème, avec des taches et marbrures lie de vin ou violet rougeâtre. Variété de petite taille et un peu délicate.

La race américaine *Early Valentine* peut être considérée comme lui étant tout à fait identique.

II. de Chine bicolore (AM. Early China or China red eye dwarf bean). — Cette race ne paraît être nulle part l'objet d'une culture très étendue, et cependant elle est connue dans tous les pays. Plante assez forte, bien ramifiée, à fleurs blanches. Cosses moyennes, assez franchement sans parchemin, blanchissant. à la maturité et contenant cinq ou six grains droits, cylindriques, souvent carrés aux extrémités, fortement panachés de rouge autour de l'ombilic et sur la moitié du grain, complètement blancs du côté opposé. Cette variété est assez productive et très précoce.

II. jaune hâtif de Fleuriel. — Sous-variété un peu plus hâtive du H. du Canada.

II. nain blanc de la Malmaison. — Productif, de moyenne saison, à belles gousses renflées, charnues, ordinairement droites. Grain assez long, ovale, blanc.

II. nain d'Air. — Variété à grain petit, arrondi, blanc rosé. Cosses jaunes, un peu courtes, niai.; très franchement sans parchemin.

If. Prédome nain rose (SYN.: II. Miottain (Belfort). — Plante naine, très ramifiée cosses nombreuses, courtes, droites, vertes; grain rose, ovoïde.

II. Princesse nain (SYN.: H. nain mangetout da Transvaal). — Petite race tardive, peu vigoureuse, très sujette aux maladies; petit grain blanc, rond.

On cultive en Hollande, sous le nom de *II. Princesse d gros grain*, une variété bien distincte du précédent, et dont le grain se rapproche plutôt du H. coco blanc.

Nous citerons en outre quelques variétés d'origine américaine, des plus en faveur aux États-Unis :

Crystal wax white bean. — Nain, mais filant habituellement; à cosse courte blanche, presque transparente et à grain blanc, oblong.

Detroit wax bean. — Très voisin de la variété suivante; son grain, également blanc, est seulement taché de gris autour du hile.

Golden-eyed wax bean. — Haricot très hâtif, à cosses bien jaunes, larges, abondantes; grain blanc, court, fortement taché de jaune d'or à l'ombilic.

Golden wax bean. — Joli haricot fertile, hâtif, à cosse sans parchemin, jaune pâle. Grain blanc, partiellement marbré de rouge foncé, à peu près comme celui du H. de Chine bicolore. C'est une bonne race.

Rachel dwarf bean. — Plante bien naine, productive, à cosses grosses, renflées; grain oblong, chamois, marqué d'une tache blanche à l'une des extrémités.

Improved early red Valentine bean (II. Valentine amélioré). — Bon haricot d'été, surtout pour cueillir en vert; cosses bien charnues; grain ressemblant à celui du H. suisse sang-de-bœuf.

Valentine wax bean. — Sous-variété à cosses jaunes de la variété précédente.

Wardwell's Kidney wax bean. — Haricot nain sans parchemin, assez hâtif, à cosses longues, jaunes, légèrement courbées, un peu plus plates et plus larges que celles (le notre H. flageolet beurre nain. Grain long, blanc, avec une large macule violacée à l'ombilic.

White wax bean. — Assez voisin du H. beurre blanc nain, mais plus feuillu, plus tardif et à cosse plus plate.

Wood's Centenary bean. — Variété productive, à feuillage vert clair. Cosses jaunes, courtes et larges. Son grain est celui du H. bicolore d'Italie, c'est-à-dire un genre de Haricot de Prague.

HARICOT D'ESPAGNE

Phaseolus multiflorus WILLD.

SYNONYMES : Haricot Mastroque soissonnais, II. Jacquot (Laonnais).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Spanish runner bean. — ALL. Arabische Bohne, Blumenbohne.

HOLL. Turksche boon. — SUEDE. Spansk klångböna. — ITAL. Fagiuolo di Spagna.

RUSSE Ispansky kokarnik. — POL. Fasola ozdobnà turecka.



Haricot (l'Espagne (Réd. au douzième).

Amérique du Sud. — *Vivace, mais se cultivant comme plante annuelle.* — Les Haricots d'Espagne sont surtout estimés comme plantes grimpantes d'ornement, pour garnir les treillages, les berceaux, etc., à cause de la rapidité de leur végétation et de l'abondance de leurs fleurs, qui sont produites en longues grappes à l'aisselle des feuilles. Cueillis en cosse vertes, ils fournissent néanmoins un grain frais excellent, tendre et de goût assez lin.

La culture des Haricots d'Espagne ne diffère en rien de celle des autres haricots à rames; une température assez chaude est nécessaire à leur bon développement.

Il en existe plusieurs variétés différant les unes des autres par la couleur des grains et celle des fleurs. — Les principales sont :

1° *II. d'Espagne rouge* (SYN.: *H. écarlate*; ANGL. *Scarlet runner*, *Bardney giant prizetaker*, *Titan new giant runner*, *Ne plus ultra runner* (AM.) ; ALL. *Arabische bunte Bohne*, *Feuer-B.*, *Türken B.* ; ESP. *Indianella*, *Judia escarlata*). — grain lie de vin clair, taché de noir.

2° *H. d'Espagne à grain complètement noir.*

Ces deux variétés ont les fleurs d'un rouge écarlate uni.

3° *II. d'Espagne bicolore* (ANGL. *Painted lady* or *Bicolor runner*, *Speckled beauty*, *York and Lancaster*; ALL. *Buntblühende Bohne*). — Le grain de cette variété diffère peu sensiblement de celui du *H. d'Espagne rouge* par un fond plus clair, tandis que les fleurs sont mi-parties rouges et blanches, la carène et les ailes étant blanches, et l'étendard écarlate.

4° *II. d'Espagne hybride.* — Dont le grain est très distinct à cause de sa couleur jaune grisâtre tachetée de brun. Les fleurs présentent la même panachure que celles du *H. d'Espagne bicolore*.

5° Enfin le *H. d'Espagne blanc.* — Qui est le seul cultivé ordinairement en France pour son grain; nous allons en parler spécialement ci-après.

HARICOT D' ESPAGNE BLANC.

SYNONYMES : Haricot de Perse, H. de Valence, H. blanc de Pologne, H. Colas, H. Guette, H. Ramponneau.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White runner bean; (AM. Irvine's hybrid perennial B., Melde's perennial B.). — ALL. Arabische weisse Bohne.

Tiges grimpantes, très vigoureuses, atteignant 3 mètres et plus dans l'espace de quelques semaines ; fleurs blanches, en grappes nombreuses.

Cosses larges, très aplaties, contenant rarement plus de trois ou quatre grains, qui sont blancs, renflés, très gros, réniformes, atteignant quelquefois 0^m025 de long sur 0^m015 de large et 0^m010 d'épaisseur. Le litre pèse en moyenne 735 grammes, et 100 grammes contiennent environ 75 grains.

Le grain du Haricot d'Espagne ne mûrit pas très bien habituellement sous le climat de Paris. Dans le Midi, au contraire, cette espèce, qui est très rustique et très productive, est passablement cultivée comme légume, et, dans certains pays, on en fait grand cas. Dans le Nord, on trouve que la peau en est trop épaisse et la chair peu délicate ; il est certain qu'elle est très farineuse, mais moins fine, surtout à l'état sec, que celle des bonnes variétés de notre pays.

À l'étranger, et plus particulièrement en Angleterre et en Allemagne, on cultive beaucoup les Haricots d'Espagne pour consommer en haricots verts ; les cosses, quoique assez âpres et rudes au toucher en sont très tendres une fois cuites, et, si elles restent inférieures en saveur et en délicatesse, à celles des haricots ordinaires, elles ont, par contre, l'avantage d'une production extrêmement abondante et très soutenue. On les cueille habituellement aux deux tiers de leur croissance, lorsque les grains commencent à peine à se former, et on les découpe avant de les cuire en lanières étroites, ce qui en accélère beaucoup la cuisson.

HARICOTS DE LIMA

Phaseolus lunatus L.

SYNONYMES : Fève créole, Haricot d'Amérique, H. Bannette (Algérie), H. boulonnais Manche), H. de Madagascar.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Lima bean, Large Lima B. — ALL. Breitschotige Lima Bohne, Sichelhölzige B. — suéd. Lima-böna. — ITAL. Fagiuolo di Lima. — esp. Judia de Lima. RUSSES Indvski kokarnik, Limskie bobý.

A Amérique du Sud. — *Annuel.* — Tige grimpante, s'élevant environ 3 mètres de hauteur; feuilles composées de trois folioles triangulaires, plus longues et beaucoup plus étroites que celles du haricot ordinaire ; fleurs petites, d'un blanc verdâtre, en grappes nombreuses, raides et allongées.

Cosses courtes, très aplaties et très larges, rudes extérieurement comme celles du H. d'Espagne. Grain aplati, court, légèrement en forme de rognon, avant presque toujours une moitié un peu plus développée que l'autre, et habituellement marqué de rides ou stries se dirigeant de l'ombilic vers la circonférence.

CULTURE. — Les diverses variétés potagères du *Phaseolus lunatus* se cultivent comme les haricots à rames ordinaires, mais elles sont plus tardives, et ne mûrissent que très rarement sous le climat de Paris. ⁴

USAGE. — On consomme le grain frais ou sec. Il est très farineux et particulièrement estimé aux Etats-Unis et dans les pays chauds.

HARICOT DE LIMA

SYNONYMES : Pois de sept ans, Pois Sainte-Catherine, Pois souche.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Lima runner, Large white Lima bean.

Un peu tardif, ne mûrissant jamais qu'une partie de ses cosses sous le climat de Paris, et n'arrivant pas du tout à maturité dans les années froides ou humides. Tiges assez grosses, vert pâle ; feuilles moyennes, lisses, d'un



Haricot de Lima (Réd. au douzième)

vert grisâtre. Grain large, aplati, d'un blanc légèrement jaunâtre, long de 0^m020 à 0^m022 environ, large de 0^m014 à 0^m015 et épais de 0^m005. Le litre pèse ordinairement 725 grammes, et 100 grammes contiennent environ 90 grains.

Il en existe un grand nombre de variétés, parmi lesquelles une à grain vert et une autre qui est blanche comme le type, mais marquée d'une petite tache brune ou noirâtre auprès de l'ombilic. — Ces deux dernières sont très peu cultivées ; on leur préfère généralement les variétés à grain non colore.

HARICOT DE LIMA NAIN.

Cette forme a de nombreuses variétés, dont nous citons quelques

unes des meilleures au bas de la page suivante. — Elles constituent des touffes basses et trapues qui n'ont besoin d'aucun appui pour soutenir leurs tiges et leurs cosses. A cet avantage elles joignent une précocité relative plus grande, qui leur permet de réussir assez souvent dans des localités où les variétés à rames, plus tardives, ne pourraient pas parvenir à maturité.

HARICOT DU CAP MARBRÉ.

SYNONYME : *H. Niebes* de Madagascar.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Marbled Cape bean, Speckled or Mottled Lima bean.

Ne diffère du **H.** de Lima que par la panachure très particulière dont son grain est marqué. Une grande tache d'un rouge plus ou moins foncé entoure l'ombilic et recouvre entièrement une des extrémités du grain sur un tiers environ de la longueur totale ; tout le reste est finement pointillé de la même couleur rouge sur fond blanc. Le litre pèse en moyenne 675 grammes, et 100 grammes contiennent environ 100 grains.

Cette variété est à peu près aussi tardive que le **H.** de Lima.

HARICOT DE SIEVA.

SYNONYMES : Haricot souche (Bordelais), Fève plate créole (à la Nouvelle-Orléans).

Noms ETR. : ANGL. Small Lima bean; (AM.) Carolina, Sewee or Sieva, Saba.

Tiges minces, vertes; feuillage plus petit et plus foncé que celui du H. de Lima. Cette race, qui appartient, comme les précédentes, au *Phaseolus lunatus*, se distingue d'elles par les dimensions beaucoup moins grandes de son grain, élargi et aplati, qui diffère peu comme aspect de celui du H. de Lima, mais ne dépasse guère 0^m015 de long sur une largeur de 0^m008 à 0^m009 et une épaisseur de 0^m004. Le litre pèse en moyenne 780 grammes, et 100 grammes contiennent environ 220 grains.

Le H. de Sieva est aussi plus précoce que les autres variétés sorties du *Ph. lunatus*. Il mûrit assez régulièrement ses premières cosses sous le climat de Paris, mais il s'en faut qu'il y soit aussi fertile que dans les pays chauds, où il continue souvent à produire pendant trois mois.

Il en existe une variété à grain panaché de rouge et une autre à grain noir ou panaché de noir.

Aux États-Unis, où les Haricots (le Lima sont un des légumes les plus appréciés pour l'automne, on cultive une demi-douzaine de variétés à rames et autant de naines. Parmi celles de la première catégorie, nous citerons :

Burpee's Willow-leaf. — Ressemble au H. de Sieva, mais s'en distingue par son feuillage à divisions linéaires-lancéolées, qui lui a fait donner son nom de H. a feuilles de saule.

Challenger (SYN. : *Dreer's improved, Potato Lima B.*). — Variété très vigoureuse, assez productive, de précocité moyenne. Cosses plus épaisses que celles des autres variétés, et contenant de trois à cinq gros grains arrondis, renflés, très bons.

Extra early Jersey. — Variété de huit à dix jours plus précoce que le H. de Lima à rames, mais produisant des grains plus petits que les siens.

King of the garden. — Race vigoureuse, produisant des cosses d'une longueur rarement atteinte par celles des autres variétés, et contenant de cinq à six très gros grains, d'excellente qualité.

Seibert's early Lima. — Assez précoce, à production abondante et soutenue. La cosse, de dimension moyenne, ne contient généralement que trois ou quatre grains, qui sont très gros et tendres.

Parmi les variétés américaines du H. de Lima naines, nous pouvons mentionner :

Burpee's Willow-leaf bush. — Forme naine du *Burpee's Willow-leaf* mentionné ci-dessus.

Dwarf large white Lima (SYN. : *Burpee's bush Lima*). — Variété naine et touffue du H. de Lima grand, produisant des grains aussi gros que les siens; elle est également de maturité assez tardive.

Wonder bush Lima (SYN. : *Dreer's Wonder*). — Ne diffère de la race précédente que par une précocité plus grande.

Il en est de même du *Burpee's Quarter century*.

Kumerle (SYN. : *Dreer's bush Lima*). — Forme naine du Challenger à rames décrit plus haut.

Dwarf Sieva (SYN. : *Henderson's bush Lima, Wood's new prolific*). — Haricot de Sieva franchement nain, formant des touffes basses et trapues ; il est plus précoce que sa variété à rames et peut mûrir son grain sous le climat de Paris. C'est un des plus estimés et des plus cultivés aux États-Unis.

HARICOTS DOLIQUES

On cultive comme plante potagère, principalement dans les pays chauds, plusieurs espèces appartenant au genre *Dolichos* ; nous ne nous occuperons ici que de celles dont la culture est possible jusque dans les environs de Paris. Ce sont les seules, du reste, qui aient quelque importance chez nous, même en Provence et dans le Sud-Ouest.

DOLIQUE MONGETTE

Dolichos unguiculatus LINNÉ.

Fans. des *Légumineuses*.

SYNONYMES : Banette, Haricot cornille.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. Giant hyacinth bean. — ALL. Ostindische Riesen-Spargel-Bohne, Nageliche Fasel. — SUÉ. Hyacinth-böna. — ITAL. Fagiuolo dall'occhio. — ESP. Frijol, Caragilate, Garrubia, Moucheta, Judia de Careta. — RUSSE Ghigantsky kokarnik. POI.. Fasola szparagowa olbrzymia zwana « Jaški ».

Plante annuelle ne s'élevant pas habituellement à plus de 0.50 ou 0^m60 ; feuilles composées de trois folioles triangulaires, allongées, arrondies à la base, très lisses et d'un vert foncé ; fleurs grandes, passant du blanc au rose et au lilas, avec une tache plus foncée à la base des pétales, réunies au nombre de deux ou trois sur un pédoncule épais et fort.

Cosses d'un vert pâle, droites ou courbées par l'effet de leur poids, variant de 0.15 à 0^m25 de longueur, presque cylindriques, légèrement marquées par la saillie des grains, qui y sont ordinairement assez éloignés les uns des autres. Grains de dimension et de couleur assez variables, habituellement blanchâtres, en forme de rognon raccourci, obtus ou carrés aux deux bouts, un peu ridés et marqués d'une tache noire bien prononcée autour de l'ombilic. Le litre pèse 760 grammes, et 100 grammes contiennent environ 530 grains.

CULTURE. — La culture du Dolique mongette est la même que celle des haricots nains ; il supporte assez bien la sécheresse, et n'est pas très exigeant sur la qualité du terrain.

USAGE. — On mange les jeunes cosses à la manière des haricots verts.

Dans les pays où, comme en Italie, le D. mongette est très cultivé, on en distingue un assez grand nombre de variétés qui diffèrent entre elles principalement par la grosseur du grain.

Une variété de D. mongette est cultivée en très grande quantité en Chine, où on la désigne communément sous le nom de « Pois des Chinois » ; elle est beaucoup plus tardive que la race ordinaire.

On se rappelle qu'il y a de longues années déjà, M. Durieu de Maisonneuve, alors directeur du jardin botanique de Bordeaux, avait introduit une très curieuse variété du D. mongette, dont les cosses, au lieu d'être droites, se recourbaient en couronne. Cette singularité avait fait donner à la plante le nom de *Dolique come-de-bélier*. Au point de vue de la culture et de l'emploi, cette variété, qui est aujourd'hui à peu près perdue, ne différait en rien de la forme ordinaire.

DOLIQUE DU TONKIN.

Variété remarquablement hâtive, donnant en pleine terre, dès la fin de Juillet, des aiguilles fines, longues, très tendres et charnues. Le grain, trop petit pour constituer un légume, est blanc jaunâtre à ombilic blanc cerclé de noir, long de 0.0057, large et épais de 0^m004. tin litre pèse d'ordinaire 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 1360 grains.

DOLIQUE ASPERGE**Dolichos sesquipedalis** L.

SYNONYMES : Haricot asperge, Pois ruban (ù Cayenne).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Asparagus bean. — ALL. Amerikanische Riesen-Spargel-Bohne.

HOLL. Indiaansche boon. — SUÉD. Spargel-böna. — ITAL. Fagiuolo sparagio.

RUSSE Amerikanski kokarnik.

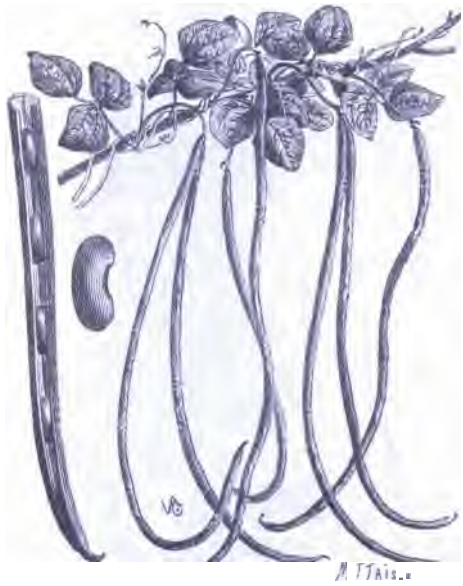
Amérique du Sud. — *Annuel.* — Tiges grimpantes, s'élevant à 2 ou 3 mètres; feuilles d'un vert foncé, assez grandes, allongées, pointues; fleurs grandes, d'un jaune verdâtre, à étendard replié, remarquable par deux oreillettes parallèles qui compriment les ailes et la carène; elles se présentent solitaires ou au nombre de deux au sommet du pédoncule.

La cosse est pendante, cylindrique, d'un vert clair, très mince et remarquablement longue; il n'est pas rare, en effet, de la voir atteindre et dépasser 0^m45. Les grains sont relativement peu nombreux dans la cosse, généralement de sept à dix; ils sont réniformes, d'une couleur rougeâtre ou lie de vin pâle, avec un cercle noir autour de l'ombilic blanc; ils ne dépassent pas en général 0^m01 de longueur. Le litre pèse en moyenne 750 grammes, et 100 grammes contiennent environ 635 grains.

Le Dolique asperge se cultive dans le midi de la France, surtout en Provence.

CULTURE. — Sa culture est semblable à celle des variétés tardives de haricots à rames; le mettre à bonne exposition, de préférence contre un mur.

USAGE. — On emploie les cosses vertes comme haricots verts.



Dolique de Cuba (Réd. au 1110 grain grosseur naturelle).

DOLIQUE DE CUBA.

Noms ÉTRANG. : ANGL. Cuba asparagus bean.— ALL. Cubanische Riesen-Spargel-Bohne.

Plante grimpante vigoureuse, pouvant s'élever à 3 et 4 mètres. Feuillage très ample; folioles allongées; fleurs verdâtres, généralement solitaires, faisant place à des cosses d'une longueur remarquable, qui peuvent atteindre, à la maturité, jusqu'à 0^m70; elles sont alors légèrement bossuées par la saillie des grains et présentent une largeur de 0^m01 environ.

Le grain ressemble exactement de forme et de couleur à celui du folique asperge, dont le D. de Cuba paraît être une variété, mais une variété extrêmement distincte, beaucoup plus haute et franchement à rames. La culture en est du reste la même, et les cosses sont également consommées avant d'avoir atteint tout leur développement.

Le litre pèse 770 grammes, et 100 grammes contiennent environ 630 grains.

COLIQUE TRÈS NATIF A LONGUE COSSE.

Variété du *Dolique* de Cuba, comme lui très vigoureuse et productive, mais s'en distinguant par sa très grande précocité, qui lui permet (l'arriver à **matu-**rité dans les climats tempérés. Le grain est petit, chocolat, à oeil blanc cerclé de noir, mesurant 0^m009 de long, 0^m006 de large, et 0^m004 d'épaisseur. Un litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 850 grains.



Colique très hâtif à longue cosse.

Plante au douzième; grain grosseur naturelle.



Dolique géant extra-hâtif.

Cosses au dixième; grain grosseur naturelle.

COLIQUE GÉANT EXTRA-HATIF.

Cette variété, récemment introduite dans les cultures, paraît appartenir, comme les précédentes, au *Douchas sesquipedalis*, mais elle se distingue par la longueur de ses cosses, dépassant toutes les races énumérées plus haut. Ces cosses, en effet, très nombreuses et sensiblement plus larges que celles du D. de Cuba, atteignent parfois 1 mètre de longueur et renferment un grand nombre de grains lie de vin à ombilic blanc cerclé de noir.

De même que la précédente, elle arrive à maturité sous le climat de Paris.

DOLIQUE LABLAB

Lablab vulgaris SAVI. — *Dolichos Lablab* L.

SYNONYMES : Dolique d'Égypte, Fève d'Égypte.

◊ DMS I TR.: ANGL. *Lablab dolichos*. — ALL. *Ägyptische Schminkbohne*. — SUÉ). *Lablab*
 bé na. — ITAL. *Fagiuolo d'Egitto*. — ESP. *Indianella*. — PORT. *Feijao da India*.
 RUSSE *Lablab obyknavenny*.

Plante grimpante, à tiges vigoureuses et ramifiées, pouvant atteindre jusqu'à 1 ou 5 mètres de hauteur; feuilles composées, à trois folioles, grandes, larges, d'un vert foncé, légèrement gaufrées ou cloquées; fleurs odorantes, assez grandes, en grappes longues et fournies. Cosses assez courtes, très aplaties, rugueuses et ridées à la surface, réunies parfois au nombre de sept ou huit sur un même pédoncule. Grains au nombre de trois ou quatre par cosse, courts, ovales, passablement aplatés; hile blanc, très marqué, saillant, embrassant près d'un tiers de la circonférence du grain. Le litre pèse en moyenne 810 grammes, et 100 grammes contiennent environ 520 grains.

Il en existe deux variétés principales, l'une à fleurs blanches et grains blancs, l'autre à fleurs violettes et grains noirs.

Les Doliques Lablab se cultivent comme les haricots à rames. Dans notre pays, ils ne sont guère considérés que comme plantes
 sauf toutefois la variété dont nous parlons ci-après :



Aulique Loblab (Plante red. au vingtième).

DOLIQUE LABLAB SANS PARCHEMIN

NOM I TRANGER : ANGL. *Stringless Labial dolichos*.

Le phénomène de la disparition des fibres de la cosse, qui a produit les nombreuses variétés de haricots sans parchemin, s'est manifesté également chez les Lablab, et la variété à cosses et fleurs blanches a paru assez intéressante pour être propagée comme légume, d'autant plus qu'il devient dès lors inutile d'attendre la maturité du grain, qui est très exceptionnelle sous le climat de Paris.

Le D. Lablab sans parchemin est une plante de 5 mètres de haut environ, mais atteignant rarement cette taille quand elle est plantée en plein vent.

Tige vert clair très ramifiée; feuilles larges, très pointues et lisses; fleurs blanches réunies en grandes grappes; cosses nombreuses en paquets, blanc jaunâtre, légèrement duveteuses, courtes, larges et arrondies du bout. Grain brun, muni d'une arille blanche occupant près de la moitié du pourtour, long de 0m015, large de 0m009, épais de 0m008. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 100 grammes contiennent environ 165 grains.

HARICOT SOJA. — Voy. SOJA.

HÉRISSEON (*Onobrychis Crista-galli* LAMK.). — Famille des *Légumineuses*. — Espèce annuelle, du genre sainfoin, remarquable par la forme bizarre (le ses gousses. C'est une petite plante à feuillage léger; à tige presque appliquée sur terre, se redressant à l'extrémité pour porter des épis de fleurs roses, auxquelles succèdent des gousses courtes, presque réniformes, garnies sur le bord extérieur d'une lame ou crête dentée, rappelant un **pôu** la forme d'une crête de coq; tout le reste de la gousse est couvert d'aspérités aiguës.

Cette plante n'offre d'autre intérêt que la forme bizarre de son fruit, qui la fait employer (fort rarement du reste) pour surprises dans les salades.

HOUBLON (*Humulus Lupulus* L.). (ANGL. Hop; ALL. Hopfen; ITAL. Luppulo; ESP. Lupulo, Hombrecillos; BUSSE. Khmiel; POL. Chmiel). — Famille des *Urticées*.

Le Houblon n'est pas, à proprement parler, une plante potagère; cependant, dans certains pays, les jeunes pousses en sont très fréquemment employées comme légumes. Nous avons donc cru devoir lui donner ici ce titre place dans cet ouvrage.

Plante vivace grimpante, à tige très rude, arrondie, s'enroulant toujours de gauche à droite, s'élevant à 5 ou 6 mètres de hauteur; à feuilles grandes, divisées en cinq lobes; fleurs dioïques, les femelles réunies en grappes et accompagnées de bractées scarieuses dont la réunion forme le fruit, appelé *cône*.

Le Houblon se cultive en plein champ comme plante industrielle. Au commencement du printemps, quand les touffes entrent en végétation, on supprime la plupart des jets, ne conservant sur chaque pied que les deux ou trois plus vigoureux. Ce sont ces jets supprimés que l'on utilise comme légumes.

On emploie en Belgique les jeunes pousses au moment où elles sortent de terre et on les prépare à la façon des petites asperges ou des salsifis.

HYSSOPE (*Hyssopus officinalis* L.). (ANGL. Hyssop; ALL. Isop; FLAM. et HOLL. Hijsoop; DAN. et SUÉD. Isop; ITAL. Issopo; ESP. Hisopo; RUSSES Issope, Siny zviérohoï POL. Izop lekarski). — Famille des *Labiées*.



Hyssope (Réd. au douzième).

Sous-arbrisseau vivace toujours vert, à feuilles lancéolées-oblongues; fleurs ordinairement bleues, quelquefois blanches ou roses, en épis verticillés. Toutes les parties de la plante, et surtout les feuilles, possèdent une odeur très aromatique et un goût un peu brûlant et amer.

L'Hyssope préfère les terres un peu chaudes et calcaires. Elle résiste aux hivers ordinaires dans les environs de Paris, et se multiplie habituellement par division des touffes, qui s'enracinent facilement. On peut aussi la propager de semis, et c'est le procédé habituellement employé dans les pays froids. On sème en Avril, en pleine terre, et l'on plante en Juillet, ordinairement en bordures. Il est bon de refaire la plantation tous les trois ou quatre ans.

On emploie les feuilles ainsi que l'extrémité des rameaux comme condiment, surtout dans les pays du Nord. On s'en sert aussi dans la fabrication de quelques liqueurs.

IGNAME DE LA CHINE

Dioscorea divaricata BLANCO. — *Dioscorea* Batatas DCNF.Fam. des *Dioscorées*.

SYNONYME: Igname patate.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Chinese yam. — ALL. Chinesische Yam. Yam-Wurzel.
SCÉD. Kinesiska yams. — ESP. Name, Igname. — RUSSES Kitaisky yams, Igname.

Chine. — L'Igname a été introduite en France en 1848, par les soins de M. de Montigny, consul de France à Shanghai. C'est une plante vivace, parfaitement rustique, à tiges annuelles, lisses, vertes ou violacées, pouvant s'élever à 2 et 3 mètres de hauteur, garnies de feuilles opposées, cordiformes, à pointe assez allongée, d'un vert foncé et extrêmement luisantes en dessus. Dans les aisselles des feuilles paraissent les fleurs, qui sont dioïques, très petites, blanches, réunies en grappes, et ordinairement stériles. Parfois, au lieu (le fleurs, il se développe de petits tubercules ou bulbilles qui peuvent servir à multiplier la plante. Les tiges traînent sur terre si elles ne trouvent pas de point d'appui; si, au contraire, elles rencontrent un soutien, elles s'enroulent à l'entour de droite à gauche. Du collet de la racine partent des rhizomes très allongés, se renflant, à mesure qu'ils s'enfoncent en terre, en forme de massue, un peu laiteux et composés d'une chair très farineuse. Ils sont garnis de très nombreuses radicules et très abondamment couverts de bourgeons presque imperceptibles, qui tous sont en état de donner naissance à une plante. Les rhizomes, qui s'enfoncent presque perpendiculairement en terre, peuvent atteindre une longueur de 0^m60 à 1 mètre; ils se développent surtout à l'arrière-saison. Étant parfaitement rustiques, ils peuvent passer l'hiver en terre, et grossissent considérablement pendant le cours de la seconde année, mais ils sont alors de moins bonne qualité qu'à la fin de la première.



Igname de la Chine (Réd. au sixième).

L'arrachage des rhizomes est une opération assez difficile et coûteuse, car ils sont passablement fragiles, et, pour les récolter entiers, il faut souvent défoncer le terrain à un mètre de profondeur. C'est probablement la difficulté de la récolte qui a empêché jusqu'ici l'Igname de la Chine de prendre place dans la

culture réellement courante de notre pays, car c'est une plante bien rustique, très productive et dont les rhizomes peuvent se comparer sans désavantage à la pomme-de-terre. La chair en est blanche, légère, bien farineuse : elle cuit facilement, et le goût en est peu prononcé. Elle a, de plus, le grand avantage de se conserver facilement et fort longtemps.

CULTURE. — L'Ignome réussit bien en toute bonne terre fraîche et suffisamment défoncée. On peut la multiplier, soit par bulbilles axillaires, soit par rhizomes entiers, soit par tronçons de rhizomes. Le procédé qui donne ordinairement les résultats les plus sûrs et les plus abondants, consiste à planter entiers des rhizomes de la grosseur du doigt et de 0^m 20 à 0^m 2 ; de longueur. Il est bon de donner des rames ou des appuis aux tiges, ce qui facilite les binages. Quelques arrosements sont utiles en cas de grande sécheresse, car l'ignome aime la fraîcheur et cesse de croître quand l'humidité lui fait défaut.

Au mois de Novembre, il est temps de faire la récolte, et si la terre est profonde et suffisamment riche, on peut s'attendre à trouver quelques rhizomes plus gros que le poignet vers l'extrémité, et pesant jusqu'à un kilogramme; il s'en rencontre aussi ordinairement de plus petits, qui servent de préférence pour la reproduction.

Au lieu de planter immédiatement en pleine terre, on peut mettre les rhizomes en végétation dans des pots, dès le commencement de Mars, pour les mettre en place vers le 15 Mai. Le produit est alors plus précoce et plus abondant.

USAGE. — Les rhizomes d'Ignome se consomment comme les pommes-de-terre : bouillis, frits, ou accommodés de diverses manières.

A cause de la difficulté d'arrachage dont nous parlons plus haut, on a cherché longtemps, mais sans succès, à fixer une variété de l'Ignome de la Chine dont les tubercules ne s'enfoncent pas en terre à une profondeur démesurée. C'est tout récemment que M. Chappellier est arrivé à un résultat qui, sans être définitif, n'en constitue pas moins une amélioration très sensible de la variété anciennement cultivée. A la suite de semis répétés et d'une sélection rigoureuse, ce chercheur opiniâtre a fixé une race d'Ignome dont les tubercules ne dépassent pas 0^m 30 à 0^m 40 de longueur.

D'autre part, les différentes variétés de l'Ignome du Japon (*Dioscorea japonica* Thu nb.), encore peu étudiées, nous réservent sans doute d'heureuses trouvailles, soit dans leur état actuel, soit par leur croisement avec l'Ignome de la Chine.

Une des variétés japonaises connues sous le nom de *Tsukune-Inno*, est particulièrement intéressante par la forme aplatie de son tubercule légèrement lobé ou en crête sur le bord.

On trouve dans les différentes parties de l'Indo-Chine des Ignomes à tubercule rond, ovoïde, ou aplati, appartenant à des espèces encore mal déterminées, mais qui, même si elles ne sont pas rustiques sous notre climat, pourraient être intéressantes s'il est possible de les hybrider.

Le *Dioscorea Fargesii*, originaire de la Chine occidentale et introduit en France en 1891, possède un tubercule presque sphérique, et l'on a cru tout d'abord que cette nouvelle acquisition supplanterait avantageusement l'Ignome de Chine à tubercule long. Malheureusement, l'extrême lenteur avec laquelle se développe la partie souterraine du *Dioscorea Fargesii*, s'oppose à une utilisation pratique ; c'est à peine si, au bout de cinq ans, les tubercules atteignent un poids de 150 grammes.

KETMIE COMESTIBLE. — VOL GOMBO.

KUDZU (*Pueraria thurberiana* BENTH). — Plante grimpante de la famille des Légumineuses, dont les tiges volubiles atteignent une longueur considérable. — En France on ne la cultive guère que comme plante d'ornement; mais au Japon, où elle est spontanée, on l'apprécie surtout à cause de ses racines renflées, ayant souvent 0^m 10 à 0^m 15 de diamètre sur 1 mètre de longueur et contenant une fécule remarquablement fine, servant à faire des soupes et des gâteaux.