

LAITUE CULTIVÉE

Lactuca sativa L.

Faut. des *Composées*.

NOMS ÉTR. : ANGL. Lettuce. — ALL. *Lattich*. — FLA 1. et HOU. *Latouw*. — suïd. *Vanlig-Sallat*.
ITAL. *Lattuga*. — ESP. *Lechuga*. — PORT. *Alface*. — RUSSE *Latouke*. — POL. *Salata*.

Inde on Asie centrale. — *Annuelle*. — L'origine de la Laitue cultivée n'est pas connue d'une façon certaine, non plus que l'époque où elle a été introduite en Europe. On ne peut dire à coup sûr si elle était connue des anciens; cependant, la multitude des variétés qu'elle présente et la très grande fixité d'un certain nombre de ses races cultivées donnent lieu de supposer qu'elle est soumise à la culture depuis fort longtemps.

Les différentes variétés de laitues présentent entre elles une telle diversité au point de vue de la forme et de la coloration des feuilles, qu'il est difficile de donner une description générale de la plante s'appliquant à toutes les variétés. On peut supposer cependant, et principalement d'après certaines formes chinoises non pommées, que la Laitue, à son état naturel, doit se composer d'une rosette de grandes feuilles allongées, un peu spatulées et plus ou moins ondulées et dentées sur les bords; du centre de la rosette s'élève une tige presque cylindrique, s'aminçant assez rapidement, et se ramifiant dès le tiers de la hauteur, garnie de feuilles embrassantes, auriculées et devenant de plus en plus étroites à mesure qu'elles sont plus haut placées sur la tige. Les capitules sont nombreux, plus longs que larges, à fleurons jaune pâle. Graine petite, en forme d'amande très allongée et pointue à une extrémité, marquée de sillons longitudinaux assez profonds, ordinairement blanche ou noire, parfois brune ou d'un jaune roux. Un gramme en contient environ 800, et le litre pèse en moyenne 130 grammes. La durée germinative est de cinq années.

De bons auteurs semblent disposés à rapporter les laitues cultivées à deux types botaniques distincts, dont l'un attrait donné naissance aux *Laitues pommées* proprement dites, à tête ronde ou aplatie, et l'autre aux *Laitues Romaines*, dont la pomme est haute et allongée. Cette double origine nous paraît bien difficile à admettre : d'une part, parce que les deux classes de laitues se fondent l'une dans l'autre par des gradations presque insensibles, et, d'autre part, parce que, dès qu'elles montent à graine, les Laitues à pomme ronde et les Romaines ne présentent plus entre elles aucune différence : ce qui paraît la meilleure preuve de leur identité d'origine.

Nous avons dit que la Laitue cultivée était une plante annuelle, parce que le développement des tiges florales succède, sans interruption de végétation, à celui des feuilles radicales réunies en rosette, et parce que cette rosette elle-même se forme complètement en quelques semaines, et au plus en quelques mois. Cependant plusieurs variétés de laitues sont assez rustiques pour pouvoir être semées à l'automne pour passer l'hiver et ne monter à graine qu'au printemps. Il s'en faut de beaucoup que toutes les variétés puissent se prêter à ce traitement. D'un autre côté, il y a beaucoup d'inégalité dans la promptitude avec laquelle les différentes laitues montent à graine sous l'influence des chaleurs de l'été. Ces différences de tempérament et d'aptitudes ont fait diviser les laitues, au point de vue de la culture, en trois classes :

1° *Laitues de printemps*, qui se forment rapidement, semées tout de suite après l'hiver

2° *Laitues d'été et d'automne*, en général plus volumineuses que les laitues de printemps, et montant d'autant moins rapidement à graine qu'il s'agit de variétés plus résistantes à la chaleur;

3° *Laitues d'hiver*, qui peuvent supporter, moyennant quelques précautions, nos hivers ordinaires.

Quoique cette division n'ait rien de bien rigoureux, nous l'adopterons, parce qu'elle donne le moyen d'indiquer, sans tomber dans des répétitions interminables, le genre de culture qui convient à chaque variété. Nous indiquerons donc tout d'abord la manière dont on doit soigner les laitues des diverses saisons, puis nous donnerons successivement la liste et la description des variétés comprises sous chacune de ces désignations.

CULTURE ORDINAIRE EN PLEIN AIR. — *Laitues de printemps*. — Elles se sèment généralement en Mars, sur d'anciennes couches, ou simplement sur du terreau au pied d'un mur, à une exposition chaude. On les repique en place en Avril et elles commencent à donner dès la fin de Mai ou en Juin. On peut aussi, et c'est ce que font généralement les maraîchers, semer la graine très clair, dès la fin de Février, si la terre n'est pas gelée, avec des *Carottes*, *Oignons blancs*, *Poireaux* ou autres légumes qui se cultivent dans le terreau pur, puis on recouvre le semis d'une très légère couche de terreau ; on obtient ainsi soit du plant à repiquer, soit de petites pommes que l'on récolte directement avant que les autres légumes aient pris tout leur développement. Pour ce genre de culture, il faut préférer les variétés qui tiennent peu de place et portent le moins de préjudice à la récolte à laquelle elles sont associées. — On peut aussi profiter des semis faits en pleine terre de *Carottes bâties* et d'*Oignons* de couleur, pour y semer très clair des *Laitues à couper*, ainsi que des *Laitues pommées de printemps*: les premières seront bonnes à consommer très jeunes, environ un mois après ; les secondes seront utilisées, en partie, comme les premières ; le reste, qu'on laissera pommer, sera consommé un peu plus tard.

Laitues d'été et d'automne. — Leur culture est des plus simples : On sème clair, en pépinière, depuis le mois de Mars jusqu'en Juillet; on peut repiquer en pépinière, mais il est plus simple d'éclaircir le semis, ce qui permet au plant de prendre de la force pour être mis directement en place, soit en bordures, soit en planches ; on espace à 0' : 0 en tous sens.

On peut aussi **contreplanter** les laitues dans des planches d'autres légumes qui, dans leur jeunesse, laissent entre eux un intervalle assez large. Il est bon, sans que cela soit indispensable, de replanter les laitues avec le plus de terre possible, pour en faciliter la reprise. Ce travail se fait de préférence le soir et doit être suivi d'un copieux arrosage.

Les laitues franchement d'été ne demandent d'autres soins que des arrosages abondants et souvent répétés. Un bon paillis recouvrant la terre où elles sont plantées entretient la fraîcheur du sol et active la végétation.

Laitues d'hiver. Ces variétés se sèment d'Août en Septembre, en pépinière ; quinze jours à trois semaines après le semis, on repique les plants en pépinière où ils acquièrent de la force ; lorsqu'ils ont cinq ou six feuilles, on les replante en place, avec le plus de terre possible, à une exposition chaude, de préférence au pied d'un mur au Midi, et dans une planche parfaitement saine. — En vue des remplacements à faire au printemps, on réservera un certain nombre de plants repiqués en pépinière, et on les abritera des gelées. — Pendant les plus grands froids, on peut garantir les plantes avec des paillassons ou au moyen de litière longue qu'on enlève dès que le temps le permet.

Les laitues d'hiver ne souffrent pas de la neige, et quelquefois même, on voit des variétés peu rustiques passer d'autant mieux l'hiver que la neige qui les recouvre est plus épaisse. Par contre, les alternatives de dégels et de regels leur sont souvent funestes.

Dès le mois de Février, la végétation des plantes reprend une certaine activité ; on donne à ce moment aux cultures un binage énergique pour rompre la croûte formée à la surface du sol, et on répand au pied de chaque laitue ou sur toute la surface de la planche une couche de bon terreau ou de fumier bien consommé, pour exciter la végétation.

La récolte commence en Avril et peut se prolonger pendant environ un mois.

CULTURE AUTOMNALE SOUS VERRE DES LAITUES NATIVES. — Les semis se font très clair, en pépinière, à mi-ombre et en plein air sur une planche terreautée, depuis la seconde quinzaine d'Août jusque dans la première quinzaine de Septembre. On éclaircit au besoin les plants, et, lorsque ceux-ci ont deux feuilles en plus des cotylédons, on les repique sur ados, sous cloches, à raison de 24 à 30 plants par cloche, en tenant les plants les plus extérieurs écartés d'environ 0^m 04 à 0^m 05 du bord intérieur de la cloche. On ombre au moyen de paillassons jusqu'à reprise complète. Quinze jours après, le plant est bon à mettre en place, toujours sur ados, à raison de quatre laitues par cloche. La récolte commence de trois semaines à un mois environ après la mise en place. — Au lieu de planter sous cloches, on peut mettre en place sous chassis, pourvu que la terre ne soit pas à plus de 0^m 08 à 0^m 10 du verre.

CULTURE FORCÉE. — Cette culture, pratiquée sur une grande échelle par les maraîchers, se fait par saisons successives, de Septembre à Avril, et presque exclusivement avec les laitues de printemps. Les plus employées pour la culture chauffée sont : la *Laitue (crêpe à gr. noire)*, la *L. à forcer de Milly*, les *Laitues gottes à graine blanche* et à *gr. noire* et la *L. Tom-Pouce*. La Laitue crêpe à graine noire est particulièrement précieuse pendant la période la plus froide de l'hiver, en raison de son aptitude à pouvoir se passer à peu près complètement d'air, alors que les Laitues gottes et les autres variétés demandent à être aérées de temps en temps.

1^{re} Saison — Elle comprend les semis effectués sous cloche du 10 au 20 Septembre ; on repique également sous cloche et l'on met en place fin-October sous chassis et sur couche chaude. On peut aussi se servir, pour cette saison, des plants provenant des semis faits le mois précédent en vue de la culture automnale indiquée plus haut. La récolte a lieu suivant la force des plants, de Novembre à Décembre.

2^{de} Saison. — Au commencement de Décembre, sur des couches neuves venant de recevoir des semis de *Carotte à châssis* et de *Radis à forcer*, on repique, à raison de 36 plants par châssis, de la Laitue crêpe ou de la *L. gotte* provenant des semis effectués en Septembre et ayant déjà été repiqués sous cloche. Le Radis se récolte le premier, la Laitue suit vers tin-Janvier ou commencement de Février; puis, la Carotte donne son produit en Mars-Avril.

3^{de} Saison. — Après les grands froids, fin-Février, on commence une nouvelle saison, toujours sur couches légèrement inclinées vers le soleil levant, mais simplement sous cloches. Sur ces couches, qui sont épaisses d'environ 0^m 35 et chargées de 0^m 10 à 0^m 15 de terreau, on installe en échiquier trois rangées de cloches, sous chacune desquelles on plante quatre Laitues et une Romaine au milieu; on couvre ou découvre suivant la température extérieure. Cultivées ainsi, ces laitues sont bonnes à enlever de la tin-Mars en Avril. Les plants employés dans cette culture proviennent des semis faits vers la fin d'October et repiqués en pépinière sur ados et sous cloches; ils passent ainsi parfaitement l'hiver, pour peu qu'on ait la précaution, lorsqu'il gèle un peu trop fort, de les couvrir de paillassons que l'on enlève dans la journée quand il fait du soleil. Au besoin, on comble avec du fumier court l'intervalle existant entre les cloches, tout en veillant à l'aération nécessaire afin d'éviter la pourriture.

Pour obtenir des produits devant succéder à la troisième saison, on peut cultiver aussi comme primeur, mais sans le secours de la chaleur artificielle, plusieurs autres variétés de laitues provenant de semis à froid faits à l'automne : la *L. à bord rouge*, la *L. d'Alger*, la *L. Passion*, ainsi que la *L. Palatine*.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Les ennemis des laitues sont légion, et certaines espèces d'insectes montrent une prédilection toute particulière pour cette plante.

Citons d'abord le *Puceron des racines (Aphis radicum)* et le *Puceron du laiteron (Aphis souchi)*, qui s'attaquent au collet des plantes (Traitement indiqué page 94, aux Chicorées).

Le *Ver blanc* ou *larve do Hanneton (Melolontha vulgaris)* mange très volontiers les racines des laitues. Le traitement du sol à l'aide de capsules au sulfure de carbone est efficace mais coûteux; le plus simple est encore d'arracher les laitues que l'on voit se flétrir et de rechercher dans la terre la larve, cause du dégât.

Le *Ver gris*, larve de la *Noctuelle des moissons (Agrotis segetum)*, se combat en saupoudrant le sol, avant le repiquage, avec du soufre, de la suie ou de la chaux éteinte.

La *Larve fil de fer* du *Taupin rayé (Agriotes lineatus)* est quelquefois redoutable pour les cultures faites en plein champ. Quand sa présence est malheureusement constatée, il faut rechercher soigneusement les insectes pour les détruire.

L'*Aulbomye de la laitue* (*Aulbomya lactuca*) n'attaque ordinairement que les porte-graines. On ne connaît aucun remède efficace.

La *Limace* et l'*Escargot* sont très friands des feuilles de la laitue ; le plus simple est de leur faire la chasse; on peut aussi protéger les planches contenant des laitues en les entourant d'un cordon de cendre, de son, de sciure de bois ou de chaux en poudre.

Parmi les maladies qui attaquent habituellement les laitues, la plus grave est le *meunier* ou *blatte*, due à la présence d'une cryptogame : le *Peronospora gangliiformis*. Les feuilles se couvrent à la face inférieure d'efflorescences blanchâtres, jaunissent, se dessèchent ou pourrissent. Le sulfatage du sol, effectué après le semis et avant le repiquage, avec une des bouillies ; bordelaise ou bourguignonne, paraît prévenir la maladie.

La *moucheture* est une sorte de brûlure des tissus, due à l'action du soleil sur les feuilles couvertes de gouttes d'eau formant lentille; elle se produit fréquemment après les pluies d'orage. Il est prudent de n'arroser que le matin ou le soir pour éviter cet accident.

USAGE. — La Laitue constitue une excellente salade, tendre et délicate, et c'est ainsi qu'elle est le plus habituellement employée; on la consomme également cuite, seule ou avec d'autres légumes, notamment avec les petits pois.

LAITUES POMMÉES

Lactuca capitata DC.

Nous ÉTR. : ANGL. Cabbage or heading lettuce. — ALL. Kopflattich, Kopfsalat. FLAN!. Kropsalad. — ITAL. Lattuga a testa, L. a cappucio. — ESP. Lechuga acogollada. PORT. Allase repollhada. — RUSSE Latouke kotchanny. — POL. Salata glowiasta.

I. -- Laitues de printemps.

LAITUE CRÊPE A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : Laitue petite crêpe, L. crêpe hâtive, L. petite noire.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Black-seeded crisped early lettuce.

ALL. Früher gelber kleiner Steinkopf Lattich (schwarz Korn).

Jeune plant à feuilles presque rotules, mais à contours anguleux; les jeunes feuilles commencent de très bonne heure à se rouler en forme de cornet.

Plante petite, basse, appliquée sur terre, d'un vert très pâle et presque blanchâtre, à contour un peu irrégulier, diamètre de Om 15 à Om 18; feuilles extérieures assez amples, mais courtes, à bords légèrement sinueux, **contournées, marquées** de quelques cloques peu nombreuses. Pomme ronde, un peu aplatie, formée de feuilles plus pâles, mais beaucoup moins cloquées et moins crispées que celles de la L. *gotte* à graine blanche ; elle est ferme, d'un vert pâle, se forme très rapidement, mais dure peu.



Laitue crêpe.
Hid. au sixième.

Cette variété est surtout employée pour la culture de primeur sous cloches ou sous châssis ; on la fait surtout en hiver ou au premier printemps.

LAITUE CRÊPE A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : Laitue crêpe blonde, L. fraise-de-veau, L. mignonne.

ANGL. Crisped small early or Early Paris cutting lettuce. — ALL. Früher gelber Eiersalat.

Jeune plant à feuilles larges, courtes, à contour anguleux ou **obtusément denté**, vert blond, devenant presque jaune-beurre dans les parties exposées au soleil.

Plante moyenne, d'un vert blond, très crispée et ondulée, d'un diamètre de 0..20 environ ; feuilles extérieures à bords très plissés et ondulés, marqués de larges dents obtuses et portant quelques larges cloques. Pomme moyenne, un peu haute, formée de feuilles plus pâles, beaucoup plus cloquées que celles de l'extérieur et aussi plus crispées que celles de la L. *gotte* à gr. noire ; elle reste généralement molle, tout en étant bien pleine, se forme promptement, mais a l'inconvénient de s'ouvrir assez rapidement pour donner passage à la tige florale.

La Laitue crêpe à gr. blanche convient bien pour la culture de printemps, surtout en pleine terre; semée à l'automne, elle passe assez bien l'hiver.

C'est à cette variété qu'il faut rapporter, comme en étant très voisine, la *Laitue sotte monstrueuse de Lengelé*.

LAITUE GOTTE A GRAINE BLANCHE.

SYNONYMES : Laitue *gau*, L. d'*ognon*, L. *Hâtivette* gr. blanche (Somme), L. *Rigolef*.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. (AM.) White Tennisball or Boston market lettuce (white seed), Early stone L. — ALL. Früher gelber fester Steinkopf Lattich (weiss Korn).

Jeune plant d'un vert très blond, devenant, presque jaune au soleil ; pourtour un peu anguleux sans être franchement denté, sauf à la base; les jeunes feuilles deviennent très promptement cloquées et chiffonnées. Des plantes qui n'ont pas douze feuilles commencent parfois à montrer un rudiment de pomme.

Parvenue à tout son développement, la Laitue *gotte* forme une petite plante trapue, à contour arrondi, de 0m15 de diamètre environ ; feuilles extérieures arrondies, à bords presque entiers, mais très plissés et contournés, présentant quelques cloques. Pomme petite, mais assez serrée, d'un vert pâle, blond et presque doré, formée de feuilles beaucoup plus cloquées et contournées que celles de l'extérieur.

La L. *gotte*, malgré ses petites dimensions, est une variété réellement productive ; elle se développe rapidement, tient bien la pomme et peut être plantée serré. Elle convient surtout pour le printemps, c'est-à-dire pour être semée à la sortie de l'hiver et



Laitue sotte.
Réd. au si **ie**.

consommée avant l'été ; semée à l'automne, elle passe bien l'hiver, mais on a pour ce genre de culture des variétés encore plus rustiques et plus productives. Il en est de même pour l'été : quoique la L. *gotte* ne soit pas trop exposée à monter à graine, les vraies laitues d'été lui sont préférables pour cette saison.

Il existe une autre race de L. *gotte* à graine blanche, qu'on appelle *Laitue sotte dorée* ou L. *gotte jaune d'or* ; elle ressemble assez à la L. *gotte* à graine noire décrite ci-après, mais elle monte plus promptement à graine.

LAITUE GOTTE A GRAINE NOIRE.

SYN. : Laitue roulette, L. *Hâtivette* gr. noire (Somme), L. noire à couches ou à chassis.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. Early white spring or Paris market forcing lettuce.

ALL. Früher gelber Steinkopf Lattich (schwarz K.).

Jeune plant différant fort peu de celui de la L. *gotte* à graine blanche, à part que les feuilles en sont plus cloquées et plus plissées.

Plante un peu plus petite que la L. *gotte* à graine blanche, à pomme déprimée, jamais très ferme, s'en rapprochant du reste énormément par ses caractères de végétation et ses aptitudes culturales.

LAITUE GOTTE LENTE A MONTER.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. French Tom-Thumb *or* Stone Tennisball lettuce.

ALL. Früher grüner fester Steinkopf Lattich.

Jeune plant, d'un vert franc, plus foncé que dans la L. *gotte* à graine noire; feuilles arrondies, entières, se creusant en cuiller et ayant presque toujours une de leurs moitiés repliée ; les feuilles du centre commencent de très bonne heure à devenir cloquées.

Plante basse, assez trapue, à contour irrégulier, d'un diamètre de 0^m16 à 0^m18 ; feuilles extérieures retombant sur terre, assez courtes et raides, d'un vert foncé, généralement pliées le long de la nervure médiane, avec une moitié étalée et l'autre relevée, à cloques assez nombreuses ; feuilles du milieu également plus ou moins pliées, à *cloques* nombreuses et saillantes, et formant une pomme moyenne, bien compacte et bien ferme, franchement verte à l'extérieur, mais très tendre et se conservant très longtemps, même en été. Graine noire.

Assez petite, mais relativement très productive, précoce et tenant bien la pomme, cette variété est une des plus recommandables pour le printemps et l'été. Elle est tendre et de qualité excellente.



Laitue *gotte* lente à monter.
Réd. au sixième.



Laitue Tom-Pouce.
Réd. au sixième.

LAITUE TOM-POUCE.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Wheeler's Tom Thumb lettuce•

Jeune plant, d'un vert blond, à feuilles presque rondes, un peu cloquées et finement dentées vers la base.

Cette variété, d'origine anglaise, est assez voisine de notre L. *gotte* lente à monter et surtout de la L. *gotte* à graine noire, mais elle a les feuilles extérieures moins développées ; elle offre l'avantage, à cause de sa taille très réduite, de pouvoir se planter très serré, ce qui la rend particulièrement recommandable pour la culture forcée. Graine noire.

LAITUE A BORD ROUGE.

SYNONYMES : Laitue cordon rouge, L. *Bordelando*, L. *Babiane* (Bordeaux).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Red-edged Victoria lettuce, Early yellow L., White Dutch L.; (Am.) Hothouse L. — ALL. Gelber rotkantiger Prinzenkopf Lattich, Bruine geel L.

HOLL. *Harlems'che gele latouw*, *Broei gele L.*

Jeune plant à feuilles arrondies, plissées dans la partie inférieure et planes ou légèrement creusées en cuiller dans le reste du limbe, d'un vert blond et légèrement doré dans les parties les plus exposées au soleil.

Plante compacte, de 0^m20 à 0^m22 de diamètre ; à feuilles extérieures arrondies, presque planes, appliquées sur terre, celles qui entourent la pomme légèrement cloquées, d'une couleur vert jaunâtre très pâle, teintées de rouge

sur les bords. Pomme très pleine, très serrée et comme tordue, d'un blond pâle, dorée et lavée de rouge sur le dessus. Graine blanche.

La L. à bord rouge est la plus productive de toutes les laitues de printemps ; elle est aussi un peu plus lente à se former que les autres, et peut être considérée comme formant la transition entre elles et les laitues d'été.

Très tendre en même temps que ferme, c'est une des meilleures variétés, aussi bien pour le potager que pour la culture maraîchère. Elle se force très bien.

LAITUE A FORCER DE MILLY

SYNONYME : Laitue cordon rouge améliorée.

Jeune plant d'un vert franc pâle, à feuilles courtes, à limbe presque complètement rond, à pétiole long et à contour très légèrement anguleux.

Pomme grosse et serrée, d'un vert clair, fortement lavée de rouge-brun sur le dessus et parfois sur les côtés. Graine blanche.

Cette variété se prête également bien à la culture forcée et à la culture d'été ; semée à l'automne et repiquée sous cloche ou sous châssis, elle peut se consommer, à peu de chose près, aussi tôt que les Laitues *gottes* et *crêpes*, mais elle est sensiblement plus grosse.

La variété connue en Amérique sous le nom de *Crisp as ice lettuce* se rapproche beaucoup de la L. de Milly, quoiqu'un peu plus blonde.



Laitue à bord rouge.
Réd. au sixième.



Laitue à forcer de Milly.
Réd. au sixième.

On ne rencontre plus que rarement dans les cultures les variétés de Laitues de printemps suivantes :

L. bigotte. — Pomme moyenne ou grosse, arrondie, très blonde, fortement teintée de rouge. Belle variété précoce et productive.

L. cabuzette. — Variété assez voisine de la L. *gotte* à graine blanche ; plutôt moins hâtive.

L. cocasse à graine noire. — Feuilles d'un blond glauque, larges, cloquées, un peu plissées sur la hauteur, celles du pourtour de la pomme repliées en dehors ; cœur bien plein et ferme. — La *L. cocasse à graine blanche* diffère à peine de la forme à graine noire.

L. coquille. — Petite variété à pomme haute ; feuilles d'un blond glauque, raides, cloquées, pliées en deux et renversées en dehors à l'extrémité ; l'apparence de sa pomme est presque intermédiaire entre une Laitue et une Romaine. Assez précoce, mais peu productive.

L. crêpe dauphine (SYN. : *L. grosse crêpe*). — Feuilles amples, ondulées, crépues sur les bords, d'un vert franc. Pomme de dimension moyenne, un peu écrasée, colorée de brun au sommet. Variété rustique, mais dure et d'un goût peu fin ; elle gardé peu longtemps la pomme

L. dauphine (SYN. : *L. grosse brune hâtive*, *L. grosse hâtive d'hiver*). — Feuilles amples, marquées de quelques taches rousses. Pomme assez haute, peu pleine, d'un vert blond et légèrement colorée de rouge au sommet. Cette variété rappelle un peu l'aspect de la *L. blonde d'été*, mais elle est d'un vert beaucoup plus foncé. Graine noire.

L. Fagot. — Laitue vert franc clair, plus grande et moins précoce que les petites Laitues *gottes*; moins hâtive aussi que la *L. gotte* lente à monter.

L. Georges. — Feuilles amples, arrondies, peu ondulées. Pomme ronde, blonde, moyenne, largement cloquée. Cette variété, précoce et de qualité assez tendre, tient peu la pomme et ne vaut pas les Laitues *crêpe* ou *gotte*. On l'emploie surtout comme laitue à couper; elle est à graine blanche.

L. grasse de Bourges. — Variété assez compacte, presque toute en pomme, à feuilles courtes, arrondies en cuiller. Pomme ronde, serrée. Cette laitue est précoce et tendre, mais elle a le défaut de pourrir facilement.

L. mousseronne. — Feuilles moyennes, frisées et dentelées, un peu cloquées, d'un vert clair bordé de brun. La pomme est petite et lâche, teintée de rouge brun. Graine blanche.

Cette variété est très précoce, mais pomme généralement mal; elle se rapproche beaucoup comme aspect de la *L. crêpe* à graine blanche. — On peut aussi l'utiliser comme laitue à couper.



Laitue Georges.
Réd. au sixième.



Laitue naine verte très hâtive.
Réa. au sixième.

L. natte verte très hâtive. — Jeune plant d'un vert foncé, feuilles rondes très cloquées et très ondulées. — Plante très ramassée, légèrement plus petite que la *L. gotte* lente à monter, ayant les feuilles un peu plus contournées à la façon d'une laitue *crêpe*, mais presque toute en pomme et tenant extrêmement peu de place. Petite pomme trapue, très basse, un peu aplatie sur le sommet et d'un vert pâle argenté.

C'est une variété très précoce et qui convient bien pour les petits jardins.

L. Tennisball (SY. : *L. d'Aubervilliers*, *L. gotte verte hâtive*). (ANGL. *Tennisball lettuce*, *black seed*). — C'est une ancienne variété sans grand mérite en dehors de sa rusticité. Pomme dressée; feuilles étroites, d'un vert très foncé. Graine noire.

Il peut être utile de mentionner quelques variétés étrangères de Laitues de printemps, prises parmi les meilleures et les plus cultivées; nous citerons donc les suivantes :

Early cabbage or *Dutch butter-head lettuce* (AM.). — Petite race bien distincte, à feuilles cloquées, tachées de brun pâle. Pomme ferme et compacte, teintée de rouge sur le sommet, à peine aussi grosse qu'une *L. gotte* lente à monter. Graine blanche.

L. Empereur à forcer (ALL. *Kaiser Treib-L.*, *schwarz Kom*). — Cette petite race, très hâtive, ressemble beaucoup à la *L. gotte* à graine blanche, elle est un peu plus blonde et monte plus promptement à graine.

L. jaune très hâtive de Zadelev. — Belle laitue pommée, bien plus forte que la *L. à bord rouge*, et à feuilles un peu moins tourmentées.

II. — *Laitues d'été et d'automne.*

LAITUE D'ALGER.

Jeune plant d'un vert franc assez foncé, à feuilles dressées, longues, légèrement plissées et se repliant sur la nervure médiane.

Au point de vue de la forme et de l'apparence générale, la L. d'Alger présente quelque analogie avec la L. à bord rouge, mais elle est moins blonde et un peu plus petite. Graine noire.

Cette jolie variété presque toute en pomme, bien ferme et de qualité excellente, est aussi recommandable pour la culture maraîchère que pour le potager.

C'est, pour le climat de Paris, une laitue de printemps et d'été, mais il n'est pas douteux qu'elle puisse tout aussi bien se cultiver d'hiver dans les pays exempts de gelées rigoureuses, tels que la Provence et l'Algérie. Ses dimensions réduites permettent de la planter serré comme ou le fait, par exemple, pour la L. gotte lente à monter.



Laitue d'Alger.
Réd. au sixième.



Laitue blonde d'été.
Réd. au sixième.

LAITUE BLONDE D'ÉTÉ.

SYNONYMES : Laitue royale à graine blanche, L. blonde, L. **Gapaillard**, L. jaune d'été, L. jaune de Haarlem, L. nonpareille, L. pommée paresseuse, L. pommée de Zélande, L. Précurseur, L. blonde d'automne.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. All the year round lettuce (white seed), Royal L., Princess L., Swedish L., White summer cabbage L.; (AM.) Frankfurt head L., Gold nugget L., Smooth leaf L. — ALL. **Haarlemer** grosser gelber Lattich, **Haarlerner Blankkopf** L., Grosser gelber Prinzenkopf L.

Jeune plant d'un vert blond, à feuilles courtes, entières, arrondies, légèrement dentées vers la base, faiblement ondulées.

Pomme ronde, serrée, très pleine, d'un vert très pâle et presque blanchâtre; feuilles extérieures courtes, arrondies, très entières sur les bords, mais finement cloquées et un peu ondulées; diamètre de la plante, Om i i à 0^m 20. Graine blanche.

Cette excellente laitue est, sans contredit, une des plus généralement cultivées, comme l'indique du reste la multiplicité de ses noms. Elle est précoce et bien productive, malgré sa petite taille, parce qu'elle est, comme disent les jardiniers, toute en pomme. Elle donne une jolie salade tendre, croquante, très ondulée et réussit presque en tout terrain; aussi la trouve-t-on répandue dans toutes les parties du monde.

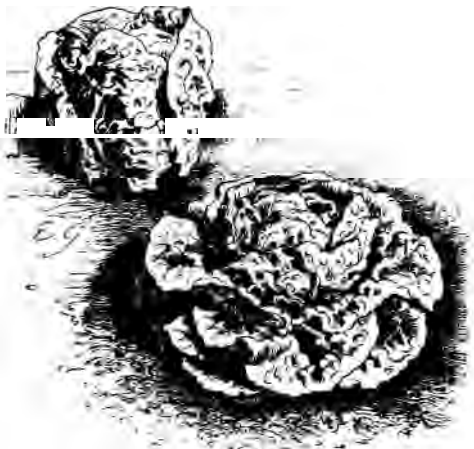
LAIQUE BLONDE DU **CAZARD**.

NOM ÉTRANGER: ANGL. White Marvel of **Cazard** lettuce, bl. seed.

Jeune plant d'un vert blond légèrement teinté de jaune, à feuilles étalées, assez courtes, à contour anguleux et quelquefois denté à la partie inférieure.

Pomme ronde, très ferme, ne s'ouvrant ni se déformant, et restant à l'intérieur parfaitement blanche et tendre. Feuilles extérieures vert blond, amples et bien cloquées. Graine noire.

C'est une bonne variété très vigoureuse, se rapprochant assez de la L. blonde d'été, et d'une précocité moyenne.



Laitue blonde du **Cazard**.
Réd. au sixième.



Laitue blonde de Berlin.
Réd. au sixième.

LAIQUE BLONDE DE BERLIN.

SYNONYMES : Laitue blonde à gr. noire, L. blonde de Tours, L. de Versailles à gr. noire, L. pomme d'été, L. royale à gr. noire, L. **Gliaud** blond (Somme), L. **Pochonné** blond. Salade blonde (Somme).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. All the year round lettuce (black seed) ; White Berlin summer L., Black-seeded yellow L., Leyden white Dutch L.; (AM.) Black-seeded satisfaction L., Large yellow Berlin L. — ALL. Gelber Berliner fester L.

Jeune plant d'un vert blond ; feuilles arrondies, à bords entiers et tendant à se contourner en cornet.

Pomme arrondie, molle, mais bien pleine ; feuilles extérieures largement cloquées, arrondies, entières, d'un vert très blond ou presque jaunâtre ; les feuilles qui entourent la pomme sont plus redressées et moins plissées que celles de la L. blonde d'été. La pomme en est aussi passablement plus haute. Le diamètre de la plante ne dépasse guère 0^m 20. Graine noire.

LAIQUE POMME D'OR.

SYNONYMES: Laitue Favorite de Rudolphe, L. pommée hâtive citron.

Noms ÉTR.: ANGL. Golden head lettuce white seed, **Rudolph's** Favorite L., Butter cup L. ALL. Goldgelber **Rudolph's** Liebling Lattich.

Jeune plant à feuilles rondes, d'un blond doré surtout extérieurement ; limbe cloqué, nervures assez apparentes.

Feuilles **extrêmement** blondes, véritablement dorées, souples et un peu contournées, celles de la pomme encore plus claires que les autres et étroitement emboîtées ; la pomme est assez haute, pas très large et d'une couleur jaune tout à fait distincte.

LAITUE BLONDE DE VERSAILLES.

NOMS ÉTRANGERS : ALL. *Cyrius Lattich*, *Gelber Cyrius L.*, *Mogul L.*,
Grosser gelber Savoyer L.

Jeune plant d'un vert assez clair, feuilles arrondies, entières, à nervures apparentes ; il ressemble beaucoup à celui de la L. blonde d'été. mais il est plus ample, à âge égal.

Pomme grosse, ronde ou un peu allongée, très pleine et très ferme, d'un vert franc un peu pâle ; feuilles extérieures très amples, entières, d'un vert assez foncé, plissées et cloquées, surtout au voisinage de la nervure médiane; celles qui entourent la pomme sont largement ondulées et contournées dans tous les sens : elles donnent à l'ensemble de la plante un aspect un peu irrégulier. Diamètre atteignant 0^m25 à 0m28. Graine blanche.



Laitue Pomme d'or.
Réd. au sixième.



Laitue blonde de Versailles.
Réd. au sixième.



Laitue blonde de Chavigné.
Réd. au sixième.



Laitue blonde de Paron.
Réd. au sixième.

LAITUE BLONDE DE CHAVIGNÉ.

NOM ÉTRANGER : ANGL. *White Chavigné lettuce* (wh. s.).

Jeune plant d'un vert franc, ressemblant extrêmement à celui de la L. blonde d'été, mais seulement un peu moins blond; feuilles un peu plus rétrécies vers la base.

Pomme grosse, pleine, compacte, d'un vert pâle presque jaune sur le dessus; feuilles extérieures très arrondies, marquées de quelques grosses et larges cloques, beaucoup moins pâles que les feuilles composant la pomme. Diamètre de la plante, 0^m20 à 0^m25. Graine blanche.

La L. blonde (le *Chavigné* est une très belle variété, de forme régulière, prompte à pommer et lente à monter, donnant, sous un moindre volume, autant de produit que la L. blonde de Versailles. Elle est à recommander.

La *Laitue blonde de Paron* est une variété très voisine, mais légèrement plus blonde, de la L. de *Chavigné*.

LAITUE GROSSE BLONDE PARESEUSE.

SYNONYMES : Laitue blonde d'été de Saint-Orner, L. nonpareille, L. cuirassière blonde, L. Thinot, L. Triomphe, Romaine blonde (Picardie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large white stone summer lettuce. — ALL. Grosser gelber Dauerkopf Lattich, Gelber Faulenzer L.

Jeune plant d'un vert pâle, blond ; feuilles arrondies ou **courtement** spatulées, planes, dentées et ondulées dans la moitié inférieure.

Pomme grosse, un peu haute, mais aplatie sur le sommet, d'un vert très pâle et très blond, presque couleur de cire ou de beurre; feuilles extérieures amples, très arrondies, légèrement cloquées, d'un vert un peu moins pâle que la pomme. Diamètre atteignant 0^m30. Graine blanche.

Cette belle laitue est volumineuse et productive; elle réussit bien et tient parfaitement la pomme pendant les grandes chaleurs.



Laitue grosse blonde paresseuse.
Réd. au sixième.



Laitue impériale.
Réd. au sixième.

LAITUE IMPÉRIALE.

SYNONYMES : Laitue incomparable (gr. bl.), L. Pomme d'argent.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Imperial or Asiatic lettuce, Union L.; (AM.) Silver star L.
ALL. Grosser gelber Asiatischer Lattich (w. K.), Silberkopf-Salat.

Jeune plant d'un vert un peu pâle et assez terne, uni ; feuilles arrondies, courtes, planes, **obtusément** dentées sur tout leur pourtour.

Pomme arrondie, un peu déprimée, d'un vert très pâle, presque blanchâtre ; feuilles extérieures appliquées sur terre, arrondies, très entières, à peine cloquées, d'un vert extrêmement pâle et d'un aspect qui fait deviner leur grande épaisseur. La face extérieure des feuilles est d'une teinte encore plus claire et quelquefois tout à fait argentée. Toutes les feuilles sont très entières, celles qui forment la pomme et celles qui l'entourent immédiatement. sont assez cloquées. Diamètre de la plante 0m20 à 0^m25. Graine blanche.

Cette laitue ne convient qu'à la culture d'été, mais elle est des plus recommandables pour cette saison, produisant beaucoup et supportant bien la chaleur et la sécheresse.

La *Laitue turque* (SYN.: L. d'Alger à graine noire, L. grasse, L. grosse allemande, L. incomparable à gr. n., L. de Russie), ne diffère guère de cette variété que par la couleur de sa graine, qui est noire.

La *Laitue Caladoise* et la variété allemande dite *Perpignaner Dauerkopf* (dont on a fait L. de Perpignan), nous ont toujours paru se rapprocher énormément, toutes deux, de la L. impériale.

LAITUE VERTE GRASSE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green fat or Unctuous lettuce. — ALL. *Grüner Fett-Salat*.

Jeune plant, d'un vert foncé ; feuilles courtes, arrondies-spatulées, très légèrement dentées sur les bords, les inférieures contournées et cloquées.

Pomme arrondie ou un peu déprimée, serrée, ferme, entourée de feuilles à bords entiers, toutes largement cloquées, d'un vert franc, foncé à la face supérieure et presque argenté sur le revers ; les feuilles extérieures très rondes, petites, entières et unies. Toutes les feuilles sont roides et d'une contexture épaisse, rappelant quelque peu l'apparence des feuilles d'épinards. Le diamètre de la plante est d'environ 0^m18 à 0^m22. Graine noire.

Cette variété est une bonne laitue d'été, donnant beaucoup sous un petit volume et gardant très bien la pomme.



Laitue serte grasse.
Réd. au sixième.



Laitue Lorthoïs.
Réd. au sixième.

LAITUE GROSSE NORMANDE.

Jeune plant vert foncé, à feuilles spatulées-allongées, habituellement contournées, dentées vers la base, et anguleuses dans le reste de leur contour, ressemblant presque plutôt à des feuilles de Scarole que de Laitue.

Pomme arrondie ou un peu haute, assez grosse, bien pleine, un peu cloquée, **vert pâle** ; feuilles extérieures arrondies, d'une contexture épaisse, très entières sur les bords, d'une couleur vert foncé unie, marquées de quelques grosses cloques, les unes étalées sur terre, les autres se redressant autour de la pomme. Le diamètre de la plante varie de 0^m25 à 0^m30. Graine jaune.

Il y a quelque analogie d'apparence entre la L. blonde de Versailles et cette variété, mais le feuillage est notablement plus foncé dans la L. grosse normande, et la couleur des graines donne un caractère sûr pour les reconnaître.

LAITUE LORTHOÏS.

SYNONYMES : Laitue du Trocadéro, L. gros cordon rouge, L. Baccarat, L. maraîchère (Flandre), L. Méterolle *ii* gr. blanche.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Red-edged Trocadero lettuce, Big Boston L.

Jeune plant d'un vert clair ; feuilles légèrement ondulées et teintées de rouge sur les bords.

Feuilles extérieures peu amples, arrondies, ondulées, d'un vert un peu cendré ; celles de la pomme repliées en dedans, plus pâles et teintées de rouge lie de vin. Pomme aplatie, un peu anguleuse, rappelant celle des Laitues crêpes, bien compacte, ferme, teintée de rouge sur le sommet et d'un aspect tout à fait particulier et facile à reconnaître. C'est, comme la *L. palatine*, une variété qui réussit toujours et s'accommode à peu près de tous les genres de culture.

LAITUE SANS RIVALE.

Nom **ÉTRANGER** : ANGL. Unrivalled lettuce.

Jeune plant d'un vert franc, passant au jaune dans les parties exposées à la lumière ; à feuilles longues, très larges à l'extrémité supérieure, fortement gaufrées et à contour très irrégulier.

Pomme volumineuse, excessivement ferme, d'excellente qualité. Feuilles extérieures blondes, peu amples et très cloquées. Graine blanche.

Cette variété est une amélioration de la L. **Lorthoïs**, due à M. **Lorthoïs** lui-même ; elle est surtout remarquable par sa précocité et la rapidité de sa croissance : dans le court espace de six semaines, elle arrive à former sa pomme et peut être livrée à la consommation au moins dix jours avant la L. **Lorthoïs** ordinaire. On peut la semer en toute saison et, par conséquent, échelonner la production sur la plus grande partie (le l'année).

Elle est tout spécialement recommandable pour l'époque des grandes chaleurs, période pendant laquelle la plupart des autres laitues se flétrissent ou montent à graine, tandis que la L. sans rivale reste vigoureuse et tient bien sa pomme.



Laitue sans rivale.
Réd. au sixième.



Laitue grosse brune paresseuse.
in d. au sixième.

LAITUE GROSSE BRUNE PARESSEUSE.

SYN. : Laitue Bapaume, L. Berg-op-Zoom, L. **cuirassière** brune, L. grise maraîchère, L. grosse grise, L. grosse hollandaise gr. n., L. Ma favorite, L. **Méterelle** (à Bordeaux). L. prodigieuse, Romaine brune (Picardie), Salade romaine (Picardie).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large green L., Brown stolid L., Black-seeded giant summer L., Mogul L. — Au . Brauner grosser Faulenzer Lattich, Dicker **braungrüner** Steinkopf L.

Jeune plant d'un vert assez pâle, terne, marqué de taches brunes ; feuilles courtes, arrondies, entières à l'extrémité et dentées sur les côtés.

Race grande et forte, d'un diamètre total d'environ 0m30 ; feuilles extérieures très grandes, d'un vert franc, beaucoup plus pâle à la face intérieure, plutôt plissées que cloquées, marquées, ainsi que les autres, de quelques taches brunes. Pomme assez haute, compacte, teintée de rouge-brun sur le sommet et composée de feuilles passablement cloquées, qui se recouvrent l'une l'autre en prenant la forme en cuiller. Graine noire.

La L. grosse brune paresseuse est une variété très rustique et extrêmement productive, qui peut se cultiver en plein champ.

La *Laitue de Berlainmont*, très estimée dans le nord de la France, nous paraît être identique à la L. grosse brune paresseuse.

La *Laitue paresseuse du Pas-de-Calais* ou *L. Julienne d'été* est assez voisine de la *L. grosse brune paresseuse*, mais en diffère cependant par l'absence totale de taches brunes. Elle est aussi un peu plus élevée ; la pomme en est plus ovoïde et se bronze plutôt qu'elle ne se colore en rouge sur les parties exposées à la lumière.

LAITUE MONTE A PEINE, A GRAINE BLANCHE.

SYNONYME : Laitue rousse hollandaise, gr. bl.

Non ÉTRANGER : ANGL. White-seeded brown Dutch lettuce.

Jeune plant vert terne, teinté de brun sur les nervures ; feuilles spatulées-arrondies, celles du cœur promptement cloquées et ondulées.

Pomme arrondie ou un peu allongée, très pleine et très ferme, d'un vert très pâle et fortement colorée de rouge sur le sommet; feuilles extérieures arrondies, à bords entiers, assez cloquées, d'un vert grisâtre, bordées et lavées de brun clair ; celles qui entourent la pomme sont très cloquées, passablement plissées et tourmentées : elles sont teintées de rouge cuivré dans toutes les portions exposées au plein soleil, soit à la face supérieure, soit sur le revers.

C'est une bonne variété rustique, gardant très bien la pomme et n'occupant pas trop de place. Le diamètre total de la plante ne dépasse pas ordinairement 0^m20 à 0^m25. Graine blanche.



Laitue palatine.
Réd. au sixième.



Laitue rousse hollandaise à gr. noire.
Réd. au sixième.

LAITUE PALATINE.

SYNONYMES : Laitue brune (l'*Achicourt*, L. brune d'Arras, L. brune hollandaise, L. chien, L. de Saint-Denis, L. douce, L. Gliaud rouge, L. incomparable, L. jeune brune, L. jeune verte, L. *œil-de-perdrix*, L. petite brune, L. *Pochonné* rouge, L. pommée Canada, L. pommée de *Rilleux*, L. roulette d'été à gr. n., L. rousse, L. Tancrede.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Brown Genoa lettuce. — ALL. Brauner fester Pariser Lattich, Schweden Kopf-L., Juwel L.

Jeune plant vert, taché de brun ; feuilles assez courtes, arrondies-spatulées, à pourtour entier, excepté vers la base, qui est dentée; nervures rougeâtres.

Pomme moyenne ou grosse, **arrondie**, très pleine sans être dure, fortement colorée de rouge-brun sur le sommet; feuilles extérieures assez amples, entières sur les bords, mais passablement cloquées et plissées, teintées de roux et parsemées de macules **brun** foncé. Diamètre Orne à 0^m30. Graine noire.

La *L. palatine* est une des variétés les plus rustiques et les moins exigeantes; aucune laitue ne lui est supérieure pour l'été et l'automne, ni comme rendement, ni comme sûreté de réussite : elle se forme très promptement, garde admirablement la pomme et supporte bien les premiers froids à l'arrière-saison. Pendant la fin de l'été et tout l'automne, la *L. palatine* fournit plus de la moitié des laitues pommées qu'on apporte à la halle de Paris.

La *Laitue rousse hollandaise à graine noire* (*Au. Brown Dutch lettuce*) diffère surtout de la *L. palatine* par l'absence de taches sur les feuilles ; la plante dans

son ensemble est un peu moins brune. A part ce caractère, les deux variétés se rapprochent beaucoup sous le rapport des dimensions et de l'aspect. Graine noire.

La *Laitue capucine de Hollande* ou *capucine de Bordeaux* se distingue à peine de la *L. rousse hollandaise* par une teinte un peu plus pèle.

La *Laitue grosse grise de Cambrai* est également très voisine de cette variété.

LAITUE GÉANTE D'ÉTÉ.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Giant summer lettuce. — ALL. *Rotgescheckter Riesen-Sommer-Lattich*.

Jeune plant d'un vert pâle devenant jaune sous l'action du soleil, à feuilles longuement pétiolées, épineuses sur tout leur contour, légèrement recourbées en dehors.

Feuilles amples et cloquées, d'un vert blond entourant une pomme haute et volumineuse bien dégagée du feuillage, légèrement teintée de rouge et parfois tachetée de brun sur les bords. Graine jaune.



Sans avoir de mérite vraiment spécial, cette variété se place honorablement à côté des bonnes laitues d'été à pomme ferme et se tenant très longtemps ; elle est recommandable pour sa production abondante.



Laitue géante d'été.
Réd. au sixième.



Laitue grosse brune têtue.
M. au sixième.

LAITUE GROSSE BRUNE TÊTUE.

SYNONYMES : Laitue du presbytère, *L. Semoroz*.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Brown *stonehead* lettuce, Brown *blockhead* L. — ALL. *Grosser brauner Troztkopf Lattich*.

Jeune plant d'un vert blond fortement marbré de taches brunes, principalement vers l'extrémité des feuilles, ces dernières sont arrondies et légèrement retournées en arrière; limbe très peu cloqué.

Plante vigoureuse à feuilles extérieures amples, cloquées et teintées de brun. Pomme d'un vert foncé, mais fortement tachée de plaques bronzées, surtout apparentes sur les cloques des feuilles; cette pomme est pleine et bien blanche à l'intérieur. Graine blanche.

C'est une belle variété de laitue d'été prompte à se former et tenant longtemps la pomme : cette dernière qualité lui a valu son nom.

LAITUE MERVEILLE DES QUATRE-SAISONS.

SYNONYMES: Laitue Besson, L. lie de vin, L. mousseline rouge, L. rouge sang, L. sanguine de Vire, Salade redonne rouge d'été (Provence).

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Marvel *or* Red Besson lettuce, Continuity L.

ALL. Rotbrauner Besson *oder* Wunder Lattich.

Jeune plant vigoureux, complètement teinté de rouge-brun ; feuilles courtes, presque rondes, très entières, à bords relevés en cuiller, facile à reconnaître à sa coloration dès son plus jeune âge.

Plante vigoureuse, assez trapue, à développement rapide. Pomme arrondie, légèrement aplatie sur le sommet, où elle est fortement colorée de rouge vif, qui contraste d'une façon frappante avec la teinte très pâle des portions soustraites à l'action de la lumière; les feuilles extérieures sont aussi teintées de rouge dans toutes les parties exposées au soleil. Feuilles à contour arrondi et plus ou moins ondulé, marquées de quelques grosses cloques. C'est la plus colorée des laitues qui se cultivent couramment aux environs de Paris; elle est encore plus rouge que l'ancienne variété dite *Laitue rouge chartreuse*. Le diamètre de la plante atteint environ 0^m30. Graine noire.

Cette variété peut presque se cultiver à toutes les saisons, comme son nom l'indique; mais elle convient surtout pour le printemps et l'été. La pomme se forme vite et reste longtemps ferme, même pendant les grandes chaleurs.

La *Laitue grosse brune d'Alsace* semble être une variété de la L. Merveille des quatre-saisons, encore plus colorée et à graine blanche.



Laitue sanguine améliorée.
Réd. au sixième.



Laitue Merveille des quatre-saisons.
Rée. au sixième.

LAITUE SANGUINE AMÉLIORÉE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Improved spotted lettuce, Small dark red L.

ALL. Bunter verbesserte Forellen-Salat.

Jeune plant très finement maculé et fouetté de rouge; feuilles arrondies, entières, ondulées ou repliées en cornet. Dans les feuilles du cœur, la couleur verte disparaît complètement sous les nombreuses et fines macules brun-rouge dont elles sont parsemées.

Pomme extrêmement serrée, de grosseur moyenne, ronde ou un peu déprimée au sommet, formée à l'intérieur de feuilles très plissées, d'un blanc d'ivoire très finement et abondamment flagellé de rouge carmin; le dessus de la pomme est fortement teinté de rouge cuivré; les feuilles extérieures, petites, nombreuses, d'autant moins cloquées qu'elles sont plus proches du sol, sont couvertes de petites taches rouges extrêmement nombreuses, qui donnent à l'ensemble de la plante une couleur bronzée. Son diamètre ne dépasse guère 0°18 à 0°22. Graine blanche.

Ø LAITUES POMMÉES

La L. sanguine améliorée est productive sous son petit volume; elle est précoce et garde bien la pomme. La couleur très vive des macules tranche agréablement sur la surface des feuilles blanchies, qui donnent une salade très jolie en même temps que tendre et d'excellente qualité.

LAITUE DE L'OHIO.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early Ohio or Nonpareil lettuce; (Am.) Denver market L.
ALL. Goldgelber Ohio Lattich.

Jeune plant très blond ; feuilles ondulées et découpées ; limbe fortement cloqué; les feuilles du centre sont tout à fait dressées.

Cotte jolie laitue ne manque pas d'analogie avec la L. hâtive de Simpson, ancienne variété beaucoup moins cultivée aujourd'hui en raison de la formation très irrégulière de sa pomme (*Voy.* page 370); elle en diffère néanmoins bien nettement par ses feuilles moins amples, moins étalées, d'un vert plus blond et plus finement découpées sur les bords. Elle présente aussi, à la différence de la L. de Simpson, l'avantage de pommer très franchement, formant une tête assez haute et presque pointue, qui offre quelque ressemblance avec celle de la Scarole en cornet.

C'est une véritable laitue d'été, extrêmement tendre et croquante, qui est tout particulièrement appréciée dans les pays chauds, mais qui mérite d'être cultivée partout.



Laitue de l'Ohio.
Réd. au sixième.



Laitue Batavia blonde.
Réd. au sixième.

LAITUE BATAVIA BLONDE.

SYNONYMES: Laitue Batavia à bord rouge, L. Clermone (Le Puy), L. italienne (Loire), L. de Silésie, L. géante sans pareille à bord rouge, L. monte à regret, L. tête de mort.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. White Silesian lettuce, White Batavian L., Iceberg L.

ALL. Grosser gelber *Montree* oder *Kopfmontree* Lattich, Riesen Kopfsalat L.

HOLL. Groote gele *montree latouw*.

Jeune plant d'un vert blond ou doré, à feuilles légèrement dentées, ondulées et teintées de rouge pâle sur les bords.

Pomme très grosse, peu ferme, d'un vert très pâle, teinté de roux clair, arrondie ou légèrement déprimée; feuilles extérieures assez amples, frisées, finement cloquées, très ondulées et largement dentées sur les bords, où elles sont légèrement colorées de rouge. Le diamètre de la plante est d'environ 0^m30 à 0^m33. Graine blanche.

La *Laitue Belle et bonne de Bruxelles* se rapproche beaucoup de cette variété; quelquefois elle est presque dépourvue de teinte rouge et présente alors beaucoup d'analogie avec la suivante.

LAITUE BATAVIA FRISÉE ALLEMANDE.

SYNONYMES: Laitue Batavia italienne, Laitue **Clermonte** frisée (Le Puy),
L. frisée pommée de Pierre-Bénite (Rhône).

Noms **ÉTRANGERS**: ANGL. Curled German **Batavian** or Curled Silesian lettuce.
ALL. Grüner früher **Montree** Lattich, Krauser Deutscher **Kopfmontree** L.

Jeune plant à feuilles courtes et larges, à bords festonnés et ondulés, d'un vert clair légèrement doré.

Pomme grosse, molle, arrondie ou un peu déprimée, d'un vert très pâle ; feuilles extérieures cloquées, assez frisées et un peu déchiquetées sur les bords. Diamètre de la plante atteignant d'ordinaire 0^m28 à 0.30. Graine blanche.

A part sa couleur pâle et très blonde, cette variété n'est pas sans analogie avec la L. chou de Naples. Elle est vigoureuse et d'une culture très facile et très sûre en été.



Laitue Batavia frisée allemande.
Réd. au sixième.



Laitue Batavia brune.
Réd. au sixième.

LAITUE BATAVIA BRUNE.

SYNONYMES : Laitue chou, L. brune de Silésie, L. **Carabas**, L. **Macabianne**, L. **Mattabiat**.

NOMS **ÉTRANGERS**: ANGL. Brown Batavias lettuce, Marseilles L.
ALL. Brauner **Marseiller** Lattich.

Jeune plant d'un vert très foncé, à feuilles très allongées, étroites, bordées de dents aiguës ; nervure médiane et extrême bord des feuilles teintés de brun.

Pomme très haute, allongée, ressemblant beaucoup plus à une pomme de Romaine qu'à celle d'une Laitue, presque toujours molle et rarement bien formée ; feuilles extérieures très, amples, d'abord redressées, puis renversées en dehors, cloquées, ondulées et gaufrées sur les bords, d'un vert foncé lavé de brun dans toutes les parties les plus éclairées. Le diamètre de la plante atteint environ 0^m40 ; hauteur presque aussi grande. Graine blanche.

De peu de mérite sous le climat de Paris, cette variété est très estimée dans les pays chauds et même dans le midi de la France.

LAITUE CHOU DE NAPLES.

SYNONYMES : Laitue **San'Angelo**, L. Boulonne.

NOMS **ÉTRANGERS**: ANGL. Neapolitan cabbage lettuce; (AM.) New-York lettuce.
ALL. Neapolitanischer Dauerkopf Lattich.

Jeune plant d'un vert foncé ; feuilles **courtement** spatulées, ondulées sur les bords, dentées et légèrement cloquées.

Pomme grosse, déprimée, quelquefois presque plate, d'un vert très pâle, un peu cloquée, ayant l'aspect d'un chou ; feuilles extérieures d'un vert assez foncé,

étalées sur terre, finement cloquées, très frisées et ondulées sur les bords. Le diamètre de la plante peut atteindre facilement 0^m30 à 0^m35. Graine blanche.



Laitue chou de Naples (Réd. au sixième).

La Laitue chou de Naples est peut-être, de toutes les laitues, celle qui tient le mieux la pomme. Elle est si lente à monter à graine que souvent la tige florale ne peut se dégager des feuilles qui l'entourent sans qu'on l'aide, en fendant la pomme, à se frayer un passage. C'est une variété rustique et tardive.

LAITUE BLONDE GÉANTE.

SYNONYMES : Laitue chou de Naples blonde, L. parisienne à graine blanche.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Blond *stonehead* lettuce, Blond *blockhead* L.

ALL. Gelber *Riesen-Trotzkopf* Lattich.

Jeune plant d'un vert blond à reflets dorés ; les contours des feuilles sont très ondulés; limbe légèrement cloqué et découpé surtout vers la base.

Pomme très grosse, un peu déprimée, bien pleine et bien durable; feuilles extérieures grandes, amples, étalées sur terre, très finement frisées et ondulées sur les bords, présentant une grande analogie d'aspect avec la L. chou de Naples, ► mais s'en distinguant complètement par sa couleur beaucoup plus blonde.

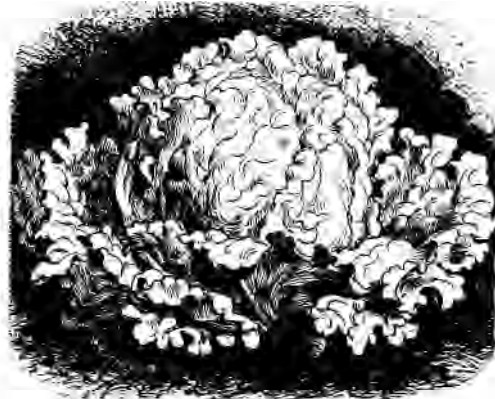
C'est une très belle et excellente laitue d'été qui est fort estimée et recherchée par les maraîchers de Paris.



Laitue Bossin (Réd. au sixième).



Laitue blonde géante (Réd. au sixième).



LAITUE BOSSIN.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Very large *Bossin* lettuce, Giant cabbage L., The favourite L.

Jeune plant d'un vert blond, avec quelques taches brunes ; feuilles un peu allongées, dentées, teintées de brun sur les nervures et sur les bords.

Pomme grosse, un peu plate, d'un vert pâle, blond, lavé de brun; feuilles extérieures extrêmement grandes, s'étalant largement sur terre et formant une rosette de 0^m40 ou plus de diamètre, très dentées et ondulées sur les bords, un peu cloquées et irrégulièrement tachées de brun rougeâtre. Graine noire.

Variété très vigoureuse, rustique, résistant bien à la chaleur, mais dont le produit ne répond pas complètement à l'espace considérable qu'occupe la plante.

LAITUE DE MALTE.

SYNONYMES: Laitue-chou blonde, L. glaciale de **Dammann**.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Drumhead or Malta lettuce; (AM.) Ice drumhead L.

ALL. Grosser gelber Trommelkopf Lattich.

Jeune plant d'un vert blond uni ; feuilles spatulées, assez longues, veinées, fortement dentées sur tout le pourtour, un peu ondulées sur les bords et légèrement contournées.

Pomme haute, composée de feuilles d'un vert pâle, plissées et marquées de cloques allongées. Quand elle commence à se former, elle ressemble passablement à celle d'une Romaine, mais s'élargit et devient presque ronde quand elle est parvenue à toute sa grosseur ; côtes des feuilles grosses et faisant souvent saillie sur la pomme; feuilles extérieures très amples, d'un vert pâle et blond, à bords plissés, un peu découpés et parfois enroulés en dessous. Le diamètre de la plante atteint ordinairement 0^m30 à 0^m35 et sa hauteur est presque égale. Graine blanche.



Laitue de Malte.

Réd. au sixième.

La L. de Malte est d'une croissance rapide et résiste bien à la chaleur, mais elle ne tient pas longtemps la pomme. Elle convient tout particulièrement pour les pays chauds.

LAITUE MADRILÈNE.

NOVE ÉTRANGER : ANGL. Green Madrid lettuce.

Jeune plant d'un vert franc foncé, à feuilles grandes et dressées, repliées suivant la nervure médiane, oblongues, à contours arrondis, sauf dans la partie tout à fait inférieure où elles sont franchement dentées.

Pomme plus haute que large, d'une forme intermédiaire entre la Laitue et la Romaine, très pleine et dure; feuilles extérieures vert foncé luisant. Gr. noire.

C'est une très bonne laitue, durable et productive, convenant surtout pour la culture d'hiver dans les pays à climat doux. Bien qu'elle soit assez rustique pour supporter les hivers sous le climat de Paris, on ne l'y cultive guère que comme laitue d'été, et c'est surtout dans le Midi et en Algérie qu'elle se montre avec tous ses avantages. A cause de sa forme, elle doit être plantée serrée, et donne un produit considérable.

Parmi les variétés de laitues d'été, les meilleures et les plus distinctes, après celles décrites plus haut, nous paraissent être les suivantes :

L. blonde trapue (SYN. : *L. d'Italie*, *L. grosse dorée d'été*, *L. nonpareille*, Genève). Plante ramassée, à feuilles cloquées, ondulées, d'un vert blond et presque doré, teintée de brun clair sur la pomme, qui est moyenne, serrée et un peu déprimée. C'est une bonne variété d'été, rustique et lente à monter; on lui reproche seulement d'avoir une saveur un peu amère. Graine blanche.

L. cendrette du Havre. — Jolie laitue d'été, de taille moyenne, présentant une certaine analogie avec la *L. Lorthoïis*, mais s'en distinguant par ses feuilles plus cloquées et par la teinte plus brune qu'elle prend sur la pomme.

L. de Bellegarde. — Plante large, ayant la pomme entourée de grandes feuilles découpées et profondément dentées sur les bords ; elle se rapproche, par l'aspect, de la *L. Bossin*, mais elle est moins grosse et un peu plus colorée. Graine blanche.

L. de Chalon. — Variété à graine blanche assez voisine de la *L. blonde de Chavigné*.

L. de Fontenay. — Belle race de laitue pommée, très lente à monter, volumineuse et productive ; elle a quelque analogie d'aspect avec la *L. turque*, mais elle la dépasse en grosseur. Elle est dans toutes ses parties d'un blond très pâle.

L. de Francfort. — Cette jolie variété se rapproche assez de la *L. blonde de Berlin*, mais elle est moins large que celle-ci et forme une pomme plus haute et plus ovoïde, d'une teinte dorée bien particulière.

L. de Gênes. — Variété rappelant la *L. grosse brune paresseuse*, mais un peu plus blonde et moins grosse.

L. de Nèvis. — Belle laitue d'été, se rapprochant beaucoup de la *L. grosse brune paresseuse*, sauf qu'elle est d'une teinte beaucoup plus blonde. C'est une race répandue et estimée dans le centre de la France.

L. Excelsior. — Variété vigoureuse, dans le genre de la *L. blonde d'été*; gr. blanche.



Laitue hâtive de Simpson.
Réd. au sixième.



L. monte à peine verte à gr. noire.
Réd. au sixième.



Laitue Lebeuf.
Réd. au sixième.

L. Genazzano (SYN. : *L. Daniel*). — Petite laitue rousse, moins grosse et moins colorée que la *L. Merveille des quatre-saisons*.

L. hâtive de Simpson (SYN. : *L. croquante*, *L. glacée*). — Variété à pomme rarement bien formée ; feuilles vert blond à surface luisante, très frisées et ondulées. Une des meilleures laitues d'été, surtout pour les pays chauds.

La *L. hâtive de Silésie* se rapproche de la *L. hâtive de Simpson* au point de ne pouvoir en être distinguée qu'assez difficilement.

L. Lebeuf (ANGL. *Little Queen lettuce*). — Variété intermédiaire entre une laitue pommée et une Romaine. Feuilles grandes, plissées, cloquées, et se recouvrant parfaitement. Graine blanche.

L. monte à peine verte à graine noire. — Par son aspect, cette laitue rappelle beaucoup la *L. blonde d'été*, mais elle est d'une couleur bien plus verte et sa graine est noire.

L. pommée d'été grosse gantoise, graine noire. — Belle laitue blond pâle, rappelant beaucoup la *L. blonde de Chavigné*, mais ayant les feuilles du coeur beaucoup plus cloquées.

L. rose ou rouge d'été (SYN. : *L. rouge à graine noire*, *L. palatine* de certains maraîchers de Paris). — Bien distincte, non tachée, mais très fortement teintée de rouge-brun au bord des feuilles et sur la pomme; elle ressemble un peu à la *L. brune d'hiver*, mais elle est plus colorée et a la pomme plus haute. Elle convient bien pour la fin du printemps, l'été et l'automne; on la trouve souvent à la halle de Paris.

L. rouge Chartreuse (SYN. : *L. rouge d'Alger*, *L. rouge*, *L. grosse rouge*). — Cette belle variété a la taille et, jusqu'à un certain point, l'aspect de la *L. palatine*, mais elle n'est pas tachée, et la couleur de ses feuilles est beaucoup plus franchement rouge. C'est une bonne laitue d'été ; elle peut aussi passer l'hiver quand il n'est pas trop rigoureux. Graine noire.

L. rousse à graine jaune (SYN.: *L. d'Amérique*, *L. Désirée*, *L. sanguine à graine jaune*). — Assez voisine de la *L. rousse hollandaise* à graine noire mentionnée à la page 363, par sa taille, son apparence et sa couleur, cette variété s'en distingue pourtant par ses feuilles plus cloquées et sa nuance un peu plus rouge; elle en diffère aussi complètement par sa graine.

L. sanguine à graine blanche (SYN.: *L. panachée*, *L. flagellée*, *L. truïte*). — Plante assez compacte, à feuilles arrondies, contournées, tourmentées, formant une pomme serrée et très tendre; celles de l'intérieur presque blanches et panachées ou mouchetées de rouge vif; les extérieures, à **cloques** saillantes, nombreuses, d'un vert assez foncé avec des macules brunes.

L. sanguine à graine noire. — Cette variété diffère de la précédente par la finesse de ses panachures qui lui donnent un aspect bronzé; les feuilles intérieures semblent poudrées de rouge sur fond blanc.

Cette laitue et la précédente ont été remplacées dans les cultures par la variété sanguine améliorée à graine blanche.

L. Tannhäuser. — Variété compacte, à feuilles arrondies, épaisses; pomme ronde, se rapprochant assez de la *L. grosse normande*, mais en différant complètement par la couleur de sa graine, qui est noire.

L. de Zélande (*Seelander latouw*). — Jolie race compacte, d'un blond doré très pâle, ressemblant tout à fait à la *L. blonde de Berlin*, à cela près que la pomme est, pour ainsi dire, ovoïde et plus haute que large. Graine noire.

On cultive en Amérique un très grand nombre de variétés de laitues pommées qui, sans pouvoir être entièrement assimilées aux nôtres, offrent cependant avec elles de grandes analogies :

Les *Yellow-seeded butter* et *Market gardener's private stock lettuces*, se rapprochent très évidemment de la *L. blonde de Berlin*.

Premium cabbage-lettuce, *Large yellow sorehead L.*, *Philadelphia bulter L.*, *Silver ball L.*, *Black-seeded butter L.*, offrent de grandes analogies avec la *L. grosse blonde paresseuse*.

De notre *L. blonde d'été* on peut rapprocher : *Sterling L.*, *Hubbard's market L.*, *Golden Queen L.*

Russian lettuce, *St-Louis butter L.*, *Deacon or San-Francisco market L.*, se rapprochent de la *L. impériale*.

Myers' All right lettuce, se rapproche de la *L. Lorthoïis*.

Large loaf lettuce, *Maximum L.* et *California cream butter L.*, se rapprochent de la *L. grosse brune paresseuse*.

Large brown lettuce et *Hard head L.*, se montrent assez voisines de la *L. grosse brune têtue*.

Chartier lettuce, *India head L.*, *Marblehead mammoth L.*, se rapprochent de la *L. Batavia blonde*.

Eureka L., *Sugarloaf L.*, *Tomhannock L.*, toutes trois fortement teintées de rouge, présentent de l'analogie avec la *L. Batavia brune*.

Drumhead lettuce, *Detroit market gardeners' L.*, *Non pareil L.*, *Wonderful L.*, se rapprochent de la *L. Chou de Naples*.

Hamilton market lettuce et *Golden curled L.*, ont beaucoup de ressemblance avec la *L. blonde géante*.

Gardeners' favorite lettuce, *Moonshine L.*, *The Morse L.*, *Perpetual L.*, *Hanson L.*, *Tilton's White star L.*, *New large head L.*, *Large India L.*, *Early curled Silesia L.*, se rapprochent de la *L. hâtive de Simpson*.

Hardy green winter lettuce, *Black-seeded Tennisball L.* et *Salamander L.*, se rapprochent de la *L. blonde de Versailles*.

Boston market lettuce, paraît extrêmement voisine de la *L. de Zélande* mentionnée ci-dessus, ou tout au moins intermédiaire entre elle et la *L. blonde de Berlin*.

III. — *Laitues d'hiver.*SYNONYMES : Laitue Godet, L. **mousscade**.

LAITUE PASSION.

SYNONYMES : Laitue de la Passion, L. **Anthénaise**, L. brune d'hiver des Carmes, L. **hivernande** ou **Yverneau**, L. Palisson ou **Patissonne**.

Noms ÉTR. : ANGL. Madeira large winter wh.s L. — ALL. Braungeflecker Madeira Lattich.

Jeune plant à feuilles très arrondies, à limbe légèrement contourné et faiblement cloqué, d'un vert assez foncé et parsemé de taches brunes. Cette variété est bien moins blonde à l'état de jeune plant qu'elle ne le devient plus tard.

Plante moyenne ou assez large, basse, appliquée sur le sol, formant une rosette à contour un peu irrégulier, de 0^m22 à 0^m25 de diamètre; feuilles extérieures sans cloques et à bords entiers, mais largement plissées et contournées, d'un vert franc ou un peu blond, marquées de quelques taches brunes. Pomme arrondie, assez grosse, d'un vert pâle et lavée de rouge sur le **sommet**. Les feuilles qui l'entourent sont assez cloquées, **chiffonnées** et marquées de rouge sur les bords. Graine blanche.

La L. Passion est considérée comme une (les plus rustiques de toutes les laitues; on ne l'emploie guère que pour la culture hivernale en pleine terre : semée au printemps, elle monte rapidement.



Laitue Passion (Réd. au sixième).

Laitue **morine** (Réd. au sixième).

LAITUE PASSION BLANCHE.

Nom ÉTRANGER : ANGL. White Madeira black seed lettuce.

Jeune plant différant de celui de la L. Passion par l'absence de taches brunes.

Plante large, à pomme grosse et bien pleine, arrondie, un peu méplate et de teinte argentée comme le revers des feuilles; celles-ci ont le pourtour très entier et arrondi, sans découpures. Les feuilles extérieures sont très amples, obtuses, largement plissées et à peine cloquées. Toute la plante est d'un vert pâle blond et entièrement dépourvue de teintes ou de taches rougeâtres.

Un peu plus trapue que la L. grosse blonde d'hiver, elle est aussi un peu plus prompte à se former et supporte franchement l'hiver sous le climat de Paris.

LAITUE **MORINE**.SYNONYME : Laitue **grand'mère**.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Hammersmith or Hardy green winter lettuce.

Jeune plant à feuilles presque rondes, **courtement** spatulées, finement dentées vers la base, entières dans le reste de leur pourtour, ordinairement pliées

suivant la nervure médiane et fréquemment creusées en cuiller, d'un vert pâle, blond ou doré.

Plante moyenne, assez trapue, ne dépassant pas Om 18 à Or" 20 de diamètre, à contour assez irrégulier; feuilles extérieures vertes, pas très amples, plus longues que larges, assez contournées sans être franchement plissées, portant quelques cloques au voisinage de la nervure centrale, mais aucune sur les bords. Pomme assez serrée, un peu haute, passablement pleine et ferme, entourée de feuilles généralement pliées en deux et formant pour ainsi dire le cornet, très cloquées et un peu plus pâles que celles de l'extérieur. Graine blanche.

La *L. morine* ne s'emploie que pour la culture d'hiver; elle est rustique et de bonne qualité. On peut la planter assez serré, ce qui compense dans une certaine mesure l'inconvénient de son petit volume.

La *Laitue pommée de Bismarck* ne paraît pas différer sensiblement de la *L. morine*.



Laitue grosse blonde d'hiver.
Réd. au sixième.



Laitue d'hiver de Trémont.
Réd. au sixième.

LAITUE GROSSE BLONDE D' HIVER.

SYN. : Laitue (l'hiver bourguignonne, L. lombarde (Normandie), L. Batavia d'hiver.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Large white winter lettuce.

Jeune plant à feuilles spatulées, légèrement gaufrées ou plissées, faiblement dentées vers la base, très étalées et d'un vert clair presque blond.

Plante forte, large, assez haute, atteignant 0^m25 à 0^m30 de diamètre, à contour très irrégulier; feuilles extérieures vertes, à bords entiers, mais extrêmement contournées et plissées par de larges ondulations. Pomme arrondie, grosse, d'un vert pâle et blond, composée et entourée de feuilles extrêmement cloquées, plissées et contournées, tout en conservant des bords entiers ou presque entiers. Graine blanche.

Cette variété convient très bien pour la culture (l'hiver; elle est rustique, hâtive et très productive. On peut encore la semer au printemps, et, faite à cette saison, elle tient longtemps la pomme pour une laitue d'hiver.

LAITUE D' HIVER DE TRÉMONT.

Jeune plant d'un vert franc passant au jaune sur les bords, à feuilles assez courtes, larges dans la partie médiane, se rétrécissant au sommet, à contour irrégulier surtout vers la base, et mouchetées de petites taches brunes espacées.

Plante grosse, à feuilles larges, amples, arrondies, plus forte, d'un vert blond, formant une large pomme assez entourée de feuilles extérieures pour être protégée contre le froid. Graine blanche.

Cette variété extrêmement rustique, d'excellente qualité, aussi productive que la L. blonde d'hiver et mieux pommée que la L. Passion, est une des meilleures que l'on puisse semer dans la deuxième quinzaine d'Août pour être consommée à la fin de l'hiver.

LAITUE BRUNE D' HIVER.

SYNONYMES: Laitue grosse brune d'hiver, L. capucine d'hiver, L. royale d'hiver, L. rougette.

Jeune plant très notablement plus coloré que celui de la L. rouge d'hiver, à feuilles **courtement** oblongues, à pourtour anguleux plutôt que véritablement denté; limbe quelquefois un peu ondulé, creusé en cuiller, taché et abondamment lavé de brun.

Plante ramassée, assez trapue; feuilles toutes plus ou moins en cuiller, les extérieures presque lisses. Pomme arrondie, assez pleine, composée et entourée de feuilles à grosses cloques, assez chiffonnées, d'un vert tendre, abondamment lavées de brun bronzé. Le diamètre de la plante entière ne dépasse guère 0^m 18 à 0^m 0.

C'est une laitue très rustique, d'excellente qualité et occupant peu de place; mais il convient de dire que sa pomme n'est pas très ferme et qu'elle monte à graine un peu plus rapidement que la L. rouge d'hiver.

La variété annoncée ces dernières années sous le nom de *Laitue brune Lacour* ne nous a pas paru différer de la L. brune d'hiver.



Laitue brune d'hiver.
Réd. au sixième.



Laitue rouge d'hiver.
Réd. au sixième.

LAITUE ROUGE D'HIVER.

SYNONYME: Laitue monte à peine d'hiver.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Hardy red winter lettuce.

Jeune plant à grandes feuilles oblongues, se rétrécissant un peu au sommet et rappelant presque l'apparence d'un plant de Romaine; bords presque entiers, faiblement ondulés, dentés seulement dans le tiers inférieur, d'un vert un peu pâle, légèrement lavé et maculé de brun clair.

Plante vigoureuse, très rustique et extrêmement distincte. Pomme haute, presque conique et formée de feuilles repliés en cornet comme celle des Choux **cœur-de-bœuf**; elle est grosse, pleine et se conserve longtemps; les feuilles qui la forment sont d'un vert clair, seulement teinté de brun sur les bords et sur les cloques. Les feuilles extérieures qui ont supporté les froids sont beaucoup plus colorées et, surtout vers leur extrémité, à peu près aussi foncées que celles de la Romaine rouge d'hiver. — La Laitue rouge d'hiver n'est pas très étalée et peut pour cette raison être cultivée assez serré.

On cultive sous le nom de *Laitue Roquette* une race de laitue d'hiver remarquable par sa petite taille et par la dureté de sa pomme :

C'est une plante très petite et de port très ramassé, à feuillage d'un vert pâle, fortement teinté de rouge bronzé là où il est exposé à la lumière. La forme et l'apparence extérieure sont un peu celles d'une Laitue Batavia en miniature. Le diamètre de la plante, parvenue à tout son développement, ne dépasse pas d'ordinaire 0^m 10 ; elle peut se planter serrée et convient très bien par ce motif à la culture sous châssis ou sous cloches. La graine en est blanche.

La *Laitue de Silésie d'hiver* est une variété assez grande, dont l'aspect rappelle un peu celui de la L. Batavia blonde; elle est assez rustique. Les feuilles en sont amples, contournées, d'un vert pale teinté de rouge ; la pomme en est assez grosse, mais flasque. Elle ne réussit pas dans la culture d'été.

La *Laitue Mortatella*, à feuille vert foncé teintée de rose sur le revers, a une pomme plus haute que large, très compacte, serrée et se maintenant fort longtemps. C'est une excellente race, vigoureuse et productive, non seulement dans le Midi, mais aussi sous le climat de Paris.

La *Laitue Defiance* (Amérique) est une grosse variété blonde à feuilles tachées, dans le genre de la L. Passion.

La *Laitue hâtive Erstling*, cultivée en Allemagne, est une sorte de petite laitue lente à monter, ressemblant un peu à la L. brune d'hiver.



Laitue *Mortatella*.
Réd. au sixième.

LAITUES A COUPER

SYNONYMES : Laitue à pincer, Laitue mignonette, Petite laitue.

Noms ÉTR. : ANGL. Loose leaved *oc cutting* lettuce.— ALL. Schnitt-Salat, *Stech-Lattich*.
HOLL. Snijsalade.—ITAL. *Lattuga da taglio*, *Lattughetta*, *Lattughina*.—ESP. Lechuguino.
RUSSE Chnite-latouke. — POL. *Salata do skubania*.

Un certain nombre de variétés de laitues ne pomment pas ou seulement d'une façon imparfaite, mais donnent, en revanche, une grande quantité de feuilles qui se renouvellent après avoir été coupées, et peuvent ainsi fournir une grande abondance de verdure sans occuper beaucoup de place. On désigne ces laitues sous le nom général de « *Laitues à couper* », et l'on en cultive un assez grand nombre de variétés.

Quelquefois on se sert des laitues pommées blondes hâtives, pour faire de la laitue à couper : c'est le cas notamment avec les Laitues crêpe ou la L. Georges; mais les variétés dont nous voulons parler ici sont celles qui ne pomment pas ou trop insuffisamment pour qu'on puisse en tirer parti autrement que pour cet emploi spécial.

CULTURE. — On sème depuis Septembre jusqu'en Mars sur couche et sous châssis, et de Mars en Septembre en plein air, assez dru, soit à la volée, soit en rayons distants de 0^m 10 à 0^m 15.

Après la levée, les soins de culture se bornent à maintenir les plants en bon état de propreté et à donner les arrosages nécessaires. Les premiers produits à consommer sont fournis par l'éclaircissage pur et simple du semis. Pour les récoltes suivantes, on coupe les feuilles avec l'ongle ou au couteau, un peu au-dessus du collet afin de leur permettre de se renouveler. Chaque cueillette doit être suivie d'un *rechaussage* au terreau pour regarnir les vides et d'un arrosage copieux.

LAITUE BLONDE A COUPER.

SYNONYMES : Petite laitue crêpe, Salade redonne blanche d'été.

Plante à feuilles spatulées, devenant plus arrondies quand la plante prend de la force ; à bords presque entiers, légèrement ondulés et dentés vers la base. Si les feuilles ne sont pas coupées quand la plante est encore jeune, celles du centre se plient et se chiffonnent de manière à former une sorte de cœur, mais non pas une véritable pomme. La tige florale fait promptement son apparition. Graine blanche. — Cette race se cultive surtout sous châssis.

LAITUE FRISÉE A COUPER, A GRAINE NOIRE.

Variété très distincte, formant une touffe large de 0^m25 à 0^m30, pleine et comme feutrée, qui rappelle un peu l'aspect des chicorées frisées ; feuilles découpées en lobes arrondis, contournées et gaufrées, d'un vert assez foncé en dessus, un peu grisâtre en dessous.

Cette variété est rustique et très productive; elle convient bien pour la culture en pleine terre. Les feuilles en sont complètement vertes à l'extrémité et sur les bords qui sont exposés à l'air et à la lumière, mais vers la base elles sont blanches comme celles d'une chicorée.



Laitue frisée à couper, à gr. noire.
Réd. au sixième.



Laitue frisée à couper Beauregard.
Réd. au sixième.

LAITUE FRISÉE A COUPER BEAUREGARD.

SYNONYME : Laitue Pelletier.

Extrêmement distincte, à feuilles profondément déchiquetées et laciniées sur les bords, d'un vert franc. Graine noire. — Quoiqu'elle forme parfois assez bien sa pomme, on l'emploie surtout comme laitue à couper; on l'appelle aussi quelquefois *L. frisée de Californie*, mais ce synonyme est à éviter à cause de la confusion qu'il peut créer avec la *L. frisée de Californie* décrite ci-dessous.

LAITUE FRISÉE DE CALIFORNIE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Californian curled lettuce, Green fringed L.

Jeune plant d'un vert clair, feuilles rondes, à contours très ondulés et finement découpés; les feuilles du centre sont disposées en forme de cornet.

Laitue pommant à peine et intermédiaire entre les variétés pommées et les laitues à couper. Elle forme une large rosette comme une Chicorée endive ; les feuilles, d'un vert blond, sont entières dans la plus grande partie de leur limbe et très fortement gaufrées sur les bords. Remarquablement lente à monter.

La variété américaine *Grand Rapids L.* est très voisine de la *L. de Californie*, tout en étant moins frisée.

LAITUE FRISÉE D'AMÉRIQUE.

SYNONYMES : Laitue dorée d'Amérique, L. frisée d'Australie, L. pommée du Texas, Romaine rouge dorée.

NOMS ÉTR. : ANGL. American curled lettuce, American gathering lettuce, Prize head L.

Cette variété se rapproche des Laitues Batavia, mais pomme très mal, ce qui l'a fait ranger dans la catégorie des Laitues à couper. Ses feuilles sont frisées et très fortement teintées de rouge cuivré sur les bords.

On l'emploie comme salade verte et quelquefois on se contente de l'effeuiller pour récolter plus tard les nouvelles feuilles ou les ramifications qui croissent à leur aisselle. Graine blanche.

La *Laitue d'Égypte* est une variété assez analogue à la L. frisée d'Amérique, mais moins colorée, a feuilles plus longues et un peu moins frisées, remarquable par l'abondance des pousses qui se développent à l'aisselle des feuilles principales. Ces rejets portent quelques feuilles longues, étroites, ressemblant au produit des Laitues à couper forcées sur couche; on les emploie de la même manière. Graine blanche.

La variété américaine *Onondaga L.*, moins colorée que la L. frisée d'Amérique, en est cependant très voisine.



Laitue frisée de Californie.

Réd. au sixième.



Laitue frisée d'Amérique.

RM. au sixième.

Parmi les variétés moins répandues de Laitues à couper, nous citerons :

Laitue épinard (SYN. : *L. à la reine*, *L. à feuille de chêne*, *L. à carême*). — Plante formant une rosette assez élevée et large d'environ 0^m 30 à 0^m 35, composée de feuilles très nombreuses, assez longues, d'un vert très blond, divisées en lobes arrondis, sinués, un peu plus larges et beaucoup moins ondulés que dans la L. à couper *frisée*; elles forment une large rosette, touffue et assez pleine au centre. Cette variété est rustique et passe assez bien l'hiver; elle repousse bien après avoir été coupée. Graine noire.

La *Romaine à feuille d'artichaut* se rapproche beaucoup de celle-ci et n'en diffère guère que par la teinte brune de son feuillage.

Laitue chicorée. — Feuilles étalées en rosette, blondes, frisées et crépues comme celles de la Ch. frisée de Meaux. Cette laitue est tendre, très rustique et très bonne pour couper; elle passe bien l'hiver. La graine en est noire; c'est la plus petite des graines de laitue.

Laitue chicorée anglaise. — Variété à coeur plus plein, mais à feuilles moins crépues et d'un blond grisâtre ou argenté.

Boston curled lettuce. — Variété américaine de laitue à couper qui se distingue bien nettement de toutes les précédentes; ses feuilles d'un vert clair, étalées en rosette, sont déchiquetées, frisées et gaufrées sur les bords, comme celles d'une chicorée frisée. C'est une laitue d'été; elle a la graine noire.

LAIQUES ROMAINES

SYNONYMES: Chicon, Laitue lombarde, L. longue (Midi).

NOMS ORANGERS: ANGL. Cos-lettuce, Celery-lettuce. — ALL. Römischer oder Binde-Salat.

FLAM. Ezelsoof salat. — HOLL. Roomsche latouw. — SUED. Romersk bindsallat.

ITAL. Lattuga romana. — ESP. Lechuga romana, Lechugon, Oreja de mula.

PORT. Alfaca romana. — RUSSE Rimsky latouke. — POL. Salata rzymska.

Les Laitues Romaines se distinguent des laitues pommées ordinaires par la forme de leurs feuilles, qui sont allongées, presque toujours un peu en cuiller, et par le grand développement que prend ordinairement la nervure médiane. Dans quelques variétés, celle-ci forme une véritable côte blanche, tendre et très épaisse.

CULTURE ORDINAIRE. — Elle ne diffère pas sensiblement de la culture de la Laitue. Les Romaines de printemps et d'été se sèment en plein air de la fin de Mars en Juillet, en pépinière, à exposition chaude et abritée pour les premiers semis ; on les met en place à 0^m 30 d'écartement, d'Avril en Août, en terrain meuble et bien fumé, sur lequel on répand un bon paillis pour entretenir la fraîcheur en été. La récolte a lieu depuis le mois de Juin jusqu'en Octobre. On peut aussi semer d'Avril en Juillet, en place, mais très clair, pour récolter de Juin à l'automne.

Les semis de Romaines d'hiver s'effectuent de la fin d'Août au 1^{er} Septembre en pépinière à l'air libre ; on repique quinze jours après et on met en place successivement au pied d'un mur au Midi, en terrain meuble et bien fumé, en espaçant de 0^m 30. Pendant les grands froids, il est nécessaire d'abriter, soit à l'aide de paillasons posés le long du mur, soit de cloches, soit, à la rigueur, de coffres et de châssis, si la largeur de la planche le permet. La récolte a lieu fin-Avril et en Mai.

Blanchiment. — La pomme des Romaines se formant moins facilement que celle des Laitues, pour la faire blanchir, on la lie habituellement aux deux tiers de sa hauteur avec un brin de paille ou de raphia. Il faut choisir un temps sec pour faire cette opération, de façon à éviter la pourriture.

CULTURE HÂTÉE. — Quelques jardiniers réservent un certain nombre de plants de Romaines hâtives provenant des semis faits au mois d'Octobre en vue de la culture forcée dont nous allons parler ci-après ; ils les plantent au début du printemps sur cotière en pleine terre. Ainsi traités, ces plants qui ont été conservés sous cloche jusqu'au moment de la mise en place et habitués progressivement à l'air libre, donnent ordinairement leur produit vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai.

CULTURE FORCÉE. — Cette culture se fait surtout sous cloches. — On sème généralement dans la première quinzaine d'Octobre sur ados ou sur vieille couche et sous cloche ; quinze jours après le semis, on repique à raison de 24 à 30 plants par cloche ; on recommande de supprimer les cotylédons, car ceux-ci en se flétrissant déterminent souvent la pourriture des jeunes plants. Trois semaines plus tard, on procède au second repiquage à raison de 10 à 12 plants par cloches. Certains jardiniers n'en mettent que 9 et même 5 pour les avoir plus beaux.

Les maraîchers pratiquent ordinairement deux saisons de forçage : — La première saison se fait ordinairement au commencement de Janvier sur couche susceptible de donner environ 20^g de chaleur et recouverte de 0^m 10 à 0^m 20 de bon terreau neuf. On dispose des planches non inclinées de largeur suffisante pour recevoir trois rangées de cloches ; ces planches sont séparées par un sentier, et sous chaque cloche on plante une Romaine et 3 ou 4 petites laitues ; vers la fin du même mois, si l'état de la terre et la température le permettent, on garnit les intervalles existant entre les cloches avec des Romaines que l'on cloche après l'enlèvement des premières déjà bonnes à consommer, ou bien avec des Choux-fleurs semés à l'automne et conservés à l'abri en pépinière d'attente. Cette première saison fournit son produit au bout de huit à neuf semaines. La culture intercalaire faite avec les Romaines ou les Choux-fleurs contreplantés vers la fin de Janvier, produit une seconde récolte d'Avril en Mai pour les Romaines, ou en Juin pour les Choux-fleurs.

La *seconde saison* commence dans les premiers jours de Février et se continue jusqu'en Mars, toujours sur couche chaude où l'on a préalablement semé, une fois le coup de feu passé, des *Radis*, puis de la *Carotte très hâtive*. On marque l'emplacement que doivent occuper les cloches, et l'on procède alors à la mise en place à raison d'une Romaine et de trois ou quatre Laitues par cloche.

Il est d'usage de donner, çà et là, un coup de plantoir traversant obliquement le terreau jusqu'au fumier pour éviter des coups de chaleur qui brûleraient les plantes ; dans le même but, on pratique souvent un petit conduit oblique communiquant de la circonférence extérieure de la cloche à l'intérieur de la couche. Pendant la durée du forçage, on ombrera, seulement lorsque ce sera indispensable, car la Romaine aime avant tout la lumière, et on aérera le plus souvent possible.

Les Radis se récoltent en premier, de quinze jours à trois semaines après le semis, puis les Laitues cinq à sept semaines après la mise sous cloches, et les Romaines quelques jours plus tard. Puis viennent, comme dans la première saison, les produits obtenus dans les intervalles existant entre les cloches. Quelques maraîchers ont l'habitude de mettre un rang de *Choux fleurs* par planche sur le bord situé au Nord.

Comme dans la culture ordinaire, il est nécessaire de lier les Romaines soumises au forçage, pour les faire blanchir (*Voir* à la page précédente).

I. — Romaines de printemps et d'été.

Les variétés composant le premier groupe conviennent particulièrement à la culture forcée, ainsi qu'aux semis hâtifs de printemps.

ROMAINE VERTE MARAÎCHÈRE.

SYNONYME : Laitue du Bouscat (Gironde).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green Paris cos-lettuce, **Buckland green** cos-L., Johnson's Eclipse cos-L. — ALL. Pariser grüner **selbstschliessender** Binde-Salat.

Jeune plant vert foncé; feuilles dressées, à côtes blanches, spatulées-allongées, très dentées vers la base.

Pomme haute, allongée, pointue ou légèrement obtuse, présentant trois faces bien marquées ; feuilles extérieures redressées autour de la pomme, relativement étroites, d'un vert assez foncé, presque vernissé, à côtes très blanches. — C'est une bonne variété à végétation rapide, moins volumineuse mais un peu plus précoce que la R. blonde maraîchère. Graine blanche.



Romaine verte maraîchère (Héri. au sixième).

ROMAINE VERTE DE LA LIMAGNE.

Jeune plant vert foncé, à feuilles dressées, fortement plissées sur les bords, anguleuses sur tout leur contour et dentées à la partie inférieure.

Pomme arrondie et très dure ; feuilles fortes, cloquées, d'un vert un peu plus blond que la R. verte maraîchère. Graine blanche.

C'est une belle variété très vigoureuse et à végétation rapide.

ROMAINE GRISE MARAÎCHÈRE.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Grey Paris cos-lettuce, Alexander white cos-L.

Jeune plant à peine différent de celui de la R. blonde maraîchère; si ce n'est par sa couleur, qui est sensiblement plus foncée.

Pomme haute, très nettement arrondie au sommet, plus trapue que celle des Romaines verte et blonde maraîchères; feuilles extérieures amples, arrondies du bout, d'un vert un peu moins blond que celles de la R. blonde maraîchère; celles qui composent la pomme très fortement creusées en cuiller. Graine blanche.

La R. grise maraîchère se cultive surtout sous cloches; pour cet emploi, elle est ordinairement préférée à toutes les autres variétés par les maraîchers des environs de Paris.

La *Romaine Éclipse* est une variété petite et hâtive de la R. grise maraîchère, se prêtant bien à la culture forcée.

Romaine plate hâtive. — Les maraîchers de Paris cultivent, sous ce nom, une race qui paraît intermédiaire entre la R. verte et la R. grise. C'est une plante qu'on pourrait décrire comme une Romaine verte maraîchère à larges feuilles; elle forme une pomme large, bien pleine et surbaissée au sommet, ce qui lui a fait donner le nom de *plate*. Elle est employée concurremment avec la R. grise pour la culture sous cloches. Elle a la graine blanche.



Romaine blonde maraichère.
Rid. au sixième.



Romaine grise maraichère.
Réd. au sixième.

ROMAINE BLONDE MARAÎCHÈRE.

SYNONYMES : Romaine blonde è grosse côte de Versailles, R. la Parisienne (Somme), *Laituard* (Tarn), *Salade parisienne* (Somme).

Noms ÉTRANGERS: ANGL. White Paris cos-lettuce, *Moor-park* cos-L., *Priory white* cos-L., *London hardy white* cos-L., *Harrisson's improved white* cos-L.; (Au.) *Ice* cos-L.
ALL. *Pariser gelber selbstschliessender Binde-Salat*.

Jeune plant d'un vert pâle ; feuilles assez dressées, spatulées, dentées et légèrement cloquées vers la base, larges et arrondies vers l'extrémité.

Pomme haute, allongée, mais très grosse, obtuse ou arrondie au sommet, à angles moins marqués que dans la R. verte maraîchère ; feuilles extérieures spatulées, larges et amples, d'un vert blond, passablement cloquées ; celles qui forment la pomme à côtes blanches très prononcées, toujours pliées et d'un vert très pâle. Graine blanche.

Cette variété est certainement la plus cultivée de toutes les Romaines, et peut-être de toutes les Laitues. Elle paraît convenir fort bien à tous les climats

tempérés et même chauds, car elle est recherchée dans le monde entier. Elle aime les terres riches et veut être arrosée abondamment.

On la cultive sous cloches pour primeur, et en pleine terre depuis le mois d'Avril jusqu'à la fin de l'automne. Bien soignée, elle se forme en sept semaines ou deux mois à partir du repiquage en pleine terre ; elle tient la pomme remarquablement longtemps. Un pied bien venu pèse souvent au delà de 3 kilogrammes.

On peut rapporter à la R. blonde maraîchère la variété désignée improprement sous le nom de *Laitue Tancredi*.

ROMAINE BLONDE HÂTIVE DE TRIANON.

Jolie sous-variété de la R. blonde maraîchère, à laquelle elle reste tout à fait semblable pendant les débuts de sa végétation. Elle ne s'en distingue nettement que lorsqu'elle est presque complètement formée, et cela par sa teinte un peu plus blonde, ses côtes plus larges, ses feuilles un peu plus cloquées, et surtout sa précocité de quelques jours plus grande.

Si l'on considère de quelle importance il est souvent, pour les maraîchers, de pouvoir récolter et vendre leurs produits quelques jours avant leurs confrères, on se figurera aisément quel mérite une précocité plus grande de quelques jours ajoutée à une plante d'un usage aussi répandu que la Romaine blonde. Graine blanche.



Romaine pomme en terre.
Réd. au sixième.



Romaine blonde hâtive de Trianon.
Réd. au sixième.

ROMAINE GROSSE BLONDE DU CHESNAY.

Jeune plant d'un vert pâle légèrement jaunâtre, à feuilles petites, étroites, raides, dressées, dentées sur tout leur pourtour et contournées à la base.

On pourrait dire de cette variété que c'est une R. blonde maraîchère plus volumineuse et plus tardive d'une quinzaine de jours. La culture sous cloche lui convient très bien et elle se fait remarquer, cultivée en pleine terre, par sa résistance à la rouille. Graine blanche.

ROMAINE POMME EN TERRE.

SYNONYME : Chicon pomme en terre.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. Ground cos-lettuce. — ALL. In der Erde sitzender Binde-Salat.

Jeune plant court et compact, d'un vert franc, uni, assez foncé ; feuilles raides, courtes, ovales, légèrement en cuiller, dressées et marquées d'une nervure médiane blanche très apparente.

Plante très trapue, d'un vert foncé luisant. Pomme courte, très serrée, dure, commençant si bas, qu'elle paraît en partie enfoncée en terre ; feuilles

extérieures très raides, un peu pointues, presque toujours pliées en deux et recourbées vers l'extérieur, légèrement cloquées, à côtes fortes, raides et très développées en proportion de la dimension des feuilles. Graine noire.

Cette variété est très croquante et présente un léger arrière-goût d'amertume qui n'est pas désagréable; elle passe assez bien l'hiver, pourvu qu'elle soit un peu protégée. Comme la pomme en est très serrée, elle donne, malgré sa petite taille, un produit assez considérable.

Les variétés suivantes, moins promptes à se former, conviennent mieux que les précédentes pour la production d'été d'arrière-saison :



Romaine **alphange** (1 d. au sixième).



Romaine blonde lente à monter (Red. au sixième).

ROMAINE ALPHANGE A GRAINE NOIRE.

SYNONYMES : Romaine turque, B. Sagan.

Nom ÉTRANGER : ANGL. *Magnum Bonum* or Florence black-seeded cos-lettuce.

Jeune plant à feuilles spatulées, amples, assez longues, *obtusément* dentées, teintées de brun pâle à la base, sur les nervures et sur les bords.

Pomme allongée, se formant rarement seule; feuilles extérieures très *longues* et très larges, d'un vert pâle blond ou doré, légèrement teinté de roux au soleil, finement cloquées.

Cette variété forme une rosette encore plus large que la variété à graine blanche dont nous parlons ci-après, le diamètre en atteint 0^m40 à 0'30.

R. alphange à graine blanche. — Plante formant difficilement sa pomme. Feuilles très cloquées, d'un vert pâle et grisâtre, légèrement teinté de brun clair sur les bords et formant une grande rosette très étalée.

ROMAINE BLONDE LENTE A MONTER.

SYNONYMES : Romaine blanche d'été, Chicon blanc *langue-de-bœuf*.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White long-standing cos-lettuce. — ALL. Gelber ausdauernder Rinde-Salat.

Jeune plant d'Un vert pâle, à feuilles spatulées, longuement pétiolées, infléchies en dehors et assez dentées.

Comme apparence extérieure cette variété se rapproche beaucoup de la R. **alphange** décrite plus haut; elle a seulement les feuilles plus fermes, plus nombreuses et formant une pomme plus compacte. Graine noire.

La R. blonde lente à monter, originaire de la région du sud-ouest de la France, où elle est depuis longtemps très appréciée, est tout à fait remarquable par la façon dont elle tient sa pomme malgré les chaleurs de l'été; aussi l'estime-t-on beaucoup en Provence et en Algérie, où certaines variétés très appréciées ont l'inconvénient de pommer mal et de monter vite à graine.

ROMAINE BALLON.

SYNONYMES : Romaine de Bougival, R. Alexandre.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Balloon cos-lettuce, Reading Mammoth cos-L.

Jeune plant d'un vert franc un peu pâle ; feuilles dressées, longues, assez étroites, portant sur tout leur pourtour des dents longues et aiguës dans la moitié inférieure, et à peine marquées vers l'extrémité de la feuille; les nervures n'y sont pas très apparentes.

Plante très vigoureuse, à pomme grosse, large, arrondie, et même un peu aplatie au sommet, pleine et ferme ; feuilles extérieures moins cloquées, plus vertes et plus arrondies à l'extrémité que celle de la R. blonde maraîchère. Cette dernière variété pomme plus promptement que la R. Ballon ; mais celle-ci, par contre, passe pour être phis rustique et pour convenir fort bien aux semis d'automne. — Elle est remarquablement productive, et c'est une des plus volumineuses parmi les Romaines.



Romaine Ballon (BM. au sixième)

ROMAINE MONSTRUEUSE.

SYNONYME : Romaine à deux coeurs.

Jeune plant vigoureux, demi-étalé; feuilles assez grandes, larges à partir de la base, d'un vert pâle et terne, légèrement teinté de brun clair, surtout sur les nervures et sur les bords, à contour légèrement sinueux ou **obtusément** denté.

Pomme grosse, oblongue, ne se formant pas facilement seule; feuilles extérieures grandes, nombreuses, en large rosette très évasée, presque étalée; le pourtour des feuilles est entier, mais les bords sont contournés et ondulés; la surface en est cloquée et boursoufflée de la côte centrale vers les bords; toutes les parties très éclairées sont assez fortement lavées de roux, le reste de la feuille est d'un vert terne et foncé. L'aspect en est luisant et presque vernissé, au lieu d'être mat et terne comme dans les Romaines **alphanges**. Le diamètre de la plante peut atteindre 0^m 50.

En dehors de son fort volume, cette variété ne présente pas de grands avantages : sa qualité n'égale pas celle des variétés maraîchères et sa pomme ne se maintient pas bien longtemps.

ROMAINE BRUNE ANGLAISE A GRAINE NOIRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Black-seeded Bath cos-lettuce. — ALL. Rotgrüner Englischer Binde-Salat (schwarz-Korn).

Jeune plant d'un vert terne pâle, à feuilles spatulées, profondément dentées jusqu'à la pointe, teintées de rouge sur les bords et les nervures. Pommes oblongues, presque pointues, d'un vert pâle très légèrement teinté de brun terne, formées de feuilles qui se redressent tardivement; les feuilles extérieures sont très étalées, entières, peu cloquées, légèrement dentées sur les bords et teintées dans toute la portion éclairée de brun pâle sur fond grisâtre.

La Romaine brune anglaise est extrêmement rustique; elle réussit bien d'été et d'automne et passe même quelquefois l'hiver. Quoiqu'elle pomme passablement, laissée à elle-même, il est d'usage de la lier pour augmenter et hâter la production des feuilles blanchies et tendres.

Le contraste de couleur entre les parties des feuilles bronzées par l'action de la lumière et celles qui ont été soustraites au jour, se présente très marqué dans cette Romaine.

La *Romaine brune anglaise à graine blanche* diffère très franchement de la précédente par la couleur de ses graines; elle a, en outre, les feuilles un peu plus allongées et plus redressées.



Romaine brune anglaise à gr. noire.

Réd. au sixième.



Romaine brune anglaise à gr. blanche.

Réd. au sixième.

ROMAINE PANACHÉE PERFECTIONNÉE. A GRAINE NOIRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Improved spotted cos-lettuce. — ALL. Selbstschliessender verbesserter Forellen Binde-Salat (schwarz K.).

Jeune plant fortement lavé de rouge-brun sur fond vert; feuilles assez courtes, entières, spatulées-arrondies.

Plante raide à feuilles dressées, serrées les unes contre les autres et entourant une pomme oblongue, courte et assez compacte; les feuilles extérieures sont raides, arrondies ou obtuses à l'extrémité, peu cloquées et d'un vert foncé marqué de taches et de plaques brunes; elles sont toutes redressées et creusées en entonnoir avant de former la pomme.

Cette Romaine pomme seule, mais on en augmente sensiblement le produit en la liant: elle donne alors très promptement une quantité de salade considérable, eu égard à sa petite taille. Son diamètre ne dépasse pas en effet ordinairement 0^m25 à 0^m30.

II. — *Romaines d'hiver.*

ROMAINE VERTE D' HIVER.

NOMS ÉTR. : ANGL. Green winter cos-lettuce. — ALL. Grüner Winter Binde-Salat, Gelber *Sachsenhäuser* Binde-Salat.

Jeune plant à feuilles lisses, d'un vert foncé, assez planes, arrondies, mais s'amincissant vers l'extrémité, à pourtour entier, ne présentant quelques dents que dans le tiers inférieur.

Plante compacte, à feuilles serrées les unes contre les autres, redressées et se renversant un peu en dehors seulement vers l'extrémité ; limbe **courtement** spatulé ou ovale, uni, d'un vert franc intense, pour ainsi dire glacé ou lustré ; nervures nombreuses et bien visibles. La pomme se forme généralement bien d'elle-même, mais mieux encore en la liant; elle n'est pas très haute, mais ferme, compacte et bien pleine. Graine noire.

Cette variété, exclusivement d'hiver, est fort ancienne et très recommandable; elle est peu sensible au froid, et produit beaucoup sous un volume réduit.

La race anglaise appelée *Hardy white winter cos-lettuce* n'est qu'une sous-variété un peu plus blonde de la R. verte d'hiver.



Romaine verte d'hiver.
Réd. au sixième.



Humaine royale verte (l'hiver).
Réd. au sixième.

ROMAINE ROYALE VERTE D'HIVER.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green royal winter cos-lettuce. — ALL. Grüner *König's* Winter Binde-Salat.

Jeune plant à feuilles **courtement** spatulées, un peu cloquées et contournées vers la base, assez profondément dentées vers les deux tiers inférieurs, uniformément colorées de vert foncé.

Romaine vigoureuse à feuilles d'un vert franc, luisant et presque vernissé, oblongues, légèrement cloquées, un peu renversées en arrière jusqu'au moment où la pomme commence à se faire et où les feuilles se creusent au contraire en forme de cuiller pour se recouvrir ensuite les unes les autres. La pomme est assez haute, passablement pleine, et d'ordinaire peut blanchir sans être liée. Graine noire.

Cette variété se distingue surtout de la R. verte d'hiver en ce qu'elle forme avant de pommer une rosette moins évasée, plus raide, d'un vert plus pâle et plus luisant.

ROMAINE ROUGE D'HIVER.

SYNONYME : Romaine rouge de Haarlem.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Red or blood winter cos-lettuce.

Jeune plant fortement teinté de rouge-brun ; feuilles spatulées, planes et lisses, légèrement dentées à la base.



Romaine rouge d'hiver.
Red. au sixième.

Pomme haute, longue, complètement verte, sauf une teinte rouge-brun au sommet, feuilles extérieures longues, arrondies au bout, très entières, presque planes et très fortement colorées de brun rougeâtre. Ce n'est que dans le cœur de la plante, et tout près de la pomme, que se montre la couleur verte. Graine noire.

La R. rouge d'hiver pomme en général fort bien d'elle-même ; elle est rustique, productive et remarquablement lente à monter. Elle présente aussi une telle fixité de caractères, qu'on ne la voit presque jamais varier ni dégénérer.

Avant de clore la liste des Romaines, nous mentionnerons encore quelques variétés qui, sans présenter autant d'intérêt que les précédentes, ont cependant un certain mérite :

R. blonde de Brunoy. — Plante assez feuillue, ne formant de pomme que quand elle est liée ; à feuilles un peu plissées, unies sur les bords et renversées en dehors à l'extrémité. La plante atteint un volume considérable, mais monte à graine assez rapidement. — Il en existe une race à graine blanche et une à graine noire.

La variété anglaise *Ivery's Non such* paraît identique à cette dernière.

R. blonde de Niort. — Cette belle et grande variété est cultivée et fort appréciée en Vendée ; elle ressemble beaucoup à la R. **alphange** à graine noire, mais elle monte un peu plus rapidement. La graine en est blanche.

R. chicon Batavia. — Variété très tardive et très vigoureuse, ressemblant un peu à la R. blonde lente à monter.

R. chicon jaune supérieure. — On pourrait la considérer comme une simple sous-variété de la R. **alphange** à graine blanche ; elle s'en distingue cependant par sa pomme plus courte et d'une teinte tout à fait blonde.

R. (le Chalabré (syn. : R. à feuille de chardon). — Très bonne variété de romaine d'hiver pour le midi de la France ; même à Paris, elle résiste bien au froid dans les hivers ordinaires. Elle ressemble assez d'aspect à la R. verte maraîchère, mais elle devient beaucoup plus grosse et a les feuilles passablement dentées sur les côtés dans la moitié inférieure.

R. de la Madelaine. — Variété assez voisine de la R. monstrueuse, mais plus haute et plus blonde que cette dernière ; les feuilles en sont grandes, pâles, lavées de rouge, surtout sur les bords. La pomme se forme presque seule sans être liée ; elle n'est pas très pleine. Graine noire.

R. Dwarf white heart. — Variété d'origine américaine, assez analogue à la R. grise maraîchère.

R. Épinerolle. — Race à peu près intermédiaire entre les Romaines verte et blonde maraîchères ; paraît plus rustique que toutes les deux, mais aussi moins délicate de goût. Elle convient surtout pour le Midi, où elle peut se cultiver pour l'hiver.

R. frisée bayonnaise. — *R. parisienne*. — *R. du Mexique*. — On cultive sous ces noms deux ou trois races de Romaines qui ressemblent assez à la *L. Batavia brune*. Elles sont, comme elle, d'une végétation très vigoureuse et rapide, mais d'une contenance un peu coriace ; elles conviennent pour les climats chauds et doivent être liées pour blanchir et devenir tendres.

R. Gigogne. — C'est M. Paillieux qui a appelé l'attention sur cette curieuse variété. Originaires du Pamir, dans l'Asie centrale, elle est très rustique et résiste bien à la sécheresse; ses feuilles sont longues, d'un vert pâle un peu terne. Elle ne forme pas de pomme proprement dite, mais donne des rejets reniflés, tendres et nombreux, partant obliquement de l'aisselle des feuilles inférieures. Graine blanche. — Outre son mérite comme curiosité, la *R. Gigogne* est, en somme, une excellente salade pour les régions où les autres variétés de Romaines sont trop délicates.



Huitaine panachée à graine blanche.
Réd. au sixième.



Romaine Gigogne.
Réd. au sixième.

R. North's King. — Variété anglaise assez voisine de la *R. blonde maraîchère* mais plus ouverte et plus tardive.

R. panachée à graine blanche (SYN. : *R. flagellée à graine blanche*, *R. rouge d'Angleterre*, *R. sanguine à graine blanche*). — Variété très différente de la *R. panachée perfectionnée à graine noire* décrite page 384. Feuilles tout à fait étalées et même renversées, très plissées, lavées de rouge-brun foncé. Diamètre atteignant environ 0^m40.

ROMAINE ASPERGE, LAITUE ASPERGE (*Lactuca angustana* Hort.). (ANGL. Asparagus lettuce; ALL. Spargel-Salat). — Feuilles longues, très étroites, lancéolées, ne formant jamais de pomme ; la plante monte promptement à graine, et ce sont ses tiges, grosses et renflées, qu'on utilise comme légume, lorsqu'elles ont environ 0^m30 de hauteur.

(Cette plante est très distincte et ne ressemble à aucune autre Romaine.)

Le *Lactuca cracoviensis* Hort. est une forme de la Romaine asperge, à tiges rougeâtres et à feuilles bronzées; elle végète et s'emploie comme la forme ordinaire.

Malgré leur apparence tout à fait spéciale et le nom latin qu'on leur a donné dans la pratique horticole, ces deux plantes ne sont cependant pas autre chose que des modifications de la Laitue cultivée (*Lactuca sativa* L.). Les caractères tirés de la floraison et des graines ne permettent pas de conserver le moindre doute à cet égard.

LAITUE VIVACE, EGREVILLE. EGREVANDE. CHEVRILLE. CORNE-DE-CERF, GRESIL-LOTTE, LAITUE DE BRUYÈRE (*Lactuca perennis* L.). (ANGL. Perennial lettuce). — Fam. des *Composées*.



Laitue vivace (Réd. au huitième).

On a recommandé comme légume cette plante sauvage, commune dans les terres légères ou calcaires de tout le centre de la France.

La partie utile consiste dans les feuilles épaisses, glabres, d'un vert glauque, très divisées, longues d'environ 0^m25 et formant de maigres rosettes qui se développent dès le premier printemps; on les recueille dans les terres où la plante croît spontanément, comme on recherche les pissenlits dans les prés de diverses régions de la France.

Ces feuilles ne sont pas ramassées en quantité suffisante pour être portées sur les marchés. Encore vertes et tendres, ou blanchies artificiellement elles ne sont pas mauvaises en salade, et lorsqu'elles sont plus développées on peut les consommer cuites comme la chicorée; mais le produit est si peu important, que la plante ne mérite guère la culture. Graine noire.

LAVANDES

Fam. des *Labiées*.

On utilise pour la parfumerie et l'on cultive parfois dans les jardins deux petits arbrisseaux du *genre*. Lavande, originaires de l'Europe méridionale et exhalant l'un et l'autre une odeur fine et forte à la fois.

LAVANDE VRAIE

Lavandula vera DC. — *Lavandula angustifolia* Moench. — *L. spica* a L.

NOMS JE.: ANGL. True lavender. — ALL. Echter Lavendel. — SUÉD. Äkta lavendel. RUSSE Lavenda. — POL. Lawenda.

Indigène. — *Vivace*. — Sous-arbrisseau ne dépassant pas 0^m60 à 0m80 de hauteur; tiges très nombreuses, formant des touffes compactes; feuilles linéaires, grisâtres; tige florale mince, carrée, nue, à l'exception d'une paire de feuilles opposées; épi terminal court de fleurs bleu violacé, de Juillet en Septembre.

Graine brune, luisante, oblongue, présentant à l'une de ses extrémités une tache blanche assez marquée, correspondant à l'ombilic. Un gramme en contient environ 950, et le litre pèse en moyenne 575 grammes. Sa durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — La Lavande se plaît surtout dans les terres légères, un peu calcaires. Dans les jardins, on la cultive ordinairement en bordures, et on la propage par division de touffes ou par boutures et aussi à l'aide du semis; celui-ci s'effectue d'Avril en Juin en pépinière, en pots ou en terrines; on repique ensuite en pépinière et on met en place à l'automne.

Dans la culture en grand, on sème en pépinière, en Mars-Avril, en lignes espacées de 0^m15, La levée a ordinairement lieu au bout d'un mois. Les plants sont mis en place dans le courant de Septembre à 0^m40 ou 0^m50 les uns des autres, en terre bien ameublie et paillée.

Les soins d'entretien consistent exclusivement à *desherber*, arroser et ameublir la terre à la fourche entre les lignes, au printemps. La récolte des tiges peut commencer au printemps de la seconde année.

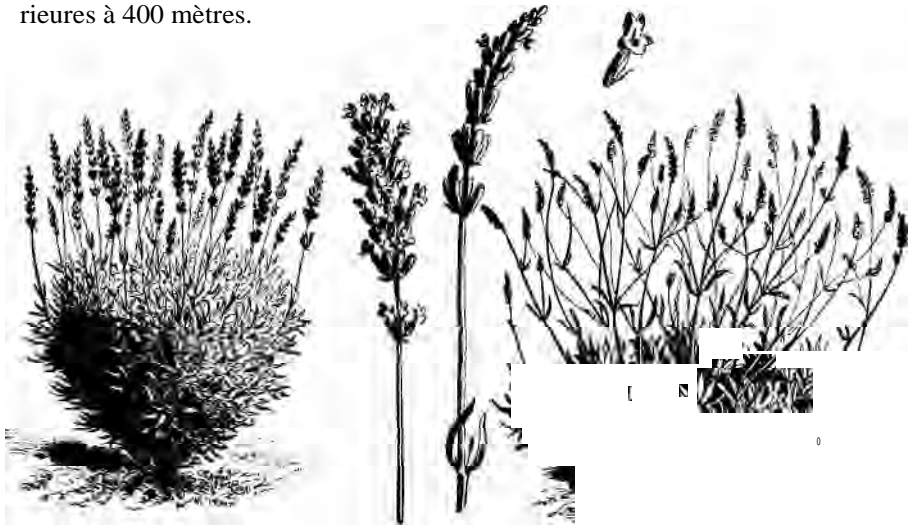
Il faut renouveler les semis et les plantations tous les trois ou quatre ans.

USAGE. — On emploie quelquefois les feuilles comme condiment. Plus généralement on fait usage des fleurs dans la parfumerie.

LAVANDE ASPIC**Lavandula spica** DC. — **L. spica** β L. — **L. latifolia** Vill.Noms ÉTR.: ANGL. Common lavender. — ALL. Spicklavendel. — SUÉD. Vanlig lavendel.
RUSSE *Douchistaïa lavenda*.

Plante plus étalée, moins buissonnante que la Lavande vraie ; elle s'en distingue encore par la largeur de son feuillage plus horizontal et bien moins épais par rapport à son ampleur. Les tiges florales moins nombreuses que dans la Lavande vraie, sont plus vigoureuses, plus obliques et portent des ramifications bien plus développées. Les fleurs, par contre, sont moins grandes dans la *L. spica* que dans l'autre. La finesse du parfum est aussi un peu moindre, il en résulte que l'essence de Lavande vraie a toujours une valeur plus que double de celle de la Lavande aspic.

En Provence, les deux plantes se rencontrent à l'état sauvage dans les terrains calcaires, mais la Lavande aspic habite les plaines et les côtes bas, tandis que la Lavande vraie ne se rencontre guère qu'à des altitudes supérieures à 400 mètres.

Lavande vraie.
Réd. au huitième.Lavande aspic.
Réd. au dixième**LENTILLE****Lens esculenta** MENCH. — **Ervum** Lens L.Fam. des *Légumineuses*.

SYNONYMES : Arouille, Arousse'

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Lentil. — ALL. Linse. — IMAM. et non. Linze. — DAN. Lindse.
SUÉD. Lins. — ITAL. Lente, Lenticchia. — ESP. Lenteja. — PORT. Lentilha.
RUSSES *Tchetchevitsa, Sochevitsa*. — POL. *Soczewica*.

Indigène. — *Annuelle*. — Petite plante très ramifiée, formant des touffes dressées, hautes de 0^m35 à 0^m40 ; tiges fines, anguleuses ; feuilles ailées, composées d'un grand nombre de folioles petites, ovales, oblongues, d'un vert clair ; pétioles se terminant à l'extrémité par une vrille simple ; fleurs axillaires, petites, blanches, réunies deux par deux, et faisant place à des gousses très plates, elliptiques, contenant ordinairement deux grains très

déprimés, de contour arrondi et convexes sur les deux faces, de couleur variable. La durée germinative en est de quatre années.

CULTURE. — La Lentille se sème au mois de Mars, en place et habituellement en rayons espacés de 0^m 20 à 0^m 35 ; on pratique aussi les semis en touffes ou poquets disposés en échiquier et écartés les uns des autres de 0^m 35 à 0^m 45. Elle préfère en général les sols légers ; c'est du moins dans ceux-là qu'elle grène le plus abondamment.

Elle ne demande aucun soin jusqu'à la récolte, qui a lieu dans le courant d'Août ou de Septembre. Les grains se conservent mieux dans les cosses que battus ; aussi est-ou dans l'habitude, en beaucoup d'endroits, de ne battre les lentilles qu'au fur et à mesure des besoins.

USAGE. — On mange le grain sec à la manière des haricots.

LENTILLE LARGE BLONDE.

SYNONYMES : Lentille commune, L. de Lorraine, L. de Gallardon, L. de Soissons.

NOMS I TRANGERS : ALL. Grosse weisse Linse, Heller Linse.

Plante assez menue, mais très ramifiée, d'un vert un peu pâle; fleurs blanches. Grain très large, très plat, de couleur pâle. Le hire pèse 790 grammes, et un gramme contient de 10 à 15 grains.



Lentille large blonde.

Réd. au dixième; rameau de grandeur naturelle.

C'est la variété la plus cultivée. On en produit beaucoup dans l'est et le centre de la France; il en vient aussi de grandes quantités d'Allemagne.

Comme les pois, la Lentille large blonde souffre fréquemment des attaques de la *broche*, petit coléoptère dont les larves se développent dans la graine et s'y changent en insecte parfait. C'est probablement à cette cause qu'est (lue pour une bonne part la diminution des cultures de lentilles dans le nord de la France.

On distingue dans le commerce les lentilles *Lorraine* et celles (le *Gallardon* (Eure-et-Loir).

Ces noms indiquent seulement des provenances différentes, mais s'appliquent également l'un et l'autre à la L. large blonde.

LENTILLE VERTE DU PUY.

Variété très distincte, à grain petit, de 0^m 004 à 0^m 005 seulement, de diamètre, très épais, d'un vert pâle taché et marbré de vert foncé. Le litre pèse en moyenne 850 grammes, et un gramme contient 40 grains.

On ne la cultive guère que dans les départements de la Haute-Loire et du Cantal, où elle est fort estimée comme légume et comme fourrage vert.

LENTILLE PETITE ROUGE.

SYNONYMES : Lentillon d'hiver, L. rouge.

Cette variété se cultive principalement dans le nord et l'est de la France; elle se sème à l'automne, soit dans une céréale, soit plus souvent seule. On l'emploie rarement pour fourrage, le grain en étant très estimé et préféré par beaucoup à celui de la Lentille large; il est petit, relativement épais et d'une

couleur **rougeâtre** assez foncée, qui permet de le reconnaître à première vue. Le litre pèse d'ordinaire 800 grammes, et un gramme contient environ 45 grains.

LENTILLE PETITE.

SYNONYMES : Lentille à la reine, Lentillon blond, L. de Mars.

Le grain de ce lentillon ressemble par sa forme et sa couleur à celui de la Lentille large, mais il en diffère complètement par sa taille, qui est de moitié plus petite. Le litre pèse 825 grammes, et un gramme contient environ 35 grains.

Comme la Lentille large, celle-ci se sème au printemps.

Le nom de *Lentille u la reine* est donné tantôt à cette variété, tantôt au Lentillon d'hiver.

Comme légume, ces deux variétés sont très estimées à cause de leur goût délicat et de la finesse extrême de leur peau.

LENTILLE D'AUVERGNE, LENTILLE A UNE FLEUR, **JAROSSE** D'AUVERGNE (*Vicia monanthon* DESF. ; *Ervum monanthon* L.). (ANGL. Auvergne lentil, One-flowered tare ; ALL. Wicklinse, Einblütige Erve, Würfelerve). — Fam. des *Légumineuses*.

Plante annuelle menue, à tiges grêles, ayant besoin d'un point d'appui, garnie de feuilles composées, à folioles très petites, nombreuses, ovales ; fleurs axillaires solitaires, blanchâtres, portées sur un long pédoncule, et faisant place à une gousse aplatie, large, contenant 2 ou 3 grains. La hauteur totale de la plante atteint 0^m60 à 0^m80 si les tiges sont soutenues ; sinon, les tiges se couchent sur terre et ne se redressent qu'à l'extrémité. Grain irrégulièrement arrondi, un peu bombé, intermédiaire par la forme entre une lentille et un grain de vesce, d'un brun-gris strié ou marbré de noir ; il est farineux et d'un goût assez agréable.

La L. d'Auvergne peut se semer d'automne ou de printemps ; on la cultive beaucoup plus comme fourrage que pour la production du grain, et alors on y associe généralement une céréale, seigle ou avoine, pour fournir un point d'appui à ses tiges grimpantes. — Ou consomme parfois le grain cuit, à la manière des lentilles.

LENTILLE D'ESPAGNE. — Voy. GESSE CULTIVÉE.

LIMAÇON, **ESCARGOT** (*Medicago scutellata* ALL.). (ANGL. Snail ; ALL. Schnirkelschnecke, Schneckenklee). — Fam. des *Légumineuses*.

Plante annuelle rampante, étalée ; tige mince ; feuilles ailées, à folioles ovales, élargies au sommet ; fleurs petites, jaunes. Gousses lisses, contournées en spirale, formant six tours en se repliant sur elles-mêmes et représentant assez bien une coquille de limaçon. La graine est assez grosse, réniforme, aplatie, d'un jaune brun.



Limaçon (Fruit de grandeur naturelle).

La plante n'est pas comestible. On la cultive, comme les différents *Scorpiurus*, à cause de la curieuse apparence de ses fruits.

LOTIER CULTIVE, **POIS ASPERGE**, **POTS CAPE**, **POTS SUCRÉ** (*Lotus Tetragonolobus* L. ; *Tetragonolobus purpureus* MENCH.). (ANGL. Winged pea ; ALL. Flügel - Erbse, Spargel-Erbse ; ESP. Bocha cultivada). — Fam. des *Légumineuses*.

Plante annuelle de l'Europe méridionale, presque rampante, à tiges d'abord étalées sur terre, puis ascendantes, longues de 0^m30, velues et d'un vert pâle, grisâtre, de même que les feuilles, qui sont composées de trois folioles larges et courtes, accompagnées de stipules dressées ; fleurs d'un beau rouge un peu brun, faisant place à des cosses carrées, relevées d'ailes membraneuses sur les angles, longues de 0^m06 à 0^m08 et passablement charnues quand elles sont jeunes. Graine jaunâtre, presque sphérique ou légèrement aplatie.

Le **Lotier** cultivé demande les mêmes soins que les lentilles ou les haricots. On le sème au mois d'Avril en place, et il n'a plus besoin que de quelques arrosements en cas de grande sécheresse.

On emploie les gousses, jeunes et tendres, à la manière des haricots verts. Le grain est une des nombreuses substances dont on prétend obtenir par la torrification un assez bon café.

MACERON (*Smyrniacum Olusatrum* L.). (ANGL. *Alexanders*). — Fam. des *Ombellifères*.

Bisannuel. On a autrefois employé cette plante comme herbe potagère, soit à l'état naturel, soit blanchie. Les pétioles en sont assez charnus et ont un goût aromatique présentant quelque analogie avec celui du Céleri.

Le **Maceron** est à peu près complètement abandonné aujourd'hui, le Céleri en ayant pris la place dans tous les jardins.

MACHES

Fam. des *Valérianées*.

La plupart des Mâches forment, avant de monter à graine, des rosettes de feuilles tendres et comestibles. Le genre *Valerianella*, auquel elles appartiennent toutes, est fort riche en espèces, et ces espèces ne sont pas toujours faciles à distinguer les unes des autres. Ce sont pour la plupart de petites plantes à végétation rapide, ne fleurissant qu'une fois, mais dont la vie est partagée entre la fin d'une année et le commencement de l'autre. Elles fructifient en général dès Avril ou Mai, et leurs graines, répandues sur le sol aussitôt qu'elles sont mûres, ne germent guère que vers le mois d'Août.

Parmi les nombreuses Mâches comestibles, les plus usitées sont les *Valerianella olitoria* et *V. eriocarpa*.

MACHE COMMUNE

Valerianella olitoria MENCH. — *Valeriana Locusta* L.

SYN. : Accroupie, Barbe-de-chanoine, Manchette, Blanquette, Bourslette, Chugnette, Clairette, Cleviette, Coquille, Doucette, Gallinette, Grisette, Laitue de brebis, Orillette, Pommette, Poule grasse, Poulotte, Raiponce, Rampen (à Genève), Ramponnet, Repouchon, Salade de blé, Salade de chanoine, Salade d'hiver, Salade royale.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Cornsalad*, *Lamb's lettuce*. — ALL. *Ackersalat*, *Feldsalat*, *Lammersalat*, *Mausohr*, *Rabinschen*, *Rapunzel*, *Schafmälchen*, *Sonnenwirbel*. FLAM. et ROLL. *Koornsalad*, *Veldsalad*. — HOLL. *Veldsla*. — DAN. *Kropsalat*. SÉD. *Vanlig i kersallat*. — ITAL. *Erba riccia*, *Dolcetta* (Piémont), *Gallinella* (Venise). ESP. *Canonigos*. — PORT. *Alfaca de Cordeiro*, *Nerva benta*. — RUSSES *Salate rapountselé*, *Maounitsa*. — POL. *Roszponka*, *Salata polna*.

Indigène. — Plante annuelle automnale, c'est-à-dire germant à l'automne pour fleurir et grener l'année suivante. Feuilles radicales sessiles, spatulées-allongées, d'un vert un peu grisâtre, à nervures assez marquées, naissant par paire, superposées en croix les unes au-dessus des autres et formant une rosette assez fournie; tiges anguleuses herbacées, plusieurs fois bifurquées et portant de très petites fleurs d'un blanc légèrement bleuâtre, réunies en bouquets à l'extrémité des dernières divisions. Graine presque globuleuse, un peu déprimée, grisâtre, au nombre d'environ 1000 dans un gramme, et pesant 280 grammes par litre; sa durée germinative est de cinq années.

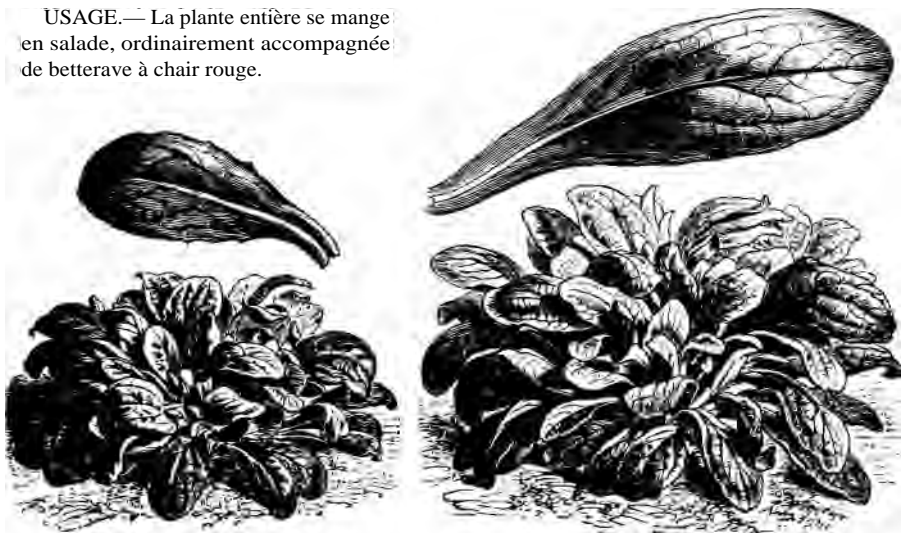
La Mâche est une de nos plantes indigènes les plus répandues, surtout dans les terres en culture; et, dans certains pays, on la récolte en quantités très-

abondantes dans les blés pendant l'hiver et au premier printemps. La forme sauvage de la Mâche est de plus en plus délaissée pour la culture potagère, et l'on se contente généralement de la récolter là où elle se présente à l'état spontané. Dans les jardins, on lui préfère ses variétés améliorées que nous allons énumérer ci-après.

CULTURE. — La Mâche se sème à la volée et successivement, depuis fin Juillet et Août jusqu'en Octobre; en tous terrains, non labourés spécialement, mais plutôt plombés que meubles; les premiers semis doivent être tenus frais par des arrosages fréquents. On sème à raison de 100 grammes de graines à l'are. Elle produit dès le mois d'Octobre jusqu'au printemps, sans réclamer aucun soin et aucune protection; cependant, pour que la récolte soit possible pendant les fortes gelées, on couvre les planches de litière ou de paillassons.

En général, on préfère les plantes petites et trapues à celles qui prennent un trop grand développement et dont les feuilles deviennent trop grandes et trop longues. Contrairement à ce qui se passe pour la plupart des autres plantes cultivées, les graines de Mâche récoltées l'année même lèvent moins bien et plus lentement que celles qui ont un an d'âge.

USAGE. — La plante entière se mange en salade, ordinairement accompagnée de betterave à chair rouge.



Mâche ronde.
Réd. au tiers.

Mâche à grosse graine.
Réd. au tiers.

MACHE RONDE.

SYNONYMES : *Boutsette* royale (Calvados), *Peau-miche*, *Raiponce simple*, *Rampon double*.

Noms ÉTR.: ANGL. Large round leaved *cornsalad*. — ALL. Rundblättriger Feldsalat.
HULL. Ronde *koornsalad*.

Variété assez distincte, différant de la Mâche commune par la forme beaucoup plus raccourcie de ses feuilles, qui sont d'abord assez étroites, puis s'élargissent en un limbe ovale presque arrondi. Les feuilles sont demi-dressées, au lieu d'être étalées sur le sol comme celles de la M. commune; elles sont d'une teinte plus franchement verte et ont les nervures beaucoup moins marquées.

La M. ronde est très productive et d'un développement rapide; elle est, de même que les Mâches coquille, verte d'Étampes et à coeur plein, très cultivée par les *maraichers* des environs de Paris. C'est une excellente salade d'hiver.

MACHE A GROSSE GRAINE.

SYNONYMES : **Blanchette**, **Mignotte** (Ain), **Levrette** (Rhône),
Mâche à graine d'épinard.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large-seeded Dutch **cornsalad**. — ALL. Grosser Holländischer **Feldsalat mit grossem Samen**.

Variété vigoureuse, qui se distingue de la M. commune par ses dimensions sensiblement plus grandes, et par la grosseur de sa graine, qui est d'un volume à peu près double : un gramme de graines n'en contient que 600 à 700.

Les feuilles, tout en étant plus larges que celles de la M. commune, paraissent néanmoins étroites relativement à leur longueur, elles sont d'un vert un peu grisâtre et marquées de nombreuses nervures secondaires (*Voy.* la figure à la page précédente).

Cette variété est surtout très répandue en Hollande et en Allemagne. Elle est peut-être plus tendre à manger que la M. ronde, mais les jardiniers préfèrent souvent cette dernière parce qu'elle offre l'avantage très important pour eux de supporter mieux le transport.

MACHE DORÉE.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Golden **cabbaging cornsalad**.

Très probablement issue de la Mâche ronde, cette jolie variété, bien particulière, en reproduit assez exactement le port et les dimensions; mais elle en diffère très nettement par la couleur de son feuillage, qui est d'un vert très clair et prend, dans les parties exposées à l'action solaire, une teinte dorée très accusée. (In ne peut pas dire cependant que ce soit là une panachure, puisque cette coloration est due seulement à l'influence de la lumière. Les feuilles sont ovales, larges et très lisses.

On l'emploie en salade, mélangée aux variétés à Feuilles vert foncé, avec lesquelles elle forme un contraste agréable.

MACHE VERTE D'ÉTAMPES.

SYNONYME: Mâche à feuille veinée.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. **Green Etampes cornsalad**. — ALL. **Etampes rundblättriger dunkelgrüner Feldsalat**.

Cette variété est surtout caractérisée par la couleur extrêmement foncée de son feuillage, qui, comme celui de la M. commune, est un peu étroit et marqué de nervures assez apparentes ; de plus, il est fréquemment ondulé ou replié sur les bords.



mache verte d'Étampes.

Réd. an tiers.

La M. verte d'Étampes forme, dans l'ensemble, une rosette un peu plus compacte et plus raide que celle de la M. commune; elle a les feuilles un peu plus charnues et plus épaisses que les autres mâches; elle résiste remarquablement bien au froid, et enfin elle a l'avantage de se faner moins que toute autre par le transport, ce qui est une qualité très précieuse chez les plantes qui

doivent être portées au marché, parfois d'une distance assez considérable.

MACHE VERTE A **CŒUR** PLEIN.

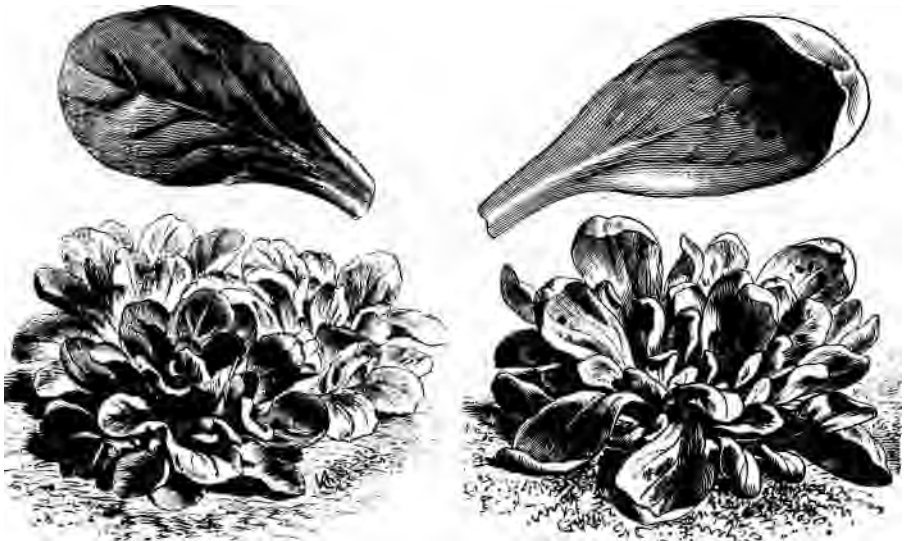
SYNONYMES : **Mâche** verte à petite pomme, M. verte de Chevreuse, M. verte de Louviers, M. d'Anizy.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green **cabbaging** cornsalad. iii.. Dunkelgrüner vollherziger Feldsalat.

Variété très distincte, à feuilles courtes, arrondies, lisses, à nervures peu apparentes, demi-dressées, raides et d'un vert intense. Elle forme une rosette compacte et bien remplie dans le coeur.

Cette race est probablement un peu moins productive que la Mâche ronde, mais, par contre, elle est plus ferme, plus ramassée et beaucoup plus agréable comme salade. Comme la M. verte d'Étampes, elle offre l'avantage de supporter très bien le transport.

C'est bien certainement la même race qui a été cultivée pendant quelques années sous le nom de *Mécharverte de Chevreuse*.



Mâche verte cœur plein.
Réd. àit tiers.

Mâche coquille.
Réd. au tiers,

MACHE COQUILLE.

SYNONYME : **Mâche** maraîchère.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Spoon-leaved **cornsalad**. — ALL. Löffelblättriger Feldsalat.

Variété voisine (le la précédente, mais caractérisée (l'une façon tout à t'ait distincte par ses feuilles d'un vert moins foncé, creusées en cuiller et se recourbant même parfois en forme de capuchon.

Après avoir été autrefois assez répandue dans les cultures, la M. coquille était tombée presque entièrement dans l'oubli; mais depuis quelques années, la culture maraîchère l'a adoptée de nouveau concurremment avec les Mâches verte d'Étampes et verte à coeur plein, et on la rencontre même assez fréquemment aujourd'hui dans les potagers d'amateurs; la M. verte à **CŒUR** plein lui est cependant en tous points supérieure.

MACRETrapa **natans** L.Fam. des *Haloragées*.

SYN. : Châtaigne-d'eau, Châtaigne cornue, Cormille, Corniche, Corniole, Cornouelle, Cornoufle, Écharbot, Échardon, Écornu, Escaribot, Galarin, Macle, Marron-d'eau, Noix aquatique, Saligot, Tribule aquatique, Truffe-d'eau.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Water-chesnut, Water-caltrop. — ALL. Wasser-Nuss.

FLAM. et HOLL. Waterroot. — SUÉD. Sjö-nöt. — ESP. Nueis, Abrojo de agua.

RUSSE Tchilime ragoulka. — POL. Orzech wodny, Kotewka wodna.

Indigène. — *Annuelle*. — Plante aquatique à longue tige s'élevant jusqu'à la surface de l'eau ; feuilles submergées opposées ; feuilles flottantes alternes, disposées en rosette au sommet de la tige, à limbe rhomboïdal, plus large que long ; fleurs blanches, axillaires, faisant place à un fruit gros, d'un gris foncé, muni de quatre fortes épines disposées en croix, dont deux beaucoup plus longues. — Le litre de ces fruits pèse environ 500 grammes et en contient 100 en moyenne. Leur faculté germinative ne se maintient pas au delà de la première année, et encore est-il nécessaire de les conserver dans de l'eau.

CULTURE. — On ne cultive pas habituellement la Châtaigne-d'eau, mais on se contente de la récolter là où elle croît spontanément. Lorsqu'on désirera l'introduire dans une pièce d'eau où elle n'existe pas, il suffira d'enfouir les graines dans la vase au printemps ou à l'automne ; l'important est que la couche de vase qui doit recevoir les graines ne soit pas surmontée de plus de 0" 70 d'eau.

USAGE. — L'amande des fruits, farineuse et d'un goût très agréable, se mange cuite.



Macle (Plante red. au dixième).



Macre (Fruit de grosseur naturelle).

MAIS SUCRÉ

Zea Maïs L.

Fam. des *Graminées*.

SYNONYMES : Blé de Turquie, Blé de Barbarie, Froment des Indes, Turquie.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Sugar maize, Sweet corn. — ALL. Speise-Mais, Zucker-Mais,

Welsch Korn. — FLAM. et HOLL. Turksche tarwe. — SUÉD. Majs. — ITAL. Grano turco.

ESP. Maiz, Trigo de Indias. — PORT. Milho. — RUSSE Koukourouza owochtchnaïa.

POL. Kukurudza stolowa. — JAP. Tômorokoshi.

Amérique. — *Annuel*. — Le Maïs, rapporté du Nouveau-monde dès le XVI^e siècle, s'est rapidement répandu en Europe, où il a pris une place importante parmi les céréales employées à la nourriture de l'homme. Dans beaucoup d'endroits, les épis, jeunes et garnis de grains encore tendres, sont grillés et consommés dans cet état comme une sorte de friandise ; mais ce n'est guère qu'aux Etats-Unis que le Maïs est considéré comme un véritable légume et cultivé spécialement pour cet emploi.

CULTURE. — Le Maïs sucré se sème en pleine terre à peu près en même temps que les haricots, c'est-à-dire quand la terre est déjà échauffée et que les gelées ne sont plus à craindre. Il demande quelques binages au commencement de la végétation, puis quelques arrosages quand la plante prend une certaine vigueur. Les variétés les plus précoces peuvent donner déjà quelques épis bien formés vers la fin de Juillet. On peut avancer un peu la production en faisant le semis en godets sur couche et en mettant en place avec la motte vers le ^a Mai.

Au moyen de semis successifs, et en employant des variétés de précocité différente, on peut avoir des épis frais jusqu'aux gelées. Les semis en pleine terre se font ordinairement en poquets disposés en quinconce, espacés de 0^m 40 à 0^m 50, et contenant deux ou trois grains que l'on recouvre de 0^m 03 à 0^m 04 de terre. — On peut utiliser les intervalles par des contre-plantations de *Laitues*, de *Romaines* ou autres légumes à développement rapide.

USAGE. — On mange l'épi cuit à Peau, et servi soit en entier, soit égrené, à la manière des haricots en grain. Les petits épis tout jeunes, et pris avant la floraison, se confisent au vinaigre et se mangent comme les cornichons.

Presque toutes les variétés de Maïs peuvent être mangées comme le font les Américains, c'est-à-dire bouillies, lorsque le grain n'est pas devenu dur et



Maïs sucré.
HM. au cinquième.

farineux, mais que la pulpe intérieure en est encore à l'état de pâte molle. Cependant, il y a une catégorie de variétés de Maïs qui se prêtent mieux que les autres à cet emploi, parce que le grain est à la fois plus tendre et plus sucré. Ce sont celles qu'on réunit sous la désignation commune de *Maïs sucrés ridés*, et qui se reconnaissent à l'apparence toute particulière de leur grain, ridé, retraits et presque transparent à la maturité, au lieu d'être dur, renflé et lisse comme celui des autres Maïs. Le litre pèse environ 640 grammes, et 100 grammes contiennent en moyenne 450 grains; leur durée germinative est de deux années.

Il en existe aux États-Unis, où ce légume est très apprécié, au moins une douzaine de variétés distinctes, qui diffèrent les unes des autres **principalement** par la taille et par la précocité. La plupart sont à grain blanc.

Les meilleures sont :

Le *M. sucré ridé nain hâtif* (*AM. Early tory*). Variété la plus hâtive; elle ne dépasse pas 1m20 de haut, et porte généralement deux épis d'environ 0^m 15 de long; le grain est de très bonne qualité. Dans cette variété la rafle (axe des épis) est rougeâtre, tandis que dans le *White-cop cory*, autre bonne variété américaine d'introduction récente, la rafle est blanche.

Le *M. hâtif du Minnesota*, plante légèrement plus haute que la précédente et intermédiaire, comme précocité, entre elle et le *M. hâtif de Crosby*.

Le *M. hâtif de Crosby* et le *M. hâtif à huit rangs*, un peu plus grands que le *M. hâtif du Minnesota* et à épi plus allongé, mais d'une dizaine de jours moins hâtifs.

Le *M. Moore's early Concord*, plante plus forte, d'excellente qualité.

Le *M. sucré ridé toujours vert* (*Stowell's evergreen*), plus tardif, mais à production soutenue et conservant ses épis plus longtemps tendres et délicats.

Le *M. Country gentleman*, variété tardive portant habituellement 3 ou 4 épis relativement petits, mais très sucrés.

Le *M. Mammoth*, qui est encore plus tardif, est remarquable par la grande longueur de ses épis, bien garnis de gros grains blancs.

On cultive encore le *M. early Narraganset*, dont le grain mûr est rougeâtre, et le *M. sucré du Mexique* (*Black Mexican*), qui a le grain noir.

MARJOLAINE VIVACE

Origanum vulgare L.

Farn. des *Labiées*.

SYNONYME : Origan.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Common marjoram, Pot M., Perennial M. — ALL. Perennirender oder Winter-Majoran. — FLAM. Oregó. — DAN. Merian. — SCÉD. Dosta.

RUSSE Limny maiorane. — POL. Majuran.

Indigène. — *Vivace*. — L'Origan, ou Marjolaine vivace, est une plante sauvage assez commune en France, principalement sur les lisières des bois. Elle forme une touffe ramifiée de 0^m50 à 0^m60 de hauteur, avec des bouquets terminaux de fleurs roses ou lilacées. Graine très petite, ovale, d'un brun rougeâtre ou foncé, au nombre d'environ 12000 dans un gramme, et pesant 675 grammes par litre ; sa durée germinative est de cinq années.

C'est une plante parfaitement rustique et qui vient bien en tous terrains.

CULTURE. — L'Origan est aussi facile à cultiver que le Thym ; on le sème d'Avril en Juin, soit en pépinière, et on plante à 0^m20 ou 0^m25 d'écartement, soit en place de préférence, en planche ou en bordures.

Les plantations une fois bien établies peuvent durer de longues années sans que l'entretien en exige aucun soin. On récolte de juillet à Septembre.

USAGE. — On emploie les feuilles de la Marjolaine vivace comme condiment, pour assaisonnements, et principalement aussi en médecine humaine.

Il en existe une variété à tige courte, dressée, à larges bouquets de fleurs presque blanches, qui forme des touffes très compactes, et dont la hauteur ne dépasse pas 0^m30 à 0^m35. Cette variété, qu'on appelle *Marjolaine vivace petite* (*Origan nain*), convient tout particulièrement pour l'établissement de bordures ; elle se reproduit exactement par le semis.

Il arrive parfois que des récolteurs peu scrupuleux vendent sous le nom de Marjolaine vivace de la graine de *Calamentha nepeta*, vulgairement *Menthe de montagne*, plante qui croît abondamment en Provence sur les coteaux et le long des chemins. Cette substitution peut se reconnaître.



Marjolaine vivace.

Plante red. au dixième.

MARJOLAINE ORDINAIRE OU A COQUILLE

Origanum Majorana L. — *Majorana hortensis* MENCH.Fam. des *Labiées*.

OMS ÉTRANGERS : ANGL. Sweet marjoram, Knotted M., Annual M. — ALL. Süßer oder Französischer Majorats. — FLAM. et HOLL. Marjolijn. — SUER. Söt dost, Mejram.

ITAL. Maggiorana. — ESP. Mejorana, Almoraduj. — PORT. Manjerona.

RUSSE Sladki maïorane frantsousskiy. — POL. Majerau francuski.

Orient. — *Vivace, mais annuelle dans la culture.* — Plante à tige dressée, carrée, ramifiée ; feuilles opposées, arrondies, d'un vert grisâtre ; fleurs petites, blanchâtres, réunies en bouquets arrondis, accompagnées de bractées en cuiller. Graine petite, arrondie ou légèrement oblongue, d'un brun plus ou moins foncé, au nombre d'environ 4000 dans un gramme, et pesant en moyenne 550 grammes par litre ; sa durée germinative est de trois années.

CULTURE. — La M. ordinaire peut se semer en place à partir de la fin de Mars ou du commencement d'Avril. Elle se développe rapidement, et dès le courant de Mai on peut commencer à en cueillir les feuilles. Les fleurs se montrent dès la fin de Juin ou en Juillet.

Dans le Midi, où les hivers sont plus doux, on la sème au mois d'Octobre devant un abri qui protège le jeune plant des vents du Nord, et on la met en place au mois d'Avril.

USAGE. — On emploie les feuilles et les extrémités des pousses comme condiment ; c'est un des assaisonnements les plus recherchés, surtout dans le midi de la France.



Marjolaîne ordinaire.
Plante ré& au douzième.

Marrube blanc.
Plante red. au quinzième.

MARRUBE BLANC (*Marrubium vulgare* L.). (ANGL. Horehound ; ALL. Andorn).—
Fam. des *Labiées*.

Plante vivace indigène, commune le long des chemins et sur les talus exposés au Midi ; à tiges nombreuses, dressées, toutes couvertes d'un duvet blanc ; feuilles presque carrées, à angles arrondis, dentées et réticulées, d'un vert grisâtre ; fleurs blanches, en verticilles compacts au sommet des tiges.

Le Marrube se sème en place au printemps, ou bien on peut le propager à la même saison par division des touffes. C'est une plante complètement rustique et qui ne demande aucun soin d'entretien.

Les feuilles sont employées quelquefois comme condiment ou comme remède populaire contre la toux.

MARTYNIA**Martynia** L.Fam. des *Sésamées*.

SYNO NYMES : Cornaret, Cornes du diable. Bicorne, Ongles du diable.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. (AM.) Unicorn plant. — ALL. *Gemsenhörner*, *Rüsselpflanze*.
SUÉD. *Euhörnings-planta*. — BUSSE *Martinia*. — POL. *Pajęcznik*.

Annuel. — Grande et forte plante à végétation vigoureuse; tige charnue, de 0'03 à 0^m04 (le diamètre; grandes feuilles cordiformes, d'un vert grisâtre, un peu velues, à odeur forte, et désagréable au toucher; fleurs grandes, rappelant par leur forme celles du catalpa, jaunes ou lilas selon l'espèce. Fruit allongé, ovoïde, recourbé et se terminant par une longue pointe crochue, enveloppé d'une sorte de brou vert et tendre, qui se dessèche à la maturité ; le fruit devient alors ligneux et noirâtre ; il se divise à l'extrémité en deux longues cornes crochues, et laisse sortir les grailles, qui sont noires, grosses, avec une surface irrégulière et comme chagrinée. Un gramme de ces graines en contient 20, et le litre pèse 200 grammes; la durée germinative est de un Ou deux ans.

Martynia (HM. au huitième).

CULTURE. — Le *Martynia* demande passablement de chaleur pour se développer. On le sème fin-Mars ou en Avril sur couche; on repique sur couche et on met en place en Mai-Juin. On peut semer aussi à la fin de Mai, en place bien exposée, sur vieille couche ou sur terreau bien consommé, en abritant de cloches au besoin. On récolte depuis fin-Juillet jusqu'en Octobre, suivant l'époque du semis.

USAGE. — On confit les fruits au vinaigre lorsqu'ils sont encore tout à fait tendres. Il est bon de les cueillir avant qu'ils aient dépassé la moitié de leur grosseur totale; plus tard ils seraient trop durs et coriaces.

Le *Martynia lutea* Lindl., à fleur jaune, originaire du Brésil, est une plante de dimensions médiocres, un peu traînante, qui donne une grande quantité de petits fruits. C'est le plus cultivé pour *pickles* aux États-Unis.

Le *Martynia proboscidea* Glox., à fleur violacée, donne des fruits plus gros et d'une forme plus accentuée. Cette plante est originaire de la Louisiane.

MAUVE FRISÉE, MAUVE CRÉPUE, M. A FEUILLES CRISPÉES (*Malva crispa* L.). (ANGL. Curled-leaved mallow ; ALL. *Krausblättrige Malve*). — Fam. des *Malvacées*.

Grande plante annuelle à tige dressée, ordinairement simple ou peu ramifiée, s'élevant de 1^m50 à 2 mètres et quelquefois plus de hauteur, feuillée jusqu'en haut; feuilles très larges, arrondies, pétiolées, glabres, d'un vert franc, très élégamment frisées et gaufrées sur les bords; fleurs blanches, petites, insignifiantes, disposées en longue grappe feuillée terminale, se développant de Juillet en Septembre.

La Mauve frisée se sème en Avril-Mai, en place ou en pépinière, pour être transplantée quand les jeunes pieds ont atteint 0^m05 à



Mauve frisée (Réd. au vina ième).

0^m 10 de hauteur, de préférence en terrain léger et frais, et en espaçant les pieds d'environ 0^m 60 à 0^m 70 les uns des autres; elle ne réclame aucun soin particulier, mais pour qu'elle acquière tout son développement il conviendra de la placer dans une terre bien fumée et dans un endroit un peu ombragé.

Quand cette plante a été cultivée dans un jardin, il est rare qu'elle ne continue pas à s'y reproduire spontanément, les graines qui se répandent naturellement à l'automne, levant au printemps en assez grande abondance.

Aucune partie de la plante n'est comestible, mais l'emploi des feuilles pour la garniture des desserts est tellement général, en raison de leur élégance, que la Mauve frisée est presque indispensable dans un potager.

MÉLISSE OFFICINALE

Melissa officinalis L.

Fam. des *Labiées*.

SYNONYME : Mélisse citronnelle.

NOMS I TRANGERS : ANGL. *Meliss balm*. Common balm. — ALL. Citronen-Melisse. HOLL. Citroen-Melisse. — DAN. Hjertenslyd. — SÉD. Citronmeliss. — ITAL. Melissa. ESP. Toronjil, Citronella. — cessa Melissa tsitroné. — POL. Melissa cytrynowa.

Europe méridionale. — *Vivace.* — Plante de 0^m 50 à 0^m 60, à tiges nom-



ANDRE

Mélisse officinale.

Réd. au douzième : rameau au tiers.

breuses, dressées, tris rameuses, à rameaux étalés: feuilles ovales, pétiolées, très réticulées, d'un vert franc: fleurs à calice velu, réunies en petits bouquets axillaires peu nombreux. Graine brune, oblongue, au nombre d'environ 2 000 dans un gramme, et pesant en moyenne 550 grammes par litre; sa durée germinative ordinaire est de quatre années.

Les feuilles, de même que toutes les autres parties vertes de la plante, exhalent une odeur aromatique très agréable et très pénétrante, surtout quand on les froisse.

CULTURE. — La Mélisse officinale est un peu sensible au froid; elle aime les situations abritées et bien exposées, comme le pied d'un mur au Midi. La propagation se fait au moyen du semis

ou par division de touffes à l'automne ou de bonne heure au printemps. Le semis s'effectue d'Avril en Juin, en pépinière, et on met en place à l'automne en terrain sain bien exposé. Il est bon de rabattre la plante à l'approche des gelées, et de couvrir la souche au moyen de feuilles sèches ou de paille.

Il semble que la Mélisse redoute surtout l'humidité du sol pendant la mauvaise saison; quand elle est plantée de manière à enfoncer ses racines dans un talus toujours sain, dans des interstices de roche ou de construction, elle supporte facilement les froids, même rigoureux, et, dans ces conditions, elle peut vivre pendant de très longues années.

USAGE.— On emploie beaucoup les feuilles et les sommités fleuries de la Mélisse officinale comme condiment et plus fréquemment encore en distillerie pour la préparation de liqueurs et d'eaux de senteur.

MELON

Commis **Melo** L.Fam. des *Cucurbitacées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Melon, Muskmelon. — ALL. Melone. — FLAM. et HOLL. Meloen. — SCÉD. Melon. — ITAL. *Popone*, Melone. — ESP. Melon. — PORT. *Melão*. — RUSSE *Dymia*. — POL. Melon. — JAP. *Makuwa-uri*.

Annuel. — Originaire des parties chaudes de l'Asie et cultivé depuis une époque très reculée, le Melon n'est pas connu d'une façon certaine à l'état sauvage ; on suppose que le type primitif, s'il existe encore quelque part, doit avoir un fruit oblong dans le genre de celui du M. de Perse.

Le Melon est une plante à tiges herbacées, minces, flexibles, à peu près cylindriques, munies de vrilles au moyen desquelles elles s'attachent aux objets environnants, et grimpent quand elles trouvent un point d'appui convenable; dans le cas contraire, elles rampent sur le sol. Les feuilles, ainsi que leur pétiole, comme les tiges elles-mêmes, sont rudes au toucher, par l'effet de poils courts, épaissis, qui ont presque la consistance de vraies épines. La forme des feuilles est assez variable, ainsi que leurs dimensions; il n'y a pas de relation constante entre la grandeur des feuilles d'une variété et la grosseur de son fruit. Ordinairement les feuilles sont réniformes, arrondies, souvent plissées et ondulées sur les bords; souvent aussi elles sont assez nettement divisées en trois ou cinq lobes; quelquefois même elles sont découpées jusqu'à la moitié du limbe; le pourtour en est lisse et entier clans certaines variétés, denté et épineux dans d'autres.

Le Melon est monoïque, c'est-à-dire qu'il porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles, distinctes les unes des autres, mais réunies sur le même individu. Ces fleurs sont relativement assez petites, munies d'une corolle jaune à cinq divisions et variant de 0^m02 à 0^m04 de diamètre; la fleur femelle surmonte l'ovaire, qui, dans presque toutes les variétés, est ovoïde au moment de la floraison et présente déjà au moins la grosseur d'une belle noisette. Les insectes, et principalement les abeilles et les bourdons, visitent en grand nombre les fleurs de melons et suffisent presque toujours à en assurer la fécondation; cependant, dans les cultures forcées sous verre ou lorsqu'on veut être certain de conserver une variété entièrement pure de tout mélange, il peut être plus avantageux d'opérer la fécondation avec un pinceau ou avec une fleur mâle dépouillée de sa corolle.

Le fruit présente de telles variations de forme, de grosseur et de couleur, qu'il est vraiment difficile d'en donner une description générale : il s'en rencontre en effet de ronds, de plats et d'allongés, depuis la forme d'un potiron jusqu'à celle d'un concombre. La couleur n'est pas moins sujette à varier, car elle va du blanc au noir en passant par toutes les teintes du vert et du jaune, sans parler des panachures les plus diverses. La surface en est souvent marquée de rides devenant, pour ainsi dire, subéreuses et se marquant en relief sur le fruit : on leur donne le nom de *broderies*. D'autres fois les fruits sont couverts de proéminences plus ou moins grandes et plus ou moins saillantes, que l'on appelle *gales* ou *verruës*. Enfin, la surface du fruit est tantôt unie et tantôt divisée par un certain nombre de sillons allant du pédoncule à l'œil ou cicatrice laissée par la chute de la fleur ; ces sillons laissent entre eux

un certain nombre de côtes, habituellement de neuf à douze, qui sont plus ou moins marquées et saillantes suivant les variétés.

Les graines, lisses, habituellement blanches ou jaunâtres, plates et oblongues, de grosseur très variable, sont réunies au centre du fruit, dans une pulpe très aqueuse et pleine de filaments mous, qui sont leurs cordons nourriciers. La chair propre du fruit est toujours aqueuse, sucrée, ordinairement très parfumée; la couleur en est verte, blanche ou plus souvent d'un jaune ou rouge orangé. Le litre de graines pèse à peu près 360 grammes, et un gramme en contient 35 en moyenne : un peu plus dans les melons à petits fruits et un peu moins dans ceux dont le fruit est très gros, quoique la relation entre le volume des fruits et la grosseur des graines ne soit pas régulièrement constante. La durée germinative des grainés de Melon est au moins de cinq années, elle dépasse souvent dix ans.

CULTURE. — Les Melons, comme la plupart des *Cucurbitacées*, demandent un terrain très fertile pour prospérer et produire de beaux fruits ; ils ne réussissent en pleine terre que dans les alluvions très riches ou dans les sols abondamment fumés. Dans tout le nord de l'Europe, on ne les cultive que très exceptionnellement en pleine terre, c'est sur couches qu'on les obtient ordinairement ; c'est donc de leur culture sur couches ou forcée qu'on aura principalement à s'occuper.

Le Melon demande pour végéter une température élevée ; elle doit être presque constamment supérieure à 12. degrés centigrades, et la qualité des fruits est d'autant meilleure que, vers l'époque de leur maturité, la température moyenne s'est maintenue plus élevée. Dans les conditions les plus favorables, la végétation complète de la plante demande quatre à cinq mois pour s'accomplir ; on voit par là que, sous le climat de Paris, on n'est jamais absolument sûr d'obtenir des melons mûrs sans l'emploi de la chaleur artificielle ; l'usage des couches est, pour ce motif, tout à fait général. Pendant neuf ou dix mois de l'année, les maraîchers des environs de Paris ont des melons en culture, et, pendant six mois pleins, ils ne cessent de récolter des fruits mûrs.

Par le seul fait des réchauds de fumier, tous les melons sont, à proprement parler, forcés, puisqu'on leur fournit une somme de chaleur supérieure à celle que reçoivent les cultures de pleine terre; cependant l'usage a fait adopter la désignation de « culture forcée » plus spécialement pour celle qui commence dès le mois de Janvier et se poursuit par des semis successifs de Mars en Avril. La première saison, dite de *primeur*, donnera ses fruits en Mai ; la seconde saison produira de Juin en Juillet, et, enfin, la troisième saison produira ses fruits, dits de *saison*, de la fin de Juillet en Septembre. Les détails de culture ne sont pas tout à fait les mêmes pour ces trois saisons, nous allons les indiquer ci-après, et ce ne sont pas non plus toujours les mêmes variétés qu'on y emploie.

CULTURE FORCÉE. — *Première saison ou de primeur.* -- Elle se pratique ordinairement à Paris avec le *Cantaloup Prescott petit bâtif à châssis* et le *Cantaloup noir des Carmes*. Le semis se fait en pépinière sur couche chaude dans le courant de Janvier ; le repiquage s'opère aussitôt après le développement des cotylédons, soit sur la même couche, soit sur une couche proportionnée à l'importance de la culture ; on met environ 120 à 130 melons par châssis. Pendant toute cette première partie de la végétation, les melons réclament des soins constants, qui se résument à donner de l'air toutes les fois que cela est possible, quelques bassinages, et surtout à éviter une condensation excessive d'humidité dans la partie inférieure des châssis. En Mars, on plante en place sur une nouvelle couche.

Avant de transporter le plant, on l'étête, c'est-à-dire que l'on coupe la tige primitive au-dessus de la deuxième feuille. Après la reprise, il se développe immédiatement deux branches latérales, qu'on laisse s'étendre, l'une vers le haut du châssis, l'autre vers le bas, jusqu'à ce qu'elles aient huit ou dix feuilles chacune ; on les coupe alors au-dessus de la sixième feuille : il se produit à ce moment, sur ces deux branches principales, de nouvelles ramifications que l'on dispose en arête de poisson dans le sens horizontal du châssis, et qui seront elles-mêmes taillées au-dessus de la troisième feuille ; ces ramifications portent presque toujours des fleurs fertiles.

Il a été proposé un nombre considérable de systèmes de taille pour le Melon ; tous peuvent avoir leurs avantages dans quelques circonstances particulières, mais celui qu'on vient de décrire a été reconnu, dans les cultures des environs de Paris, comme le plus simple et en général le plus sûr aussi.

Il y a deux choses qu'il ne faut pas perdre de vue dans la culture des melons. C'est, d'une part, qu'un feuillage vigoureux, sain et bien développé est indispensable pour avoir de beaux et bons fruits : on devra donc s'efforcer d'obtenir et de conserver autant de feuilles qu'il en peut tenir dans la portion de châssis attribuée à la plante, sans que ces feuilles se débrouillent l'une à l'autre l'air et la lumière. C'est, d'autre part, qu'il est toujours nécessaire de hâter la ramification des plantes pour obtenir plus tôt des fruits noués, et cela en ne laissant pas se développer au-delà de la troisième ou quatrième feuille les ramifications horizontales ; car, si on laissait le Melon suivre sa végétation naturelle, il pourrait ne commencer à donner des fleurs fertiles qu'à un moment où il serait déjà trop tard pour que les fruits pussent arriver à maturité dans de bonnes conditions. Dès qu'il y a quelques fruits noués, on choisit le meilleur, c'est-à-dire celui qui, par sa vigueur et sa position, promet de se développer le mieux, et l'on supprime tous les autres. Dans la culture forcée de première saison ou de primeur, on ne laisse qu'un seul fruit par pied.

Les derniers soins consistent à supprimer les rameaux inutiles qui peuvent se montrer encore, à assurer le bon développement du fruit en l'isolant de la couche au moyen d'une tuile ou d'une petite planchette, et en le tournant de telle façon qu'il repose autant que possible sur le point d'attache.

On obtient quelquefois des melons ainsi forcés dès le mois d'Avril, niais c'est surtout pour le mois de Mai qu'il faut compter sur cette récolte.

Deuxième saison. — Le semis se fait dans le courant et jusqu'à la fin de Février ; les opérations en sont semblables à celles qui viennent d'être décrites, à part qu'elles ont lieu de trois semaines à un mois plus tard respectivement. Le succès est plus assuré que dans le cas des melons semés en Janvier, parce qu'on a moins à craindre des grands froids et du manque de lumière.

Aux variétés habituellement cultivées pour la première saison, on peut ajouter le *Cantaloup Prescott fond blanc*, ainsi que le *C. Prescott fond blanc argenté*, le *C. parisien* et le *C. de Bellegarde*, qui peuvent, dans cette seconde saison, être consommés de Juin en Juillet.

Troisième saison. — C'est celle qui, incontestablement, est la plus importante aux environs de Paris et où excellent les maraîchers ; elle se fait indifféremment sous châssis ou sous cloches.-- Le semis se fait sur couche chaude de la façon ordinaire, et la plantation a lieu dans le courant de Mai sur des couches disposées les unes devant les autres et pouvant, suivant les besoins, occuper tout un carré du jardin. On peut utiliser, pour ce semis de troisième saison, les mêmes variétés indiquées pour les deux premières, en y ajoutant la plupart des variétés de Cantaloups.

Après que les plantes ont bien repris, un peu plus tôt ou un peu plus tard, selon l'état de la température, on enlève complètement les châssis, et toute la culture jusqu'à la maturité des fruits se fait à l'air libre. La taille, le choix des fruits, se font comme aux deux saisons précédentes ; cependant on laisse en général les plantes prendre un peu plus de développement, et assez souvent on cueille deux fruits sur le même pied, mais c'est seulement lorsque le premier est à peu près parvenu à tout son volume qu'on en choisit un second pour le laisser se développer à son tour : on utilise ainsi la vigueur qui reste à la plante sans nuire au premier fruit, qui n'a plus à s'accroître, mais seulement à transformer en sucre la matière dont il est déjà pourvu.

Dans cette troisième saison, et suivant les variétés, la maturité s'effectue de la fin de Juillet en Septembre.

CULTURE EN PLEINE TERRE. — La culture des melons en pleine terre, peu usitée, connue nous l'avons vu, dans le nord de la France, n'est en somme qu'une simplification du mode de culture qu'on vient de décrire.

Les plants sont élevés de même sur couche, et le terrain est préparé de la manière suivante : On creuse soit des trous, soit des tranchées de longueur variable, d'environ 0^m 40 de profondeur, larges de 0^m 50 à 0^m 60, et que l'on remplit de fumier de telle sorte qu'après fermentation, la couche, d'abord surélevée, se trouve ramenée au niveau du sol.

Cette couche se composera partie de fumier déjà un peu consommé, et partie de fumier neuf qu'on foulera et arrosera copieusement pour que le tassement soit complet. On recouvrira cette couche d'abord avec la terre provenant de la tranchée, de manière à former un ados arrondi ; sur cet ados et aux emplacements destinés aux melons, on pratiquera des trous de 0^m 35 à 0^m 40 de diamètre et profonds de 0^m 25 que l'on remplira d'un compost de terreau et de terre franche par parties égales. C'est au milieu de ces emplacements que l'on plantera deux ou trois plants dont on ne conservera, après reprise, que le plus vigoureux. On ménagera au pied de chaque plant une cuvette bien paillée de fumier consommé, appelée à recevoir les arrosages. Pendant les premiers jours, on les abrite au moyen de cloches, ou, clans quelques localités, de papier ou linges huilés soutenus par de minces baguettes pliées en arceaux. Dès que la température devient tout à fait chaude, ces abris artificiels sont enlevés, et la culture se continue à ciel ouvert.

Si la culture des melons en pleine terre convient aux *Melons cantaloups*, elle est surtout applicable aux *Melons* dits *brodés*, ces derniers étant généralement de nature plus vigoureuse, plus rustique et n'exigeant pas, par conséquent, autant de soins qu'en demandent les Melons cantaloups.

CULTURE MÉRIDIONALE. — *Culture forcée ou de primeur.* — Les premiers soins à donner aux melons dans cette culture ne diffèrent en rien de la culture forcée décrite précédemment. Il y a lieu cependant de tenir compte de la température plus élevée de la région méridionale, qui permet d'aérer et de débarrasser plus tôt les plantes des coffres et châssis dans lesquelles elles ont été cultivées.

Culture en pleine terre dans la région méridionale. — Les semis en pleine terre s'effectuent d'Avril en Mai en place, en lignes espacées d'environ 1'20. Avant d'y procéder, il faudra défoncer le sol à environ 0^m 50. On pratiquera sur chaque ligne et à l'intervalle de 0^m 60, des trous de 0^m 50 de profondeur que l'on remplira de fumier à demi consommé qui, bien foulé, sera réduit de moitié ; l'autre moitié du trou sera remplie de terreau ou de bonne terre humeuse. Quelques jours après, on sèmera quatre ou cinq graines sur chacun de ces emplacements que l'on couvrira de cloches en verre ou plus simplement de cloches en papier huilé dit « *paraloul* », pour favoriser la germination et préserver les jeunes plants des froids tardifs. Lorsque ces plants ont quelques feuilles, on choisit un ou deux *des* plus vigoureux et l'on supprime tous les autres, tout en conservant les cloches pendant quelques jours encore par mesure de prudence.

Les soins de culture, pincements, taille, etc., sont à peu près les mêmes que pour les semis en pleine terre dans la région parisienne, à cette différence près que ces plantations ne sont plus l'objet de précautions aussi raisonnées et aussi minutieuses.

Pour assurer la qualité des fruits, on fera bien de supprimer les arrosages quelques jours avant leur maturité.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Le Melon est souvent attaqué par le *Puceron noir* (*Aphis papaveris*), la « *grise* » (*Acarus cucumeris*), reconnaissable à la teinte vert pâle que prennent les feuilles sur lesquelles elle vit, et les *Thrips* (*Thrips cerealium*). Des bassinages faits le matin et le soir en dessous des feuilles avec de l'eau légèrement nicotinée ou une émulsion de savon noir et de pétrole suffisent ordinairement pour éloigner ces insectes. Les racines sont aussi parfois attaquées par un petit ver *nématode* qui vit à l'intérieur des tissus et cause leur décomposition. Dans ce cas, il faut arracher la plante entière avec ses racines, brûler le tout et faire servir la terre à une autre culture.

La maladie la plus redoutable pour les cultures du Melon est sans contredit la « *nuile* », qui est caractérisée par la présence sur les tiges, les feuilles et les fruits, de taches brunes, puis olivâtres, qui s'élargissent, gagnent en profondeur, et finissent par déterminer la décomposition des tissus atteints. Cette affection est due à un champignon parasite : le *Sclerotium melophorum*.

Une autre cryptogame, le *Colletotrichum oligochetum*, provoque l'apparition de la maladie que les jardiniers appellent le « *chancre* », et qui diffère peu, en apparence, de la nuile; elle affecte principalement les fruits et les branches.

On a préconisé contre ces maladies les pulvérisations de bouillies au sulfate de cuivre, mais les résultats obtenus ont été à peu près nuls, de sorte que la suppression et la destruc-

tion par le feu des parties atteintes paraît jusqu'à présent le seul moyen d'enrayer l'extension du mal. Il convient toutefois d'ajouter que le traitement au sulfate de cuivre est efficace, employé préventivement dans les cultures qui ont déjà eu à souffrir de ces maladies. On arrête assez facilement, paraît-il, le développement du *chancre* en grattant les parties atteintes et en saupoudrant les plaies avec de la chaux vive en poudre.

Le « *blanc* ou *meunier* » attaque trop souvent les feuilles et les inflorescences du Melon. Cette maladie, de nature cryptogamique, est causée soit par le *Peronospora cubensis*, qui forme sur les feuilles de petites touffes blanches de filaments *conidiospores* fourchus, soit par le *Sphaerolbica castanei*, qui se reconnaît à son mycelium étalé en forme de toile d'araignée. Des soufrages répétés, exécutés de bon matin, suffisent ordinairement pour arrêter la maladie.

La maladie connue sous le nom de « *grillage des feuilles* » est due à l'*Alternaria brassicae*, et se reconnaît à la présence sur les feuilles de petits points de couleur jaune d'ocre qui s'élargissent rapidement et finissent par former de grosses taches marron qui envahissent souvent complètement le limbe.

L'*Alternaria cucurbitae*, voisin du précédent, cause la coulure des fleurs et la mort des très jeunes fruits. — Les sulfatages à la bouillie bordelaise paraissent efficaces contre ces deux parasites. Il faut aussi enlever soigneusement pour les brûler toutes les feuilles desséchées.

Le *Cercospora melonis*, qui cause de grands ravages dans les cultures de Concombres en serre, a été également constaté en Angleterre sur le Melon ; le traitement est le même que celui indiqué pour le Concombre (*Voy.* page 185).

La plupart des maladies cryptogamiques, ainsi que l'invasion des divers insectes sur les plantes cultivées sous châssis, proviennent presque toujours du milieu défavorable dans lequel vivent ces végétaux. Il est certain que le matériel nécessaire à la culture de ces plantes est souvent le véhicule même des maladies, qui trouvent dans ce milieu un excellent champ d'action pour leur propagation. Comme moyen préventif, le plus simple, à notre avis, est de tenir le matériel dans le plus grand état de propreté. Il est donc nécessaire de repeindre chaque année les châssis, de lessiver les coffres et de les passer ensuite soit au Lysol, au Solutol, ou bien à une préparation à base de nitrate ou de sulfate de cuivre.

Il n'est pas nécessaire, pour cueillir les melons, d'attendre qu'ils soient complètement mûrs; pris quelques jours avant leur complète maturité et conservés dans un endroit sain, ils achèvent de s'y faire plus ou moins vite, selon que la température du local est plus ou moins élevée.

Il n'est pas toujours facile de reconnaître le moment précis de la maturité d'un melon, les caractères qui l'indiquent varient avec les espèces et sont parfois assez peu apparents : dans un grand nombre de variétés, quand la maturité est proche, le pédoncule se cerne, c'est-à-dire qu'il se produit, à l'entour, des crevasses souvent profondes comme si le fruit allait se détacher de la plante. Dans presque tous les melons, la maturité est annoncée aussi par l'amollissement de la partie qui avoisine l'œil; au lieu de rester dure, elle commence à céder à la pression et à fléchir sous le doigt. Le changement de couleur du fruit, qui tourne plus ou moins franchement au jaune, est également un indice de maturité ; quand cette décoloration commence à être apparente, on dit que le melon est « *frappé* », et l'on peut alors le cueillir, sauf à le garder encore quelques jours au fruitier. Enfin, le parfum que les melons exhalent presque à partir du moment où ils ont atteint tout leur volume devient plus fort et plus pénétrant à mesure que la maturité s'approche. C'est, suivant les variétés, tantôt l'un ou l'autre de ces caractères qui doit guider dans le choix du moment où les fruits peuvent être cueillis.

USAGE. — Les fruits du Melon se mangent crus; quelques variétés à chair blanche ou verte se confisent, dans le Midi, ou servent à faire des confitures. Les jeunes fruits que l'on supprime verts peuvent également se manger comme les jeunes courges ou les jeunes concombres, ou bien se confire au vinaigre comme les cornichons.

L'extrême mobilité du genre Melon a rendu fort difficile l'établissement d'une classification raisonnée.

On a proposé un grand nombre de systèmes; nous suivrons le plus simple et le plus usuel : celui qui divise les melons en *Melons brodés* d'une part, et *Melons galeux* ou *Cantaloups* d'autre part.

1. — *Melons brodés.*

SYNONYME : Melons écrits.

NOMS ÉTR. : ANGL. *Netted or Nutmeg M.* — ALL. *Netz-melone* — ITAL. *Popone primaticcio*.
ESP. *Melon escrito*. — RUSSE *Dynia sietchataia*. — POL. *Melony siatkowane*.

MELON ANANAS D'AMÉRIQUE A CHAIR ROUGE.

SYNONYMES : Melon orange grimpant, M. pompon de Malaga.

Plante vigoureuse, très ramifiée, à feuillage moyen ou petit, entier, arrondi, d'un vert foncé un peu glauque. Fruit très longuement pédonculé, à côtes légèrement marquées, d'un vert tendre, très abondamment pointillé de vert noir; les sillons qui séparent les côtes sont très peu enfoncés et d'un vert franc, les côtes elles-mêmes sont légèrement brodées à la maturité complète; écorce mince. Le diamètre du fruit varie de 0^m07 à 0^m10, et le poids de 300 à 500 grammes. Chair rouge, assez ferme, sucrée, juteuse et très parfumée, pourtant (le qualité parfois inférieure à celle de la variété à chair verte. La cavité centrale, dans cette variété, ne dépasse guère la dimension d'une noix.



M. ananas d'Amérique.
Réd. au cinquième.

MELON ANANAS D'AMÉRIQUE A CHAIR VERTE.

SYNONYMES : Melon citron, M. citron vert, M. citron à chair verte, M. citron d'Amérique, M. de poche à chair verte, M. de la Louisiane.

Noms ÉTR. : ANGL. *Green fleshed pine-apple melon, Arlington or Jersey green citron M., Green nutmeg M.*; (AM.) *Jenny Lind M.* — ALL. *Ananas oder Carolina Melone*.

La principale différence entre cette variété et la précédente consiste surtout dans la couleur de la chair, qui est ici d'un vert pâle avec une nuance jaunâtre au voisinage des graines. Le feuillage est un peu plus ample et d'une teinte légèrement plus blonde; la végétation de la plante est également plus soutenue, et la surface du fruit un peu plus brodée à la maturité. En outre, la qualité en est souvent meilleure.

Les Melons ananas d'Amérique sont productifs et de culture facile: ils peuvent aisément porter et développer six à huit fruits par pied.

MELON VERT GRIMPANT

SYNONYME : Melon vert à rames.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Green climbing melon*. — ALL. *Grüne Kletter-Melone*.
HOLL. *Groene klim-Meloen*.

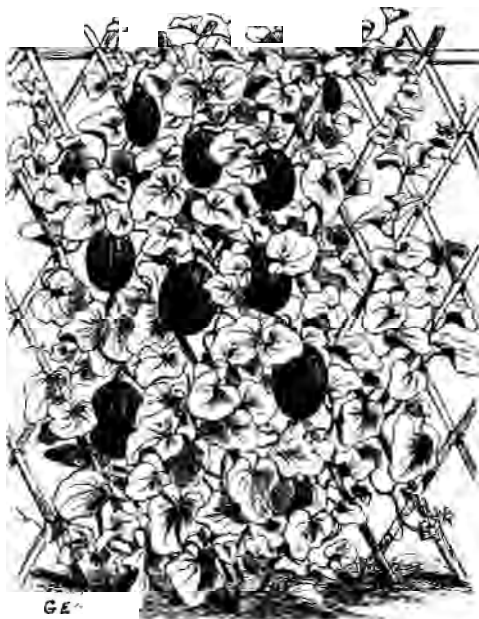
Plante vigoureuse, ramifiée, à longues tiges minces; feuilles d'un vert foncé, quelquefois divisées en cinq lobes, plus forte, surtout celles qui sont situées vers l'extrémité des tiges. Fruit oblong, à côtes légèrement marquées, d'un vert foncé un peu pointillé de vert pâle, long de 0^m10 à 0^m12 sur 0^m08 ou 0^m09 de largeur, pesant de 500 à 800 grammes. Chair verte, très fondante, extrêmement juteuse et sucrée, avec un parfum agréable, quoique n'ayant pas la finesse de celle des melons cantaloups.

On ne peut pas dire que le Melon vert grimpant demande une culture différente de celle qui est en usage pour les autres variétés de melons brodés; cependant, à cause de sa précocité, il se prête mieux que la plupart des autres

melons à la culture en pleine terre, et, d'autre part, le petit volume de ses fruits fait qu'on peut plus facilement en soutenir les tiges au moyen d'un léger treillage, qu'il ne serait possible de le faire pour un melon à fruit gros et lourd. En le plantant sur des poquets remplis de fumier, puis recouverts de bonne terre, on peut facilement le faire monter sur les supports des **contre-espaliers**, ou même contre un mur, en lui fournissant quelques points d'attache. Les fruits mûrissent plus promptement et deviennent fort bons dans ces conditions.

Il est bien certain que d'autres melons pourraient se cultiver de la même manière : Les Melons ananas d'Amérique, dont les tiges sont très longues et très ramifiées, se prêteraient tout particulièrement bien à être conduits sur un treillage.

Les conditions les plus favorables pour réussir ce genre de culture se rencontrent dans les variétés dont la végétation est rapide, la maturité précoce, et dont le fruit ne demande pas, pour devenir bien sucré, à recevoir la chaleur artificielle de la couche en même temps que la chaleur naturelle du soleil.



Melon vert grim pant (Réd. au dixième).

MELON BOULE D'OR.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Golden perfection melon.

Plante assez vigoureuse et productive, mais plutôt à végétation ramassée que coureuse; tiges assez fines, garnies de feuilles d'un vert grisâtre un peu blond. Fruits sphériques ou très légèrement oblongs, d'environ 0^m 12 à 0^m 15 de diamètre, et pesant habituellement de 1 à 2 kilog. tout au plus ; la peau ou écorce en est d'abord tout à fait lisse et d'un blanc mat; puis, à mesure que la maturité approche elle jaunit, prend une belle couleur, dorée et se couvre de broderies formant des lignes qui se coupent à angle droit et figurent assez exactement un filet à mailles régulières et peu serrées, dont le fruit serait entouré. Chair vert pâle, fondante, sucrée, assez parfumée.



Melon Boule d'or au cinquième).

Le Melon Boule d'or est une bonne variété précoce, mais un peu délicate, et ne peut réussir que sous châssis, tout au moins dans les environs de Paris.

MELON SUCRIN DE TOURS.SYNONYME: Melon *caboule* de Tours.

Cette race est assez variable; il en existe plusieurs sous-variétés qui diffèrent l'une de l'autre par la forme du fruit. On en rencontre souvent une forme à fruit oblong, mais la meilleure paraît être celle que nous allons décrire ci-après :

Plante vigoureuse mais de dimensions moyennes, passablement ramifiée ; feuilles grandes, entières ou peu profondément lobées, un peu plissées sur les bords et d'un vert franc assez foncé. Fruit sphérique, de 0^m14 à 0^m16 de diamètre, à côtes nulles ou très faiblement marquées, complètement couvert de broderies très grosses et très larges, d'un relief très prononcé, se coupant à angle droit et enveloppant le fruit comme d'un réseau de cordelettes. Chair rouge orangé, épaisse, ferme, ordinairement très bonne.

Variété de maturité demi-hâtive, d'une culture facile en pleine terre et d'un produit abondant. On peut généralement laisser trois fruits par pied.



Melon sucrin de Tours.
Réd. au cinquième.

Melon maraîcher de Saint-Laud.
Réd. au cinquième.

Melon maraîcher commun.
Réd. au cinquième.

MELON MARAÎCHER.

SYNONYMES: Melon commun, M. français, M. Morin, M. tête de More.

Nom ÉTRANGER : ALL. Tours *rottfleischige Zucker- Land-Melone*.

Plante ramifiée, vigoureuse, rustique, à feuillage abondant, arrondi, d'un vert franc, un peu denté sur les bords. Fruit presque sphérique, quelquefois plus ou moins déprimé, absolument dépourvu de côtes et très uniformément couvert de broderies régulières, assez fines, formant un réseau très serré, qui ne laisse pas voir la couleur naturelle de l'écorce. Chair orange, assez épaisse et ferme.

Le diamètre ordinaire du fruit est d'environ 0^m20 à 0^m25, et le poids moyen atteint 2 à 3 kilogrammes. Cette variété peut porter deux fruits quand elle est bien cultivée ; on peut la faire en pleine terre dans le centre de la France.

Les *Melons maraîchers de Saint-Laud et de Mazé* (environs d'Angers) présentent de l'analogie avec la race précédente; mais ils s'en distinguent par leur forme oblongue, leurs côtes assez marquées et leurs broderies moins fines. La chair en est rouge orangé, ferme, et habituellement bien sucrée.

MELON MUSCADE DES ÉTATS-UNIS.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Nutmeg melon.

Plante ramifiée; feuillage assez ample, ondulé sur les bords. Fruit presque piriforme, s'amincissant en pointe vers le pédoncule et arrondi-obtus à l'autre extrémité; écorce d'un vert foncé presque noir, marquée de broderies blanchâtres, formant à la surface un réseau assez lâche. Chair verte, pas très épaisse, juteuse, sucrée et très parfumée. La longueur du fruit varie de 0^m16 à 0^m20 et le diamètre de 0^m10 à 0^m14. Le poids est d'environ un kilogramme.



M. muscade des États-Unis (au

Cette variété est rustique et d'une culture facile. La maturité en est demi-hâtive. On peut laisser trois fruits par pied.

MELON DE HONFLEUR.

Plante très vigoureuse, à tiges très ramifiées, longues et remarquablement minces; grandes feuilles amples, d'un vert un peu blond. Floraison extrêmement soutenue, se continuant sur les ramifications même après que les premiers fruits noués ont atteint, presque tout leur volume. Fruit très gros, allongé, à côtes assez marquées, finement brodé sur toute la surface, prenant à la maturité une couleur jaunâtre un peu saumonée. Chair orange assez épaisse. La longueur du fruit peut atteindre facilement 0^m35 à 0^m40, et la largeur 0^m20 à 0^m25.

Quand il est bien venu, la qualité en est souvent excellente. Maturité demi-tardive.

C'est, avec le M. cantaloup noir de Portugal, le plus volumineux de tous les melons cultivés sous notre climat. Il est également remarquable par sa très grande rusticité.



Melon de Honfleur (Réd. au cinquième).

MELON HYBRIDE VALLERAND.

Plante vigoureuse, ramifiée, à développement rapide; feuillage vert foncé, peu découpé. Fruit ovale oblong, faiblement côtelé, de 0^m30 de long sur 0^m17 de diamètre, pesant jusqu'à kilogramme; écorce d'un vert assez foncé marqué de quelques broderies; chair rouge orangé foncé, très épaisse, assez ferme, juteuse et parfumée. Cueillis, les fruits se conservent relativement longtemps.

Cette excellente variété se recommande par sa précocité, sa vigueur et sa résistance aux maladies; elle a été obtenue par M. Vallerand en croisant le M. vert à rames par le M. Cantaloup Prescott fond blanc.

MELON DE CAVAILLON A CHAIR ROUGE.

SYNONYME: Melon jaune de Cavaillon.

Grande plante vigoureuse, à feuillage d'un vert grisâtre, ample, à lobes assez marqués et arrondis. Fruit oblong ou quelquefois presque sphérique; obtus aux deux extrémités, à côtes passablement marquées; écorce assez épaisse, devenant à la maturité d'un jaune orangé, très chargée de broderies larges et saillantes, rappelant celles du *M. sucrin* de Tours. Les sillons qui séparent les côtes sont très étroits, et, à la maturité, ils se réduisent à une simple ligne; le pédoncule du fruit est remarquablement gros et fort. Chair rouge vif, épaisse, un peu grossière, juteuse, d'une saveur vineuse et relevée. Maturité tardive.



Melon de Cavaillon.
Réd. au cinquième.

Ce melon est rustique, il se cultive dans le Midi en pleine terre et presque sans soins; il se modifie un peu sous le rapport de la forme, et se montre plus allongé actuellement qu'il n'était il y a trente ans.

Les environs de Cavaillon sont un des plus grands centres de production des melons, dans le Midi: il s'y cultive un grand nombre de variétés distinctes, de telle sorte que le nom *de Melon de Cavaillon* est plus souvent une simple indication de provenance qu'une véritable désignation d'espèce.

MELON DE CAVAILLON A CHAIR VERTE.

SYNONYME: Melon de Malte d'été à chair verte.

Plante vigoureuse, à très longues tiges; feuilles assez amples, arrondies, dentées sur tout leur pourtour, d'un vert un peu pâle. Fruit oblong, de 0^m12 à 0^m15 de diamètre sur 0^m22 à 0^m25 de longueur; écorce lisse, d'un vert foncé, marquée à la maturité de quelques broderies lâches. Chair d'un vert pâle, assez ferme quoique très juteuse, sucrée et parfumée dans les climats chauds, mais devenant rarement bonne sous le climat de Paris.

MELON DE CAVAILLON TRANCHÉ A CHAIR ROUGE.

SYNONYME: Melon à confire.

Les Melons tranchés se distinguent par leurs côtes ou tranches très marquées. La variété à chair rouge est une plante vigoureuse, à feuillage entier vert franc, à fruits sphériques, côtelés, blanc argenté, très brodés, à pédoncule gros et renflé. La chair est rouge pâle, ferme, parfumée et sucrée.

Ce melon n'atteint pas, sous le climat de Paris, la perfection de ses qualités.

MELON DE CAVAILLON TRANCHÉ A CHAIR VERTE.

Variété différant de la précédente par son fruit moins brodé, ovoïde allongé, à chair verte, juteuse, parfumée et très sucrée. Cette race exigeant beaucoup de chaleur, mûrit mieux sous le soleil du Midi: c'est le melon brodé qui se cultive le plus dans toute la région avoisinant Cavaillon; il est apporté en quantité considérable sur le marché de cette localité, d'où on le réexpédie à Marseille, Nîmes, et aux principales villes de la contrée méditerranéenne.

Les Melons de Cavaillon sont consommés couramment dans le Midi, soit à l'état naturel, soit en confitures. On les emploie aussi dans la confiserie, surtout les tranchés, après les avoir ouverts par le haut et débarrassés des pépins.

MELON DE MALTE D' HIVER A CHAIR ROUGE.

Plante de vigueur moyenne, à tiges minces et très ramifiées; feuillage léger, d'un vert grisâtre un peu pâle, ordinairement entier, mais un peu contourné sur les bords et denté.

Fruit oblong, obtus aux deux extrémités, d'un quart ou d'un tiers seulement plus long que large, ne dépassant guère 0^m22 à 0^m 25 de longueur, et le poids de 1 kil. 500 à 2 kilogrammes. Les côtes en sont marquées, mais peu saillantes, les sillons vert grisâtre, le dessus des côtes vert pâle piqué de vert foncé et recouvert, à la maturité, de broderies très courtes et presque toutes longitudinales; le pédoncule est assez long et très mince relativement à la grosseur du fruit. Chair rouge, assez épaisse, juteuse, très sucrée et musquée; quand le melon n'est pas parfaitement à point, elle reste ferme et presque dure.

Cette variété réussit bien en pleine terre, mais il lui faut le climat du Midi pour être sûrement bonne.



Melon de Malte d'hiver à chair verte.
Red. au cinquième.



Melon de Malte d'hiver à chair rouge.
Red. an cinquième.

MELON DE MALTE D' HIVER A CHAIR VERTE.

SYNONYMES: Melon d'hiver blanc, M. d'hiver d'Espagne, M. d'hiver de Valence, M. tête de Maure (Hérault).

Plante vigoureuse, à longues tiges traînantes et à ramifications longues et nombreuses; feuillage dressé, d'un vert foncé un peu terne, limbe arrondi. bordé de dents obtuses, porté sur des pétioles très raides; ordinairement les feuilles ne sont pas grandes et restent enroulées en entonnoir. Fruit oblong, arrondi, obtus aux deux extrémités, et surtout à celle où s'attache le pédoncule; écorce d'un blanc verdâtre, complètement lisse ou marquée de quelques broderies autour de l'ombilic; de 0^m48 à 0^m22 de longueur sur 0^m12 à 0^m16 de diamètre et pesant environ 1 kil. 500 à 2 kilogrammes. Chaque pied peut porter deux ou trois fruits.

Dans le Midi, ce melon se cultive beaucoup pour l'arrière-saison. Les fruits, cueillis dans le courant de l'automne, se conservent au fruitier pour l'hiver. On emploie aussi la chair confite au sucre ou en confitures.

MELON OLIVE D'HIVER.

SYNONYME : Melon espagnol.

Fréquemment cultivé dans le midi de l'Europe et en Algérie, ce melon a le même emploi et les mêmes avantages que les autres melons d'hiver; c'est un de ceux qui s'exportent le plus fréquemment vers les grandes villes du Nord à l'arrière-saison. Son nom lui vient aussi bien de sa forme que de la couleur de son écorce.

Le fruit en est oblong, atténué aux deux extrémités; l'écorce est légèrement ridée, d'un vert foncé plus ou moins bronzé à la maturité et quelquefois irrégulièrement sillonnée en long et non côtelée. Chair rouge pâle, assez épaisse, très sucrée, juteuse, d'un goût de melon bien franc. — Avec un peu de soin on peut le conserver jusqu'en Février: on reconnaît qu'il est bon à consommer lorsqu'il commence à se tacher.

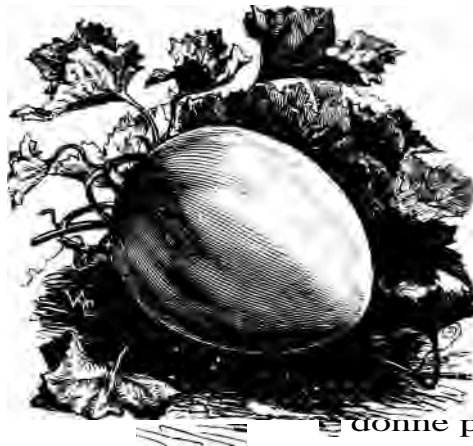
MELON D'ANTIBES. BLANC D'HIVER.

Plante vigoureuse, ramifiée, assez coureuse, se distinguant de la plupart des autres variétés par son feuillage

léger, grisâtre, très plissé, ce qui le fait paraître encore plus profondément lobé qu'il ne l'est en réalité. Fruit courtement ovoïde, d'un blanc mat, tout à fait lisse à la maturité. Chair verte, très sucrée et aqueuse, d'un goût très frais et très agréable.

Ce melon réussit admirablement en pleine terre sur la côte de Provence. Récolté bien mûr en Octobre, il se conserve parfaitement jusqu'au mois de Février et donne pendant l'hiver un dessert très agréable.

C'est tout à fait une plante méridionale qui, sous le climat de



Melon d'Antibes, blanc d'hiver.

Réd. au cinquième.

Paris, n'acquiert jamais toute sa qualité et n'est pas, à beaucoup près, susceptible d'une conservation aussi longue que dans le Midi de la France.

AUTRES VARIÉTÉS DE MELONS BRODÉS:

M. blanc à chair verte ou *M. le Malte à côtes*. — Très distinct, à fruit moyen, fortement déprimé, pesant de 1 kil. à 1 kil. 500; peau blanche, lisse; côtes assez marquées. Chair très épaisse, excellente, franchement verte.

M. blanc de Russie. — Petit fruit rond, sans côtes, à peau entièrement blanche, unie. Chair blanche, de peu de goût.

M. boulet de canon. — Petite variété assez précoce, à fruit sphérique, de 0^m 12 à 0^m 15 de diamètre, à écorce unie, verte, marquée de quelques broderies rares et fines. Chair vert pâle.

M. composite. — Fruit oblong, à côtes saillantes et à écorce peu épaisse, de couleur vert foncé, presque complètement couverte de broderies moyennes. Chair rouge, ferme, sucrée, savoureuse.

M. d'Esclawonie. — Variété très distincte, à fruit gros, longuement ovale, arrondi aux deux bouts, à écorce blanche, lisse, assez épaisse. Chair presque blanche, sucrée, mais assez fade.

M. de Cassaba ou *de la Casba.* — Très renommé en Orient, ce melon paraît avoir besoin d'un climat tout à fait chaud pour arriver à sa perfection ; il se rapproche passablement du *M. de Malte* à chair verte.

M. de Chypre. — Fruit oblong, à côtes peu marquées, d'un blanc grisâtre, très légèrement brodé, tandis que les sillons sont d'un vert foncé. Chair orangée, ferme, très épaisse, d'un goût relevé.

M. de Coulommiers. — Fruit gros, oblong, à côtes assez marquées, se rapprochant considérablement du *M. de Honfleur*, dont il paraît être une sous-variété. Race un peu tardive.

M. de Langeais. — Variété du Melon maraîcher, à fruit oblong, presque deux fois aussi long que large ; côtes assez marquées et très brodées, tandis que les sillons restent lisses ; écorce mince. Chair rouge, aqueuse et de saveur assez fade. La maturité en est demi-tardive.



Melon sucrin à chair verte.
Réd. au cinquième.

Melon moscatello.
Réd. au cinquième.

Melon de Perse.
au cinquième.

M. de Perse (*M. d'Odessa*, *M. d'Afrique*). — Fruit sans côtes, très long, pointu aux deux extrémités ; écorce lisse, marquée de bandes jaunâtres, qui sont elles-mêmes tigrées de vert ; chair verte très épaisse, juteuse, sucrée et parfumée.

Ce melon, comme tous ceux de Perse et du Turkestan, qui sont excellents dans leur pays d'origine, mûrit ordinairement mal en France.

M. de Quito ou *de Grenade.* (*AM. Orange* or *Chito melon*; *Mango melon*, *Vegetable orange* or *Vine peach*). — Petit fruit oblong, à peine plus gros qu'un œuf, à peau lisse, de couleur jaune-citron à la maturité. Chair blanche, acidulée. Peu comestible à l'état naturel, on l'emploie dans certains pays pour conserves et compotes.

M. moscatello. — Fruit très allongé, presque pointu aux deux extrémités ; à côtes assez marquées, d'un vert pâle grisâtre ou argenté, très rarement brodé. Chair rouge, très juteuse et fortement parfumée.

M. sucrin à chair verte. — Fruit oblong, un peu aminci aux deux extrémités, d'un vert pâle et brodé à la maturité ; chair vert pâle, fondante et sucrée. — C'est surtout un melon d'été qui n'acquiert toutes ses qualités que pendant les grandes chaleurs ; on doit donc en diriger la culture de façon que les fruits arrivent à mûrir en Août-Septembre.

M. de Siam. — Fruit presque sphérique, assez petit ; côtes passablement marquées, d'un vert foncé, presque noir dans les sillons, couvertes de broderies serrées et grosses. Chair rouge.



Melon de Siam (Réd. au cinquième).

M. vert hâti f du Japon. — Fruit assez petit, presque sphérique ; côtes régulières, peu marquées ; peau presque unie, légèrement pubescente, d'un vert foncé, à peine marquée de petites broderies très rares ; écorce mince. Chair rouge, ferme et parfumée.

M. Victoire de Bristol. — Fruit sphérique et petit, complètement recouvert de broderies fines et grisâtres ; chair rouge, épaisse, juteuse et parfumée.

Ce melon est essentiellement une plante de serre ou de châssis; chauffé, il se prête parfaitement bien à la culture forcée.

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES

Les variétés anglaises de melons brodés sont très nombreuses. Le plus souvent les melons sont cultivés en Angleterre à l'aide de la chaleur artificielle, et bien plutôt comme fruit que comme légumes. En général ils sont assez petits, presque toujours de forme sphérique, et ils ont la peau très mince.

Beaucoup de ces variétés anglaises et américaines ne réussissent pas très bien cultivées en pleine terre.

I. Variétés à chair rouge.

Blenheim orange melon. — Fruit courtement ovale, brodé, à écorce mince. Chair orange, assez épaisse et extrêmement parfumée.

Christiana M. (AM.). — Fruit sphérique, à peau unie, vert foncé, à peine marquée de quelques broderies très fines. Chair rouge très épaisse, extrêmement fine et parfumée.

Crawley paragon M. — Très petit melon sphérique, brodé. Chair rouge, ferme, ressemblant passablement à la variété *Windsor prize* mentionnée ci-dessous.

Emerald gem M. (AM.). — Fruit petit, presque sphérique, à côtes et broderies légèrement marquées, vert foncé teinté de jaune à la maturité. Chair très épaisse, rouge saumoné, juteuse et d'excellente qualité.

Munroe's Little heath M. — Très joli melon, distinct, à côtes un peu marquées. Fruit légèrement déprimé, brodé. Chair rouge, épaisse, remplissant presque entièrement le fruit, juteuse et sucrée.

Osage or Miller's Cream M. (AM.). — Variété tardive à fruit moyen, ovale, vert foncé. Elle se rapproche de notre *M. vert grim pant*, mais elle est à chair rouge.

Paul rose or Petoskey M. (An.). — Fruit courtement ovale, d'environ 0^m 12 de diamètre, vert pale tournant au jaune à la maturité. Côtes et broderies bien marquées ; chair rouge orangé très épaisse et sucrée.

Scarlet gem M. — Joli petit fruit complètement sphérique, du volume d'une grosse orange, à écorce grisâtre, très lisse et couverte de broderies fines et assez serrées. Chair rouge, juteuse, sucrée et très parfumée.

Le *Windsor prize M. (Hero of Bath M.)* semble bien n'être qu'une sous-variété du précédent, à fruit encore plus petit, niais plus sucré et plus parfumé, s'il est possible.

Surprise musk-M. (AM.). — C'est une forme du Cantaloup orange, à fruit un peu plus gros que dans la race ordinaire, légèrement oblong et un peu brodé sur les côtes, à chair orangée, ferme.

H. Variétés à chair blanche.

Bay rime M. (AM.). — Fruit oblong, en forme d'olive, à écorce verte, brodée. Chair blanche, peu épaisse, sucrée.

Colston Bassett seedling M. — Fruit légèrement oblong, obtus aux deux extrémités ; écorce brodée, jaune à la maturité. Chair blanche, fondante, très juteuse, très finement parfumée.

Queen Emma M. — Fruit assez gros, presque rond ; écorce mince. Chair blanche, très fondante. Variété productive.

III. Variétés à chair verte.

Ballinore or *Acme M. (Am.)*. — Espèce de M. vert grim pant, un peu plus brodé que notre race.

Beechwood M. — Fruit ovale, brodé, vert jaunâtre à la maturité. Chair vert pâle, fondante, sucrée et parfumée. Maturité demi-tardive.

Davenham early M. — Fruit petit, sphérique ; à côtes un peu marquées, très brodées, tandis que les sillons sont lisses. Chair verte, très fondante. Ressemble assez au M. ananas d'Amérique à chair verte, mais la plante est beaucoup moins coureuse.

Eastnor castle M. — Fruit légèrement oblong, presque complètement lisse, à peine marqué de quelques broderies à la maturité, et prenant alors une teinte jaune pâle ; jusque-là il est d'un vert foncé complètement uni. Chair très tendre, quelquefois un peu pâteuse. Variété productive.

Egyptian M. — Fruit arrondi, obtus aux deux extrémités, légèrement brodé ; écorce grisâtre ou argentée. Chair verte, sucrée et parfumée.

Gilbert's green flesh M. — Fruit assez gros, ovale, jaunâtre à la maturité. Chair juteuse, fondante. Bonne variété productive.

Gilbert's improved Victory of Bath M. — Fruit assez gros, courtement ovale, peu brodé et à côtes légèrement marquées. Chair vert pâle, fondante, très parfumée. Cette variété a quelque analogie avec le M. sucrin à chair verte, mais les fruits en sont moins gros.

Golden Queen M. — Variété vigoureuse, probablement issue de la précédente, donnant des fruits un peu plus gros, bien brodés. La chair en est ferme, juteuse, d'un goût relevé.

Hackensack or *Turk's cap M.* — C'est une grosse variété de M. ananas d'Amérique à fruit sphérique et chair verte.

L'Extra early Hackensack M., très estimé sur le marché de New-York, est d'environ dix jours plus précoce que le précédent.

High Cross hybrid M. — Fruit moyen, sphérique, blanc uni. Chair assez épaisse, franchement verte, fondante.

Montreal market M. — Très gros melon, assez tardif, à fruit sphérique ou très légèrement oblong, forme du M. ananas d'Amérique, mais pouvant atteindre 2 kilog. ; côtes bien indiquées ; écorce vert foncé, marquée de grosses broderies sur toute la surface. Chair vert clair, bien sucrée.

Rocky Ford or *Netted gem M. (AM.)*. — Variété hâtive, à fruit presque sphérique ou légèrement ovale, ne dépassant guère le poids de 800 grammes ; côtes peu saillantes ; écorce mince, brodée, d'abord verte, puis prenant à la maturité une teinte grisâtre particulière. Chair vert pâle, très sucrée. — Un des melons les plus estimés aux États-Unis ; on en cultive des quantités considérables dans l'État du Colorado.

Skillmann's netted M. — C'est une sous-variété du M. ananas d'Amérique à chair verte, dont les fruits sont plus gros du double que ceux de la race ordinaire.

William Tillery M. — Fruit ovale, à côtes à peine marquées ; écorce de couleur vert foncé, sillonnée, à la maturité, de quelques broderies. Chair très verte, peu épaisse, tout à fait fondante et extrêmement sucrée, mais toutefois sans finesse.

II. — *Melons cantaloups.*

SYNONYME : Melons galeux.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cantaloup melon, Bock melon. — ALL. Cantaloup-Melone.
 ITAL. Zatta. — ESP. Meloncillo de Florencia. — RUSSE Dy nia kantaloupa.
 POL. Kantalupskie melouy.

Le nom de Melon cantaloup est d'origine italienne et remonte à plusieurs siècles. On l'a conservé pour désigner les variétés de melons dont l'écorce porte des boursouflures et que l'on croit issues du Melon cantaloup primitif.

Pour certaines variétés il est assez difficile de préciser la limite exacte qui sépare les melons cantaloups des melons brodés.



M. cantaloup de Bellegarde.
 Réd. au cinquième.



M. cantaloup de Vaucluse.
 Réd. cinquième.

MELON CANTALOUPE DE BELLEGARDE

SYNONYMES : Melon Caboul, M. cantaloup à queue fine. M. prolifique de Trévoux.

Plante un peu grêle, niais vigoureuse et à végétation rapide.: feuillage léger, d'un vert grisâtre. Fruit oblong, obtus aux deux extrémités, mesurant habituellement 0^m12 à 0^m15 de longueur sur 0^m10 à peine (le diamètre transversal, à peine côtelé et très faiblement galeux. Ce melon est reconnaissable, entre autres caractères, à la longueur et à la finesse des pédoncules de ses fruits. Chair très épaisse, sucrée et parfumée, d'une belle couleur rouge orangé intense.

A ces nombreux mérites, le C. de **Bellegarde** joint celui d'une très grande précocité égale au moins, sinon supérieure, à celle du C. noir des Carmes; il mérite à tous égards d'être recommandé pour les jardins d'amateurs aussi bien que pour la culture maraîchère. Réussit bien en pleine terre.

MELON CANTALOUPE DE VAUCLUSE.

SYNONYME : Cantaloup de Cavaillon, C. de Pierre-Bénite (à Lyon).

Plante assez vigoureuse, réussissant bien en pleine terre. Fruit très déprimé, ne mesurant pas plus de 0^m05 à 0^m06 de l'insertion du pédoncule à l'ombilic, tandis que son diamètre transversal est de 0^m12 à 0^m15 environ: côtes très marquées. Gales très rares et parfois nulles; l'écorce du fruit, d'abord d'un vert pâle, devient à peu près complètement jaune à la maturité. Chair rouge, assez épaisse, mais rarement très sucrée.

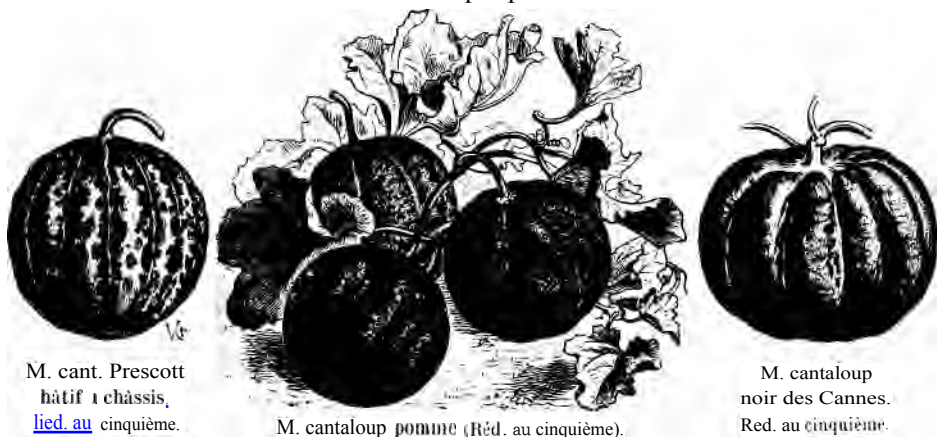
Ce petit melon se cultive en plein champ dans le midi de la France et s'expédie par grandes quantités sur Paris dès le mois de Juin.

MELON CANTALOUPE POMME.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Apple-shaped cantaloup melon.

Plante vigoureuse et prolifique; feuilles larges et arrondies. Fruits nombreux, sphériques, de petit volume, mesurant environ 0^m12 de diamètre sur 0^m10 d'épaisseur, très légèrement côtelés, à écorce rugueuse, et d'une couleur vert foncé à la maturité. Chair d'une teinte orange foncé, épaisse, juteuse et sucrée, remplissant presque complètement la cavité ovarienne.

Ce melon est remarquable par l'abondance et les petites dimensions de ses fruits, qui ne pèsent pas plus d'un kilogramme en moyenne; il est à recommander surtout pour les petits jardins particuliers, car, à surface égale, il donne autant qu'un gros cantaloup et la production en est mieux répartie. On peut laisser au moins une demi-douzaine de fruits par pied.



M. cant. Prescott
hâtif à châssis,
[lied. au](#) cinquième.

M. cantaloup pomme (Réd. au cinquième).

M. cantaloup
noir des Cannes.
Réd. au cinquième.

MELON CANTALOUPE PRESCOTT HÂTIF À CHÂSSIS.

SYNONYME: Melon cantaloup Gontier.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Prescott early trame cantaloup melon.

ALL. Frühe kleine Prescott-Melone.

Plante moyenne, à feuilles assez grandes, arrondies ou un peu anguleuses, d'un vert blond légèrement grisâtre, presque toujours repliées en forme d'entonnoir. Fruit sphérique ou un peu déprimé, à côtes marquées, faiblement verruqueuses, marbrées de vert foncé sur fond vert pâle, fond des sillons vert olive uni. Chair orange, épaisse, juteuse et fondante. Le diamètre du fruit varie de 0^m12 à 0^m14, son épaisseur de 0^m10 à 0^m12. Il pèse de 800 grammes à 1 kilogramme. On ne laisse qu'un fruit par pied en primeur, et deux en saison.

Ce melon est remarquablement hâtif et de qualité presque toujours excellente. C'est, avec le Cantaloup noir des Cannes, le meilleur pour la culture forcée sous châssis.

MELON CANTALOUPE NOIR DES CANNES.

SYN.: Cantaloup sucrin de Montreuil.

Noms ÉTR.: ANGL. Early black rock melon. — ALL. Schwarze Carmeliter Melone.

Plante moyenne, assez ramifiée; feuilles assez grandes, d'un vert franc, vif, glacé, très distinctement divisées en cinq lobes, plissées sur les bords et presque toujours légèrement pliées en forme d'entonnoir; pédoncule court et épais. Fruit presque sphérique, légèrement déprimé, à côtes nettement mais peu pro-

fondément marquées; écorce ordinairement lisse et dépourvue de verrues, d'un vert très foncé, presque noir, qui tourne à l'orangé à la maturité. Chair orange, épaisse, sucrée et parfumée, excellente. Le diamètre du fruit varie de 0.14 à 0.18; son épaisseur (du pédoncule à l'œil) de 0.12 à 0.15; son poids de 1 kil. à 1 kil. 500. On peut laisser deux fruits par pied dans la culture de saison.

Le Cantaloup noir des Carmes est un des meilleurs melons hâtifs et celui dont la culture présente le moins de difficulté.

MELON CANTALOUPE OBUS.

SYNONYMES : Melon **kroumir**, M. malgache, M. olive.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Bomb-shaped cantaloup melon.

Plante très vigoureuse; feuillage abondant, vert franc; feuilles très **décou-**
pées, surtout lorsqu'elles sont jeunes. Fruit oblong, aminci aux deux extrémités, profondément côtelé, parfois légèrement brodé ou galeux, d'un vert noir à maturité; écorce très mince. Chair orange foncé, très fine et très juteuse.

Ce melon, évidemment issu du Cantaloup noir des Carmes, dont le **rappro-**
chent tous ses caractères, sauf sa forme, est une variété très prolifique; on peut

lui laisser porter trois ou quatre fruits par pied dans la culture de saison. Sa production, en outre, est très prolongée; il ne mûrit guère ses derniers fruits qu'en Septembre et Octobre.

Il se prête aussi bien à la culture forcée qu'à celle de pleine terre.



M. cantaloup Obus.

Réd. au cinquième.



M. cantaloup sucrin.

Réd. au cinquième.

MELON CANTALOUPE SUCRIN.

Nom ÉTRANGER : ALL. **Rotfleischige** Zucker- Cantaloup-Melone.

Plante moyenne, bien ramifiée, vigoureuse et rustique; feuillage assez ample, très distinctement lobé, d'un vert grisâtre foncé. Fruit presque sphérique ou légèrement déprimé, à côtes peu marquées, de couleur gris argenté, unie, contrastant peu avec le fond des sillons, qui est d'un gris pâle; écorce remarquablement mince. Chair orange, très épaisse, sucrée, juteuse et parfumée. Le diamètre du fruit varie de 0^m12 à 0^m14; le poids en est généralement compris entre 1 kil. 200 et 1 kil. 800. Chaque pied peut facilement porter deux fruits.

C'est une des variétés qui réussissent le mieux en pleine terre; elle n'est pas aussi cultivée qu'elle mériterait de l'être.

MELON CANTALOUPE PRESCOTT FOND BLANC.

SYNONYME : Melon Excelsior.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large Prescott white skia rock melon.

ALL. Pariser Markt-Melone.

Plante assez vigoureuse, ramifiée, à feuilles moyennes, plissées sur les bords et souvent divisées en cinq lobes, d'un vert franc assez foncé. Fruit gros, souvent très déprimé, à côtes larges, à surface très rugueuse, couverte de nombreuses bosses et de gales ou proéminences de toutes formes, et panachée irrégulièrement de vert foncé et de vert pâle sur fond blanchâtre. Les côtes sont séparées par des sillons très profonds et étroits; l'ombilic est parfois saillant. Chair rouge orangé, très épaisse, extrêmement fine, juteuse, fondante et de qualité excellente. L'écorce est aussi d'une grande épaisseur, mais, à cause de la forme du fruit, cela n'empêche pas la chair d'être fort abondante.

La longueur du fruit, c'est-à-dire la distance de l'insertion du pédoncule à l'ombilic, peut varier de 0^m 12 à 0^m 15, le diamètre transversal de 0^m 22 à 0^m 28, et le poids de 2 kil. 500 à 4 kilogrammes.

On ne laisse habituellement qu'un seul fruit par pied ; mais exceptionnellement on peut en laisser deux.

Ce melon a produit de nombreuses sous-variétés qui ne se distinguent souvent que par la couleur de l'écorce.



M. cantaloupe Prescott fond blanc argenté.
Réd. au cinquième.



M. cantaloupe Prescott fond blanc.
Réd. au cinquième.

MELON CANTALOUPE PRESCOTT FOND BLANC ARGENTÉ.

Cette variété ne diffère guère de la précédente que par la teinte un peu plus métallique de l'écorce des côtes, et la forme sensiblement plus aplatie de son fruit. Ses qualités sont du reste exactement les mêmes que celles du M. cantaloupe Prescott fond blanc.

Ces deux variétés sont de beaucoup les plus cultivées par les maraîchers parisiens, et le marché en est abondamment approvisionné depuis le mois de Juillet jusqu'à la fin d'Octobre.

Par là même que les Cantaloups Prescott de grosse race sont extrêmement cultivés, il arrive que très fréquemment on en voit paraître des variétés nouvelles. Quand un très bon fruit a présenté un caractère extérieur quelconque le distinguant un peu des autres, on est porté à reproduire ce caractère pour reproduire la qualité : et voilà souvent un nouveau melon créé du coup.

MELON CANTALOUPE PARISIEN.

Plante à végétation vigoureuse; tiges courtes et ramifiées; feuillage vert foncé, assez découpé et lobé. Fruit gros, sphérique, de 0^m30 environ de diamètre; côtes séparées par des sillons bien marqués quoique peu profonds; ombilic très réduit; écorce d'un blanc argenté, présentant souvent des marbrures ou des verrues vert foncé.

Cette variété, d'obtention récente, se rapproche assez du M. cantaloup Prescott fond blanc argenté, avec cette différence que la sélection a augmenté l'épaisseur de la chair au détriment de celle de l'écorce. Il est impossible, en effet, d'imaginer un melon dans lequel le rapport de la partie utilisable à l'enveloppe soit plus fort que dans le M. cantaloup parisien. A sa grande épaisseur, la chair ajoute cet avantage d'être très délicate, parfumée et sucrée.

C'est une variété éminemment propre à la culture pour le marché de Paris où elle est maintenant très recherchée.



M. cantaloup de Vauriac (Réd. au cinquième).



M. cantaloup parisien (nat. au cinquième).

MELON CANTALOUPE DE VAURIAC.

Il vient d'être sélectionné dans le M. cantaloup Prescott fond blanc argenté, dont il rappelle assez la couleur, ce melon s'en distingue par sa forme un peu plus épaisse, ses côtes très saillantes, séparées par des sillons profonds, et par son écorce rugueuse parfois presque galeuse. Sa chair est d'un beau rouge orangé, épaisse, juteuse, et d'une qualité très régulièrement excellente. Les fruits sont très volumineux et très lourds.

Le seul reproche que l'on puisse faire au M. cantaloup de Vauriac, c'est d'avoir, comparativement à des variétés plus récentes, et notamment au M. cantaloup parisien que nous avons décrit ci-dessus, l'écorce un peu trop épaisse par rapport à la partie comestible.

C'est un fruit de moyenne saison, aussi recommandable pour le potager de l'amateur que pour la culture maraîchère.

MELON CANTALOUPE D'ALGER.

SYNONYME: Cantaloup de Mai.

Piñale assez ramassée, à rameaux nombreux et courts; feuilles d'un vert foncé, un peu découpées et surtout très plissées sur les bords, ce qui leur donne l'apparence d'être divisées en cinq lobes; elles sont presque toujours repliées en forme d'entonnoir et de dimensions très variables, celles de la portion inférieure des tiges étant jusqu'à trois et quatre fois plus grandes que celles de l'extrémité des rameaux.

Fruit légèrement allongé, quelquefois sphérique, portant des gales ou verrues arrondies, teintées, ainsi que le fond des sillons, d'une couleur verte très foncée, presque noire, qui tranche vivement avec la nuance blanc argenté du reste des côtes. Les parties vert foncé du fruit finissent par prendre une teinte orangée, mais cette transformation n'est complète que quand le fruit est trop mûr; il ne faut donc pas, pour le cueillir, attendre qu'elle se soit produite. La longueur des fruits varie de 0^m 15 à 0^m 20, le diamètre de 0^m 12 à 0^m

Le poids de 2 à 3 kilogrammes. On peut en laisser deux sur chaque pied.

Il est surprenant que la culture du Cantaloup d'Alger n'ait pas été adoptée par les maraîchers des environs de Paris, car c'est un des melons d'été les plus rustiques, et celui de tous, peut-être, dont la qualité est la plus régulièrement bonne. La chair en est épaisse, juteuse, parfumée et toujours très sucrée; la maturité, demi-hâtive.



M. cantaloup d'Alger.
EH. au cinquième.

MELON CANTALOUPE A CHAIR VERTE.

Plante moyenne, ramifiée, assez grêle; feuilles moyennes ou petites, d'un vert foncé, plissées sur les bords et souvent assez profondément divisées en cinq lobes. Fruit sphérique ou légèrement déprimé, à côtes peu marquées, avec le fond des sillons vert clair, le dos des côtes faiblement galeux et marbré de blanc et de vert foncé. Chair vert pâle, très épaisse, fondante, juteuse, sucrée et très délicatement parfumée. La longueur des fruits varie de 0^m 12 à 0^m 14, le diamètre de 0^m 14 à 0^m 16, le poids d'environ 1 kil. 200 à 1 kil. 500. Chaque pied peut en porter deux et quelquefois trois.

C'est un des plus lins de tous les melons cantaloups.

MELON CANTALOUPE NOIR DE PORTUGAL.

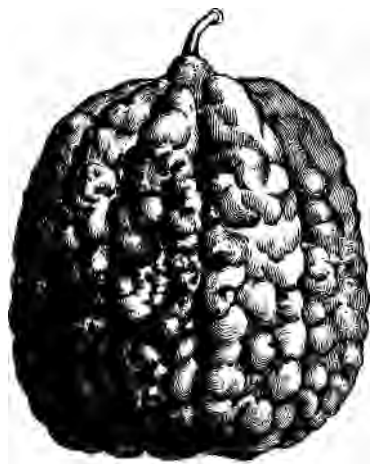
SYNONYMES: Cantaloup gros galeux, M. monstrueux de Portugal, M. de caille.

Nom ÉTRANGER: ANGL. Black Portugal rock melon.

Plante très vigoureuse, ramifiée, à feuilles très grandes, molles, arrondies, entières, d'un vert franc, ressemblant plus à celles d'un melon brodé qu'à celles d'un cantaloup. Fruit très gros, légèrement oblong, très obtus et presque aplati du côté opposé au point d'attache; à côtes profondément marquées et à écorce inégale, bossuée, tachées de vert noir sur fond vert; pédoncule long, remarquablement renflé à son insertion sur le fruit; chair rouge. La forme

du fruit est un peu variable; quelquefois la longueur dépasse le diamètre transversal, quelquefois c'est l'opposé qui a lieu. Les deux diamètres varient de 0^m22 à 0^m30; le poids du fruit atteint aisément 5 ou 6 kilog. Chaque pied n'en peut porter qu'un seul.

Le *Melon Maron* dont il a été question il y a une quinzaine d'années, et dont les fruits atteignaient, disait-on, le poids de 12 kilogrammes, est une sélection du Cantaloup noir de Portugal.



M. cantaloup noir de Portugal.
Réd. au cinquièm.



M. cantaloup de Passy.
Réd. au cinquièm.

AUTRES VARIÉTÉS DE MELONS CANTALOUPS :

C. d'Arkhangel. — C'est une jolie variété, de grosseur moyenne, à fruit presque sphérique ou légèrement déprimé, à côtes peu marquées, à écorce vert grisâtre, peu galeuse, à peu près intermédiaire comme apparence entre le *C. Prescott* fond gris et le *C. suéris*. La chair en est rouge, épaisse, juteuse, sucrée et d'un goût relevé.

C. d'Épinal. — Paraît être une variété, un peu plus volumineuse, du *C. Prescott* petit hâtif. Le fruit en est presque sphérique, les côtes assez marquées, l'écorce vert pâle panaché de gris, la chair rouge, très épaisse.

C. de Passy. — Variété demi-hâtive, assez répandue il y a une vingtaine d'années et peu cultivée maintenant. Fruits un peu plus petits et plus régulièrement arrondis que le *M. cantaloup Prescott* hâtif à châssis; côtes peu saillantes; écorce vert clair marbré de plus foncé; chair rouge, juteuse et très sucrée.

C. du Mogol. — Fruit presque piriforme, deux fois aussi long que large, à côtes très relevées; écorce rugueuse, velue et chargée de gales. Chair rouge, épaisse, ruais sans finesse. Maturité très tardive.

C. fin hâtif d'Angleterre. — Cette variété, aujourd'hui peu cultivée, se distingue par son petit volume et sa grande précocité. Le fruit en est légèrement déprimé et ne dépasse pas 0^m10 à 0^m12 de diamètre; la chair en est rouge, fine et bonne.

C. noir de holland. — Fruit très gros, oblong, quelquefois presque piriforme; côtes bien marquées, galeuses, d'un vert foncé presque noir, plus ou moins marbrées de vert plus pâle; écorce épaisse. Chair rouge orangé, relativement peu abondante et assez grossière. Maturité tardive.

Cette variété est une des plus volumineuses qui se cultivent, mais la qualité de ses fruits est loin de répondre à leur volume.

C. orange. — Petit melon oblong, côtelé, à chair orange, ferme et peu épaisse. Le C. de **Bellegarde** lui est préférable sous tous les rapports.

C. Prescott à écorce mince. — Jolie variété plus sphérique que la plupart des cantaloups Prescott habituellement cultivés à Paris, et du reste extrêmement voisine du Cantaloup sucrin, qui se distingue, lui aussi, par le peu d'épaisseur de son écorce.

C. Prescott cul de singe. — Dans cette race, l'ombilic du fruit prend un développement considérable et forme une sorte de renflement ou de calotte ayant pour effet de donner aux fruits quelque chose de l'apparence d'un Giraumon turban.

Cette particularité de structure, s'étant quelquefois rencontrée accidentellement unie à une qualité remarquable du fruit, a fait rechercher cette forme par quelques amateurs ; mais les deux caractères ne sont nullement liés l'un à l'autre, et l'on trouve d'aussi bons melons parmi les cantaloups Prescott ordinaires que dans cette race spéciale, dont la forme est presque aussi disgracieuse que le nom. Cette modification, au surplus, n'est pas particulière au C. Prescott; elle se rencontre parfois également dans le C. sucrin et dans d'autres cantaloups, et même dans des melons brochés, sans que, dans aucune variété, les fruits de cette conformation spéciale soient régulièrement préférables aux autres.

Nous avons reçu à plusieurs reprises, sous le nom de *melon*, différentes *Cucurbitacées* cultivées en Chine et dont la plupart sont des Concombres ou des Luffa sans aucun intérêt.

La seule variété que l'on puisse rattacher d'une façon certaine à nos melons donne des fruits intermédiaires comme forme entre le C. sucrin à chair verte et le C. noir de Portugal; la chair en est plutôt jaune que rouge, fondante et parfumée. Quoique bien inférieure à nos bonnes variétés, celle-ci semble être la plus perfectionnée de celles que l'on cultive en Chine.

MELON DUDAÏM, CONCOMBRE DUDAÏM, MELON MANDARIN, MELON DE POCHE, POMME DE GRENADE (*Cucumis Melo* L. var.). (ANGL. Queen Anne's pocket melon, Pomegranate M.; ALI. Brahma Apfel). — Fam. des *Cucurbitacées*.

Plante grêle, ramifiée; feuillage léger; feuilles plus ou moins profondément divisées en cinq lobes. Fruits nombreux, très petits, déprimés, dépourvus de côtes, mais marqués de bandes alternativement vertes ou formées de larges macules jaune verdâtre. Chair peu épaisse, pâle, orangée, non mangeable. Graines ovales, petites. Le diamètre transversal du fruit ne dépasse pas 0^m07 ou 0^m08; son épaisseur est d'environ 0^m03 ou 0^m00. Il pèse à peu près 200 grammes.

L'odeur, qui ressemble tout à fait à celle des autres melons, sans être aussi forte, est assez agréable quand le fruit approche de la maturité, mais la saveur ne répond pas au parfum; aussi le M. Dudaïm n'est-il cultivé que comme curiosité ou parfois comme plante grimpante d'ornement pour garnir des treillages et des berceaux.

On a longtemps rapporté à cette variété, le *Melon pêche*, petit fruit à écorce jaune lisse, de qualité très médiocre à l'état cru, mais qui après cuisson et sucrage, rappellerait, d'après certains amateurs, le goût de la pêche en compote. Nous lui trouverions plutôt une grande analogie avec le Melon de Quito, mentionné page 415, si même il ne lui est pas identique.



N. cantaloup orange.
Réd. au cinquième.



Melon Dudaïm.
Réd. au quinzième; fruit au cinquième.

MELON-D'EAU PASTÈQUE

Citrullus vulgaris SCHRAD. — *Cucumis Citrullus* SER. — *Cucurbita Citrullus* L.

Fam. des *Cucurbitacées*.

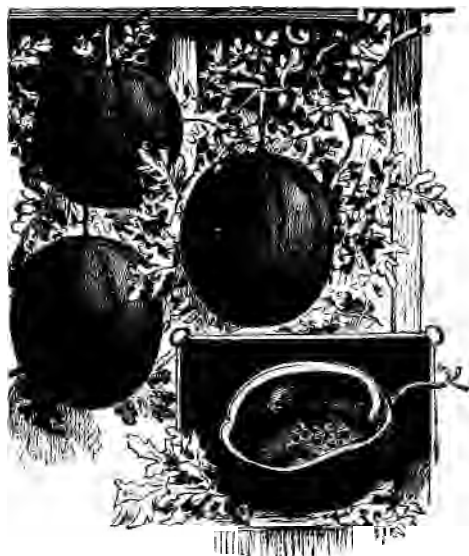
SYN. : Citrouille pastèque, Arbose Jacé, Batec, Melon d'Amérique, M. de Moscovie.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Water-melon. — ALL. Wasser-Melone. — SUÉD. Vatten melon.

ITAL. Cocomero, Anguria. — ESP. Sandia. — PORT. Melancia. — RUSSE Arbouze.

POI- Arbuz, Kawon. — JAP. Suikwa.

Afrique. — *Annuelle*. — La Pastèque est une plante rampante à tiges grêles et très longues, qui convient surtout aux climats chauds, dans lesquels la pulpe aqueuse, mais fade, de son fruit est appréciée comme rafraîchissement. Toute la plante est couverte de poils grisâtres longs et mous. Les feuilles, assez grandes, sont divisées en nombreux segments, eux-mêmes lobés ou incisés; toutes les divisions de la feuille, ainsi que les découpures qui les séparent,



Pastèque très hâtive de Russie.

[lied. au](#) huitième.

sont toujours arrondies, ce qui donne au feuillage de la Pastèque un aspect très particulier. Les fleurs ressemblent assez à celles du melon; elles sont monoïques, et les fleurs femelles surmontent des ovaires ovoïdes et très velus qui se transforment, par la croissance en fruits tout à fait glabres, sphériques ou oblongs. La couleur de ces fruits est tantôt d'un vert uniforme plus ou moins foncé, tantôt panachée et marbrée de vert grisâtre sur fond plus sombre. Ils sont remplis d'une chair ou pulpe dont la couleur varie du blanc verdâtre au rouge foncé, et dans laquelle sont rangées longitudinalement des graines aplaties, de forme ovale, raccourcie, et de couleur blanche, jaune, rouge,

brune ou noire. Un gramme de graines en contient 5 ou 6, et le litre pèse environ 460 grammes; leur durée germinative est de cinq années.

Le nombre des formes de pastèques est pour ainsi dire presque illimité, la plante étant très abondamment cultivée dans des pays où l'on attache peu d'importance à la pureté des variétés et où toutes les races fleurissent les unes à côté des autres.

CULTURE. — La Pastèque, plante des pays chauds, est peu cultivée en Europe, elle ne s'y rencontre guère que sur les bords de la Méditerranée et dans le midi de la Russie, où il s'en fait une très grande consommation.

C'est un des fruits les plus communs dans tous les pays tropicaux : la Pastèque s'y cultive comme les melons, en plein champ et sans aucun soin. Sous le climat de Paris, il lui faut, comme au melon, le secours de la chaleur artificielle, encore ne peut-elle y être cultivée que comme objet de curiosité, ses fruits y restant toujours facies et insipides. La seule différence à signaler entre la culture du Melon et celle de la Pastèque, c'est qu'il n'y a aucune

utilité à tailler cette dernière; le produit en est d'autant meilleur qu'on a laissé les tiges se développer et s'étendre plus librement.

USAGE. — La pulpe du fruit mûr se mange crue à la manière des melons; quelquefois aussi on la confit par tranches, seule ou mêlée à d'autres fruits; on bien encore on en fait des confitures. Avant la maturité, le fruit peut aussi se consommer comme légume, de même que la Courge à la moelle.

PASTÈQUE TRÈS HÂTIVE DE RUSSIE.

SYNONYME: Pastèque économique de Kaminski.

Plante à végétation très vigoureuse. Tige très ramifiée de 2 à 3 mètres de long. Feuilles larges et amples. Fruit sphérique, vert franc légèrement panaché de vert pale, mesurant environ 0^m30 de diamètre et pesant 1 à 2 kilogram. Chair rouge, sucrée, parfumée et très juteuse; graine noire (Voy. la fig. à la page précédente).

C'est la plus hâtive des pastèques; elle parvient à maturité en année ordinaire dès le mois d'Août. Mieux qu'aucune des espèces énumérées ci-après, elle peut donner une idée de ce qu'est le Melon-d'eau dans les pays plus chauds que le nôtre.



Pastèque très hâtive de Rodosto.
Réd. au huitième.



Pastèque Seïkon, très hâtive.
Réd. au huitième.

PASTÈQUE TRÈS HÂTIVE DE **RODOSTO**.

Moins hâtive que la variété précédente, celle-ci mûrit cependant encore ses fruits sous le climat de Paris. C'est une plante à végétation vigoureuse, à tiges de plus de 3 mètres de long. Fruits abondants, vert pâle, relativement **petits**, sphériques, très légèrement aplatis et à côtes un peu marquées. Chair rouge, épaisse, fondante, très sucrée et d'un goût très agréable; graine noire.

Cultivée sur couche comme les melons, cette pastèque donnera en année ordinaire des fruits à maturité dans la seconde quinzaine d'Août.

PASTÈQUE **SEÏKON**, TRÈS **HATIVE**.

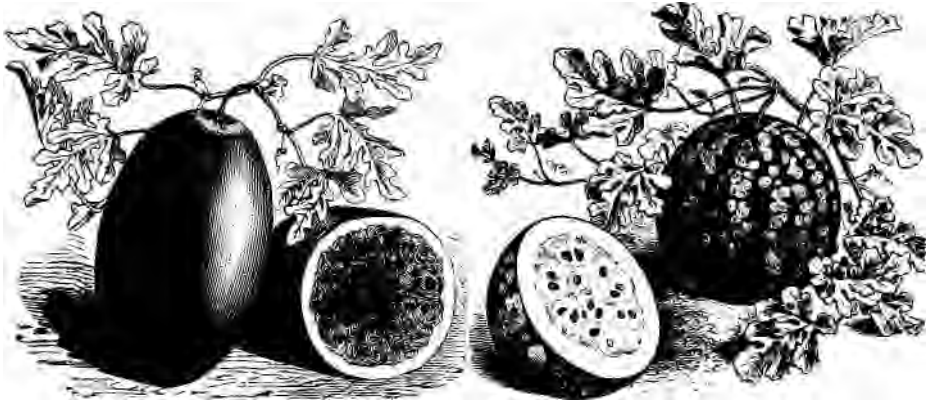
Race d'origine japonaise, tout à fait remarquable par sa grande précocité qui lui permet de mûrir ses fruits sûrement et régulièrement sous le climat de Paris et d'acquérir ainsi une qualité beaucoup meilleure que les autres pastèques: celles-ci, en effet, ne donnent généralement dans nos pays que des fruits à chair fade et peu savoureuse.

Chez la Pastèque *Seïkon*, les tiges sont relativement courtes, le feuillage prompt à s'éteindre; les fruits, presque exactement sphériques ou un peu aplatis à la base et au sommet, sont d'un **vert foncé** uni ou légèrement veiné de noir; feuillage très découpé et bien distinct. La chair en est rouge et les graines noires, comme dans la variété précédente.

PASTÈQUE A CHAIR ET GRAINE ROUGES.

Plante très hâtive. Tige ne dépassant guère 2 mètres. Fruit légèrement oblong, vert olive, mesurant en moyenne 0^m25 de long sur 0^m15 de diamètre et pesant 1 à 2 kilogr.

C'est une race très productive et de bonne forme, originaire de Provence; sa grande précocité lui permet d'arriver à maturité complète même sous le climat de Paris. Sa chair est fondante, très juteuse, délicatement parfumée et d'une belle couleur rouge vif.



Pastèque à graine noire.
Réd. au huitième.

Pastèque a graine rouge.
Réd. au huitième.

PASTÈQUE A GRAINE NOIRE.

Fruit oblong, atteignant jusqu'à 0^m50 et 0^m60 de long sur 0^m30 à 0^m35 de large, à écorce unie, vert foncé. Chair rouge très fondante, légèrement sucrée et remplissant tout le fruit; graines variant du rouge foncé au noir.

Cette race se mange surtout crue, et c'est elle, avec ses sous-variétés, qui se cultive le plus généralement sur tous les bords de la Méditerranée.

PASTÈQUE A GRAINE ROUGE.

Plante à végétation vigoureuse, mais cependant moins exubérante et moins ramifiée que la Pastèque à graine noire. Les tiges, qui s'étalent longuement sur terre, ne dépassent guère en général 2m50 de longueur; elles sont relativement peu branchues; les feuilles sont assez amples, ayant les lobes plus larges et moins déchiquetés que ne les ont, en général, les autres pastèques. Cette variété demande à peu près quatre mois de chaleur pour arriver à bien mûrir ses fruits.

Fruit sphérique de 0m30 à 0^m40 de diamètre, d'un vert assez pâle, panaché de bandes grisâtres marbrées de vert. Chair aqueuse, mais assez ferme, d'un blanc verdâtre; graines roses ou rouges.

Cette pastèque est surtout employée pour conserves ou pour confitures.

La *Pastèque Helopa* est une plante vigoureuse, à fruit très gros, sphérique ou légèrement déprimé; écorce lisse, vert pâle marbré de vert plus clair. Chair d'un blanc verdâtre, ferme, mais peu sucrée, ne pouvant guère s'employer que confite ou pour la nourriture des bestiaux; graine grise. Le poids des fruits atteint quelquefois 2 kilogrammes; la maturité en est demi-hâte.

VARIÉTÉS AMÉRICAINES :

Les melons-d'eau sont très recherchés et très largement cultivés aux États-Unis; nous citerons ici quelques-unes des principales variétés parmi les plus estimées :

Black Spanish water-melon. — Fruit gros, arrondi ou courtement oblong, à côtes légèrement marquées; écorce presque noire. Chair rouge foncé; graine brune ou noirâtre. C'est une variété rustique et productive.

Citron W.-M. — Variété uniquement employée pour confire. Fruit petit, sphérique, marqué de bandes alternatives vert foncé et argenté. Chair blanche, très ferme, presque dure, à peine mangeable. On la coupe en morceaux que l'on confit comme les cédrats.

Cuban Queen W.-M. — Fruit de grosseur moyenne, ovale, marqué de bandes alternatives vert clair et vert foncé. Chair rouge vif, bien sucrée.

Excelsior W.-M. — Beau fruit presque sphérique.

Florida Favorite W.-M. — Fruit assez hâtif, très gros, allongé, marbré de vert clair sur fond plus sombre. Chair rouge foncé, de bonne qualité.

Gipsy W.-M. (Ironclad W.-M.). — Variété énorme, à fruit oblong, vert foncé, marqué de taches plus pâles disposées en bandes longitudinales. Chair rouge; graine brune ou noire.

Ice cream or Peerless W.-M. — Fruit de forme arrondie, gros, souvent déprimé aux doux extrémités; écorce d'un vert très pâle, épaisse. Chair blanche, sucrée; graine blanche.

Mountain, Mountain sweet W.-M. — Fruit gros, allongé, ovale, quelquefois un peu étranglé en forme de gourde, sans côtes; écorce marquée de bandes peu distinctes, les unes plus pâles, les autres plus foncées. Chair rouge, remplissant complètement le fruit; graine d'un brun plus ou moins foncé. — C'est une variété rustique et productive.

Mountain sprout W.-M. — Variété extrêmement voisine, sous tous les rapports, de la Pastèque *Mountain sweet*; un peu plus tardive.

Orange W.-M. — Fruit moyen, ovale; écorce lisse, mais marbrée de vert foncé sur fond plus pâle. Chair rouge, tendre et sucrée.

Rattlesnake W.-M. — Belle variété de pastèque à graine noire. Fruit oblong, allongé, d'un vert foncé uni. Chair très rouge.

Round light icing, Ice rind Strawberry W.-M. — Pastèque à graine blanche, remarquable par la couleur rouge de sa chair. Fruit de grosseur médiocre, arrondi, très sucré. Chair agréablement parfumée, fondante.

Le *Dark icing W.-M.* a l'écorce d'un vert plus foncé, et le *Long light icing or Gray Monarch* est à fruit plus allongé que celui de la variété qui précède.

Sweet-Heart W.-M. — Fruit gros, arrondi ou légèrement oblong. Écorce vert pâle, à bandes marbrées de vert plus foncé. Chair rouge, fondante et sucrée.

On pourrait citer bien d'autres variétés de pastèques, car il en existe peut-être autant que de melons proprement dits. Nous nous bornerons à ces quelques variétés, l'ouvrage « LES PLANTES POTAGÈRES » étant surtout fait pour l'Europe centrale, où les pastèques ne réussissent pas communément.

MENTHE VERTE (*Mentha viridis* L.). (ANGL. Common mint, Spearmint). — Fam. des *Labiées*. — Plante indigène vivace, à souche rampante; tige dressée, rameuse au sommet, à rameaux étalés; feuilles presque sessiles, lancéolées-aiguës, un peu arrondies à la base, bordées de dents espacées; fleurs réunies en épi cylindrique, de couleur rose ou lilas. Graine très rare, extrêmement fine.

La M. verte se multiplie habituellement par division de touffes au printemps. Elle préfère une terre fraîche, et la plantation peut durer plusieurs années, pourvu qu'à l'automne on ait la précaution de receper les tiges et de rechausser les souches avec un peu de bonne terre ou de terreau.

Les feuilles et les extrémités des pousses sont employées comme condiment; en Angleterre surtout, la sauce à la menthe est considérée comme indispensable avec certains mets,

MENTHE POIVRÉE (*Mentha piperita* L.). (ANGL. Peppermint; ALL. Pfeffermünze). — Fam. des *Labiées*. — Plante vivace, à tige rampante, s'enracinant très facilement; feuilles pétiolées, oblongues ou lancéolées-aiguës; fleurs en épi cylindrique-oblong, d'un violet rougeâtre. Cette espèce ne donne pas de graine.

La culture est absolument la même que celle de la M. verte. Quoique la Menthe poivrée se rencontre ordinairement dans les prés humides et presque submergés, elle réussit bien néanmoins dans une terre de jardin fraîche et profonde. La multiplication se fait toujours par tronçons de tiges, qui s'enracinent avec la plus grande facilité.

Les feuilles et les tiges s'emploient quelquefois comme condiment, mais surtout pour la distillation.

MENTHE DU JAPON (*Mentha arvensis* var. *piperascens*). (ANGL. Japanese mint, Menthol plant; JAP. Megusa). — Fam. des *Labiées*. — Plante vivace herbacée de 0^m 20 à 0^m 30 de hauteur. Tige rameuse et velue; fleurs disposées à l'aisselle des feuilles en faux verticilles éloignés et multiflores.

La M. du Japon se cultive comme la M. poivrée, mais la propagation en est plus facile, car elle peut se multiplier également de graines.

C'est, de toutes les menthes cultivées en Europe, la plus riche en principes aromatiques; on en extrait le *Menthol*, sorte de camphre très estimé en Angleterre contre les névralgies et très efficace pris en inhalation contre les rhumes de cerveau.

MENTHE POULIOT (*Mentha Pulegium* L.). (ANGL. Penny-royal. Flea-mint; ALL. Polei-Münze). — Fam. des *Labiées*. — Plante vivace indigène, à tiges couchées, s'enracinant facilement, garnies de feuilles ovales-arrondies, légèrement velues, d'un vert grisâtre; fleurs petites, d'un lilas bleuâtre, réunies en glomérules arrondis, verticillés, étagés sur la tige les uns au-dessus des autres, au nombre parfois de douze à quinze. Graine extrêmement fine.

Toute la plante exhale une odeur très agréable, mais un peu moins forte toutefois que celle des autres menthes. — Les feuilles s'emploient comme condiment.

La Menthe Pouliot se plaît de préférence dans les terres fortes et fraîches. On la multiplie par le semis ou par division de tiges, et la plantation peut durer plusieurs années.

MENTHE DE CHAT, HERBE AUX CHATS (*Nepeta Cataria* L.). (ANGL. Catnip, Catmint; ALL. Gemeine Katzenmünze). — Fam. des *Labiées*. — Grande plante vivace, à tiges dressées, ramifiées, hautes d'un mètre environ; feuilles pétiolées, ovales ou en cœur, crénelées sur le pourtour, blanchâtres à la face inférieure; fleurs blanches, en grappes terminales, composées de glomérules espacés à la base et serrés au sommet.

La Menthe de chat se propage aisément par graines qu'on sème au printemps ou à l'automne en rangs espacés de 0^m 50, à cause du grand développement que prennent les plantes; celles-ci ne demandent aucun soin et peuvent durer plusieurs années, pourvu qu'on tienne la plantation exempte de mauvaises herbes.

Les feuilles et les jeunes pousses s'emploient comme condiment.

MENTHE -COQ. — Voy. BAU -COQ.

MORELLE DE L'ILE-DE-FRANCE, MORELLE NOIRE, M. COMMUNE, BREDE. CRÈVE-CHIEN, HERRE AUX MAGIENS, **MORETTE**, RAISIN DE LOUP (*Solanum nigrum* L.). (ANGL. Nightshade, Black nightshade; ALL. Verbesserter Nachtschatten-Spinat, Schlafkraut; ITAL. Erba mora; BSP. Yerba mora). — Fam. des Solanées.

La Morelle noire ou de l'Ile-de-France est une plante annuelle spontanée très connue et généralement regardée comme mauvaise herbe, qui croit surtout au voisinage des habitations et dans les endroits cultivés. Elle a une tige dressée, ramifiée, s'élevant de 0^m 40 à 0^m 80, avec des feuilles simples, larges, ovales, souvent ondulées sur les bords; fleurs blanches, étoilées, réunies en petits bouquets axillaires et faisant place à des baies sphériques, de la grosseur (l'un pois, noires ou rarement jaune ambré, contenant une pulpe verdâtre entremêlée de graines lenticulaires très petites, d'un jaune pâle.

Cette morelle se sème en place au mois d'Avril, en planches, ou mieux en rayons espacés de 0^m 30 à 0^m 40. Elle ne demande aucun soin après la levée et l'éclaircissage, et résiste parfaitement aux sécheresses. Cependant les feuilles sont plus tendres et aussi plus abondantes si l'on donne au besoin à la plante quelques bons arrosements.

Cette plante reste chez nous sans emploi, mais dans les pays chauds on en consomme quelquefois les feuilles en guise d'épinards, et, bien qu'appartenant à la famille des *lanées*, ce légume ne produit aucun fâcheux effet.

La race de morelle qui est cultivée à l'Ile-de-France sous le nom de *Brede* ne diffère aucunement par ses caractères botaniques de notre Morelle noire commune; elle se distingue seulement en ce qu'elle se montre d'ordinaire plus vigoureuse et plus grande dans toutes ses parties; différences dues très vraisemblablement à la culture et au climat.

MOUTARDE BLANCHE, MOUTARDIN, PLANTE AU BEURRE, SÈNEVÉ (*Brassica alba* b. ISS.; *Sinapis alba* L.). (ANGL. White mustard, Salad mustard; ALL. Gelber Senf; ru. n. Witte mostaard; HOLL. Gele mosterd ou mostaard; ITAL. Senapa bianca asp. Mostaza blanca). — Farn. des Crucifères.

Plante annuelle indigène, à végétation rapide; tige assez grosse, souvent anguleuse, ramifiée, garnie de feuilles incisées à contours arrondis; fleurs jaunes en épis terminaux. Siliques légèrement velues, terminées par une sorte de bec membraneux aplati, et, dans le reste de leur longueur, gonflées par la saillie des grailles, qui sont en général au nombre de trois ou quatre de chaque côté de la silique, laquelle est divisée en deux par une mince cloison membraneuse.

Ces graines sont blanches, tout à fait sphériques et à peu près de la grosseur d'un grain de millet; on en fait un emploi important comme médicament.

La Moutarde blanche ne s'emploie ordinairement comme plante potagère qu'à l'état de petit plant tout jeune, comme salade ou verdure de primeur; elle possède alors une saveur piquante et apéritive un peu analogue à celle du Raifort. En Angleterre, on la consomme beaucoup ainsi, à la pincée, sans assaisonnement et comme accompagnement des viandes froides ou chaudes.

On la sème soit en pots, soit en plein, sous châssis, et on la coupe aussitôt que



Morelle de l'Ile-de-France.

Réd. au dixième.

les cotylédons ou feuilles séminales sont bien développés et bien verts. Cette culture ne demande pas plus de six à huit jours.

Les jeunes feuilles, obtenues comme il vient d'être dit, s'emploient soit en salade soit comme garniture verte.

MOUTARDE NOIRE, NAVUGE ROUGE, RUSSEBAU, SÉNEVÉ NOIR (*Brassica nigra* KOCH ; *Sinapis nigra* L.). (ANGL. Black mustard, Brown M., Grocer's M.; ALL. Brauner Senf; FLAM. Zwarte mostaard ; HOLL. Bruine mosterd ou mostaard ; SUÉD. Brune senap ; ESP. Mostaza negra). — Fam. des *Crucifères*.

Plante annuelle à tige assez grêle ; feuilles radicales oblongues, lyrées, les caulinaires de plus en plus étroites à mesure qu'elles s'approchent du sommet de la tige ; fleurs jaunes, en épi terminal. Siliques longues, minces, contenant une vingtaine de petites graines à peu près sphériques, d'un brun rougeâtre.

La *Moutarde noire d'Alsace* est une race remarquable par l'ampleur de son feuillage d'un vert blond. — Celle de *Sicile* parait se rapprocher beaucoup plus du type sauvage de la plante ; elle a les feuilles d'un tiers moins grandes et d'un vert plus foncé.

De même que la Moutarde blanche, cette plante n'est utilisée comme légume qu'à l'état de petit semis. La culture et l'emploi en sont exactement les mêmes.

Les graines servent principalement à la fabrication de la moutarde de table et pour différentes préparations pharmaceutiques (sinapismes, etc.).

MOUTARDE DE CHINE A FEUILLE DE CHOU

Brassica juncea Cals. — *Sinapis juncea* L. var.

Fam. des *Crucifères*.

Noms ÉTR. : ANGL. Chinese large-leaved mustard. — ALL. Chinesischer kohlblättriger Senf. — SUÉD. Kenesisk bladensap. — RUSSE Gartchitsa kitaïsskaïa kapousto-listuaïa. — POL. Gorczyca chińska.

Chine. — *Annuelle*. — Grande plante atteignant, quand elle est en fleur, 1^m20 à 1^m50 de hauteur ; feuilles radicales très amples, ayant souvent 0^m35 à



Moutarde de Chine à feuille de chou.

Réd. au dixième.

0^m40 de longueur, lyrées, à contour ondulé et à bords souvent réfléchis en dessous ; limbe réticulé et quelquefois presque cloqué à la manière des choux de Milan, d'un vert tendre ou blond. Les premières feuilles qui se développent à la base des tiges sont encore grandes et larges, mais en approchant des inflorescences elles deviennent presque linéaires, simplement un peu élargies et embrassantes à la base. Fleurs jaunes, assez grandes, disposées en grappes terminales.

Siliques presque cylindriques, renfermant une vingtaine de graines brunes, un peu plus grosses que celles de la Moutarde noire, au nombre d'environ 650 dans un gramme, et pesant en moyenne 660 grammes par litre ; leur durée germinative est ordinairement de quatre années.

CULTURE. — La Moutarde de Chine à feuille de chou se sème au mois d'Août en pleine terre, en place, en planches ou en rayons espacés de 0^m 40 à 0^m 50. On doit lui donner quelques arrosements pour assurer la levée ; mais, dès que viennent les nuits fraîches du mois de Septembre, elle n'a plus besoin d'aucun soin. Au bout de six semaines on peut commencer à cueillir des feuilles, et la récolte se prolonge jusqu'aux grands froids.

On peut aussi semer cette plante à la sortie de l'hiver ; mais elle monte promptement à graine, et l'en n'obtient jamais d'aussi belles feuilles par ce procédé de culture que par les semis faits à la fin de l'été.

USAGE. — Les feuilles se mangent cuites comme les épinards ; elles donnent un produit très abondant et d'un goût très agréable. C'est un des légumes verts les plus appréciés dans les pays chauds.



Moutarde de Chine frisée.
Réd. au dixième.



Moutarde de Chine à racine tubéreuse.
Réd. au cinquième.

MOUTARDE DE CHINE FRISÉE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Chinese curled mustard; (AM.) Southern giant curled M.
ALL. Krausblättriger Chinesischer Sent.

Cette race est une variation curieuse de la Moutarde de Chine à feuille de chou. Aux mérites du type, elle ajoute une grande élégance de feuillage qui permet de l'utiliser comme garniture de plats et pour l'ornementation des desserts.

Ses autres usages, comme aussi sa culture, qui est ou ne peut plus simple, sont les mêmes que ceux indiqués pour la variété précédente.

MOUTARDE DE CHINE A RACINE TUBÉREUSE (*Sinapis juncea* L., var. *napiiformis*).

Fam. des *Crucifères*. — Ce légume, dû aux recherches de feu M. Paillieux, n'est pas entré dans la culture usuelle. Rien, dans les différentes parties de la plante, ne rappelle le goût piquant caractéristique des moutardes, et la forme comme la saveur de la racine tendraient plutôt à la faire regarder comme celle d'un simple navet : les feuilles sont, lobées et ressemblent à celles du Navet de Freneuse. La racine, courtement conique ou en toupie, est blanche, assez lisse, fréquemment teintée de vert au collet ; à chair blanche, ferme, présentant absolument la saveur d'un navet demi-sec ; elle est excellente assaisonnée au jus comme le Céleri-rave et donne aussi très bon goût au bouillon du pot-au-feu.

La Moutarde de Chine tubéreuse se cultive absolument comme les navets : on sème en pleine terre dans le courant de l'été et la plante fleurit et donne ses graines au printemps suivant.

MOUTARDE D'ALLEMAGNE. — Voy. RAIFORT SAUVAGE.

NAVET

Brassica Napus L.Famille des *Crucifères*.SYNONYMES : Gros navet, Grosse rave, **Navau**, **Navet** turneps, Rabiote, **Rabioule**, Rave plate, **Tornep**, **Turneps**, **Turnip**.Noms ÉTR. : ANGL. Turnip. — ALL. **Herbst-Rübe**, **Stoppel-Rübe**, **Wässer-Rübe**, **Weissrübe**.FLAM. et HOLL. **Raap**. — SUÉD. **Vinter refva**. — DAN. **Roe**. — ITAL. **N'avoue**, **Rapa**.ESP. et PORT. **Nabo**. — RUSSES **Niémetskaïa riépa**, **Brykva**. — POL. **Karpiel**, **Brukiew**.JAI. **Kabura**.

Origine incertaine. — *Bisannuel.* — Le Navet est cultivé depuis une très haute antiquité. Il ne paraît pas douteux qu'il soit originaire de l'Europe ou de l'Asie occidentale ; mais sa patrie précise est inconnue. Racine renflée et charnue, de forme variable suivant les races, cylindrique, conique, piriforme, sphérique ou aplatie, de couleur également très variable, blanche, jaune, rouge, grise ou noire, à chair blanche ou jaune, quelquefois plus ou moins sucrée, d'autres fois piquante et un peu âcre. Feuilles oblongues, généralement lvrées, et, vers la base, divisées jusqu'à la nervure médiane, quelquefois oblongues-entières, toujours d'un vert franc et plus ou moins rudes au toucher. Tige florale lisse, ramifiée ; fleurs jaunes en épis terminaux, faisant place à des siliques longues et minces, cylindriques, acuminées, contenant chacune de 15 à 25 graines sphériques, très petites, d'un brun rougeâtre, quelquefois presque noires. Ces graines sont au nombre de 450 à 700 dans un gramme, et pèsent en moyenne 670 grammes par litre ; leur durée germinative est de cinq années.

Les races de navets sont excessivement nombreuses ; nous devons nous borner à énumérer celles qui sont le plus en usage en France, avec quelques-unes des meilleures variétés étrangères.

CULTURE. — Le Navet est essentiellement une plante d'automne ; la principale récolte s'en fait toujours à l'arrière-saison, l'époque du semis variant seulement de quelques jours, suivant la précocité des différentes variétés. Aux environs de Paris, on sème les navets les plus tardifs du 25 Juin au 25 Juillet, les variétés les plus hâtives du 25 Juillet au 25 Août ; passé cette date, on peut encore semer jusque vers la mi-Septembre des navets très hâtifs pour produire des racines à demi-grosceur à la fin de la saison et même au printemps, car les navets incomplètement formés passent assez aisément l'hiver en pleine terre avec une couverture de feuilles sèches ou de paille.

La culture d'automne du Navet n'exclut pas cependant celle de printemps, car, ainsi qu'on le verra plus loin, on peut obtenir d'excellents navets soit à l'aide de la chaleur artificielle, soit simplement à froid sous châssis, ou même en pleine terre et toujours avec des variétés hâtives. Nous allons décrire, aussi brièvement que possible, ces différents modes de culture :

CULTURE FORCÉE. — On sème sur couche chaude recouverte de 0" 20 de terreau, de Janvier en Février. Le semis se fait soit très clair à la volée, soit en creusant avec le doigt un trou de 0" 1 de profondeur, dans lequel on place deux ou trois graines. Pour gagner du temps et obtenir un semis régulier, les maraîchers se servent d'un cadre de bois de la dimension intérieure d'un châssis et formé de lattes transversales sur lesquelles ils fixent trois ou quatre bouchons ; cet appareil appliqué sur le terreau fait d'un seul coup dix trous régulièrement espacés de 0" 10.

Après la levée, on éclaircit en laissant entre chaque plant quelques centimètres d'écartement. Une des plus importantes précautions à prendre dans la culture forcée de Navet consiste à donner beaucoup d'air, surtout au moment de la formation (les racines, car, ce qu'elles redoutent par-dessus tout, ce n'est pas le froid, mais la chaleur et les coups de soleil, qui les durcissent et les font monter à graine. Cependant, pendant les fortes gelées et

surtout par les nuits glaciales, on couvrira de paillasons pour que l'air froid n'atteigne pas directement les plants, en ménageant toutefois pendant le jour un passage à l'air, en soulevant un peu les châssis. Les arrosages doivent être nuls ou à peu près au début ; une quinzaine de jours après la levée, on peut commencer à donner de légers *bassinages* avec de l'eau douce si le terrain est sec. En Février-Mars, on arrose plus souvent et d'autant plus abondamment qu'il fait plus chaud et que l'on approche de la maturité des racines.

Certains jardiniers sèment aussi des navets sur les couches préparées en Janvier pour d'autres légumes forcés, notamment avec des Carottes ; mais ils donnent d'abord tous leurs soins aux carottes, qui ont plus de valeur, sans tenir compte des accidents dont peuvent souffrir les navets.

Dans les premiers jours d'Avril, on peut commencer à récolter les navets les plus avancés, semés à la mi-Janvier et continuer la récolte pendant trois semaines environ. Chaque châssis peut fournir six à sept bottes, soit 10 à 12 kilogr. de racines.

On peut aussi semer de Février en Mars, soit sous châssis et sur de vieilles couches, notamment celles ayant produit des Laitues, soit aussi sous châssis froid en pleine terre ; la récolte succédera aux produits des premières saisons.

Pour ces diverses cultures, on emploie à peu près exclusivement le *Navet à forcer demi-Joug blanc*, le *N. de Milan rouge* et le *N. de Milan blanc*.

CULTURE DE PRINTEMPS. — A partir du 15 Mars, on ait des semis en pleine terre, et, *en les* renouvelant à peu près une fois par mois, on peut s'assurer une succession ininterrompue de produits jusqu'à l'arrivée des navets de saison.

On sème habituellement le Navet à la volée, en planches, à raison de 30 à 50 grammes h l'are; cependant l'éclaircissage, les binages et toutes les opérations de la culture sont plus aisés lorsqu'on le sème en rayons, qu'on espace alors de 0^m 15, en éclaircissant à 0^m 10 sur la ligne. — On emploie pour ces semis de pleine terre les mêmes variétés hâtives déjà désignées, ainsi que les suivantes qui, par leur précocité moyenne, précèdent celles à semer d'automne : *Navets des Vertus longs et rond*, *N. blanc rond de Jersey*, *N. blanc rond d'Épernay*, *N. blancs et rouges plats bâtifs*, etc.

CULTURE D'AUTOMNE. — C'est de la fin de Juillet au 15 Septembre que l'on sème les navets h conserver l'hiver. Sur un terrain préalablement plombé, on sème très clair, à la volée ou en lignes espacées de 0^m 15 à 0^m 20, et l'on recouvre légèrement de terre ou de terreau, ou plus simplement on enterre les graines au râteau. On éclaircit les plants de manière à laisser entre eux environ 0^m 0 d'écartement.

CULTURE EN PLEIN CHAMP. — Cette culture se fait ordinairement en récolte dérobée sur céréale déchaumée à l'extirpateur ou au scarificateur. On sème à la volée à raison de 3 à 6 kilog. de graine à l'hectare ; le semis fait en lignes écartées de 0 20 à 0^m 30, avec éclaircissage laissant les plants à 0^m 10 ou 0^m — sur les lignes suivant les variétés, exige moitié moins de graine.

A peine levés, les navets sont exposés aux attaques des *allises*, leurs plus redoutables ennemis, et ceux qu'il est le plus difficile de combattre. Quelquefois ces insectes sont cause qu'il faut renouveler le semis deux ou trois fois. Dès que les navets sont bien levés et qu'ils ont quelques feuilles, on doit commencer les éclaircissements, et les continuer à plusieurs reprises jusqu'à ce que les plantes soient définitivement placées. Des arrosages fréquents et abondants sont nécessaires si le temps est chaud et sec ; car, pour que les navets soient de bonne qualité, il faut qu'ils n'aient pas éprouvé de temps d'arrêt dans leur végétation ; de plus, c'est un excellent moyen d'éloigner les *allises*, qui redoutent l'humidité.

La récolte a lieu avant les froids. — En général, on n'attend pas, pour consommer les navets, qu'ils aient acquis tout leur développement ; pris à moitié ou aux trois quarts de leur grosseur totale, ils sont plus tendres, plus délicats et de conservation plus facile.

Conservation. — En Novembre, on arrache les racines et on les débarrasse de la terre sans les laver ; puis on les coupe à la base du collet pour empêcher la pousse des feuilles au printemps, ce qui aurait pour effet de les rendre creux. Ainsi préparés, on les abrite pendant l'hiver dans une cave saine ou dans un silo peu profond ; ou bien encore, on creuse simplement un trou dans une partie saine du jardin et on les y dépose en les recouvrant de terre et en ménageant sur le côté une ouverture permettant de s'approvisionner pendant tout l'hiver. On bouche cette ouverture, pendant les fortes gelées, au moyen d'un tampon de paille.

ENGRAIS. — Le Navet est très sensible à l'action des engrais ; néanmoins, c'est une plante qui donne des rendements satisfaisants sans fumure spéciale, cultivée en récolte dérobée après la moisson.

Nous indiquons ci-après une formule d'engrais chimiques qui permet d'obtenir une sur-production de navets en grande culture, dans des terres déjà riches en humus :

Superphosphate de chaux	550 kil.
Chlorure de potassium	250 — par hectare.
Nitrate de soude.	200 —

Ce dernier produit devra être répandu en couverture après la levée, et lorsque le temps sera à la pluie.

Dans le jardin potager, la culture du Navet demande un terrain substantiel, mais léger et fumé de l'année précédente.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Parmi les principaux ennemis du Navet, et ils sont nombreux, nous citerons :

1° Les *Altises* ou *Puces de terre* (*Phyllotreta*), dont il existe plusieurs espèces toutes aussi nuisibles les unes que les autres aux *Crucifères* ; elles dévorent les jeunes semis. On protège ces semis en répandant sur le sol de la chaux vive, de la suie, et surtout du superphosphate de chaux à raison de 6 kilog. à l'are. On conseille aussi d'arroser le semis avec une solution de sulfate de fer (1 kilog. par 100 litres d'eau), ou de répandre au moment de la levée des graines de la grosse sciure de bois imprégnée de nicotine à 15 0/0.

2° Les *Otiorynques*, notamment l'*Otiorynchus tenebricosus* et l'*O. picipes*, petit coléoptère de la classe des charançons, rongent les jeunes pousses (Même procédé de destruction que pour l'altise).

3° Le *Charançon du navet* (*Ceutorynchus contractus*) ronge les fleurs au printemps, et la femelle pond des oeufs dans les siliques, dont les graines sont ensuite dévorées par les jeunes larves. — Un autre charançon du même genre, le *Ceutorynchus sulcicollis*, détermine, en pondant ses oeufs au collet des plantes, l'apparition d'excroissances connues sous le nom de « *gales du navet* ». Même moyen de destruction que pour les précédents ; mais le mieux encore serait de cesser pendant quelques années la culture de crucifères.

4° Les chenilles des *Piérides* (*Pieris brassicae*), (*P. napi*, *P. rapae*) dévorent avidement les feuilles du Navet ; il en est de même des chenilles de *Mamestra*, *Plusia gamma*.

Dans certaines localités, les chenilles de la *Plutella cruciferarum* abondent et vivent dans des toiles sur la face inférieure des feuilles, qu'elles criblent de trous.

Pour combattre ces différentes chenilles, on se sert de deux planchettes de la dimension d'environ deux décimètres carrés et munies de poignées ; on écrase les insectes en pressant les feuilles garnies de chenilles entre ces deux planchettes. — Les cendres de bois et surtout le superphosphate de chaux en poudre répandus le matin à la dose de 5 kilog. à l'are, lorsque la rosée n'a pas encore tout à fait disparu ou après un léger arrosage, donne paraît-il d'excellents résultats.

5° La *Tenthrède du navet* (*Albalia spicarum*) est souvent très redoutable ; il lui arrive de détruire en quelques jours des champs entiers.

Contre la *Tenthrède du navet*, les chenilles de *Mamestra*, de *Plusia gamma* et de *Plutella cruciferarum*, on préconise des pulvérisations, sur les feuilles attaquées, avec une émulsion de savon noir (400 gr.), de pétrole (100 gr.) et d'eau (1 kil. ; ou).

L'*Escargot*, la *Limace*, le *Ver gris*, la *Noctuelle du chou* causent également des dommages, mais à un degré moindre que les insectes cités précédemment.

Le Navet est assez fréquemment attaqué par le *Plasmiodiophora brassicae*, cryptogame qui détermine la « *hémie du chou* » (Voir pour le traitement, page 113).

La maladie connue sous le nom de « *rouille blanche* », et qui affecte les feuilles, est déterminée par le *Cystopus candidus*. On arrête sa propagation en arrachant pour les brûler les sujets atteints, qui ne sont ordinairement jamais nombreux au début de la maladie.

USAGE. — On mange la racine du Navet, cuite et accommodée de diverses manières. On peut aussi, au printemps, faire usage des jeunes pousses, surtout quand elles se sont développées à l'obscurité : elles fournissent ainsi un légume très délicat, analogue au produit du Brocoli asperge (Brocoli branchu).

*Navets longs..***NAVET A FORCER DEMI-LONG BLANC.**

SYNONYMES : Navet de Croissy hâtif, N. de six semaines.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Half long white forcing turnip.

Très jolie variété intermédiaire parla forme entre le N. des Vertus pointu et le Navet marteau, mais plus lisse, moins feuillue et plus hâtive que l'un et l'autre.

C'est, par excellence, une race à forcer et celle qui au printemps réussit le mieux semée sous châssis ; elle a le feuillage très découpé, léger, et se forme très rapidement. Un de ses grands mérites, c'est de monter à graine moins facilement que les autres pourvu que la végétation en soit poussée activement.



N. des Vertus pointu.
Réd. au cinquième.



Navet a forcer demi. long blanc.
Réd. au cinquième.



N. des Vertus marteau.
Réd. au cinquième.

NAVET DES VERTUS POINTU.

SYNONYMES : Navet long blanc forme de carotte, N. corne-de-cerf, N. long de Croissy.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. White long pointed Vertus turnip.

ALL. Weisse lange spitze Vertus Rübe.

Racine d'un blanc pur, cylindrique, se terminant en pointe aiguë, assez souvent courbée ou contournée, de Om 16 à 0^m20 de longueur sur 0^m '04 à 0^m '05 environ de diamètre; sortant à peu près d'un quart hors de terre. Chair blanche, très tendre, sucrée ; peau très lisse et d'un blanc pur, mat, non seulement en terre, mais même au collet. Feuilles petites, d'un vert foncé, nombreuses, profondément divisées, formant un bouquet assez touffu.

Cette variété réussit bien dans les terres légères, fraîches et profondes. Elle se cultive beaucoup dans les environs de Paris pour l'approvisionnement des halles.

NAVET DES VERTUS RACE MARTEAU.

SYNONYMES : Navet demi-long de Clairfontaine, N. Bouttois, N. de Paris, N. toupie.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. Half long early white Vertus turnip or Jersey navet.

ALL. Frühe halblange stumpfe Vertus Rübe. — HOU. Lange witte Fransche raap.

Racine blanche, presque cylindrique, mais renflée à la partie inférieure, qui est tout à fait obtuse, longue de 0^m 12 à 0^m 16, avec un diamètre de Om 04 au sommet et de 0^m 05 dans la partie renflée. Chair blanche, très tendre et sucrée.

Feuilles nombreuses, relativement courtes, divisées jusqu'à la côte centrale en lobes arrondis, d'un vert foncé et luisant.

Le N. des Vertus *race* marteau est la variété potagère par excellence ; c'est celle que les maraîchers font le plus généralement, et il est rare qu'on n'en trouve pas à la halle de Paris en n'importe quelle saison. En pleine terre, ce navet se forme en deux mois ou deux mois et demi, et c'est aussi l'un de ceux qui se prêtent le mieux à la culture forcée. Comme les radis, il devient creux si on le laisse trop grossir, on le récolte donc d'ordinaire aux deux tiers de sa croissance, surtout en vue de sa conservation pendant l'hiver.

Le *Navet hâtif de Morlot*, un peu plus hâtif que le N. des Vertus *race* marteau, donne par contre des racines de forme moins régulière.



Navet petit de Berlin.
Réd. au cinquième.

Navet marteau à collet rouge.
Réd. au cinquième.

Navet de Frenseuse.
Réd. au cinquième.

NAVET MARTEAU A COLLET ROUGE.

SYNONYME : Navet de *Champigny*.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Half long red top Vertus turnip.

Au point de vue de la culture et du produit, ce navet est exactement l'équivalent du N. des Vertus *race* marteau. Il n'en diffère que par la coloration en rouge violacé de la partie non enterrée de sa racine qui lui donne un aspect agréable et peut, à mérite égal, le faire préférer à la variété blanche.

NAVET PETIT DE BERLIN.

SYNONYMES : Navet de *Teltau*, N. de *Teltow*, N. de *Belle-Isle*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Small Berlin or Teltow turnip*. — ALL. *Teltauer Rübe*, *Märkische R.*, *Kleine Märk'sche R.*

Racine complètement enterrée; conique ou piriforme, courte et petite, mesurant de 0^m06 à 0^m08 de long sur 0^m04 de diamètre au collet, d'un blanc grisâtre. Chair très sèche sans être dure, sucrée et presque farineuse. Feuilles très petites, à lobes arrondis, ne dépassant pas 011312 à 0^m43 de longueur, tombant sur terre et se desséchant lorsque la racine est bien formée.

Le N. petit de Berlin est précoce, et réussit très bien dans les terres légères et sablonneuses. Sa saveur diffère tout à fait de celle des autres navets ; elle est plus douce et plus sucrée, et la chair est presque farineuse au lieu d'être aqueuse et fondante. Les racines, arrachées et enterrées dans du sable demi-sec, peuvent se conserver tout l'hiver et même très avant dans l'année suivante.

NAVET DE FRENEUSE.

SYNONYMES : Navet *Mehunois* d'hiver, N. de Fontenay, N. de vignes.

Racine complètement enterrée, fusiforme, à peau rugueuse, d'un blanc grisâtre, garnie de radicelles assez nombreuses, s'amincissant à partir du collet comme une racine de salsifis, mesurant 0.12 à 0.15 (le longueur sur 0^m03 ou au plus 0^m04 de diamètre au collet. Chair blanche, sèche, sucrée, très ferme. Feuilles petites, courtes, très divisées, d'un vert foncé, formant une rosette complètement appliquée sur terre.

Le N. de *Freneuse* se cultive aux environs de Paris en plein champ, dans des terres un peu maigres ou graveleuses. Il réussit mieux dans un sol de ce genre que dans les terres fortes, où il lui arrive souvent de se déformer. C'est le plus estimé des navets secs.

Le *Navet de Jargeau* et le *Navet de Rougemont* (ce dernier très estimé aux environs de Pithiviers) sont de petits navets secs qui ne diffèrent pas sensiblement du N. de *Freneuse*.

Le navet cultivé et estimé dans le Charollais sous le nom de *Navet de Beauberg* est une race bien rustique, à chair sèche mais très parfumée, et qui nous semble assez voisine du N. de *Freneuse*.

NAVET BLANC DUR D'HIVER.

Noms 1 *FRANGERS* : ANGL. White liard winter turnip. — ALI. Weisse harte Winter-Rübe.

Racine de forme conique, blanche, bien nette et presque complètement enterrée ; chair blanche, ferme et très sucrée, d'excellente qualité ; feuillage lyre, ample et abondant.

Le N. blanc dur d'hiver n'appartient pas précisément à la catégorie des navets tardifs : son développement est au contraire très rapide ; mais c'est surtout un navet d'arrière-saison qui peut se semer tard pour se récolter tard. Sa racine peut être laissée en terre pendant une bonne partie de l'hiver.



Navet blanc dur d'hiver (Red. ail 611,166,1e).

NAVET DE VIARMES.

NOM 1 *TRANGER* : Red top Viarmes turnip.

Racine conique, lisse, en forme de carotte blanche demi-longue, avec un collet rose violacé de 0.02 à 0^m03 de hauteur; feuillage vert et ample: chair blanche, ferme. demi-sèche.

Cette variété, un peu plus courte et plus hâtive que le N. rose du Palatinat, se trouve assez fréquemment sur le marché de Paris et se cultive surtout pour la consommation d'hiver; mais on peut également, surtout dans les potagers frais et bien arrosés, l'obtenir dès la fin de l'été et pendant tout l'automne.

NAVET GRIS DE MORIGNY.

SYNONYMES : Navet de Martet, N. **Mannetot**, N. Maltot.

Racine très longuement ovoïde, sortant de terre de 0^m02 à 0^m03 seulement, longue de 0 15 à 0^m 18 sur 0m05 de diamètre à l'endroit le plus renflé, vers le quart ou le tiers de la longueur ; peau assez lisse, gris de fer ou ardoisée. Chair blanche, assez tendre et sucrée. Feuillage moyen, demi-dressé, d'un vert franc.

Le N. gris de **Morigny** est assez précoce ; c'est une bonne variété potagère. Fait un peu tardivement, il peut se conserver en terre assez avant dans l'hiver au moyen d'une couverture de paille ou de feuilles sèches.



Navet jaune long.
Réd. au cinquième.



Navet gris de **Morigny**.
Réd. au cinquième.



Navet noir [long](#).
Réd. [au](#) cinquième.

NAVET NOIR LONG.

SYNONYMES : Navet noir d'Alsace, N. de **Chiroubles**, N. de **Flachère**.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Black long turnip. — ALL. Schwarze lange mittelfrühe Rübe.

Racine très allongée, fusiforme, nette, à peu près complètement enterrée, (le 0^m15 à 0^m20 de long sur 0^m05 ou 0^m06 de diamètre au collet ; peau noire, aussi foncée que celle d'un radis d'hiver. Chair blanche ou blanc grisâtre, sèche, ferme et sucrée. Feuilles d'un vert foncé et luisant, assez fortes, dressées.

Le N. noir long est une variété assez précoce ; semé seulement dans le courant d'Août, il se conserve très bien pour l'hiver.

Le **procédé** de conservation que nous venons d'indiquer en parlant du N. gris de **Morigny** s'applique aussi parfaitement au N. noir long. Il convient du reste généralement à tous les navets dont la racine s'enfonce profondément dans le sol, et particulièrement à ceux dont le collet s'élève peu au-dessus de la surface de la terre et dont les feuilles sont plutôt dressées qu'étalées. Il permet de n'arracher les navets qu'au fur et à mesure des besoins.

NAVET JAUNE LONG.

Noms ÉTRANGERS : (AM.) Long yellow turnip. — ALL. Gelbe lange **Ottersberger** Rübe.

Racine complètement enterrée, nette, lisse, régulière, uniformément amincie depuis le collet jusqu'à la pointe, d'une couleur jaune un peu terne ; la longueur ne dépasse pas habituellement 0m 15 à 0m 18, et le diamètre au collet est d'environ 0^m01 à 0^m06. La chair est jaune dans toute son épaisseur, fine, assez

ferme, sucrée et d'une saveur agréable. Feuillage demi-dressé, assez découpé et d'un vert remarquablement foncé.

Le N. jaune long est un peu tardif, mais c'est une excellente race potagère, de très bonne qualité et se conservant bien.

C'est assurément à tort, qu'à Paris, les navets à chair jaune sont moins estimés que les autres. On s'y figure que la couleur jaune est liée, dans les navets, à une saveur forte et amère, ce qui est loin d'être exact, car il se trouve dans les navets jaunes des races à chair très moelleuse et d'un goût très délicat, tout comme dans les variétés à chair blanche. Toutefois, la prévention existe, quelque mal fondée qu'elle soit, et les cultivateurs qui travaillent pour l'approvisionnement du marché de Paris sont forcés d'en tenir compte.

NAVET DE MEAUX.

SYNONYME : Navet *corne-de-b uf*.

NOM ÉTRANGER : ANGL. *Cow horn or Long white Meaux turnip*.

Hacine très longue, cylindrique, mais terminée en pointe et très souvent contournée ou courbée, sortant de terre de 0^m06 à 0^m08, longue de 0^m30 à 0^m40 avec un diamètre de 0^m06 à 0^m08. Toute la portion enterrée de la racine est blanche ; la partie hors (le terre est tantôt couleur crème, tantôt teintée de vert pâle. La chair est blanche, serrée, demi-sèche, assez sucrée. Feuilles moyennes, lyrées, nombreuses, dressées ou demi-dressées (*Voy.* la fig., page suivante).

Le N. de Meaux est une variété très productive ; il se cultive principalement dans son pays d'origine pour l'approvisionnement de la halle de Paris vers la fin de l'hiver. Pour le conserver jusqu'à cette époque, les maraîchers de Meaux retranchent le collet peu de temps après la récolte, et rangent les racines dans des fosses, où ils les recouvrent de sable. Pendant le courant de l'hiver, ils les apportent au marché, en bottes, et, comme les racines sont privées de leurs feuilles, ils les attachent ensemble au moyen d'un lien de paille passé au travers de la racine près de son sommet.

Les deux variétés suivantes sont plus généralement cultivées comme racines fourragères, elles constituent néanmoins un bon légume lorsqu'on les consomme jeunes et encore tendres :

NAVET GROS LONG D'ALSACE.

SYNONYMES : N. gros de Berlin, N. de campagne, N. long *blanc* d'automne à collet vert, N. de *Vovincourt*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *White or long green Tankard turnip*.— ALL. Ulmer lange weisse *grünköpfige Rübe*, *Grünköpfige filmer H*.

Hacine à moitié hors terre, presque cylindrique dans cette portion et régulièrement amincie dans celle qui est enterrée, blanche en terre et verte au-dessus, longue d'environ 0^m30 à 0^m35 sur 0^m07 ou 0^m08 de diamètre. Chair blanche, tendre, assez aqueuse. Feuilles grandes, demi-dressées, d'un vert franc (*Voy.* la fig. à la page suivante).

Le N. long d'Alsace atteint un volume considérable; il est plutôt cultivé pour la nourriture des animaux, mais, pris jeune, il n'est pas non plus à dédaigner comme navet potager. Dans la grande culture, on le sème en Juillet, et l'on en obtient des rendements presque aussi considérables que des grandes races tardives, Navets de Norfolk et autres, qui doivent se semer dès le mois de Juin.

NAVET ROSE DU PALATINAT.

SYNONYMES : Rave rose longue de Brest, Navet long à collet rose de Verdun, N. long rouge d'automne.

NOMS ÉTR. : ANGL. Long red Tankard turnip.— ALL. Ulmer lauge weisse rotköpfige R., Rotköpfige Bamberger Rübe.

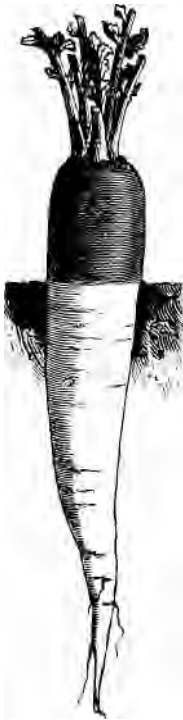
Cette variété présente une grande analogie avec le N. long d'Alsace; elle s'en distingue en ce que la partie hors de terre de sa racine est d'un rouge un peu violacé au lieu d'être verte. Elle est aussi, dans son ensemble, un peu plus renflée que celle du N. long d'Alsace. De même que ce dernier, le N. rose du Palatinat est plutôt cultivé comme fourrage que comme plante potagère.

Il est répandu et estimé dans toute l'Europe centrale, depuis la Pologne jusqu'en Angleterre; mais c'est en France qu'on en trouve les races les plus régulières au point de vue de la forme et de la couleur. Les races étrangères ont en général les racines trop courtes, en forme de toupie, et la partie hors de terre trop pâle, plutôt rose ou lilacée que franchement rouge.

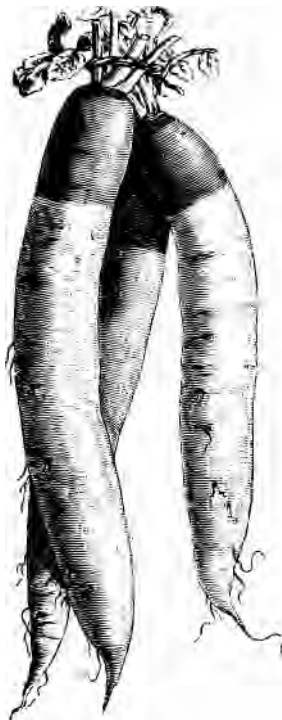
Le *Navet-rave de Bresse* n'en est qu'une race tardive et allongée.

Sous le nom de *Navet blanc Tankard à collet rouge*, ou de N. (*Urbi*), les Allemands cultivent une race de N. du Palatinat un peu plus courte que la nôtre.

Il existe encore plusieurs autres variétés longues de navets potagers, d'un mérite moins grand ou d'une culture plus restreinte que les précédentes, on les trouvera mentionnées dans la liste que nous donnons à la fin de cet article.



Navet gros long d'Alsace.
Had. au cinquième.



Navet de Meaux.
Réd. au cinquième.



Navet rose du Palatinat.
Rad. au cinquième.

Navets ronds ou plats (Navets-Raves).

(Dans plusieurs régions, et notamment dans le Midi, on donne le nom de Raves à tous les navets de forme arrondie ou aplatie. — Il est à remarquer que pour les Radis, c'est, au contraire, aux variétés à racines longues que l'on applique ce même nom de Raves.)

NAVET BLANC PLAT NATIF.

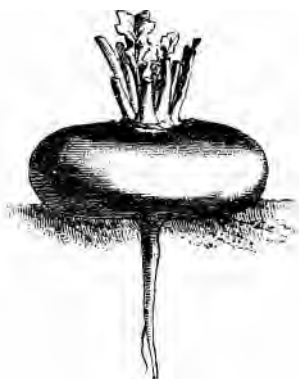
Noms ÉTRANGERS : (Am.) Early white flat Dutch garden turnip. — ALL. Weisse frühe platte Rübe. — HULL. Witte vroege Meirapen.

Racine extrêmement déprimée, en forme de large disque, à contour assez souvent ondulé et non pas régulièrement arrondi, mesurant 0^m04 à 0^m06 d'épaisseur sur 0^m10 à 0^m12 dans son plus grand diamètre. Chair blanche, tendre, pas très sucrée, de bonne qualité. Feuillage demi-dressé, Ivré et divisé à la base jusqu'à la nervure médiane.

Cette variété est très précoce, elle convient à la culture forcée, ainsi qu'aux semis tardifs en pleine terre. Comme toutes les variétés de forme analogue dont la description va suivre, le N. blanc plat hâtif ne fait que reposer sur le sol, où il ne pénètre que par son pivot, mince racine qui s'enfonce perpendiculairement en terre et ne se ramifie qu'à une certaine profondeur.



Navet blanc plat hâtif à feuille entière.
Réd. au cinquième.



Navet blanc plat hâtif.
Réd. au cinquième.

NAVET BLANC PLAT HÂTIF A FEUILLE ENTIÈRE.

SYN. : Navet hâtif de Mai, N. blanc à six feuilles.

Noms ÉTRANGERS : (AM.) Early white flat *strapleaved* turnip. — ALL. Weisse frühe platte Amerikanische Rübe.

Cette variété se distingue principalement du N. blanc plat hâtif ordinaire par son feuillage moins allongé et à limbe oblong, entier, denté sur les bords mais non incisé, et sa précocité encore un peu plus grande. La racine en est aussi très légèrement plus épaisse et plus arrondie. — C'est une excellente variété, ainsi que la précédente et les cinq suivantes, pour la culture de primeur.

Nous rencontrerons assez souvent, comme c'est le cas ici, des variétés similaires qui diffèrent par le feuillage, découpé dans l'une et entier dans l'autre. Cette différence d'organisation n'a par elle-même aucune importance ; on s'y attache seulement quand l'une des races se distingue en même temps par quelque mérite spécial de précocité ou de qualité.

NAVET ROUGE PLAT HÂTIF.

NOMS ÉTRANGERS : (AM.) Early red top flat garden turnip. — ALL. Weisse frühe platte rotköpfige Rübe.

La forme de la racine et ses dimensions, la qualité de la chair et le port du feuillage sont les mêmes que dans le N. blanc plat hâtif ; il s'en distingue seulement par la couleur rose violacé de la portion de la racine qui se développe hors de terre. — La culture et l'emploi en sont absolument les mêmes.

NAVET ROUGE PLAT NATIF A FEUILLE ENTIÈRE.

SYNONYME : Navet rouge à six feuilles.

NOMS ÉTRANGERS : (AM.) Early red top flat *strapleaved* turnip, Early purple top flat *strapleaved* T. — ALL. Weisse frühe platte rotköpfige Amerikanische Rübe.

Variété bien plate, de forme très régulière, différant du N. rouge plat ordinaire par ses feuilles entières et non lobées vers la base, en même temps que par une précocité plus grande de quatre ou cinq jours au moins. Le feuillage en est dressé et raide. Comme il est avec cela assez court, ce navet convient bien pour la culture sous châssis. Il a aussi l'avantage de tourner franchement, même dans les cultures de printemps, et de monter moins rapidement à graine que la plupart des autres navets. On le sème aussi fréquemment en pleine terre.

La variété suivante lui est maintenant préférée pour la culture forcée, à cause de sa précocité plus grande encore.



Navet rouge plat hâtif à feuille entière.
Réd. as cinquième.



Navel de Milan rouge.
Réd. au cinquième.

NAVET DE MILAN ROUGE.

SYNONYME : Bave plate rouge à feuille entière.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Extra early purple top Milan turnip.

Cette jolie race de navet n'est qu'une sous-variété du N. rouge plat hâtif à feuille entière ; mais elle est tellement distincte, qu'elle mérite d'être décrite à part. La racine en est petite ou moyenne, très aplatie, complètement lisse, d'un blanc pur en terre et d'un rouge violacé vif sur le collet. Les feuilles sont entières, assez dressées et très remarquablement courtes et peu abondantes, eu égard aux dimensions de la racine.

Le N. de Milan rouge est un des navets les plus précoces qui existent ; il convient admirablement pour la culture forcée, et aussi pour la culture de pleine terre au printemps.

NAVET DE MILAN BLANC.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Extra early white Milan turnip.

Racine petite, très lisse, aplatie, d'une régularité parfaite, entièrement blanche, terminée par un pivot filiforme et surmontée de feuilles petites et peu nombreuses, ovales et sans échancrures.

C'est une variété du N. de Milan rouge décrit ci-dessus, aussi précoce que lui, aussi propre à la culture forcée, et de goût plus doux encore.

NAVET ROND DES VERTUS.

SYNONYME : Navet rond de Croissy.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Round early white Vertus turnip. — ALL. Weisse Croissy Rübe.

Racine presque enterrée, ronde ou légèrement en toupie, avec un pivot assez développé, épaisse d'environ 0^m06 à 0^m08 dans l'axe de la racine, avec un diamètre habituellement égal ou de très peu supérieur; peau blanche, lisse; collet fin. La chair en est très blanche, tendre, sucrée et d'une saveur très agréable. Feuillage moyen, dressé, d'un vert franc.

Le N. rond des Vertus est une très bonne variété hâtive, depuis longtemps en faveur chez les cultivateurs des environs de Paris pour l'approvisionnement des marchés. C'est une de celles qui se prêtent le mieux à la culture forcée.



N. rond des Vertus (au 1)



Navet de Milan blanc.
Réd. au cinquième.



Navet blanc rond de Jersey.
Réd. au cinquième.

NAVET BLANC ROND DE JERSEY.

SYNONYME : N. boulette.

Noms ÉTR. : ANGL. Jersey lily turnip, **Dobbie's** white model T., Early white six weeks T.; (Am.) Early white snowball T., White garden T.

Racine extrêmement lisse, de forme arrondie ou légèrement déprimée, mais toujours moins de deux fois aussi large qu'épaisse, de couleur blanc pur en terre et d'un blanc crème dans la partie hors de terre; feuillage découpé, assez léger, peu abondant, d'un vert franc. Plante demi-hâtive, de forme très nette et ne donnant jamais de très grosses racines.

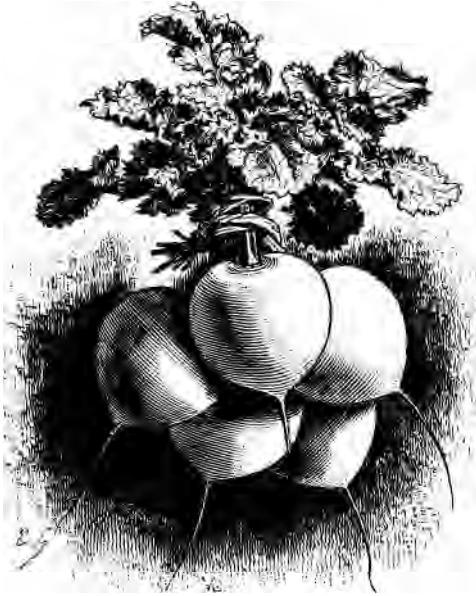
C'est un navet franchement potager et non une race de grande culture. Comme l'indique son nom, il nous vient d'un pays renommé pour la perfection de ses cultures maraîchères.

NAVET BLANC ROND D'ÉPERNAY.

NOM ÉTRANGER : ANGL. White round Epernay turnip.

Jolie variété à racine ronde ou légèrement en toupie, d'un blanc mat, et se rapprochant assez par sa forme (lu N. rond des Vertus ou de Croissy et du N. blanc rond de Jersey; chair bien blanche, ferme et sucrée; feuillage peu abondant, large et découpé.

Au mérite de la grande précocité, le N. blanc rond d'Épernay ajoute celui d'être d'une excellente conservation. L'ensemble de ces qualités le rendent tout particulièrement recommandable pour la culture maraîchère.



Navet blanc rond d'Épernay.
Réd. au cinquième.



Navet écarlate du Kashmir.
Réd. au cinquième.

NAVET BLANC GLOBE A COLLET VIOLET.

SYNONYME : Navet toupie de Péronne.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple top white globe turnip. — ALL. Weisse kugelrunde violettköpfige Rübe.

Racine grosse, bien sphérique, blanche dans la partie enterrée, rouge violacé vif dans la partie hors terre, c'est-à-dire sur la moitié de la racine; feuillage très large, peu découpé, vert foncé, se teintant de brun en hiver.

Cette variété, tout en étant d'une qualité potagère très suffisante, donne de forts rendements et se recommande pour la grande culture.

NAVET ÉCARLATE DU KASHMYR.

SYNONYMES : Navet plat écarlate à courte feuille, Congoulou.

Racine arrondie, déprimée, et même légèrement concave en dessous, bien lisse et d'un beau rouge vif qui la fait ressembler à un radis plutôt qu'à un navet; chair blanche de bonne qualité et se conservant bien; feuillage petit, très découpé, vert foncé et luisant.

Cette race est originaire du Kashmir et a été introduite par M. Pailleux. Sa couleur particulière semble être son principal mérite.

NAVET NOIR ROND OU PLAT.

NOMS ÉTR. : ANGL. Chirk castle black stone turnip. — ALL. Schwarze plattrunde Rübe.

Racine arrondie, déprimée, d'un diamètre à peu près double de l'épaisseur, atteignant facilement de 0^m 10 à 0^m 12 de longueur transversale sur 0^m 05 à 0^m 06 mesurés dans l'axe de la racine; presque complètement enterrée. Peau d'un noir assez intense ou d'un gris très foncé, unie. Chair blanche, ferme, serrée, demi-sèche, sucrée et (le très bon goût. Feuillage lyre, très léger, demi-étalé, d'un vert intense.

Cette variété est hâtive et d'une qualité remarquable; son aspect se rapproche d'une façon étonnante de celui du Radis noir rond.

Les variations sensibles que ce navet présente assez souvent dans sa forme tiennent surtout au degré de développement qu'on lui laisse atteindre. La racine cesse promptement de s'allonger et, suivant qu'elle grossit ensuite plus ou moins, elle reste presque sphérique, ou devient déprimée et même presque plate.



Navet noir rond ou plat.
Réd. au cinquième.



Navet jaune (le Montmagny).
Réd. au cinquième

NAVET JAUNE DE MONTMAGNY.

Très belle racine déprimée, à demi enterrée, jaune foncé clans la partie en terre, d'un rouge violacé foncé à la partie supérieure, atteignant facilement 0^m 12 à 0^m de diamètre sur 0^m 07 à 0^m 08 d'épaisseur. Chair jaune, assez ferme, tendre et de très bonne qualité. Feuillage moyen, lyre, vert foncé, généralement étalé et presque appliqué sur le sol.

Malgré la prévention mal fondée qui existe à Paris contre les variétés à chair jaune, cette belle variété est très estimée et recherchée aux environs de Paris et même en Angleterre. Elle est productive, demi-hâtive, et de bonne conservation. Le contraste très marqué de la partie jaune et de la partie rouge de la racine lui donne un aspect bien caractéristique et très agréable.

La beauté de cette race et sa précocité doivent la faire rechercher, ainsi que la qualité tout à l'ait supérieure de sa chair : c'est un des plus agréables au goût de tous les navets potagers, surtout quand il est pris encore jeune, un peu avant d'avoir atteint tout son développement.

NAVET JAUNE DE HOLLANDE.SYNONYME : Navet jaune de **Wilhelmsbourg**.Noms ÉTRANGERS : ANGL. Yellow round Dutch turnip, Yellow stone T. — ALL. Gelbe frühe plattrunde Holländische Rübe. — HOLL. **Hollandsche** platte gele rapen.

Racine déprimée, mais cependant relativement épaisse. Cette variété pourrait passer pour intermédiaire entre les navets ronds et les plats : son grand diamètre ne dépasse guère 0^m08 à 0^m10, tandis qu'elle mesure jusqu'à 0^m06 ou 0^m07 dans l'axe de la racine; peau jaune, unie dans la partie enterrée, d'un vert franc hors de terre. Chair jaune, tendre, sucrée. Feuillage moyen, demi-dressé, d'un vert f rane. — Le N. de Hollande est demi-tardif et se conserve bien ; c'est une des meilleures variétés potagères.



Navet jaune *de* Hollande.
Réd. au cinquième.



Navet jaune de Finlande.
Réd. au cinquième.



Navet jaune de Malte.
Réd. au cinquième.

NAVET JAUNE DE MALTENOMS ÉTRANGERS : ANGL. **Yellow** Malta turnip, Golden Maltese T.
ALL. Gelbe frühe platte Malta Rübe.

Racine très déprimée, aplatie, mesurant 0^m04 à 0^m05 dans l'axe de la racine, sur 0^m10 à 0^m12 dans son grand diamètre; peau et chair jaune pâle; collet vert très marqué. Feuillage assez menu et léger, lyre, découpé, d'un vert foncé.

Le N. jaune de Malte 'est une bonne variété demi-hâtive, mais le goût en est quelquefois un peu fort. C'est la variété la plus franchement plate de tous les navets à chair jaune; elle correspond, parmi eux, aux navets plats hâtifs, blanc et rouge, dans les races à chair blanche.

NAVET JAUNE DE FINLANDE.SYN.: Navet de **Petrowski**.Noms ÉTRANGERS : ANGL. Yellow Finland turnip. — ALL. **Finländische** gelbe Rübe.

Racine complètement aplatie et même concave en dessous, de telle façon que le pivot qui s'enfonce en terre paraît partir du centre d'une espèce de dépression ou de fossette; elle est au contraire assez renflée et pour ainsi dire conique en dessus. Les dimensions de la racine ne dépassent pas habituellement 0^m08 à 0^m10 de diamètre sur 0^m04 ou 0^m05 d'épaisseur. Peau très lisse, d'un beau jaune d'or, ainsi que la chair. Feuillage très court, peu découpé, quelquefois tout à fait entier dans les races importées directement de Finlande.

Le N. jaune de Finlande est extrêmement rustique, assez hâtif, et convient bien pour les semis d'arrière-saison. Quand les racines sont jeunes, la chair en est fine et de saveur très agréable ; plus tard elle prend un goût d'amertume un peu fort.

NAVET JAUNE BOULE D'OR.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Robertson's Golden ball *or* Orange Jelly turnip.

ALL. **Goldkugel** Rübe.

Racine complètement sphérique quand elle n'est pas très développée, mais s'aplatissant légèrement quand elle atteint toute sa grosseur. Elle mesure de 0^m 10 à 0^m 12 de diamètre en tous sens. La peau est très lisse *et* complètement jaune, ainsi que la chair, qui est un peu molle et d'un goût lin, mais légèrement amer. Feuillage moyen, assez ample, Ivre.

Le N. jaune Boule d'or est très estimé dans certains pays; il paraît cependant plus remarquable par sa beauté que par sa qualité. C'est une variété demi-hâtive.



Navet jaune Boule d'or.

Red. au cinquième.

Nous croyons devoir citer encore les variétés suivantes plus généralement cultivées pour la nourriture des bestiaux, mais qui peuvent aussi fournir un légume de bonne qualité, si l'on a soin de consommer leurs racines avant qu'elles aient atteint trop de développement :

NAVET TURNEP.

SYNONYMES : Rabioule, Grosse rave, Navet blanc de Hollande, Navet cœur-de-bœuf, Boulette de Champagne, Ribouille.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early stone *or* Stubble green top turnip, White Dutch T.

ALL. Weisse platte Stoppel-Turnip **Rübe**, Weisse frühe platte **Holländische R.**

HOLL. Witte **Meirapen**.

Racine un peu en toupie, légèrement déprimée, blanche, excepté dans la partie hors de terre, qui est ordinairement teintée de vert, longue de 0^m 08 à 0^m 09 dans l'axe de la racine, et en mesurant 0^m 12 dans son plus grand diamètre, lorsqu'elle est bien développée; collet large. Chair blanche, tendre, sucrée, un peu molle. Feuilles fortes et grandes, dressées, amples, peu découpées.

Maturité assez hâtive.

Le Navet **turnep** est le plus souvent cultivé comme plante fourragère ; on en fait rarement usage comme légume, bien que, pris jeune et encore tendre, il soit de bonne qualité.



Navet **turnep**.

Red. au cinquième.

NAVET BLANC GLOBE A FEUILLE ENTIÈRE.

NOM ÉTRANGER : ANGL. White globe *strapleaved* or Pomeranian turnip.

Racine régulièrement sphérique, à peau très lisse et d'un blanc uni, marquée seulement de quelques cicatrices autour du collet, à l'endroit qu'ont occupé les premières feuilles. Chair blanche, ferme, serrée. Feuilles dressées, entières, de forme ovale très allongée, dentées sur les bords, d'un vert assez pale ou blond ; le collet est bien fin et bien pincé.

Un des caractères de cette variété, c'est la promptitude avec laquelle la racine tourne et prend la forme sphérique; parvenue à toute sa grosseur, elle peut mesurer de 0^m12 à 0^m15 de diamètre. Ce navet a été obtenu il y a une vingtaine d'années en Anjou; c'est surtout une race de grande culture.



Navet de Norfolk.
Réd. au cinquième.



Navet blanc globe à feuille entière.
Réd. au cinquième.

NAVET DE NORFOLK BLANC.

SYNONYME : Navet globe de Poméranie.

NOMS ÉTR. : ANGL. Large white globe Norfolk turnip, Cornish white T., Mammoth T.

Hacine sphérique ou très légèrement déprimée, d'un blanc pur, atteignant, quand elle est bien venue, 0^m 15 à 0^m18 de diamètre, sur une épaisseur de 0^m12 à 0^m14 dans l'axe de la racine. Chair blanche, tendre, un peu aqueuse. Feuillage très grand, dressé ou demi-dressé, à fortes côtes.

Le N. de Norfolk blanc est une variété très tardive et exclusivement agricole.

Il en existe une sous-variété dont la racine est colorée de vert dans la portion hors de terre : *N. de Norfolk à collet vert* (ANGL. *Green-top Norfolk T.*); et une autre oit cette même partie est violet rougeâtre : *N. de Norfolk a collet rouge* (ANGL. *Red-top Norfolk T., Lincolnshire white globe T.*; (AM.) *Purple top Mammoth* or *improved gray stone T.*). — Toutes deux diffèrent à peine du N. de Norfolk blanc par les dimensions de la racine et par le genre de culture qu'elles demandent.

Ces trois variétés doivent être semées de très bonne heure pour arriver à leur développement complet; elles ne réussissent bien, par conséquent, que dans les climats un peu frais où l'été n'amène pas de grandes sécheresses.

Rien en effet n'est plus contraire aux navets que les temps chauds et secs, pendant lesquels l'activité des insectes nuisibles et leurs ravages redoublent d'intensité, en même temps que la végétation est pour ainsi dire suspendue. Il ne se forme pas alors de nouvelles feuilles, et celles qui existent sont criblées de trous et presque détruites par les *attises*, au grand détriment de l'accroissement des racines.

NAVET D'AUVERGNE NATIF .

SYNONYMES : Rave d'Auvergne hâtive, Rabbitrouille.

Racine très déprimée, de 0^m04 à 0^m05 d'épaisseur, et pouvant atteindre aisément de 0^m15 à 0^m18 de diamètre ; peau très lisse, colorée de rouge violacé assez pâle dans toute la partie hors de terre. Chair blanche, assez molle et aqueuse. Grand feuillage découpé, ample et abondant.

Cette variété est très productive, elle réussit surtout dans les terrains granitiques ou schisteux. On la cultive bien plutôt comme racine fourragère que comme légume.

Les races locales de Rave d'Auvergne sont fort nombreuses et ne rentrent pas toujours bien exactement dans le classement en hâtives et tardives, témoin la belle *race de Lezoux*, tout à fait plate en dessous comme eu dessus, trois fois aussi large qu'épaisse, et atteignant les dimensions d'un bérêt de Basque, dont elle rappelle également la forme :

On peut dire de cette rave qu'elle est *hâtive* en ce sens qu'elle se forme rapidement, et *tardive* aussi en ce qu'il lui faut longtemps pour parvenir à son développement complet.



„f j

Navet Rave d'Auvergne.
Réd. au cinquième.

NAVET D'AUVERGNE TARDIF.

SYNONYMES : Rave d'Auvergne tardive, Rave de la Limagne.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Late Mammoth Auvergne (flat red top) turnip.

Racine aux deux tiers enterrée, en forme de toupie, mais passablement déprimée, mesurant 0.08 à 0^m10 dans l'axe de la racine, sur 0^m15 environ de diamètre. La partie hors de terre est colorée de violet rougeâtre ou bronzé assez foncé. Feuillage ample, vigoureux, plus touffu et plus foncé que celui de la variété hâtive.

Cette variété, plus encore que la précédente, est surtout une plante de grande culture, très rarement employée comme légume en dehors de son pays d'origine.

Le plateau central de la France jouit, à cause de son altitude, d'un climat très favorable à la culture des navets de grandes dimensions. On y trouve la Rave d'Auvergne et la Rave du Limousin, les deux plus volumineuses variétés de navets qui soient cultivées en France.

La *Rave d'Ayres*, cultivée dans les départements du Tarn et de Tarn-et-Garonne, nous paraît être absolument identique à la R. d'Auvergne tardive.

NAVET DU LIMOUSIN.

SYNONYME : Bave du Limousin.

Racine arrondie ou un peu en toupie quand elle est jeune ou mal développée;



Navet Rave du Limousin.
Réd. au cinquième.

très grosse, large et un peu déprimée quand elle a acquis tout son développement. Il n'est pas rare, dans ce cas, qu'elle mesure 0m15 au moins dans l'axe de la racine, sur 0m25 dans son plus grand diamètre. Peau lisse, complètement blanche. Chair blanche, peu sucrée. Très grand feuillage.

La Rave du Limousin n'est en usage que dans la grande culture; comme elle est très tardive, elle convient surtout aux climats frais et humides, où le semis peut s'en faire dès Juin.

C'est le plus volumineux et le plus productif des navets cultivés en France.

Nous citerons encore, parmi les Navets de toutes formes que l'on rencontre dans les cultures, les variétés suivantes :

N. de Chantenay hâtif. — Ce navet présente de grandes analogies avec le N. noir rond ou plat; il a comme lui la racine passablement déprimée, mais il est moins coloré et plutôt gris que noir.

N. de Clairfontaine. — Racine fusiforme, droite, lisse, d'un blanc grisâtre, sortant légèrement de terre; chair blanche et tendre. Variété qui convient bien à la culture en terre ordinaire, étant moins délicate et moins exigeante que le N. des Vertus.

N. gris de Luc. — Petit navet sec, à racine allongée, passablement voisin du N. de Freneuse, mais un peu plus rugueux et grisâtre à la surface.

N. gris plat de Russie. — Racine passablement aplatie, d'un bon tiers plus large qu'épaisse, à écorce gris de fer, sillonnée de lignes transversales blanchâtres. Variété rustique, mais sans avantage sur le N. noir rond.

N. jaune d'Écosse. — Variété hâtive, assez voisine du N. jaune de Hollande, mais un peu plus pâle et quelquefois teintée de vert au collet. Racine très nette, presque complètement enterrée; chair jaune pâle, tendre, assez peu serrée, sucrée.

N. jaune long de Bortsfeld. — Il se rapproche beaucoup du N. jaune long ordinaire et n'en diffère que par sa forme plus effilée et par son collet moins enterré, de couleur verdâtre. La qualité en est bonne et il se conserve bien.

N. long de Briollay. — Originaire de l'Anjou, il se rapproche passablement du N. gros long d'Alsace, mais il est un peu moins volumineux, plus court, relativement plus renflé et plus enterré. Il est aussi de meilleure qualité et convient mieux pour la consommation. — C'est un vrai légume et non pas un navet fourrager, bien qu'on l'emploie quelquefois, comme tous les navets devenus gros, à la nourriture des animaux.

N. de Malteau. — Racine allongée, longuement ovoïde, plus courte et plus renflée que celle du N. de Freneuse, dont il se rapproche par son feuillage et par la consistance de sa chair, qui est très sèche et ferme. C'est une bonne variété encore assez cultivée aux environs de Paris.

N. de Munich, rouge plat de Mai (ALL. *Münchener Treib-Rübe*). — Variété remarquablement hâtive, se rapprochant beaucoup par la forme de sa racine des Navets rouge plat hâtif ordinaire et rouge plat hâtif à feuille entière, mais s'en distinguant par la nuance plus foncée et presque franchement violette de la partie hors terre.

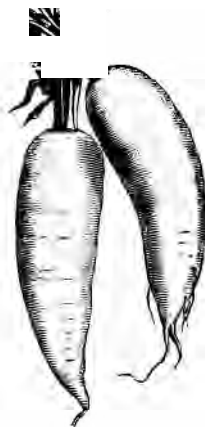
Navet Rave de Cruzy. — Race extrêmement distincte. C'est le seul navet à chair sèche et à racine tout à fait aplatie. L'écorce en est d'un blanc un peu grisâtre; la racine presque deux fois aussi large qu'épaisse; toutefois la forme en est souvent irrégulière.



N. rond sec à collet vert.
Réd. au cinquième.



N. de Munich,
rouge plat de Mai.
Réd. au cinquième.



N. long de Briollay.
Réd. au cinquième.

N. rond sec à collet vert. — Racine globuleuse, légèrement déprimée, ressemblant assez au *N. rond* des Vertus ou de Croissy, mais caractérisée par la teinte verte de son collet et sa chair ferme et sèche comme celle du *N. de Freneuse*. Le feuillage eu est profondément lobé, demi-étalé sur terre et d'un vert clair. Race demi-hâtive et de bonne conservation.

N. rouge écarlate de Gratscheff. — Racine à peu près de même forme que celle du *N. jaune* de Finlande, un peu plus grosse cependant et plus plate en dessous, colorée de violet vif.

N. rouge de Nancy (SYN. : *N. à collet rose de Nancy*). — Jolie variété du *N. rouge plat hâtif*, remarquable par sa précocité, la régularité de sa forme et la coloration très intense de la partie supérieure de sa racine. Il diffère à peine du *N. de Munich*, qui lui est encore supérieur en précocité.

N. des Sablons. — Racine ovoïde, d'un tiers plus longue que large, se rapprochant passablement par tous ses caractères, excepté par sa forme, du *N. rond* de Croissy. Chair blanche, serrée, sucrée et demi-sèche.

N. de Saulieu (SYN. : *N. d'Alligny*). — Racine fusiforme, ressemblant à celle d'une carotte demi-longue pointue, quatre fois aussi longue que large; à peau grise, un peu rugueuse; à chair ferme, sèche, sucrée, légèrement jaunâtre.

N. Scaribritsch. — Racine déprimée, nette et régulière, d'un quart plus largo qu'épaisse; à collet fin, coloré de vert, le reste de la racine jaune. Chair blanc jaunâtre, tendre, serrée et sucrée; feuillage bien blond.

N. de Schaarbeck. — On cultive aux environs de Bruxelles cette variété, qui y est fort appréciée. C'est un navet blanc plat à collet vert, précoce et de petit volume, à chair fine et d'excellente qualité.

N. de six semaines à collet vert (ANGL. *Green-top six weeks turnip*). — Racine déprimée, d'un bon tiers plus large qu'épaisse, pouvant devenir assez volumineuse, blanche dans la partie enterrée, verte au collet. Chair blanche, tendre, sucrée, assez serrée. Maturité hâtive.

N. violet de Petrosowodsk. — Variété violette du N. de Finlande, de même forme, ayant comme lui une dépression assez marquée à la partie inférieure de la racine, autour du pivot. Les feuilles sont quelquefois *lyrées*, quelquefois entières.

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES :

N. d'Aberdeen jaune à collet vert (SYN. : *N. jaune d'Altringham*, *N. jaune à collet vert Bullock*). (ANGL. *Scotch yellow turnip*, *Aberdeen yellow T.*, *Early yellow field T.*, *Illeginbotham's yellow T.*) — Racine sphérique ou légèrement déprimée, jaune et colorée de vert dans le tiers supérieur qui s'élève hors de terre, mesurant 0^m 12 ou 0^m 13 d'épaisseur, quand elle est bien venue. Chair jaune pâle, assez ferme. Feuilles grandes, demi-dressées, lisses et d'un beau vert foncé.

N. d'Aberdeen jaune à collet rouge (SYN. : *N. à collet violet Bullock*). (ANGL. *Border Imperial turnip*, *Tweeddale's improved T.*, *Eclipse purple top T.*, *Purple top Scotch T.*) — Paraît n'être qu'une sous-variété du N. d'Aberdeen jaune à collet vert, dont elle ne diffère que par la couleur violacée du collet.

Hybrid Wolton turnip. — Racine à peu près exactement sphérique, quelquefois un peu piriforme, complètement blanche dans la partie enterrée, et rouge au-dessus. Chair blanche, tendre, de saveur douce; feuilles amples. Maturité demi-hâtive.

Large amber globe T. — Presque rond ou le plus souvent en forme de toupie; jaune pâle, à collet vert; feuilles entières, longues et blondes. Chair pâle, sucrée. Cette variété est estimée aux États-Unis.

White egg T. — Racine de forme ovoïde, d'environ un tiers plus longue que large; peau très blanche et très lisse; chair blanche, ferme. Cette variété est très estimée aux États-Unis, où elle est apportée en grande quantité sur les marchés.

Yellow globe T. — Variété assez voisine du N. jaune de Hollande, de couleur un peu plus pâle et de forme plus sphérique.

Yellow Tankard T. — Variété anglaise à racine allongée, fusiforme, à peu près deux fois aussi longue que large, d'un jaune pâle, sauf au collet, qui est légèrement hors de terre et de couleur verdâtre. Chair jaune pâle, serrée, de saveur douce. Maturité hâtive.

NIGELLE AROMATIQUE, CUMIN NOIR, ÉPICERIE, GITH, GRAINE NOIRE, NIELLE, QUATRE-ÉPICES, SENONGE, TOUTE-ÉPICE (*Nigelle sativa* L.). (ANGL. *Black cumin*, *Fennelflower C.*; ALL. *Schwarz-Kümmel*, *Böhm*; FL AM. et HOLL. *Narduszaad*; ESP. *Neguilla*; RUSSE *Tchernouïcheka*; POL. *Czarnuszka*). — Faim. des *Renonculacées*.



Nigelle aromatique
Fleur et capsule, demi-grandeur.

Plante annuelle dressée, à tige raide, un peu velue, ramifiée; feuilles très profondément divisées en lanières linéaires, d'un vert grisâtre; fleurs terminales d'un bleu pâle ou grisâtre, faisant place à des capsules à cinq dents, remplies de graines presque triangulaires, à surface chagrinée, noires, d'un goût aromatique assez relevé.

Il en existe une variété à graine jaunâtre, complètement semblable au type par tous ses autres caractères.

La Nigelle aromatique se sème au printemps, en Avril ou Mai, de préférence dans une terre légère et chaude. La graine mûrit vers le mois d'Août, sans que la plante ait exigé aucun soin d'entretien.

On emploie la graine mûre comme condiment ou assaisonnement dans diverses préparations culinaires, sous la dénomination de « quatre-épices ».

Eu Allemagne, le nom de *Schwarz-Kummel* s'applique aussi à la graine de la Nigelle de Damas à fleur simple.