

OGNON

Allium Cepa L.

Film. des *Liliacées*.

SYNONYMES : Oignon, Ognon des cuisines.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Onion. — ALL. Zwiebel. — FLAM. Ajuin. — HOLL. Uijen.
 DAN. Rødløg. — SUE°. Lök. — ITAL. Cipolla. — ESP. Cebolla. — PORT. Cebola.
 RUSSE Louke obyknavenny. — POL. Cebula. — JAP. Tamané.

Asie centrale ou occidentale. — *Bisannuel, parfois vivace.* — Le pays d'origine de l'Oignon n'est pas connu d'une façon absolument certaine ; cependant, il y a quelques années, M. Regel fils a récolté au sud de Kouldja, en Dzungarie, une plante qui paraît bien être l'*Allium Cepa* à l'état spontané. On croit aussi que l'Oignon sauvage a été trouvé dans l'Himalaya.

Tige nulle ou plutôt réduite à un plateau qui donne naissance, inférieurement, à des racines nombreuses, blanches, épaisses et simples, et supérieurement à des feuilles dont la base charnue, renflée et embrassante, constitue un bulbe. La forme, la couleur et les dimensions de ce bulbe présentent de grandes différences suivant les variétés. La portion libre des feuilles est allongée, fistuleuse, et se termine en pointe; les hampes florales qui dépassent de beaucoup les feuilles, sont dressées, creuses et **fortement** renflées vers le tiers inférieur de leur longueur. Les fleurs, blanches ou violacées, sont portées chacune sur un pédicelle tris délié ; leur agglomération forme au sommet de chaque hampe florale une tête arrondie et très fournie. — Quelquefois, en place de fleurs, les hampes florales portent des bulbilles : cet accident, auquel sont sujettes toutes les variétés d'ognons, mais qui ne s'observe que très rarement, se produit, au contraire, d'une façon constante dans l'*Oignon Rocambole* appelé aussi *Oignon bulbifère*. — Aux fleurs succèdent des capsules **obtusément** triangulaires, remplies de graines noires, anguleuses et aplaties. Ces graines sont au nombre d'environ 250 dans un gramme, et pèsent à peu près 500 grammes par litre ; leur durée germinative fort limitée n'est ordinairement que de deux années.

En général, la plante, après avoir grené, périt entièrement ; cependant, on trouve quelquefois des caïeux sur des ognons qui ont porté graine : la plante, dans ce cas, peut être considérée comme vivace. Cette qualité ne peut être refusée à l'*Oignon patate*, variété qui ne donne pas de graines et qui ne se multiplie que par le fractionnement de ses bulbes.

L'Oignon est un des légumes dont l'usage et la culture remontent à l'époque la plus reculée. L'odeur et la saveur prononcée de toutes ses parties ont dû le faire rechercher de bonne heure comme assaisonnement, et la facilité de sa culture est cause que l'homme l'a transporté avec lui dans les climats les plus divers. De là sont résultées des variations successives très nombreuses, dont les plus intéressantes ont été fixées et constituent les variétés actuellement cultivées.

CULTURE. — L'Oignon, considéré seulement au point de vue de la production des bulbes destinés à la consommation, se cultive généralement comme plante annuelle, soit estivale, soit automnale :

La *culture estivale* est celle qui consiste à semer les graines d'Oignons de couleur au printemps pour récolter les bulbes à la fin de l'été ou en automne ; tout le développement de la plante se produit alors dans le cours d'un seul été : c'est le mode de culture qui est

généralement employé dans le centre et dans le nord de la France, là où l'Oignon est produit en quantités importantes et, pour ainsi dire, en grande culture.

Le semis se fait dès la fin de Février ou dans le courant de Mars en bonne terre fraîche, mais saine, bien fumée et bien pulvérisée à la surface, tout en étant un peu ferme et plombée. On sème, soit à la volée, à raison de 250 à 300 grammes à l'are, soit en lignes espacées de 0^m 15 à 0^m 25, ce qui réduit à 150 ou 200 grammes la quantité de graines à employer par are. La graine doit être peu enterrée ou, plus simplement, recouverte à la pointe de la fourche. Quand la levée est complète et que le plant est assez apparent, on éclaircit plus ou moins, selon le volume des variétés. Dans le cours de la végétation, on entretient le terrain aussi propre que possible par des sarclages et binages répétés, et l'on n'a plus qu'à attendre la maturité des oignons. Les arrosages ne sont indispensables que dans le cas de sécheresse exceptionnelle ; mais, dans le Midi, on est obligé de pratiquer quelques irrigations, que l'on supprime complètement quinze jours à trois semaines avant la maturité des bulbes. Pour hâter la maturation, on tord ou on couche les tiges sur le sol à l'aide d'un râteau. En plein champ, on obtient le même résultat en faisant passer un rouleau léger ou un tonneau vide. Dans les sols compacts, il est prudent, lorsque l'été est pluvieux, de déchausser superficiellement les bulbes pour empêcher la pourriture.

On récolte quand les feuilles sont fanées, généralement à la fin de Juin ou en Juillet dans le Midi ; en Août-Septembre sous le climat de Paris. On conserve les oignons pendant l'hiver, au sec, à l'abri de la gelée.

Dans les jardins, on sème souvent en pépinière, à raison de 500 à 900 grammes à l'are, en recouvrant le semis de 0^m 02 de terre légère ou de terreau. Le plant est levé quand il a atteint 0^m 15 à 0^m 20, et on le repique en place après avoir coupé l'extrémité des racines et des feuilles. Après ce repiquage, qui se fait au doigt ou au plantoir, on bome les plants, opération consistant à presser la terre contre les racines au moyen du plantoir et à arroser légèrement, pour faciliter la reprise.

La culture automnale est celle dans laquelle la végétation des oignons se partage entre deux saisons : elle est pratiquée le plus généralement dans les climats où l'hiver est doux, comme dans l'ouest de la France et dans le Midi, où l'on cultive surtout des races locales, comme l'*O. rouge pâle de Niort*, l'*O. de Lescure*, l'*O. rouge rond de Toulouse*. On sème alors en pépinière à raison de 500 à 600 grammes à l'are, depuis le mois d'Août jusqu'au mois d'Octobre, et l'on obtient du plant qu'on met en place, soit dès l'automne même, soit à la fin de l'hiver, en espaçant de 0^m 10 ou 0^m 15 sur des lignes tracées au même écartement. Cette méthode de culture n'a pas la simplicité du semis en place, mais elle permet d'obtenir des produits plus beaux et plus précoces ; elle est généralement pratiquée, comme nous l'avons dit, dans les pays méridionaux, et c'est par elle que sont obtenus ces énormes oignons d'Espagne, d'Italie ou d'Afrique qui sont apportés l'hiver sur nos marchés.

A Paris, c'est en général l'*O. blanc hâtif* et surtout l'*O. blanc très hâtif de Vaugirard* que l'on sème d'automne, ce dernier étant considéré par les maraîchers comme le plus hâtif et le plus rustique. On sème en Août et Septembre en pépinière ; on repique généralement en Octobre en place, à 0^m 05 ou 0^m 06 d'écartement, en raccourcissant les racines et les feuilles ; on abrite légèrement pendant l'hiver dans les cas de très fortes gelées, et l'on obtient ainsi des bulbes propres à la consommation dès le mois de Mai.-- Avec les variétés extra-hâtives, comme l'*O. de Barletta* et l'*O. blanc de la Reine*, on en aurait sans nul doute dès le mois d'Avril.

Si, à la suite d'un hiver trop rigoureux et de faux dégels, les oignons semés à l'automne se trouvaient détruits, on aurait recours à la pépinière déjà éclaircie par la plantation automnale et conservée en vue des remplacements éventuels. Dès le mois de Février, on procéderait alors aux remplacements, en prenant dans cette pépinière les plants nécessaires à la replantation partielle ou à la reconstitution totale de la plantation. C'est ordinairement l'*O. blanc hâtif de Paris* que l'on emploie pour le repiquage du printemps. Dans les sols compacts ou humides, où les oignons sont exposés à pourrir, il est même préférable d'attendre le printemps pour repiquer en place.

Si la totalité des plants se trouvait détruite par l'hiver, on ferait en Février-Mars un nouveau semis en place, à la volée, très clair, en planches terreautées et plombées en choisissant pour ce semis tardif les variétés les plus hâtives, comme l'*O. extra-hâtif de Barletta*, l'*O.*

très hâtif de la Reine, l'O. très hâtif de Nocera. Les soins d'entretien sont les mêmes que ceux à donner aux oignons de couleur.

L'Oignon ne supporte pas le forçage : il s'emporte en feuilles, ne tourne pas et fond facilement. Toutefois, quelques maraîchers sèment en Janvier-Février sous châssis et sur couche sourde qu'ils entretiennent au moyen de réchauds de fumier et renouvellent au besoin ; ils repiquent le plant en place, en Mars, pour récolter en Avril-Mai.

En général, les oignons blancs sont d'une conservation limitée et ne se consomment qu'à l'état frais, d'Avril en Juin-Juillet, pour céder ensuite la place aux oignons de couleur.

Quelquefois la culture de l'Oignon est tout à fait bisannuelle, c'est-à-dire qu'elle remplit deux années presque entières ; dans ce cas, la végétation subit un temps d'arrêt, et l'on se sert pour la replantation, non point de jeunes plants herbacés, mais de petits oignons obtenus l'année précédente au moyen d'un semis très serré fait au printemps et traité, à l'éclaircissage près, comme il a été dit à propos de la culture estivale. Ces petits oignons, d'un volume égal à celui d'une noisette, se conservent assez facilement pendant l'hiver, et, mis en terre au printemps, grossissent rapidement et donnent en quelques mois des bulbes aussi beaux que ceux qu'on obtient de plants enracinés.

Bien qu'on puisse obtenir ces petits oignons avec toutes les variétés d'oignons de couleur, cette méthode de culture est plus généralement adoptée, surtout dans l'est de la France, pour une espèce d'oignon jaune dont les petits bulbes font, sous le nom d'Oignons de Mulhouse, l'objet d'un commerce assez important. Quand cette variété a pris tout son développement, il est très difficile de la distinguer de l'O. jaune de Cambrai. — L'O. jaune des Vertus peut être employé également au même usage.

ENGRAIS. — L'Oignon est avide d'acide phosphorique et de potasse; les fumures azotées un peu fortes lui sont plutôt nuisibles. De même, le fumier frais n'est pas à recommander, car il est souvent une cause de pourriture des bulbes. Il est donc préférable de réserver à cette culture des terres fumées l'année précédente et d'incorporer à la couche arable la fumure minérale suivante :

Nitrate de soude	2 à 2 kil. 500	} par are.
Phosphate de potasse	4 kil.	

Ce dernier sel peut être remplacé en grande culture par :

Superphosphate de chaut	2 kil. 500	} par are.
Sulfate de potasse	kil. 500	

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. - L'*Anthomye de Pognon* (*Anthomya Phorbia ceparum*) fait à certains moments des ravages assez considérables dans les cultures d'Oignon. C'est une mouche qui ressemble beaucoup à la mouche commune; ses larves s'introduisent dans les bulbes et les dévorent jusqu'au coeur. Le meilleur procédé pour éviter la propagation des insectes est d'arracher et de brûler les plants atteints dès qu'on s'aperçoit du mal. Le même traitement est applicable à la *Teigne de l'ail* et à la *Mouche de l'échalote* (*Anthomya platura*), qui, quelquefois, s'attaquent aussi à l'Oignon.

Parmi les champignons inférieurs vivant aux dépens de l'Oignon, nous citerons :

Le *Peronospora Schleideni*, qui cause le « mildiou de Pognon » ; les plants atteints ont leurs feuilles couvertes de taches jaunâtres et ne tardent pas à jaunir et à dépérir.

Le *Puccinia porri*, qui détermine la « rouille du poireau », cause aussi parfois l'Oignon. De même, le *Pleospora herbarum*, cause de la « maladie de l'ail », se rencontre parfois sur l'Oignon.

Contre ces diverses affections, on recommande l'emploi des bouillies au sulfate de cuivre.

La *pourriture des bulbes*, qui se déclare surtout dans les terres humides ou ayant reçu du fumier frais, paraît due au *Sclerotinia Libertiana*.

La « graisse » paraît causée par une anguillule (*Tylenchus devastatrix*) ou par une cryptogame (*Botrytis cinerea*). — Lorsque la présence de l'une ou l'autre de ces maladies est constatée dans une culture, il faut arracher, puis brûler les plants atteints, et suspendre pendant plusieurs années la culture de l'Oignon et des autres *Liliacées* dans le sol contaminé.

USAGE. — L'Oignon est un des légumes les plus usités, soit cuit, soit cru ou confit au vinaigre. L'Oignon blanc est particulièrement employé au printemps avec les petits pois.

OGNON BLANC PETIT EXTRA-HATIF DE BARLETTA.

SYNONYME : Ognon blanc de Mars.

NOM ÉTRANGER : ITAL. *Cipolla marzaiuola*.

Petite race extrêmement prompte à tourner et devançant toutes les autres variétés, même la suivante. Semée au printemps, il lui faut à peine deux mois pour commencer à tourner et pour donner de petits bulbes bons à confire au vinaigre et même à employer en cuisine.

Les bulbes sont blancs, petits et rappellent assez bien la forme de l'O. blanc gros, ayant comme lui leur plus grande largeur au-dessus de la partie médiane et se resserrant moins vite vers le plateau qui porte les racines que vers le collet où s'attachent les feuilles.



Ognon blanc très hâtif de la Heine.
Réd. au tiers.



Ognon blanc petit extra-hâtif de Barletta.
Réd. au tiers.

OGNON BLANC TRES HÂTIF DE LA REINE.

SYNONYMES : Ognon petit de Portici, O. de Biron, O. Merveille, O. de Monplaisir.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White very early Queen onion. — ITAL. *Cipolla maggiuola*.

Bulbe petit, très déprimé, d'un blanc argenté, de 0m03 à 0m04 de diamètre sur 0m015 à 0m02 d'épaisseur; à collet fin, devenant promptement vert si l'on cherche à le conserver; feuilles très courtes, d'un vert foncé et légèrement glauques, au nombre de trois ou quatre, ou de cinq au plus quand le bulbe est complètement formé.

Il n'est pas extrêmement rare de voir dans les semis faits au printemps, des bulbes se former et devenir gros comme des noix, puis mûrir sans que la plante ait développé plus de deux feuilles.

Cette jolie petite variété est d'une extrême précocité : semée au mois de Mars, elle commence déjà à tourner ses bulbes dans le courant de Mai; mais, par contre, elle ne se conserve pas bien.

OGNON BLANC TRÈS HATIF DE NOCERA.

SYNONYME : Ognon de Florence.

NOMS ÉTR.: ANGL. Very early white Nocera onion. — ALL. Früheste Nocera Zwiebel.

Cette variété pourrait bien ne pas être autre chose que la précédente, devenue plus grosse et un peu moins hâtive par l'effet de la culture prolongée dans un climat moins chaud que celui de son pays d'origine ; elle est assez sujette à dégénérer et à grossir davantage.

Bulbe blanc argenté, déprimé, quelquefois marqué de veines verdâtres, plus large et relativement plus aplati que celui de l'O. blanc très hâtif de la Reine, le diamètre mesurant de 0m05 à 0m08 sur 0m02 à 0m025 d'épaisseur; collet lin; feuillage peu abondant, très petit, d'un vert foncé.

Un caractère remarquable et assez constant de cette variété, c'est que, malgré tous les soins minutieux qu'on peut apporter au choix des portegraines, il s'y trouve presque toujours une petite proportion de bulbes d'un roux clair ou de couleur chamois.

L'O. blanc de Nocera est très précoce; mais il est cependant devancé de trois semaines au moins par l'O. blanc de Barletta et par l'O. blanc de la Reine. — Comme ces derniers, il se conserve mal.



Oignon blanc très hâtif de Nocera.
Réd. au tiers.



Oignon blanc hâtif de Paris.
Réd. au tiers.

OGNON BLANC HÂTIF DE PARIS.

SYNONYMES : Oignon d'Août, O. blanc deuxième hâtif.

NOMS ÉTR. : ANGL. Paris silverskin onion. — ALL. Silberweisse frühe Pariser Zwiebel.

Bulbe blanc argenté, déprimé, à peu près de même diamètre que l'O. de Nocera, c'est-à-dire variant de 0m05 à 0m08, mais plus épais, et revêtu d'enveloppes plus serrées et plus nombreuses. Le collet est lin; le feuillage, d'un vert assez foncé, légèrement glauque, n'est pas très abondant.

L'O. blanc hâtif de Paris est un peu moins hâtif que l'O. de Nocera, mais il se conserve mieux; néanmoins il est presque toujours employé à l'état frais, et, le plus souvent, avant d'avoir atteint tout son volume.

C'est un des plus recommandables parmi les oignons précoces. Très probablement, il a pour origine première une des races hâtives de l'Italie méridionale : ces races, cultivées sous notre climat, tendent visiblement à devenir identiques à l'O. blanc hâtif de Paris.

OGNON BLANC TRÈS HÂTIF DE VAUGIRARD.

SYNONYME : Oignon blanc très hâtif.

Non ÉTRANGER : ANGL. Hardy white early Vaugirard onion.

Bulbe de même forme que celui de l'O. blanc hâtif de Paris, dont dérive cette variété, mais plus petit; c'est évidemment une sélection faite dans le sens de la précocité. — L'O. de Vaugirard ressemble tellement à l'O. de la Reine par les dimensions de son bulbe et la petitesse de son feuillage, que l'on pourrait presque les confondre; mais, tandis que ce dernier est très sensible au froid, comme toutes les races méridionales, l'O. de Vaugirard supporte sans trop en souffrir les hivers normaux du climat de Paris. Aussi est-il des plus employés pour la culture en pleine terre.

OGNON BLANC HÂTIF DE VALENCE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White Valence *silverskin* onion. — ALL. Silberweisse Valencia platte mittelfrühe Zwiebel.

Bulbe moins large, mais, par contre, plus gros et sensiblement plus épais que celui de l'O. blanc hâtif de Paris, ne dépassant guère 0^m06 à 0^m07 de diamètre sur environ 0^m04 à 0^m05 d'épaisseur; feuillage assez abondant, d'un vert un peu blond. C'est une variété assez hâtive, productive, tendre, mais ne se conservant pas bien.

L'O. blanc hâtif de Valence convient beaucoup mieux pour les provinces du Midi que pour le nord ou l'est de la France, dont le climat trop froid n'est pas favorable à son développement. — Comme origine, il paraît vraisemblablement dériver de l'O. blanc gros, et en être une variété moins volumineuse mais beaucoup plus précoce.



Oignon blanc rond dur de Hollande.

HM. au tiers.



Oignon blanc hâtif de Valence.

Réd. au tiers.

OGNON BLANC ROND DUR DE HOLLANDE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White round hard Dutch onion, White Tennisball onion. — ALL. Runde harte weisse Holländische Zwiebel. — HOLL. *Zilverwitte winter uijen*.

Bulbe d'un blanc mat, moyen, très ferme, à enveloppes épaisses et résistantes, variant ordinairement de 0^m05 à 0^m07 de diamètre sur 0^m03 ou 0^m04 d'épaisseur. Il est moins aplati que les Oignons blancs de Nocera ou de Paris; il est aussi un peu moins hâtif, mais, en revanche, se conserve remarquablement bien, *différant* ainsi des autres variétés de ce groupe. Il peut se comparer, sous ce rapport, aux bonnes variétés d'oignons jaunes ou rouges.

L'O. blanc rond dur de Hollande se distingue nettement des oignons blancs dont nous avons parlé jusqu'ici, par la consistance de ses enveloppes extérieures, qui sont épaisses, dures et résistantes, au lieu d'être fines, fragiles et presque transparentes; il résulte de cette particularité que non seulement cette variété se conserve beaucoup mieux, mais qu'elle ne prend pas, sous l'influence de la lumière, la teinte verte qui dépare souvent les variétés très hâtives d'oignons blancs.

La variété américaine *White Portugal* or *American silverskin onion* est tellement voisine de la précédente, que certaines personnes les considèrent comme identiques; le *White Portugal* O. a cependant, en général, les bulbes un peu moins fermes mais plus gros et plus réguliers que l'O. blanc rond dur de Hollande.

OGNON BLANC GLOBE.

Bulbe blanc argenté, à peu près exactement sphérique, atteignant un diamètre de 0m 06 à 0^m 08 en tous sens, très ferme, à collet fin, et se conservant remarquablement bien; feuillage d'un vert foncé, effilé, assez abondant. La précocité de cet **ognon** est à peu près la même que celle de l'**O.** blanc gros.

OGNON BLANC HATIF DE MAI.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Neapolitan *maggiatola* onion.

Variété plus hâtive et moins volumineuse de l'**O.** blanc gros plat d'Italie. Bulbe déprimé, à tunique extérieure très blanche, ne dépassant pas 0^m 04 à 0^m 05 de diamètre; collet fin; feuillage peu abondant, mais vigoureux et foncé.

Cette variété doit son nom à ce qu'en Italie, elle atteint tout son volume dès le mois de Mai. Sous le climat de Paris, où les semis d'automne seraient presque fatalement détruits par les gelées, elle n'a ses bulbes complètement formés qu'en Juillet-Août.



Oignon blanc gros.
Réd. [au](#) tiers.



Oignon blanc globe.
Réd. [au](#) tiers.

OGNON BLANC GROS.

SYNONYMES : Oignon blanc d'Espagne, O. blanc gros tardif.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White Lisbon large round late onion, Florence onion.

ALL. Lissaboner weisse grosse runde Zwiebel, Weisse dicke runde späte Z., Französische oder Spanische weisse Z.

Bulbe arrondi, plus ou moins déprimé, un peu conique en dessus et en dessous, de forme quelquefois irrégulière, mesurant, quand il est bien venu, de 0m 08 à 0m 10 de diamètre sur environ 0m 06 à 0^m 08 d'épaisseur ; souvent un peu en forme de poire à la partie inférieure; collet assez gros; feuillage abondant et d'un vert blond. La chair n'en est pas très ferme, et, quoique de maturité assez tardive, cette variété ne se conserve pas très bien; elle se forme difficilement sous le climat de Paris.

On l'emploie le plus souvent à l'état frais, même dans le midi de la France, où il est estimé pour sa douceur. En Angleterre, il est cultivé en immenses quantités pour être consommé tout jeune, à peine tourné, lorsque les bulbes n'ont guère plus que la grosseur d'une noix.

Les maraîchers se servent quelquefois de l'**Oignon** blanc gros pour faire de la ciboule : dans ce but, ils sèment dru en Février-Mars et arrachent le plant de Mai en Juin. Les soins d'entretien et d'arrosage sont les mêmes que ceux donnés aux **ognons** blancs.

OGNON BLANC GROS PLAT D'ITALIE.

Noms ÉTR. : ANGL. Large white flat Italian Tripoli onion, El paso or Large Mexican O.

Bulbe blanc, plat, de 0^m09 à 0^m il de diamètre, c'est-à-dire un peu plus large que celui de l'O. blanc gros, et se formant un peu plus tardivement. Feuillage long et développé, d'un vert franc.

Cette variété se recommande par les dimensions et la régularité de ses



Ognon blanc gros plat d'Italie.
B d. au tiers.

Dans son pays d'origine, l'O. blanc gros plat d'Italie a donné naissance à plusieurs races de précocités inégales et désignées communément sous le nom du mois dans lequel elles mûrissent leurs bulbes : O. *Guiguese*, *Lugliese*, *Agostema*, c'est-à-dire O. de Juin, O. de Juillet, O. d'Août.

bulbes. Semée en Août-Septembre, elle donne un produit abondant vers le mois de Juillet; mais elle n'est d'ordinaire complètement formée qu'en Août sous le climat de Paris.

Dans plusieurs régions, on lui donne le nom impropre d'O. de Juin, quoiqu'elle soit plus tardive que le véritable *Ognon blanc de Juin*, race actuellement peu cultivée et que l'on peut considérer comme intermédiaire entre l'O. blanc gros plat d'Italie et l'O. blanc hâtif de Mai.

OGNON JAUNE PAILLE DES VERTUS.

SYNONYMES : Ognon jaune paille, O. blond, O. d'Aubervilliers, O. de Limoges, O. de Verberie, O. de Saint-Urgent.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Straw-coloured white Spanish onion, Brown Portugal O., Oporto O. — ALL. Gelbe plattrunde harte Zwiebel. Strohgelbe Vertus Z.

Bulbe très déprimé, atteignant aisément 0^m08 à 0^m10 de diamètre sur 0^m04

à 0^m0 ½ d'épaisseur, (l'un jaune cuivré, à enveloppes fermes et assez épaisses, ne se détachant pas facilement et plus colorées dans la partie enterrée du bulbe que dans la partie qui est exposée à l'air. Collet assez lin ; feuillage abondant, bien développé, d'un vert foncé.



Ognon jaune paille des Vertus.
Rè d. au tiers.

Cette variété est assez précoce et extrêmement productive; elle se conserve parfaitement bien : c'est la plus répandue pour la culture en grand dans les environs de Paris, où elle était autrefois presque exclusivement employée.

La consommation d'hiver, à Paris et dans une grande partie de l'Europe, est surtout alimentée par cet **ognon**, que l'on voit souvent conservé dans les ménages en chapelets formés par l'entrelacement des fanes sèches et tressées.

OGNON JAUNE DE CAMBRAI.

SYN. : O. de Mulhouse, O. jaune de Laon, O. jaune paille plat de Flandre, O. suisse.
NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Brown Spanish onion, Flanders O., Essex O., Deptford O.
 ALL. Bamberger gelbe plattrunde Zwiebel.

Cette variété est extrêmement voisine de l'O. jaune paille des Vertus; la couleur en est un peu plus rougeâtre et le diamètre en général un peu moindre. L'O. de Cambrai est productif, assez précoce et se conserve bien.

OGNON JAUNE DE MULHOUSE.

Variété très voisine de l'O. jaune paille des Vertus; le bulbe en est seulement plus petit et plus cuivré, ainsi que plus rond, c'est-à-dire moins plat.

Les *petits Ornon*s de Mulhouse (appelés aussi *Ognons d'Alsace*, O. Renard, O. de Roanne), que l'on trouve couramment dans le commerce proviennent d'un semis très serré fait en Mai-Juin ; récoltés en Juillet-Août et replantés en Mars-Avril, ils se développent plus rapidement que les plants issus directement de semis.

Il convient d'ajouter que, sous ce même nom, on désigne souvent des bulbes de l'O. jaune des Vertus et de l'O. jaune de Cambrai cultivés de la même façon et dans le même but.



Ognons de Mulhouse.

Petits bulbes à replanter, de grosseur naturelle.



Ognon jaune soufre d'Espagne.

HM. au tiers.

OGNON JAUNE SOUFRE D'ESPAGNE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Sulphur-coloured white Spanish onion, Banbury O., Cambridge O., Portugal O., Reading O. — ALL. Schwefelgelbe Zwiebel.

Bulbe franchement aplati, de 0^m08 à 0^m10 de diamètre sur 0^m04 à 0^m05 d'épaisseur, ressemblant assez exactement à celui de l'O. jaune paille des Vertus, mais en différant par sa couleur beaucoup moins cuivrée et par son épaisseur sensiblement moindre, eu égard au diamètre des bulbes. Dans l'O. jaune soufre d'Espagne, les enveloppes sont fermes, assez épaisses, très adhérentes, d'un jaune vif légèrement verdâtre, rappelant à peu près la couleur du laiton.

Variété très rustique, productive, et se conservant remarquablement bien.

OGNON JAUNE DE LESCURE.

SYNONYMES : Ognon de Castres, O. jaune de Toulouse, O. de Tournon.

NOM ÉTRANGER : AM. Yellow cracker onion.

Cette variété, ainsi que les précédentes, n'est qu'une forme de l'O. jaune des Vertus, s'en distinguant par sa teinte plus rose. Son bulbe est gros, presque complètement plat sur la face inférieure et en cône surbaissé au-dessus du sol. — C'est une race locale, surtout appréciée dans le sud-ouest de la France.

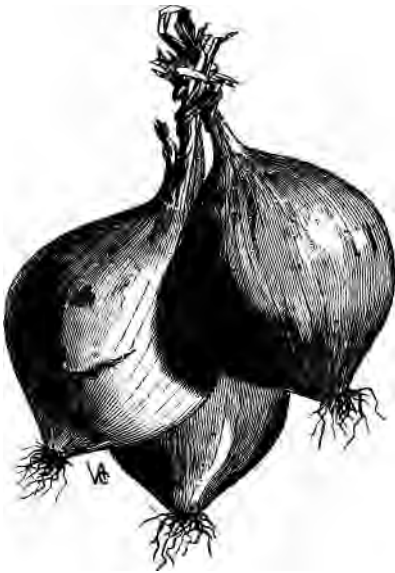
OGNON JAUNE DE DANVERS.

NOM ÉTRANGER : AM. Danvers yellow globe onion.

Bulbe sphérique ou légèrement déprimé, de couleur jaune cuivré, un peu plus rougeâtre que l'O. jaune des Vertus, atteignant ordinairement un diamètre de 0^m06 à 0^m08 avec une épaisseur presque égale; enveloppes nombreuses et serrées; collet très tin, ainsi que le disque d'où partent les racines; feuillage moyen, d'un vert franc.

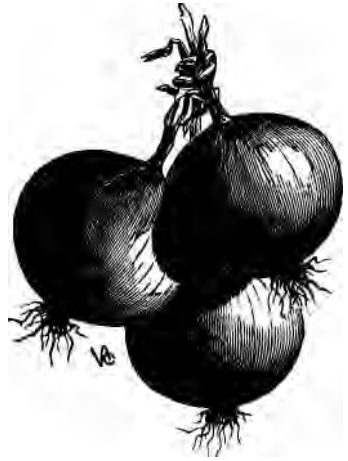
L'O. jaune de Danvers est une excellente variété, précoce, et surtout se conservant admirablement. Il convient aussi bien à la grande culture qu'à la culture potagère, mais toutefois à condition d'être fait de printemps : semé à l'automne, nous l'avons toujours vu monter à fleur dès le printemps suivant, presque sans former de bulbes.

Il est d'origine américaine. Quand il a été importé en France pour la première fois, vers 1850, il était de forme complètement sphérique ; mais, en raison de sa tendance à se déprimer, il n'est pas rare de rencontrer aujourd'hui dans l'O. de Danvers des bulbes plus ou moins aplatis.



Ognon jaune de Trébons.

Réd. au tiers.



Ognon jaune de Danvers.

Réd. au tiers.

Les variétés anglaises et américaines : *Australian brown*, *Cranston's Excelsior*, *Crew's globe*, *Golden ball*, *Michigan yellow globe*, *Up-to-date*, *Yellow globe*, à part quelques légères différences dans la grosseur, la couleur, et la précocité, peuvent être considérées comme dérivant de l'O. jaune de Danvers.

OGNON JAUNE DE TRÉBONS.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Large yellow Trebons onion.

Bulbe ordinairement piriforme, plus ou moins allongé, de longueur à peu près égale à son diamètre, aminci vers le collet et souvent aussi à la partie inférieure, atteignant ordinairement de 0^m08 à 0^m10 en tous sens; les enveloppes intérieures d'un jaune vif, les plus extérieures légèrement cuivrées. Feuillage abondant mais fin, d'un vert foncé; collet étroit. Chair tendre, sucrée, d'une saveur douce et agréable.

L'O. de **Trébons** est demi-tardif; la qualité en est remarquablement bonne, mais il se conserve assez **difficilement**. Il se prête également bien à la culture d'automne et à celle de printemps.

Il est originaire des environs de Tarbes, dans les Hautes-Pyrénées; mais c'est une race mal fixée, même clans son pays, où on le trouve sur les marchés avec les formes les plus variables; toutefois, il a gagné en régularité depuis que nous l'avons introduit dans nos cultures.

OGNON JAUNE GÉANT DE ZITTAU.

Bulbe large, assez déprimé, de 0m10 à 0m12 de diamètre sur 0m06 environ d'épaisseur; pellicule extérieure très lisse et comme soyeuse, de couleur saumonée pile, formant exactement la transition entre les **ognons jaunes** et les **ognons rouge pâle**. Feuillage assez abondant, d'un vert clair légèrement blond. Collet fin, de même que le disque inférieur, d'où partent les racines.

L'O. géant de **Zittau** est une belle race de demi-saison, productive et de très bonne garde. Il réussit de préférence

saines légères,

même **temps que**
amendées.



Ognon jaune géant de Zittau.
Réd. au tirs.



Ognon géant d'Espagne.
Réd. au tiers.

OGNON GÉANT D'ESPAGNE.

SYNONYME: Ognon jaune gros de Valence.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Giant Spanish onion, Gibraltar O., Spanish King O.
ALL. Spanische Riesen-Zwiebel.

Gros bulbe de forme à peu près sphérique, d'une couleur jaune paille clair, remarquable par la finesse de ses enveloppes et la délicatesse de sa chair. Le collet, reste très mince, même lorsque le bulbe a atteint la grosseur d'une orange. Feuillage léger et très vert.

L'O. géant d'Espagne est une race franchement méridionale, recommandable surtout pour le midi de la France et l'Algérie, d'où on l'exporte en grandes quantités sur l'Angleterre.

La variété bien connue et estimée en Amérique sous le nom de *Prizetaker onion* se rapproche extrêmement de l'O. géant d'Espagne, à tel point même qu'on peut la considérer comme identique.

OGNON JAUNE BRUN DE JAMES.

NOM ÉTRANGER : ANGL. James' keeping onion.

Bulbe en forme de toupie, aplati à la partie supérieure et. s'amincissant vers la base en cône à contour arrondi ; l'insertion des racines se fait sur un plateau étroit et resserré ; le collet est remarquablement tin ; le feuillage, assez vigoureux, est abondant et dressé.

C'est, en somme, une variété intéressante, d'une belle teinte chamois ou saumonée ; elle a le grand avantage de se conserver particulièrement bien, ses bulbes pouvant se garder fermes et pleins, sans entrer en végétation, jusqu'au milieu de l'été qui suit l'année de la récolte.



Ognon très hâtif de Port Sainte-Marie.
Red. au tiers.

Ognon rosé de bonne garde.
Red. au tiers.

OGNON TRES HATIF DE PORT SAINTE-MARIE.

NOMS ÉTR. : ANGL. Very early rose coloured onion. — ALL. Sehr frühe rosenrote Zwiebel.

Petit bulbe plat, ressemblant assez comme forme et comme dimensions à celui de l'O. de la Reine, mais à tunique nettement rosée et parfois presque rouge ; collet très fin ; feuillage léger et s'éteignant de bonne heure.

L'O. très hâtif de Port Sainte-Marie est de beaucoup le plus hâtif de tous les oignons de couleur, et même parmi les variétés blanches, c'est à peine si l'O. blanc très hâtif de la Reine le devance de quelques jours. Originaire des environs d'Agen, il y est depuis quelques années cultivé en grand et très estimé.

OGNON ROSE DE BONNE GARDE.

SYNONYME : O. de Mazé.

Noms ÉTR. : ANGL. Market favorite keeping onion. — ALL. Kupferrosa haltbarste plattrunde Z.

Ognon très fin et très joli, qui forme bien avec l'O. brun de James et l'O. de Zittau, la transition entre les oignons jaunes et les oignons rouges. Il est en effet de teinte tout à fait intermédiaire, saumonée et presque aussi près du jaune que du rose. Sa forme est tout à fait différente de celle de l'O. de James, car il est complètement aplati et même très mince eu égard à son diamètre, qui cependant ne dépasse pas habituellement 0^m 05 à 0^m 06.

L'O. rosé de bonne garde a le feuillage léger et peu abondant. Il est demi-hâtif, tourne et se forme promptement, et néanmoins il possède une faculté de conservation tout à fait remarquable. C'est, par ce motif, une race avantageuse pour la culture maraîchère et pour la provision d'hiver dans les ménages.

L'Oignon jaune de Saint-Michel et l'Oignon jaune de Montauban offrent de grandes analogies avec l'O. rosé de bonne garde ; il en est de même de la race américaine Bolton onion.

OGNON ROUGE PALE ORDINAIRE.

SYNONYMES : Ognon Vivarret, O. de Saint-Georges.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. French pale red onion. — ALL. Hellrote gewöhnliche Zwiebel.

Bulbe moyen, aplati, mesurant 0^m05 à 0^m07 de diamètre sur 0m02 à 0^m04 d'épaisseur, de forme un peu irrégulière. Enveloppes extérieures d'un rose cuivré, les intérieures d'une nuance plus foncée et tournant au violet ; collet assez gros. Feuillage passablement abondant, court, d'un vert franc.

L'O. rouge pale ordinaire est une variété rustique et très répandue dans la culture ; il est demi-hâtif et se conserve assez bien, quoiqu'il se dépouille facilement, comme font les variétés trop promptes à entrer en végétation. — Il ne convient qu'à la culture de printemps.

Il existe un assez grand nombre de races locales (le l'Ognon rouge pâle, différant à peine les unes des autres. La forme qui se rencontre le plus souvent dans le commerce est celle qui se cultive en Touraine, dans les environs de Bourgueil.



Ognon rouge pale ordinaire.
Réd. au tiers.

OGNON ROUGE PALE DE STRASBOURG.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pale red Strasburg onion. — ALL. Blassrote plattrunde Holländische (Strassburger) Zwiebel.

Variété intermédiaire, comme couleur, entre l'O. rouge pâle ordinaire et FO. rouge pâle de Niort décrit ci-après ; elle est moins répandue que l'un et l'autre. Son bulbe est légèrement plus épais que celui de l'O. pâle de Niort.

On le cultive surtout en Hollande oit il réussit particulièrement bien.

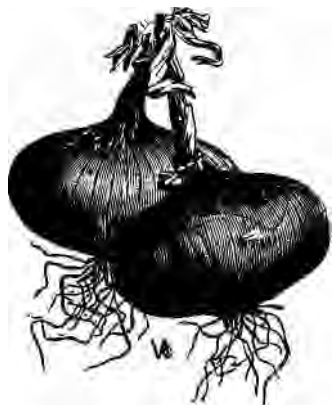
OGNON ROUGE PALE DE NIORT.

SYNONYMES : Ognon rouge pâle d'Alois, O. de Montbrison, O. de la Bonneville, O. Chollet.

Bulbe large, aplati, mesurant ordinairement de 0^m08 à 0^m10 de diamètre, et parfois davantage, sur 0^m03 à 0^m04 d'épaisseur, d'une couleur rose pâle légèrement cuivrée, un peu violacée sur les enveloppes intérieures. Feuillage abondant, dressé, ample, d'un vert franc ; collet assez fin. Les enveloppes extérieures du bulbe sont minces et fragiles, mais malgré cela il se conserve bien.

Excellent ognon hâtif et très productif, en grande faveur dans l'ouest de la France ; c'est le type perfectionné de l'Ognon rouge pâle.

Il se prête bien à la culture de printemps, mais réussit surtout, dans son pays d'origine, semé à l'automne et repiqué au commencement ou à la fin de l'hiver pour en faire la récolte au printemps. Grâce à la douceur du climat, cette culture réussit parfaitement en Bretagne, en Vendée et en Poitou, pays où il est le plus cultivé.



Ognon rouge pale de Niort.
Réd. au tiers.

L'*Oignon de Lençloître*, dont on fait grand cas en Poitou, n'est qu'une sous-variété de l'O. rouge pâle de Niort, à bulbe un peu plus aplati et plus dur.

L'*Oignon rouge de Saint-Brieuc* (SYN. *O. Rousselette*) diffère de celui de Niort par sa forme moins aplatie, sa couleur plus jaune et moins rose, et par un moindre degré de rusticité. — A tous les points de vue, l'O. de Niort est préférable, et il a à peu près complètement remplacé celui de Saint-Brieuc, même en Bretagne.

OGNON ROUGE PLAT HÂTIF.

SYNONYME : Oignon créole.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Extra early flat red onion.

ALL. Frühe platte rote *ode*: karminrote Zwiebel.

Bulbe très déprimé, large, pouvant atteindre 0^m08 de diamètre sur une épaisseur de 0^m02. La couleur des enveloppes extérieures est rouge cuivré, celle des tuniques encore fraîches rouge violacé. — Cet oignon se comporte comme l'O. blanc hâtif de Paris et ses analogues, c'est-à-dire qu'il se forme très vite, mais qu'il est également très prompt à se remettre en végétation.



Oignon rouge vif d'Août.
Réd. au tiers.



Oignon rouge foncé.
Réd. au tiers.

OGNON ROUGE VIF D'AOÛT.

Bulbe aplati, dépassant rarement 0^m10 de diamètre sur 0^m04 d'épaisseur, d'une belle couleur rouge intense sur les enveloppes extérieures, l'intérieur étant d'un rouge violacé; collet un peu fort. Feuillage ample, abondant., dressé, de couleur foncée. C'est une belle variété productive et de bonne garde, qui convient surtout à la culture d'automne.

Dans l'est et le sud-est de la France, où *cet oignon* est le plus en faveur, on le sème au mois d'Août et on le repique au mois d'Octobre, pour le récolter dans le courant de l'été suivant.

OGNON ROUGE FONCÉ.

SYNONYMES: Oignon rouge d'Abbeville, O. rouge de Hollande, O. rouge de Zélande, O. rouge vif de Mars, O. violet d'Auxonne, O. nouvelle.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Blood red onion, St-Thomas' onion.

ALL. Blutrote *oder* dunkelrote Holländische Zwiebel. — non. Platte *bloodroode uijen*.

Bulbe très aplati, moyen, ne dépassant guère 0^m06 à 0.08 de diamètre sur 0^m02 ou 0'03 d'épaisseur; enveloppes serrées, fermes, d'un rouge foncé, vineux à l'extérieur, et d'une belle couleur rouge intense, brillante à l'intérieur; collet fin. Feuillage assez raide, compact, d'un vert foncé.

L' O. rouge foncé est une variété de demi-saison, pas extrêmement productive, mais de très bonne garde; il est rustique, facile à cultiver, et surtout apprécié dans les pays du Nord.

On rencontre quelquefois dans le sud-ouest de la France, et notamment à Bordeaux, un très bel *ognon* qui est désigné par la simple appellation d'*Ognon rouge*. Il a les bulbes aussi colorés que l'O. rouge foncé, mais sa forme et ses dimensions le rapprochent plutôt de l'O. de Madère plat. Sa largeur atteint et dépasse même quelquefois 0^m 12, et il est avec cela très aplati sur les deux faces. La chair en est tendre et d'une saveur douce ; il ne se conserve pas facilement.

OGNON ROUGE ROND DE TOULOUSE.

SYNONYMES : Ognon rond de Castelnaudary, O. gros rond du Languedoc.

Bulbe gros, rond, légèrement méplat, de 0^m06 à 0^m07 de diamètre; tunique extérieure rouge grenat foncé ; collet gros ; feuillage abondant, vigoureux, vert glauque.

Cette variété n'est pas très répandue en dehors de la région d'où elle est originaire.

Il est à remarquer que, dans les différentes variétés d'*ognons* rouges que nous avons décrites jusqu'ici, la coloration est surtout superficielle. Quand on coupe les bulbes en travers, on trouve que les deux ou trois tuniques extérieures seulement sont assez fortement colorées, mais que tout l'intérieur est à peine rosé.

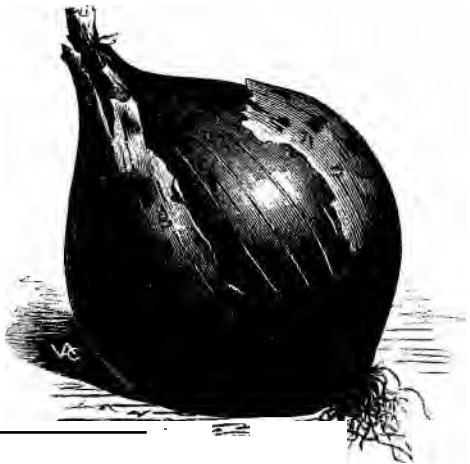
OGNON DE MADÈRE ROND.

SYNONYMES: Ognon de *Bellegarde*, O. gros brun, O. romain, O. rouge de Vas.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Red globe Madeira onion*, *Globe Tripoli O.* — ALL. *Madeira grösste runde Riesen-Zwiebel*.

Cette variété, de maturité tardive, est la plus volumineuse de toutes ; les bulbes en sont à peu près sphériques, et il n'est pas rare d'en voir qui mesurent 0^m 15 et même 0^m 18 de diamètre; ils tournent très lentement. Les enveloppes extérieures en sont fines et fragiles, d'un rose saumoné, les intérieures présentent une teinte lilacée. La chair est très tendre, sucrée, et d'une saveur très douce. Le collet est assez tin, eu égard à la grosseur des bulbes; le feuillage fort, abondant et d'un vert franc.

L'O. de Madère réussit surtout dans les climats chauds ; il est estimé dans le Midi à cause de son énorme volume et aussi de sa saveur sucrée. Il n'atteint tout son développement que dans les cultures automnales ; sous le climat de Paris, il est sensible au froid, il pousse vite et se garde assez difficilement.



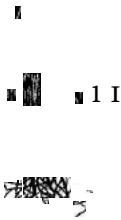
Ognon de Madère rond (Réd. au tiers).

OGNON DE MADÈRE PLAT.

SYNONYMES : Ognon de Tripoli, O. de Montfrin, O. Délicatesse rose de Coïmbre.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Flat red Madeira onion, Flat Tripoli O. — ALL. Madeira grösste platte Riesen-Zwiebel.

Très grand et large bulbe, fortement déprimé, atteignant jusqu'à 0^m 16 et quelquefois 0^m 20 de diamètre sur 0^m 05 ou 0^m 06 d'épaisseur, de même couleur que l'O. de Madère rond, ou légèrement plus rougeâtre; comme lui, il a la chair très tendre et se conserve difficilement. Il demande le même genre de culture.



Ognon de Madère plat.

Réd. au tiers.

Pour obtenir les gigantesques spécimens d'Ognons de Madère qu'exposent certains marchands de produits du Midi, on sème au mois d'Août, on transpose en Octobre ou Novembre, et l'on pousse fortement pendant toute la saison suivante les ognons à l'eau et à l'engrais. Vers le mois de Juillet ou d'Août, on cesse les arrosements, et

un mois après on récolte des bulbes d'un volume extraordinaire, qui pèsent souvent un kilogramme et même davantage.

OGNON ROUGE GROS PLAT D' ITALIE.

SYNONYME : Ognon de Pélissane.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large red flat Italian Tripoli onion. — ALL. Rote grosse platte Italienische Zwiebel.

Bulbe déprimé, assez épais, mesurant de 0^m 12 à 0^m 14 dans son grand diamètre, 0^m 06 environ d'épaisseur. Enveloppes extérieures assez épaisses, d'un



Ognon rouge gros plat d'Italie.

Réd. au tiers.

rouge terne, les intérieures d'une nuance plus vive et légèrement violacée. Chair tendre, peu serrée; feuillage abondant, fort, d'un vert foncé.

Cette variété méridionale est de maturité demi-tardive et d'une conservation assez difficile: elle réussit mieux semée à l'automne qu'au printemps, et convient tout particulièrement pour les pays chauds.

Cultivée sous le climat du Nord, elle se modifie rapidement, perd beaucoup de son volume, et en male temps acquiert une texture plus serrée et une saveur plus âcre.

Pour l'avoir tout à fait franche, il faut la tirer chaque année du Midi.

OGNON GÉANT DE ROCCA.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Giant Rocca onion, Large brown globe O.

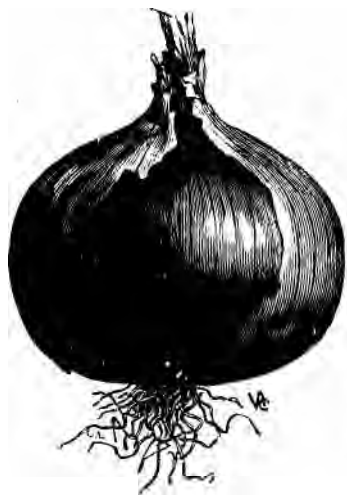
ALL. Rocca Riesen-Zwiebel.

Très belle et très bonne race d'ognon, d'origine italienne. Un peu moins volumineux que l'O. de Madère, celui-ci s'en distingue encore par sa teinte plutôt chamois que franchement rose, et par sa forme assez sensiblement déprimée

et aplatie en dessus. Il a le collet fin, eu égard à sa grosseur, et les enveloppes extérieures en sont plus fermes et plus résistantes que celles des oignons de Madère. Le feuillage en est vigoureux sans excès, raide et d'un vert franc. Les dimensions d'un bulbe bien développé sont d'environ Om 12 de diamètre sur 0^m08 ou 0^m09 d'épaisseur.

L'O. géant de Rocca est une variété demi-tardive, très productive, de bonne conservation; quoique d'origine méridionale, elle ne s'accommode pas mal de la culture de printemps, sans toutefois se développer aussi vigoureusement que lorsqu'elle est semée d'automne.

On cultive aux environs de Naples, sous le nom d'O. géant de Rocca rose, une variété identique comme forme, grosseur et précocité, mais d'une teinte rouge-brun.



Oignon géant de Rocca.
Réd. au tiers.



Oignon piriforme.
Réd. au tiers.

OGNON PIRIFORME.

SYNONYME : Oignon poire.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Pearshaped onion. — ALL. Birn-Zwiebel, Fränkische lange Z.

Il existe un grand nombre de variétés d'oignons de forme allongée, différant les unes des autres par la couleur et la précocité. La partie la plus élargie du bulbe se trouve, en général, au-dessus de la moitié de la hauteur totale, de telle sorte que le bulbe s'amincit plus rapidement du côté du collet qu'à la partie inférieure, et représente assez bien une poire renversée.

Les deux meilleures races et les plus recommandables sont :

L'O. *piriforme jaune hâtif*, qui a la chair douce, sucrée, et dont la précocité est remarquable.

Et l'O. *piriforme rouge pale*, moins précoce mais un peu plus gros, plus productif et se conservant bien.

On cultive en Espagne un *Oignon piriforme blanc*, tardif et de grandes dimensions, dont la hauteur atteint aisément 0^m 12 sur Om 07 ou Om 08 de largeur en travers.

Il existe en France et en Allemagne plusieurs autres variétés d'oignons piriformes, à peau *jaune* ou *rouge*, dont l'un même est tellement allongé, qu'on l'a nommé *Oignon corne-de-boeuf* ou O. *fusiforme*. — Ces différentes races sont, à vrai dire, plus curieuses que recommandables.

OGNON D'ÉGYPTE.

SYNONYMES : Ognon Rocambole, O. **bulbifère**.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Egyptian onion, Bulb-bearing onion, Perennial tree-onion, Red summer top O. — ALL. *Ägyptische* Luftzwiebel, Schlangenglauch, Roggenbolle.

Bulbe assez déprimé, d'un rouge cuivré, produisant au sommet de la tige, au lieu de graines, des bulbilles ou petits **ognons** d'un rouge brun, gros comme des noisettes, qui servent à la reproduction de la plante. Mis en terre au printemps, ces bulbilles donnent à la fin de la saison de beaux bulbes qui ne produisent eux-mêmes des bulbilles que l'année suivante.

L'O. d'Égypte a la chair assez sucrée, mais peu fine. Il pourrit assez facilement; la conservation des bulbilles, par contre, ne présente aucune **difficulté**.



Ognon *Catawissa*.
Réd. au quinzième.

Ognon d'Égypte.
Réd. au quinzième; bulbilles au tiers.

On cultive en Amérique, sous le nom de *Wild or winter set onion*, une variété introduite en Europe il y a une vingtaine d'années sous la désignation d'O. *Catawissa* et qui nous paraît n'être qu'une légère modification de l'O. d'Égypte.

Elle s'en distingue surtout par la propriété qu'elle possède de donner dès la première année des tiges surmontées de bulbilles, mais, par contre, le bulbe de la base est généralement de dimension médiocre. En outre, à peine les bulbilles ont-ils atteint toute leur grosseur, qu'ils émettent à leur tour des tiges portant elles-mêmes des bulbilles plus petits, et, quand la saison est favorable, ce second étage de bulbilles produit encore des pousses vertes, feuilles ou tiges stériles, qui élèvent à 0^m80 au moins la hauteur des touffes. Un petit nombre seulement de bulbilles, deux ou trois par tige, deviennent ainsi prolifères; le reste n'entre pas en végétation la première année et peut servir pour la reproduction.

OGNON PATATE.

SYNONYME : Ognon sous terre.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Potato *or* Multiplier onion. — ALL. Kartoffelzwiebel.

Bulbe assez gros, pouvant atteindre de 0^m06 à 0^m08 de diamètre sur 0^m04 à 0^m03 d'épaisseur; peau assez épaisse, d'un jaune cuivré. L'Ognon patate forme plus souvent un paquet de bulbes de forme irrégulière, qu'un seul bulbe

arrondi. Il ne produit ni graines ni bulbilles, et se multiplie uniquement par les caïeux qu'il développe en terre.

Quand on en plante à la sortie de l'hiver un bulbe un peu fort, on peut arracher et récolter dès le mois de Juin des **ognons** nouveaux et déjà bien formés. Si on laisse la plante en place jusqu'à la maturité complète, on trouve, au lieu d'un seul **ognon**, sept ou huit bulbes, en général de grosseur variable, dont les plus forts peuvent donner à leur tour un grand nombre de caïeux, tandis que les petits ne font souvent que se développer en un gros et large bulbe unique. La chair de l'**Ognon** patate est très sucrée et de bonne qualité.

Ces **ognons** se conservent d'autant moins bien qu'ils sont plus gros.

On cultive aux États-Unis d'Amérique, sous le nom de *White multiplier onion*, une variété à bulbes blancs.

Parmi les très nombreuses variétés d'**ognons** non décrites dans l'énumération qui précède, nous citerons celles qui suivent comme étant les plus intéressantes :

O. d'Aigre. — C'est une race locale cultivée dans le département de la Charente; on peut la considérer comme une sous-variété de l'O. rouge pâle de Niort, dont elle diffère par son bulbe moins aplati.

O. Bedfordshire Champion. — Belle race d'origine anglaise. Bulbe presque sphérique, de la couleur de l'O. jaune soufre d'Espagne; il est encore un peu plus épais que l'O. Nasby Mammoth et ses similaires dont il est question plus loin.

O. brun de Saint-Laurent. — Race d'origine italienne, it bulbes en forme de toupie, presque plats à la partie supérieure, d'un jaune cuivré tirant sur le brun. C'est une variété vigoureuse et tardive.



Oignon brun de Saint-Laurent.

Réd. au tiers.

O. Cabosse. — Bulbe très plat, assez ferme, à enveloppe très fine, satinée, d'un rose légèrement cuivré ou saumoné; le collet est très fin, et le plateau, d'où partent les racines, remarquablement peu développé. Cette jolie variété convient bien à la culture d'automne.

O. Cantello's prize. — Intermédiaire entre l'O. soufre d'Espagne et l'O. jaune de Cambrai; il se rapproche des nombreuses variétés anglaises qu'on rapporte à l'O. de Deptford (Voy. Ognon jaune de Cambrai, page 463).

O. Cardinal of Barlney. — Bulbe assez gros, rouge foncé, se rapprochant assez de l'O. rouge vif de Mézières, dont nous parlons plus loin.

O. chamois glatte Wiener. — Belle variété rose cuivré, à collet lin, un peu irrégulière de forme. L'O. géant de Zittau semble en être une race améliorée.

O. double tige (ANGL. *Two-bladed O.*). — Petit **ognon** très précoce, rouge cuivré, à collet fin. Quand cette variété est bien franche, la plupart des bulbes n'ont que deux ou trois feuilles; c'est de cette particularité qu'elle tire son nom.

O. géant de Garganus blanc (Am. *Mammoth silver king O.*). — Variété italienne à peu près de la même forme et de la même précocité que l'O. blanc hâtif de Paris, mais à bulbes sensiblement plus gros.

O. géant de Garqanus rouge (AM. *Mammoth Pompei* O.). — Bulbe très gros, rouge très foncé, voisin de l'O. de Gênes.

O. de Gênes (SYN. : *O. de Bassano*). — Bulbe rouge, de dimension moyenne. Il est plus hâtif, de couleur plus foncée, mais assez sensiblement moins gros que l'O. rouge gros plat d'Italie.

O. jaune de Bergerac. — Bulbe presque sphérique et bien régulier, jaune ou légèrement rosé, un peu plus petit et moins coloré que l'O. de Madère rond.

O. jaune de Moissac. — Bulbe très plat, gros, légèrement rosé, très hâtif, ressemblant à un volumineux O. de Lescuré. Semé d'automne et repiqué au printemps, il donne des bulbes de dimensions énormes.

O. jaune dur de Russie. O. russe. — Extrêmement distinct. C'est un oignon à



Oignon jaune plat de Côme (Réd. au tiers)



Oignon jaillie dur de Russie (Réd. au tiers)

bulbes assez petits, épais, ayant le défaut de se diviser fréquemment, mais, en revanche, se conservant mieux qu'aucune autre variété. Nous avons vu les bulbes récoltés à l'automne rester propres à la consommation jusqu'au mois de Septembre de l'année suivante.

Les enveloppes extérieures en sont très coriaces ; elles ont la couleur cuivrée de l'O. de Cambrai et, en vieillissant, deviennent brunes comme celles d'un oignon de tulipe.

O. jaune plat de Côme. — Joli petit oignon, d'un jaune légèrement cuivré, à enveloppe très fine et pour ainsi dire soyeuse. Bulbe très aplati, ne mesurant pas habituellement plus de 0^m03 à 0^m05 de diamètre. — Il se cultive beaucoup aux environs de Côme, en Lombardie. Il végète rapidement et se conserve bien. On le vend pendant tout l'hiver, en longues guirlandes, comme chez nous l'O. jaune des Vertus.

O. large yellow Dutch or yellow Strassburg (AM.). — C'est un oignon jaune, moyen, à peu près de la forme de l'O. paille des Vertus, mais d'une teinte un peu plus cuivrée, rappelant plutôt celle de l'O. de Danvers.

O. de Lespinussière. — Variété à bulbe jaune pâle, gros et plat, ressemblant assez à l'O. paille de Château-Renard mentionné ci-dessous.

O. Monterotondo. — Variété italienne, à bulbe moyen, assez épais, à peau rouge cuivrée, se rapprochant passablement, comme apparence, de l'O. de Cambrai.

O. Nasby Mammoth, Nuneham park, Improved Reading. — Ces trois variétés présentent entre elles tellement d'analogie, qu'on pourrait vraiment les considérer comme n'étant qu'une seule et même chose. C'est une race d'O. jaune soufre d'Espagne à bulbe plus épais et un peu plus foncé de couleur que celui de la race ordinaire.

O. Nürnberger. — Race allemande de l'O. rouge pâle ordinaire; elle se distingue de la nôtre par la petitesse des bulbes, qui sont en même temps un peu plus fermes et mieux formés.

O. paille gros de Bêle. — Assez jolie variété à bulbe aplati, bien fait, à collet très fin, de couleur intermédiaire entre celle de l'O. soufre d'Espagne et celle de l'O. de Cambrai. Maturité demi-hâtive.

O. paille de Château-Renard. — Cet oignon est plutôt cuivré ou saumoné que réellement jaune, comme son nom semblerait l'indiquer; il présente une analogie assez grande avec l'O. de Lescure.

O. de Puyrègnev ou *O. rouge rosé d'Angers.* — Cette race est considérée, dans l'Anjou, comme différente de l'O. rouge pâle de Niort; nous la mentionnons ici pour ce motif, bien que, dans tous les essais comparatifs que nous en avons faits, elle nous ait paru lui être identique.

O. red globe or *Southport red globe.* — Race américaine qui paraît n'être que la forme tout à fait sphérique de l'O. rouge de Wethersfield.

O. rouge de Castillon. — C'est un bel oignon rouge, aplati, de grande taille, qu'on apporte à Bordeaux vers l'automne, par chargements considérables. Il rappelle passablement l'O. rouge vif de Mézières, mais il approche assez souvent des dimensions de l'O. de Madère plat. Comme la plupart des gros oignons tendres, il a le défaut de se conserver difficilement.

O. rouge monstre. — Sorte d'Oignon de Madère, intermédiaire par sa forme entre le plat et le rond, et d'une couleur rouge assez prononcée.

O. rouge-noir de Brunswick. — Rare peu productive, mais d'une excellente conservation; à bulbes très aplatis, petits, durs et fermes, d'une teinte rouge foncé tirant sur le noir.

O. rouge pâle — Variété méridionale convenant à la culture d'automne. Ressemble passablement à l'O. rouge pâle de Niort, mais s'en distingue par ses bulbes plus épais.

O. rouge pâle de Tournon. — Très bel oignon jaune rosé, assez gros, plat et hâtif. Il se rapproche beaucoup de l'O. jaune plat de Côme, mais il est un peu plus rose.

O. rouge de Salon. — Race méridionale, à bulbe gros, mais un peu mou, comme celui des oignons de Madère. Par sa couleur, l'O. de Salon se rapproche un peu de l'O. rouge gros plat d'Italie, mais il est sensiblement plus épais.

O. rouge de Wethersfield. — Race d'origine américaine, à bulbes très nets, très lisses et légèrement déprimés, à collet très fin, d'une couleur rouge vif analogue à celle de l'O. de Mézières. C'est une variété demi-hâtive.

O. rouge vif de Mézières ou *O. rouge large de Metz.* — Variété très productive, originaire du nord-est de la France et convenant surtout à la culture de printemps. Bulbes aplatis, très larges, d'une belle couleur rouge intense un peu violacée sur les enveloppes intérieures.

O. de Ténériffe (An. *Pale red Bermuda O.*), — Petite race bien distincte, à bulbe très aplati, d'un rose grisâtre. Très hâtif, il devance de quelques jours l'O. de Nocera lui-même. Remarquons, du reste, que dans ce dernier oignon on rencontre presque toujours quelques bulbes colorés ressemblant à l'O. de Ténériffe. — On vend également aux Etats-Unis, sous le nom de *White Bermuda onion*, un O. de Ténériffe de couleur blanc sale ou saumoné.

O. de Villefranche. — Joli oignon de grosseur moyenne, bien plat, à collet fin, d'un rose jaunâtre ou saumoné. C'est une variété précoce et d'assez bonne garde, qui n'est pas sans analogie avec l'O. de Lescure.

O. white globe. — On désigne, en Angleterre, sous ce nom, un oignon sphérique, de la couleur de l'O. soufre d'Espagne, c'est-à-dire jaune pâle un peu verdâtre. Il est important de ne pas confondre cette variété avec l'O. blanc globe, qui est véritablement blanc.



Oignon rouge vif de Mézières.
Rétl. au tiers.

OKRA. — Voy. GOMBO.

OLLUCO (*Ullucus tuberosus* LOZANO). (ANGL. Ulluco potato; ALL. Ulluko Kartoffel; ESP. (AM.) Ulluco, Melloco, Papa lisa; RUSSE Olouko kartofel).

Plante vivace de la famille des *Portulacées*, originaire du Chili; à tige ramifiée, rampante, prenant racine à chaque point où elle touche la terre; feuilles alternes, épaisses, spatulées, luisantes et d'un vert vif, munies d'un pétiole rougeâtre assez long; fleurs axillaires, petites, verdâtres. La plante ne mûrit pas ses graines sous le climat de Paris.

Tubercules ou plutôt racines tuberculeuses se développant sur des coulants qui prennent naissance à la base des tiges; ils sont **obronds**, très lisses, d'un jaune vif, ne dépassant guère ordinairement, sous notre latitude, le volume d'une grosse noix. La chair en est jaune, mucilagineuse, féculente, lorsque le tubercule a atteint sa complète maturité.

On plante les tubercules à peu près en même temps que les pommes de terre, c'est-à-dire dans la seconde moitié d'Avril, car l'**Olluco** est sensible au froid. Il aime une terre substantielle et légère, et réussit particulièrement bien dans le terreau de feuilles. Il est bon, quand les tiges sont arrivées à leur plein développement, de les recouvrir de terre ou de terreau à la partie inférieure où se forment les tubercules. La récolte se fait au mois d'Octobre ou de Novembre, quand les tiges sont atteintes par les gelées.

Au Chili, on mange les racines de l'**Olluco**, et les feuilles pourraient être, paraît-il, utilisées comme épinard; en France, la culture de cette plante n'a jamais donné de bons résultats, et les rares tubercules qu'on en a obtenus ont été déclarés **inmangeables**.

ONAGRE BISANNUEL, **ENOTHÈRE BISANNUELLE**, HERBE AUX ANES, JAMBON DES JARDINIERS, JAMBON DE SAINT-ANTOINE, **LYSIMACHTE JAUNE CORNUE**, MACHE ROUGE (*Oenothera biennis* L.). (ANGL. Evening primrose; ALL. Rapuntika, Nachtkerze, Garten-Rapunzel; FLAM. Ezelskruid; SUÉD. Gultraf; ITAL. Rapontica, Rapunzia; POL. Raponka).

Fam. des *Onagariées*.

Plante indigène, bisannuelle, originaire du Pérou et acclimatée en Europe.

Racine pivotante assez renflée, à chair **blanche**, ferme, un peu cassante, sans beaucoup de saveur, d'un goût de Rave très adouci; feuilles radicales disposées en rosette, pétiolées, **obovales** ou elliptiques, **sinuées-dentées** à la base; tiges anguleuses, légèrement hispides, dressées, ramifiées, s'élevant à environ 1 mètre de hauteur, garnies de feuilles lancéolées, plus ou moins atténuées en pétiole; fleurs jaunes, grandes, en grappes terminales feuillées. Capsules longues, sillonnées, amincies aux deux extrémités. Graine petite, brune, à cinq ou six facettes aplaties et d'une durée germinative ordinaire de cinq années.

La culture et l'emploi culinaire de l'Onagre bisannuel sont à peu près les mêmes que ceux

du Salsifis. On consomme les racines cuites, apprêtées à la sauce blanche, ou bien en salade, coupées par petites tranches.

C'est plutôt à titre de curiosité qu'autrement que nous citons cette plante, dont la racine, assez tendre et charnue, a quelquefois été utilisée comme légume. Pour être de bonne qualité comestible, elle doit être prise à la fin de la première année de végétation, lorsque la plante n'a encore développé qu'une rosette de feuilles.

ORIGAN. — Voy. **MARJOLAINE**.



Onagre bisannuel.
Réd. au cinquième.

OSEILLE

Rumex L.

Fam. des *Polygonées*.

On cultive dans les jardins un assez grand nombre d'espèces différentes appartenant au genre *Rumex* ; toutes sont des plantes vivaces caractérisées par l'acidité de leurs feuilles. Les principales races cultivées dérivent des : *Rumex acetosa*, *R. montanus*, *R. scutatus*, *R. Patientia*, qui sont tous des plantes indigènes.

On peut compter les diverses oseilles cultivées parmi les plantes qui ont été le moins profondément modifiées par suite de leur introduction dans les jardins, car la plupart se distinguent encore à peine de leurs similaires sauvages, lorsque celles-ci se sont développées dans des conditions favorables à leur végétation.

OSEILLE COMMUNE

Rumex acetosa L.

SYNONYMES : Aigrette, Oseille longue, Surelle, Surette, **Vinette**.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Sorrel, **Sourdock**. — ALL. **Sauerampfer**, **Sauerling**. — FLAM. et ROLL. **Zuring**. — DAN. Almindelig syre. — SUÉD. Syra. — ITAL. **Acelina**, **Acetosa**, **Erba perpetua**. — ESP. **Acedera**, **Agrella**. — PORT. **Azedas**, **Azedinha**. — RUSSE **Chtchaviele**. — POL. **Szczaw**. — JAP. **Sukampo**.

Indigène. — *Vivace*. — Feuilles oblongues, hastées à la base, à oreillettes longuement acuminées et dirigées en bas, presque parallèlement au pétiole, qui est assez long, canalicule ; tige fistuleuse, striée, souvent rougeâtre; fleurs en grappes terminales et latérales, dioïques. Graine petite, triangulaire, brune, luisante. Un gramme en contient environ 1 000, et le litre pèse 650 grammes : sa durée germinative est ordinairement de deux années.

CULTURE. — On peut multiplier l'Oseille par division des touffes, au mois de Mars ou d'Avril en laissant om 15 environ entre chaque éclat replanté ; ce procédé est adopté quand on veut, par exemple, former des bordures simplement avec des pieds à fleurs mâles pour éviter la production de la graine qui fatigue toujours la plante. Le plus souvent on propage l'Oseille par semis faits au printemps, à la volée ou en rayons distants de 0^m 20 à 0^m 25, et de préférence dans une bonne terre profonde et fraîche. On éclaircit dès que le plant a pris un peu de force, laissant les pieds à 0^m 15 ou 0^m 20 de distance sur les rangs. Deux mois après le semis, on peut commencer à cueillir quelques feuilles.

On récolte parfois l'Oseille en la coupant au couteau ; les maraîchers de Paris, très experts dans cette culture, préfèrent cueillir feuille à feuille, en ne prenant que celles qui sont développées ; la production est ainsi plus abondante et plus soutenue que si l'on avait coupé les toutes jeunes feuilles avec les autres.

Une plantation peut durer trois ou quatre ans ; dès que la production se ralentit, il faut avoir recours à un nouveau semis ou à la division des touffes.

CULTURE FORCÉE. — Pour obtenir des feuilles pendant tout l'hiver, il suffit de transplanter des plants d'Oseille sur couche chaude ou de poser sur une planche d'Oseille en culture, des châssis que l'on chauffe au moyen de réchauds de fumier frais disposés dans des sentiers creusés autour des coffres. On procédera donc ainsi : dès le mois de Novembre, on lèvera en mottes des vieux pieds d'Oseille que l'on placera côte à côte, dans un endroit quelconque du jardin et que l'on couvrira, durant les fortes gelées, avec des paillassons. Ces touffes seront divisées en petits éclats que l'on placera les uns à côté des autres, en lignes espacées de 0^m 10 à 0m 15.

On peut commencer à cueillir au bout d'une dizaine de jours et continuer pendant une partie de l'hiver. — Pour prolonger la récolte, on peut établir une autre couche lorsque la première est sur le point de ne plus produire.

USAGE. — On emploie beaucoup les feuilles d'Oseille, cuites, soit comme légume à la façon de l'Épinard, soit à la préparation de soupes.

OSEILLE LARGE DE BELLEVILLE.

SYNONYME : Oseille blonde.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large-leaved french sorrel l. — ALL. *Breitblättriger Belleville Sauerampfer*.

L'Oseille large de Belleville ou O. blonde, est de beaucoup la variété la plus cultivée de l'Oseille commune; c'est même à peu près la seule que plantent les jardiniers et cultivateurs des environs de Paris. Elle diffère de l'Oseille sauvage par la plus grande ampleur de ses feuilles, comme aussi par leur teinte d'un vert plus pâle. Elle se reproduit très bien par le semis.

Les maraîchers en font des cultures extrêmement étendues, pour l'approvisionnement des marchés.



Oseille blonde à large feuille.
Réd. au sixième.



Oseille large de Belleville.
Réd. au sixième.

OSEILLE BLONDE A LARGE FEUILLE.

SYNONYME : O. très large de Lyon.

Nom ÉTRANGER : ANGL. White large-leaved sorrel.

Cette variété se fait remarquer par la largeur et l'ampleur de ses feuilles blondes, qui dépassent encore sensiblement la taille de celles de l'O. de Belleville. — L'O. blonde à large feuille peut être considérée comme une amélioration de l'ancienne *Oseille de Virieu*, excellente race blonde et très hâtive, mais qui était loin d'égaliser la nouvelle variété au point de vue de la dimension des feuilles et de l'abondance du produit.

On a encore recommandé :

L'O. à *feuille de laitue*, à feuilles amples, arrondies, d'un vert très blond.

L'O. *blonde de Sarcelles*, se distinguant de celle de Belleville par sa feuille plus allongée et son pétiole complètement vert, sans teinte rouge.

Il existe aussi une *Oseille à feuilles panachées*.

Toutes ces variétés, en somme, diffèrent fort peu les unes des autres, et par le semis reviennent plus ou moins complètement à l'O. large de Belleville, si on ne prend pas soin de faire une sélection sévère quand on veut en récolter de la graine.

OSEILLE ÉPINARD

Rumex **Patentia** L.

SYNONYMES : Patience, Épinard immortel, Épinard perpétuel, Choux de Paris, Doche, Dogue, Parelle, Parielle.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Patience dock, Garden or Herb patience, Monk's rhubarb.

ALL. Englischer Spinat, W inter-Sp. — FLAM. Blijvende spinazie. — NAN. Engelsk spinat.

STÉD. Spenat syra. — ITAL. Lapazio, Rombice. — ESP. Romaza, Acedera espinaca.

Espinaca perpetua. — rota. Labaça. — russe Chtchaviele schpinate.

POL. Szczaw szpinakowy.

Indigène. — *Vivace.* — Feuilles minces, planes, ovales-lancéolées, acuminées, contractées brusquement en un pétiole long et canaliculé en dessus. 'fige de V" 50 à 2 mètres, dressée, cannelée, à rameaux ascendants; Beurs en groupes fournis, Formant au sommet de la tige une panicule rameuse assez serrée.

La graine est triangulaire, d'un brun pale, beaucoup plus grosse que celle de l'Oseille commune. Un gramme en contient 150, et le litre peso 620 grammes ; sa durée germinative est de quatre années.

L'Oseille épinard est beaucoup moins acide que les autres espèces; mais, par contre, elle est **extrêmement** productive, et a l'avantage de commencer à donner des feuilles à la sortie de l'hiver, au moins huit à dix jours avant toutes les autres. Elle se cultive exactement comme l'O. commune.

OSEILLE VIERGE, OSEILLE STÉRILE (*Rumex Montanus* Dase. ; *R. arifolius* ALL.). (ANGL. Maiden sorrel ; ALL. Mädchen-Ampfer ; SUED. Jungfru-syra ; ITAL. Acetosa vergine ; Russe Górný tchável).

Plante vivace à feuilles ovales-oblongues, hastées à la base, presque lisses, d'un vert assez intense, à oreillettes courtes, presque arrondies-obtuses ou brièvement acuminées et dirigées en dehors; pétioles colorés de rose à la base; tige semblable à celle de l'Oseille commune ; fleurs dioïques, ordinairement stériles.

Cette espèce donne des feuilles un peu plus grandes que celles de l'Oseille commune et moins acides; elle est lente à monter. Comme les fleurs en sont dioïques, on peut, de même qu'avec l'O. commune, en faire des bordures tout à fait stériles, en ne plantant que des pieds à fleurs mâles.

On distingue deux races de cette oseille : l'O. *vierge commune* ou à *feuilles vertes*, et celle à *feuilles cloquées*, dont les feuilles sont plus grandes, minces, très cloquées, et marquées de petites taches rouges sur la nervure médiane et les nervures principales, à la face inférieure des tiges.

Le type sauvage de l'Oseille vierge, le *Rumex arifolius*, se rencontre fréquemment en France à l'état sauvage. Il est surtout commun dans les forêts de sapins des régions montagneuses élevées du Centre et de l'Est.



Oseille épinard.

Réd. au huitième.

OSEILLE DES ALPES, OSEILLE DES PYRÉNÉES (*Rumex alpines* L.). — Espèce à feuilles molles, ridées, réticulées, et caractérisée surtout par l'ampleur de la gaine des feuilles. Cette plante ne paraît présenter, comme légume, aucune qualité que l'Oseille épinard ne possède encore à un plus haut degré.

OSEILLE D'ABYSSINIE (*Rumex abyssinicus* JACQ.). — C'est une oseille à petites feuilles pointues et lancéolées, assez peu productive, du reste. Il se peut qu'elle soit intéressante pour les pays tropicaux, mais sous notre climat elle ne mérite certainement pas, par son produit, d'être cultivée.

OSEILLE RONDE, PETITE OSEILLE (*Rumex scutatus* L.). (Arroi.. French sorrel ; ALL. Römischer Sauerampfer; ITAL. Acetosa romana; RUSSE Rimsky tchâvel).

Plante vivace d'un aspect très particulier, qui ne peut se confondre avec aucune autre oseille. Tiges grêles, le plus souvent couchées, garnies de petites feuilles d'un vert glauque ou grisâtre, ordinairement arrondies ou en cœur; fleurs hermaphrodites et unisexuées réunies sur la même plante, en épis.

Les feuilles de l'O. ronde sont extrêmement acides; le principal mérite de la plante est de résister très bien à la sécheresse. On la cultive principalement comme oseille d'été.

OXALIS TUBÉREUX, OCA, OXALIDE GRÉNELÉE, OXIS, POMME-DE-TERRE D'AFRIQUE, SURELLE TUBÉREUSE (*Oxalis crenata* JACQ.). (ANGL. Oxalis, Peru oca; ALL. Sauerklec; SUÉDOIS Peruviansk harsyra; FLAM. Zuerklaver; ESP. (AMER.) Oka, Oxalida; RUSSE Kielitsa perouvianckaïa; POL. Szczawik. — Famille des *Oxalidées*.

Plante du Pérou, vivace, mais annuelle dans la culture. Tige. charnue, rougeâtre, couchée sur terre, garnie de feuilles très nombreuses, composées de trois folioles triangulaires-arrondies, assez épaisses; fleurs axillaires, à cinq pétales jaunes striés de pourpre à la base. Tubercules renflés, ovoïdes -allongés, marqués de dépressions et de renflements comme certaines variétés de pommes de terre, notamment la Vitelotte. Ces tubercules sont amincis du côté de leur insertion sur la tige; ils ont la peau très lisse, jaune, blanche ou rouge.

L'O. tubéreux se multiplie aisément par ses tubercules, qu'on plante au mois de Mai dans une terre légère et riche, et en rangs espacés d'un

mètre l'un de l'autre à cause du grand développement que prennent les tiges.

Comme la végétation de la plante est assez prolongée, et qu'elle est très sensible au froid, il vaut mieux, quand on le peut, mettre les tubercules en végétation sur couche, en Mars, pour les planter en pleine terre, déjà avancés, au mois de Mai. A mesure que les tiges s'allongent, il faut les couvrir de terre légère ou de terreau pour favoriser la formation des tubercules, en ayant soin de laisser toujours hors de terre l'extrémité de la tige, sur une longueur de 0m15 à 0' 20. Les tubercules ne commencent à grossir qu'assez tard dans la saison; on n'en fait ordinairement la récolte que lorsque l'extrémité des tiges commence à être détruite par les gelées. Il est rare qu'en France le volume de ces tubercules arrive à égaler celui d'un œuf, mais ils sont produits en assez grand nombre.

Les tubercules de l'O. tubéreux sont très estimés au Pérou et en Bolivie, où l'on en fait une grande consommation. Quand ils viennent d'être recueillis, le goût en est très acide et par conséquent peu agréable. Dans l'Amérique du Sud, on fait disparaître cette acidité en exposant à l'action du soleil les tubercules, renfermés dans des sacs d'étoffe de laine. Au bout de quelques jours, ils deviennent farineux et sucrés. Si ce même traitement leur est appliqué pendant plusieurs semaines, ils



Oxalis tubéreux.
Réd. au tiers.

se dessèchent, se rident, et prennent une saveur un peu analogue à celle des figues sèches ; dans cet état, on les nomme « *caui* ». Outre le tubercule, on peut aussi utiliser les feuilles et les jeunes pousses comme salade, ou à la manière de l'Oseille.

On a introduit en France deux variétés d' O. tubéreux, la *jaune* et la *rouge*, qui ne diffèrent que par la couleur de leur tubercule. La variété jaune a donné spontanément naissance à une sous-variété dont les tubercules sont d'un *blanc pur*. Cette race se reproduit exactement, mais elle paraît inférieure aux deux autres pour la vigueur et les qualités culinaires.

OXALIS DEPPEI LÖDD. — Plante vivace du Mexique, à racines charnues, blanches, demi-transparentes, ressemblant à de petits navets.

L'O. *Deppei* se multiplie facilement par les bulbilles, qui se forment en grand nombre vers le collet des racines ; on les plante au mois d'Avril, en bonne terre légère. La végétation se continue jusqu'à l'arrière-saison, sans demander aucun autre soin que quelques *arrosements* en cas de grande sécheresse.

On peut manger les racines, qui sont tendres, aqueuses, mais très fades. Les feuilles, employées à la manière de l'Oseille, paraissent être un meilleur légume que les racines; elles sont tendres et d'un goût acidulé agréable. Mais, c'est plutôt comme plante ornementale, par ses fleurs rouge carmin, que cet Oxalis peut présenter de l'intérêt.

OXALIS OSEILLE, ALLELUIA, PAIN-DE-COUCOU, SURELLE (*Oxalis Acetosella* L.). (ANGL. Wood sorrel, Gowkmeat ; ALL. Wald Sauerklee; ESP. Acederilla).

L'Oxalis *Acetosella*, plante indigène vivace, qui croît spontanément dans les bois et les endroits frais, est quelquefois récolté et mangé en salade. Les feuilles en sont acides et d'un goût analogue à celui de l'oseille. Si l'on désire en avoir quelques touffes dans un jardin, le meilleur moyen est de les y transporter des endroits où la plante vient spontanément, et de les planter dans un endroit frais et ombragé.

PANAIS

Peucedanum sativum BENTH. et Hook. — *Pastinaca sativa* L.

Fam. des *Ombellifères*.

SYNONYMES. Grand *chervis* cultivé, *Pastenade* blanche, *Patenais*, Racine blanche.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Parsnip. — ALL. Pastinake. — FLAM. et HOLL. Pastenaak.

DAN. Pastinak. — SUÉD. *Palsternaeka*. — ITAL. *Pastinaca*. — ESP. *Chirivia*.

PORT. *Pastinaga*. — RUSSE *Pasternak*. — POL. *Pasternak*.

Indigène. — *Bisannuel*. — Racine très pivotante, blanche, renflée, charnue; feuilles radicales découpées jusqu'à la nervure médiane, divisées en segments irréguliers, dentés ; pétioles embrassants, souvent violacés à la base ; tige creuse, sillonnée, rameuse, terminée par de larges ombelles de fleurs verdâtres qui font place à des graines très aplaties, presque orbiculaires, ailées sur les bords, d'un brun clair, et marquées de cinq nervures. Un gramme contient 220 graines, et le litre pèse environ 200 grammes; la durée germinative n'est ordinairement que de deux années.

CULTURE. — Le Panais se cultive à peu près de la même façon que la Carotte ; comme elle, il exige des terres profondes et fraîches, fumées à l'avance ou enrichies à l'aide d'engrais minéraux. Les semis s'effectuent depuis Février jusqu'en Juillet, soit à la volée, à raison de 100 à 120 grammes par are, soit en lignes espacées de 0^m 40 à 0^m 50 en laissant à l'éclaircissage, qui se fait quand les plantes ont quatre ou cinq feuilles, 0^m 20 à 0^m 25 entre chaque plante sur les lignes. Avec cet espacement, 60 grammes de graines suffiraient à la rigueur pour ensemençer un are.

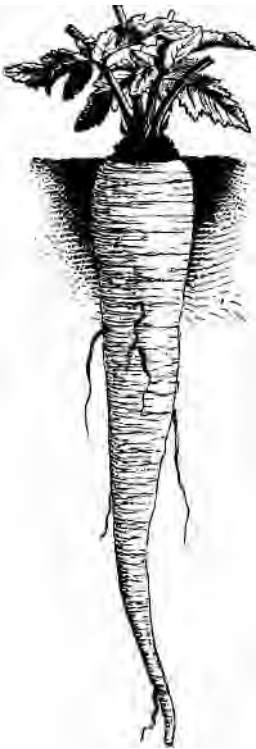
La semence est toujours d'une levée capricieuse, et les semis manquent assez souvent dans les climats privés d'humidité atmosphérique; aussi, dans le Midi, sème-t-on d'ordinaire le Panais en Septembre-Octobre; le semis d'automne réussit également bien en Bretagne.

Pendant la durée de la végétation, les soins d'entretien se réduisent à des sarclages et arrosages. Le Panais étant très rustique, n'a pas besoin de protection pendant l'hiver. On récolte d'ordinaire à l'automne les racines provenant des semis faits de Février en Avril ; les Panais semés de Mai à Juillet se récoltent pendant l'hiver et au printemps.

ENGRAIS. — Dans une terre de fertilité moyenne, on peut donner par are: 450 t 500 kilogr. de fumier de ferme bien décomposé que l'on enfouit dès l'automne, ou bien en couverture au printemps

Nitrate de soude **3 Kil.**)
 Superphosphate de chaux . . . 2 —) par are.
 Chlorure de potassium . . . i —

USAGE. ---On mange la racine cuite, et on l'emploie comme assaisonnement, par exemple, pour donner du goût au bouillon. Le Panais est aussi une excellente nourriture pour les chevaux et très usitée dans les pays où il vient bien et facilement, comme en Bretagne.



Panais long (Red. au cinquième)



Panais long a couronne creuse (Red. au cinquième).

PANAIS LONG.

SYNONYME : Panais d'Aubervilliers.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Long smooth parsnip.

Cette forme, qui se rapproche le plus du panais sauvage, est actuellement peu cultivée. Elle est caractérisée par sa racine très longue, atteignant facilement 0^m40, profondément enterrée, à collet allongé, pour ainsi dire pyramidal.

Le *Panais amélioré de Brest* est une race plus renflée et moins longue de l'ancien P. long, ayant de même le collet conique et la peau rugueuse. Il a l'avantage d'être productif et d'un arrachage moins difficile que l'ancienne variété ; néanmoins la variété suivante lui est bien préférable.

PANAIS LONG A COURONNE CREUSE.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Long smooth hollow crown parsnip, **Dobbie's selected P.**, **Bloomsdale P.** — ALL. Grosse lange mit Halsgrube **Pastinake**.

Belle race qui se confond parfois avec la suivante, mais qui mérite d'être conservée à part. Elle est en effet bien distincte et, si elle demande pour se développer avec tous ses avantages un sol plus profond, elle a, par contre, le mérite d'être sensiblement plus productive. Les racines peuvent atteindre jusqu'à 0^m40 de longueur avec un diamètre de 0^m06 à 0^m08 au collet.

L'insertion des feuilles se fait au milieu d'une dépression entourée d'un bourrelet arrondi formé par un renflement de la racine. La peau de ce panais est beaucoup plus blanche et plus lisse que celle de la race d'**Aubervilliers**.

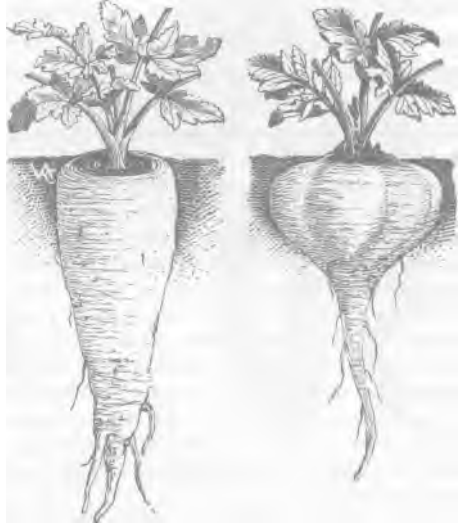
PANAIS DEMI-LONG DE GUERNESEY.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Hall long hollow crown parsnip, Guernsey P., **Ellacombe's improved P.**, Student P.

Belle racine, longue, renflée, très nette, à collet fin, entouré d'une dépression circulaire ou sorte de gouttière, du centre (le laquelle sortent les feuilles, tandis que la racine se renfle à l'entour. Ce panais n'est guère que trois à quatre fois aussi long que large ; il a la peau blanche, lisse, et non pas rugueuse et sillonnée de rides comme le P. long ordinaire. Le feuillage en est aussi beaucoup moins développé et moins abondant, relativement aux dimensions de la racine. Il y a, entre cette variété et le P. long commun, toute la différence d'une race améliorée et façonnée par la culture, à une race presque sauvage.

Le P. de **Guernsey** est très **productif** et très recommandable. — La variété anglaise **Sutton's Student** n'en est guère qu'une bonne race locale.

Bien qu'il soit assez volumineux et assez rustique pour faire une excellente plante fourragère, le P. de **Guernsey** est avant tout un légume et on le cultive principalement comme tel. — Il est un peu moins hâtif que le Panais rond, mais plus productif.



P. demi-long de Guernsey.
Réd. au cinquième.

P. rond hâtif.
Réd. au cinquième.

PANAIS ROND NATIF.

SYNONYMES : Panais court, P. royal, P. de Metz, P. de Siam, **Vitelot**.

NOMS ÉTR.: ANGL. Early short round parsnip, Turnip rooted P. — ALL. Runde **Pastinake**.

Racine en forme de toupie, plus large qu'épaisse, mesurant facilement de 0^m12 à 0^m15 en travers, sur 0^m08 à 0^m10 dans l'axe de la racine. Cette variété a le feuillage plus léger et moins abondant que celui des panais longs ; elle se développe aussi beaucoup plus promptement.

C'est le panais qui convient le mieux à la culture potagère.

PASTÈQUE. — Voy. MELON-D'EAU PASTÈQUE.

PATATE DOUCE

Ipomœa Batatas POIL. — **Convolvulus** Batatas L.Fam. des *Convolvulacées*.SYNONYMES: **Batate**, Artichaut des Indes, Truffe douce.

NOMS ÉTR. : ANGL. Sweet potato; (AM.) Spanish P., Carolina P. — ALL. Süsse Batata.

STEM. Stôt-batat. — ITAL. Patata. — ESP. *et* PORT. Batata. — RUSSE Sladki patate.

POL. Wilcz pnaçy. — JAP. Satsuma imo.

Amérique méridionale. — *Vivace, mais annuelle dans la culture sous le climat de Paris*. — Tiges rampantes, longues souvent de 2 à 3 mètres et au delà, garnies de feuilles nombreuses, cordiformes, d'un vert foncé et parfois luisant. Fleurs axillaires, ressemblant à celles d'un liseron, mais se montrant rarement sous le climat de Paris. Racines abondantes, très ramifiées, produisant (les tubercules de forme plus ou moins arrondie ou allongée, suivant les variétés; à chair excellente, très fine, tendre, farineuse, sucrée et, dans la plupart, assez parfumée.

Ces racines renflées en tubercules constituent la partie comestible de la plante; elles sont produites en très grande abondance dans les pays chauds, oit la Patate joue en une certaine mesure, dans l'alimentation, le rôle qui appartient chez nous à la Pomme de terre.

CULTURE. — La Patate est surtout une plante des pays chauds et sa végétation, occupant une période assez longue, peut difficilement se faire sous le climat de Paris sans le secours de la chaleur artificielle. Comme, d'autre part, la conservation des tubercules, qui sont très sensibles au froid et aussi à l'humidité, est très difficile dans les pays du Nord et exige de nombreuses précautions, la plupart des jardiniers ont l'habitude d'en mettre quelques-uns en végétation, dès le milieu ou la fin de l'hiver, soit en serre, soit sur une couche chaude; quand les pousses ont pris un peu de force, on les détache du tubercule en conservant une petite portion du collet et on les plante chacune dans un godet et sur couche chaude, où elles attendent le moment d'être mises en place. La plantation se fait depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai, selon qu'on a l'intention de hâter plus ou moins la végétation des patates. Les plantations faites en Mars ou en Avril sur couches doivent être protégées par des châssis; au mois de Mai, ceux-ci deviennent inutiles, et l'on peut, à cette époque, planter simplement sur des couches de feuilles sèches recouvertes de 0^m i 2 à 0^m 15 de terre légère ou de terreau. Des arrosements abondants sont nécessaires dès que la température commence à devenir chaude, et les tiges ont bientôt couvert toute la couche et s'étendent même souvent au delà.

Dans le Midi seulement, on peut planter les patates en pleine terre, sur des ados *de* bonne terre riche et meuble, et on les arrose au moyen de rigoles établies dans l'intervalle des ados, qui doivent être distants d'au moins 2 mètres l'un de l'autre.

Les tubercules sont généralement bien développés au bout de quatre à cinq mois. La récolte s'en fait, de préférence, le plus tard possible sous le climat de Paris; mais il faut, toutefois, avoir soin de les arracher aussitôt que l'on s'aperçoit que les tiges ou les feuilles ont été atteintes par la gelée, parce que la terre n'étant plus recouverte par les fanes de la plante, la gelée pourrait pénétrer facilement jusqu'aux tubercules, qui se trouvent souvent à fleur de terre et sont très sensibles au froid.

Comme nous l'avons déjà dit plus haut, la conservation des tubercules de patates est extrêmement difficile : le froid et l'humidité leur sont également nuisibles; il faut donc les tenir dans un endroit très sain et même sec, dont la température soit aussi égale que possible, se maintenant relativement basse sans toutefois descendre au delà de 5 ou 6 degrés au-dessus de zéro. On se trouve bien quelquefois de les déposer dans des caisses ou des tonneaux qu'on remplit ensuite de sable sec, de terre de bruyère ou de sciure de bois. Il faut éviter que les tubercules soient en contact les uns avec les autres, et examiner de temps en temps les caisses pour enlever ceux qui commencent à se gâter.

De même que la Pomme de terre, la Patate peut se multiplier par le semis, mais comme il ne reproduit pas exactement les variétés avec leurs caractères, on ne fait guère usage de ce moyen que quand on cherche à en obtenir de nouvelles. Du reste, la plante ne produit jamais de graines sous le climat de Paris.

USAGE. — On mange les tubercules de patates comme les pommes de terre, accommodés de différentes façons. La chair en est sucrée, très tendre, et possède, dans la plupart des variétés, un parfum qui rappelle un peu celui de la violette.

On cultive dans les pays chauds un nombre presque infini de variétés de patates ; nous citerons ici seulement les plus hâtives, et celles qui réussissent le mieux sous notre climat :

P. igname. — A tubercules très gros, ovales ou obronds, obtus aux extrémités, souvent cannelés ; 1 peau d'un blanc grisâtre ; à chair blanche, peu fine, assez farineuse et médiocrement sucrée. Cette variété est une des plus productives. Le poids de ses tubercules atteint quelquefois 1 kilogrammes.

P. jaune, appelée aussi *P. jaune de Malaga* ou *jaune des Indes.* — C'est une variété un peu tardive, mais d'une qualité excellente; les tubercules en sont longs et minces, très effilés, atteignant ordinairement 0^m 10 de longueur sur 0^m 04 à 0^m 05 de diamètre. La peau en est jaune, lisse ; la chair d'un beau jaune, de saveur très fine et très sucrée.



Patate rose de Malaga.
Réd. au huitième.



Patate violette ou rouge.
Réd. au huitième.

P. rose de Malaga. — Tubercules oblongs, de forme un peu variable, souvent marqués de sillons longitudinaux et plus renflés à une extrémité qu'à l'autre. La peau en est d'un rose un peu grisâtre ; la chair, jaune, très fine et modérément sucrée. C'est une des variétés les plus hâtives et les plus productives.

P. violette ou rouge. — C'est la plus sucrée, la plus parfumée et en même temps la moins farineuse de toutes. Les tubercules en sont très longs et très minces, atteignant 0^m 50 de longueur sur 0^m 04 à 0^m 05 de diamètre dans leur portion la plus épaisse, mais beaucoup plus effilés aux deux extrémités ; ils sont presque toujours sinueux ou ondulés. La peau en est lisse, d'un rouge un peu violacé; la chair blanche à l'intérieur, légèrement rosée sous la peau.

C'est celle que cultivent le plus généralement les jardiniers des environs de Paris.

Bien d'autres variétés de patates sont cultivées en Algérie, aux colonies et même aux États-Unis, où ce légume fait l'objet d'un commerce important.

PATIENCE. — Voy. OSEILLE: ÉPINARD.

PATISSON. — Voy. COURGE PATISSON.

PERCE-PIERRE, BAGILE, CRISTE MARINE, CRÊTE MARINE, FENOUIL DES MARAIS, FENOUIL MARIN, HERRE DE SAINT-PIERRE, PASSE-PIERRE, SAXIFRAGE MARITIME (*Crithmum maritimum* L.). (ANGL. *Samphire*, Sea fennel ; ALL. Meer-Fenchel, Steinbrech ; CLAM. et HOLL. Zeevenkel ; SUËD. Hafs-bräcka ; ITAL. *Bacicci*, Erba San-Pietro ; ESP. Hinojo marino, Pasa piedra ; PORT. *Perexil*, Funcho marino ; RUSSE Krone morskoï ; POL. *Lomikamień*.) — Fam. des *Ombellifères*.

La Perce-pierre croît ordinairement dans les rochers ou sur l'escarpement des falaises au voisinage de la mer, mais hors de l'atteinte des plus hautes marées.



Perce-pierre (Réd. au dixième).

On emploie comme assaisonnement les feuilles confites au vinaigre.

C'est une plante vivace à souche rampante ; a tiges courtes et fortes, finement striées, souvent branchues, à rameaux très divariqués ; feuilles deux et trois fois divisées, à segments linéaires, épais, renflés, charnus. Ombelles terminales de petites fleurs blanchâtres.

Sur les côtes, on se contente de récolter la Perce-pierre, qui y croît naturellement. On peut la cultiver dans les jardins en la semant à l'automne, dès que la graine est mûre, dans une bonne terre légère et saine. Il est bon de couvrir le semis au moins pendant le premier hiver, pour le protéger des grands froids, auxquels la plante est assez sensible. Elle réussit mieux encore quand on peut l'implanter dans le

pied d'un mur, entre les joints des pierres, à bonne exposition.

PERSIL

Carum Petroselinum BENTH. et HOOK. — *Apium Petroselinum* L.
Petroselinum sativum HOFFM.

Fam. des *Ombellifères*.

NOMS ÉTR. : ANGL. Parsley. — ALL. Petersilie. — FLAM. *Peterselie*. — HOLL. *Pieterselie*.
DAN. *Petersilje*. — SUËD. *Persilja*. — ITAL. *Prezzemolo*, *Petruncino* (à Naples),
Erbetta (à Rome). — ESP. *Perejil*. — PORT. *Salsa*. — RUSSE *Pietrouchka*.
POL. *Pietruszka*.

Sardaigne. — *Bisannuel*. — Pendant la première année de végétation, le Persil forme seulement une rosette plus ou moins fournie de feuilles pétiolées, deux ou trois fois divisées, d'un vert foncé, à divisions dentées, plus ou moins entières, ou, au contraire, fendues et laciniées. Tige florale ne se montrant que la seconde année, dressée, rameuse, striée, haute de 0^m 60 à 0^m 80 ; fleurs petites, d'un blanc verdâtre, en ombelles terminales. Graines trigones, grisâtres ou brun clair, plates sur deux faces et convexes sur la troisième, où elles sont marquées de cinq côtes saillantes ; elles sont fortement aromatiques, comme toutes les parties de la plante. Un gramme de graines en contient environ 000, et le litre pèse un peu plus de 500 grammes ; leur durée germinative est de trois années au moins.

CULTURE. — Le Persil peut se semer en pleine terre pendant toute la belle saison, depuis le mois de Mars jusqu'en Août-Septembre. On en fait, soit des bordures, soit des planches composées de rayons espacés de 0^m 25 à 0^m 30.

Les premiers semis se font sur cotière bien exposée au Midi, en terre bien meuble. La levée de la graine de Persil est en général assez lente; il est rare que la germination mette moins d'un mois à se faire. Moyennant quelques soins donnés à l'éclaircissage et à l'entretien des planches, qui doivent être sarclées soigneusement, et aussi avec des arrosements fréquents et copieux, on peut commencer à récolter environ trois mois après le semis. Il est bon de cueillir une à une les feuilles les plus développées, comme on fait pour la récolte de l'Oseille : la production est ainsi plus soutenue que quand on coupe au couteau les touffes tout entières. La plante ne monte à graine que la seconde année.

Le Persil est un peu sensible au froid; aussi est-il bon, pour n'en pas manquer en hiver, de couvrir de châssis une planche en plein rapport, et de préférence composée de jeunes pieds semés vers le mois d'Août. Pour activer la pousse, on dispose *des* réchauds de fumier autour des coffres. On peut aussi arracher de vieux pieds bien établis, et les chauffer en serre ou sur couche, comme on fait pour les griffes d'asperges.

USAGE. — La feuille, qui est aromatique, s'emploie beaucoup crue ou cuite, en assaisonnement.

PERSIL COMMUN.

SYNONYME : Persil vert.

NOMS I TRANGERS : ANGL. Common or plain parsley. — ALL. Gemeine Petersilie.

Les caractères de ce persil sont exactement ceux de l'espèce type, nous n'avons donc pas à les répéter.

Nous ferons *seulement* une réflexion au sujet de cette forme de persil : c'est qu'elle est la seule avec laquelle puisse assez facilement se confondre la Ciguë petite (*Aethusa Cynapium* L.), plante indigène et poison violent. La similitude des feuilles est telle dans les deux plantes, que même un jardinier exercé n'est pas certain de les distinguer,

s'il n'appelle le goût et l'odorat à son aide. Or, quand on cultive le persil pour la consommation, il est fort important de prendre toutes les précautions possibles pour ne pas le confondre avec une plante vénéneuse. Bien n'est plus facile, si l'on se fait une règle de ne cultiver que les races à feuilles frisées, qui sont aussi bonnes que le Persil commun en tant qu'assaisonnement et



Persil commun.
Réd. au cinquième.

préférables pour garniture. Comme elles grènent un peu moins et demandent quelques soins pour être conservées pures, la semence en est ordinairement un peu plus chère que celle du P. commun, mais il en faut si peu pour un jardin, et la sécurité parfaite que donne leur emploi est si précieuse, qu'il n'y a vraiment pas lieu de s'arrêter à cette considération.

Le *Persil grand de Naples* diffère du Persil commun par les plus grandes dimensions de ses feuilles et de ses pétioles.

On l'emploie comme le P. ordinaire, et de plus, on peut en faire blanchir les côtes comme celles du Céleri; elles ont, dit-on, le même goût que ce dernier et sont plus faciles à obtenir : le P. grand de Naples exigeant moins d'arrosements et étant moins exposé que le Céleri à prendre la rouille.

PERSIL FRISÉ.

Noms ÉTR. : ANGL. Extra double curled or Triple curled parsley, London market P.

ALL. Gefüllte Petersilie, Krause P. — HOLL. *Fijne krul pieterselie*.

DAN. *Kruns petersilje*. — ITAL. *Prezzemolo ricciuto*.

Dans cette variété, les divisions des feuilles sont assez profondément incisées, et chacun des petits segments ainsi formés se replie plus ou moins en dessus. Il en résulte pour l'ensemble de la feuille une apparence crépue ou frisée d'un assez joli effet.

Il existe certaines races de Persil frisé où les segments de la feuille se recourbent au point de montrer presque toute leur surface inférieure, qui est d'un vert plus pâle et plus grisâtre que la face supérieure : telle est la variété connue sous le nom de *Persil frisé de Windsor* ou de *Smith's curled parsley*.

Cette dernière race est moins jolie que le P. frisé ordinaire, les feuilles ayant toujours un peu l'apparence d'être tachées ou malades.

PERSIL FRISÉ VERT FONCÉ.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Champion moss curled parsley, Enfield matchless P., Beauty of the parterre P. ; (Am.) *Arlington double curled P.*

Variété très analogue au P. frisé ordinaire, ayant comme lui l'avantage de se distinguer très facilement de toutes les plantes sauvages de la famille des (*Umbellifères*) et caractérisée en outre par la teinte vert foncé de son feuillage, qui constitue un avantage important aux yeux de certains amateurs et surtout pour la culture maraîchère.



Persil nain Ires frisé.
Réd. au cinquième.

Persil à feuille de fougère.
Réd. au cinquième.

PERSIL A FEUILLE DE FOUGÈRE.

Noms ÉTR. : ANGL. Fern-leaved parsley. — ALL. l' *arnblättrige Petersilie*. — HOLL. *Varenbladige pieterselie*. — ITAL. *Prezzemolo a foglia di felce*. — ESP. *Perejil a hojas de helecho*.

PORT. *Salsa de folhas de feto*. — RUSSE *Pietrouchka paporotnolistnaïa*.

POL. *Pietruszka naciowa paprociowa*.

Dans cette variété, les feuilles ne sont pas frisées, mais divisées en un très grand nombre de petites lanières filiformes, qui donnent à l'ensemble une apparence très légère et très gracieuse. Le P. à feuille de fougère est aussi caractérisé par la couleur très foncée de ses feuilles, qui sont d'un vert presque noir. C'est une des variétés les plus difficiles à maintenir complètement pures.

PERSIL NAIN TRES FRISE.

SYNONYME : Persil nain Perfection.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf extra curled parsley, Emerald P., Splendid curled P., Dobbie's selected P. — ALL. Sehr krause Zwerg-Petersilie, Spanische Zwerg-P. — PORT. Salsa ana muito frisada. — RUSSE Pietrouchka kornievaia.

Sous-variété du P. frisé, remarquable par la finesse de la découpeure des feuilles et par le grand nombre des divisions, qui se touchent les unes les autres et font ressembler la feuille à une plaque de mousse. Les pétioles sont remarquablement courts, de sorte que les feuilles sont presque appliquées sur terre et forment ainsi une touffe très basse et bien garnie.

C'est le meilleur de tous les persils et celui qui est le plus employé pour la décoration et la garniture des plats. Il est tout aussi parfumé que les autres.

PERSIL A GROSSE RACINE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Hamburg parsley, Turnip-rooted P. — ALL. Petersilien-wurzel. — HOLL. Wortel-pieterselie. — DAN. Rod petersilje. — PORT. Salsa de raizes brossas.

Dans cette race de persil, ce ne sont plus les feuilles, mais les racines, charnues et renflées, qui forment la partie utile de la plante. Ces racines, qui sont d'un blanc sale, à peu près comme celles du Panais, peuvent facilement atteindre 0^m 15 de longueur sur 0^m 04 à 0^m 05 de diamètre dans la partie la plus renflée, qui se trouve habituellement au voisinage du collet. La chair en est blanche, un peu sèche ; le goût se rapproche, mais avec moins de finesse, de celui du Céleri-rave. Le feuillage ressemble tout à l'ait à celui du Persil ordinaire.



Persil à grosse racine, gros hâtif.
Réd. au cinquième.



Persil à grosse racine, long tardif.
RM. au cinquième.

En Allemagne, où la culture de ce légume est assez répandue, on en distingue deux variétés :

L'une, plus tardive (*P. à grosse racine long tardif*), à racines longues et minces; l'autre, plus précoce (*P. à grosse racine gros hâtif*), dont les racines sont plus courtes et plus renflées. — Ces deux races nous ont toujours paru peu fixes et la différence de rendement entre elles assez légère.

CULTURE, — Le Persil à grosse racine se cultive comme les panais : On le sème à la sortie de l'hiver dans une terre bien défoncée, très clair. à la volée ou en lignes distantes de 0^m 25 à 0^m 30 et on laisse à l'éclaircissage 0^m 20 à 0^m 25 entre les plants; il exige des arrosages abondants. On peut commencer à le récolter dès le mois de Septembre; il ne craint pas le froid et peut être laissé en terre jusqu'aux gelées.

Le Persil à grosse racine n'est pas un légume très ancien ; comme le Cerfeuil bulbeux, il a été obtenu et introduit dans les cultures à une époque relative-ment récente.

Il est fort probable que, parmi les plantes non encore cultivées et spécialement parmi les *Ombellifères bisannuelles*, il serait possible d'en amener d'autres à former des racines charnues suffisamment renflées pour être utilisées comme légumes. Les résultats d'une expérience entreprise par nous, dans un but purement scientifique, nous confirment dans cette opinion : *L'Anthriscus sylvestris* L., plante sauvage de nos bois, nous a donné, au bout d'une dizaine d'années de semis répétés et de sélection méthodique, une proportion allant, dans certains lots, jusqu'à la moitié et plus de racines simples, nettes, fusiformes, aussi régulières de forme que celles du meilleur persil à grosse racine; or, à l'état sauvage, la racine est aussi divisée et fourchue que celle d'un céleri à côtes. Le chemin parcouru a donc été considérable, et il y a lieu de remarquer que les plantes améliorées en question ne représentaient que la cinquième génération à compter de la forme sauvage, puisque *L'Anthriscus*, étant bisannuel, ne grène que la seconde année.

PE-TSAI

Brassica chinensis L.

Fans. des *Crucifères*.

SYNONYMES: Chou de Chine, Chou de Shangton.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Chinese cabbage. — ALL. Chinesischer Petsaikohl.

SCÉD. Petsai-kâl. — RUSSE Petsai kapousta kitaïskaïa.

Chine. — *Annuel.* — Le Pe-tsay diffère complètement, par l'aspect, de nos choux d'Europe. Il ressemble plutôt, comme apparence, aux Poirées à cardes ou aux Laitues Romaines; comme elles, il forme tantôt une pomme allongée, assez pleine et compacte, d'autres fois un simple bouquet de feuilles demi-dressées et s'évasant en forme d'entonnoir. Les côtes, passablement grosses et charnues, sont d'un blanc jaunâtre, et le limbe de la feuille, quoique plus étroit vers la base, les accompagne dans toute leur longueur. Les feuillus sont un pets cloquées, ondulées sur les bords et d'un vert pâle ou blond. La graine est ronde, petite, d'un gris noirâtre : un gramme en contient environ 350, et le litre pèse à peu près 700 grammes; sa durée germinative est de cinq années.

PE-TSAI AMÉLIORÉ.

Belle race du Chou de Chine à végétation vigoureuse et à développement rapide, qui mérite d'être recommandée comme légume d'hiver pour le Midi.

C'est une race à feuille ample, dont la côte blanche et large est à peine dénudée à la base et dont le limbe, d'un vert blond, est festonné sur les bords. Les premières feuilles sont étalées et un pen renversées en dehors; les suivantes se coiffent à la manière de celles d'une Romaine et forment ainsi une belle pomme haute, qui peut arriver facilement à peser kil. et même davantage dans de bonnes conditions de culture.

CULTURE. — Le *Pe-tsay* doit se semer dans le courant de l'été pour pommer à l'automne et pendant l'hiver. On peut en faire des semis successifs pour échelonner la production.

Nous avons obtenu de très beaux résultats dans le midi de la France en le semant en Août et Septembre pour le récolter de Novembre en Février. C'est un légume très productif, de bonne qualité et à végétation très rapide.

USAGE. — Le *Pe-tsay* ayant un goût moins prononcé que les choux d'Europe, peut se consommer soit cru en salade, soit cuit de diverses façons. Bouilli, haché et assaisonné au beurre, il rappelle passablement la saveur fine de la chicorée cuite.



Pe-tsay amélioré (Réd. au dixième).



Pak-Choi (II d. an dixième).

PAK-CHOI. — Sous le même nom de *Chou de Chine*, on a cultivé une autre race sortie du *Brassica chinensis*, le *Pak-choi*, caractérisée par ses feuilles oblongues ou ovales, vert foncé luisant, avec un long pétiole très blanc et charnu, et aussi par son port qui rappelle plutôt celui d'une Bette ou Poirée que celui d'un Chou. Cette plante, bien que possédant les mêmes qualités que le *Pe-tsay*, a maintenant presque complètement disparu des cultures; du reste, toutes choses égales, elle est inférieure comme rendement au *Pe-tsay*, ce qui explique la défaveur qui l'a frappée.

Il a encore été importé de Chine, il y a quelques années, une forme de *Brassica chinensis* à feuilles presque complètement arrondies, d'un vert foncé, rétrécies en pétioles à la base et formant des touffes ou rosettes extrêmement ramassées; les tiges florales elles-mêmes sont beaucoup plus courtes que celles du *Pe-tsay* ou du *Pak-choi*. — Cette forme ne paraît pas avoir grand intérêt au point de vue de la culture. Botaniquement, elle présente à l'excès les caractères qui distinguent le *Br. chinensis* du *Br. oleracea*.

PHYSALIS. — Voy. ALKÉ

PICRIDIE CULTIVÉE, COUSTELINE, TERRE CRÉPIE (*Picridium vulgare* DESF.). (ANGL. Cultivated sowthistle; ALL. Bitterkraut; SUÉD. Mjolkstistel; ITAL. Caccialepre, Terra crepolo). — Fam. des *Composées*.

Plante indigène, annuelle. Feuilles radicales *sinuées* ou même découpées, à lobes entiers ou dentés, généralement obtus, formant une rosette assez garnie, de 0^m25 à 0^m30 de diamètre; tiges nombreuses, ramifiées, glabres, garnies de quelques feuilles allongées, étroites, *amplexicaules* à la base, ordinairement dentées.

On sème le *Picridie* en rayons comme le Persil ou la Chicorée sauvage, et on la coupe pour petite salade en vert, comme cette dernière plante. Elle repousse après avoir été tondu, et peut donner plusieurs récoltes dans la saison. Des *arrosements* fréquents sont utiles pendant les chaleurs. — On mange les jeunes feuilles en salade; c'est surtout en Italie que ce légume est usité.

PIMENT

Capsicum L.

Fam. des *Solanées*.

SYNONYMES : **Carive**, Corail des jardins, **Courats**, Poivre de Calicut, Poivre de Guinée, Poivre d'Espagne, Poivre de Portugal, Poivre d'Inde, Poivre du Brésil, Poivre long, Poivron.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. **Capsicum**, Red pepper. — ALL. Pfeffer, **Schotenpfeffer**, **Beisboere**. — FLAM. et HOLL. **Spaansche peper**. — SUÉD. Peppar. — ITAL. **Peperone**.
 ESP. Pimiento. — PORT. Pimento, **Pimentão**. — RUSSE Perets.
 POL. **Pieprz turecki**, **Papryka**.

Amérique du Sud. — Annuel dans la culture, bien que plusieurs espèces de ce genre puissent devenir vivaces dans les pays chauds. Tous les piments ont les tiges dressées, ramifiées, devenant presque ligneuses. Feuilles lancéolées ou quelque peu élargies, terminées en pointe et rétrécies à la base en un pétiole plus ou moins allongé. Fleurs blanches, étoilées, solitaires dans les aisselles des feuilles, faisant place à des fruits de formes très diverses, dressés ou pendants, à enveloppe un peu charnue, d'abord d'un vert foncé, devenant rouge, jaune ou violet-noir à la maturité, toujours creux et portant des graines blanches, aplaties, réniformes, de 0^m003 à 0^m005 de longueur, attachées en grand nombre à une sorte de cordon charnu, contenant, ainsi que le tissu intérieur du fruit, un suc âcre et d'un goût extrêmement brûlant dans la plupart des variétés.

Un gramme de graines en contient environ 150, et le litre pèse en moyenne 450 grammes; leur durée germinative ordinaire est de quatre années.

CULTURE. — La culture du Piment est à peu près exactement la même que celle de l'Aubergine ; nous n'entrerons donc pas ici dans des détails que nous avons déjà donnés à cet article (*Voy.* page 25). Sous le climat de Paris, le semis sur couche est indispensable pour toutes les variétés de piments et s'effectue de Février en Avril ; on repique ensuite sur couche et on met en place, en pleine terre, dans le courant de Mai. Dans le Midi même et en Espagne, où la culture des gros piments est très répandue, on avance ces variétés en les semant dès le commencement de Février sous châssis pour être mis en place en Avril. Les variétés hâtives se sèment ordinairement en pleine terre en Avril-Mai.

On taille fréquemment le Piment comme l'Aubergine, de façon à ne laisser subsister que douze à quinze fruits par pied. Les fruits deviennent ainsi beaucoup plus gros et leur maturation se fait bien plus régulièrement.

USAGE. — On emploie beaucoup, surtout dans les pays chauds, les fruits, verts ou mûrs, comme assaisonnement ; on les confit également au vinaigre. Séchés et broyés, on en fait le poivre de Cayenne ou poivre rouge. Enfin, les fruits des grosses variétés, qui sont très charnus et dépourvus de saveur brûlante, s'emploient comme légumes soit crus en salade, ou cuits à la manière des aubergines.

PIMENT COMMUN

Capsicum annuum R.

Une grande partie des races cultivées de piments, sinon toutes, paraissent dériver de cette espèce, qui se cultive parfaitement comme plante annuelle sous le climat de Paris avec l'aide d'un peu de chaleur artificielle au début de la végétation.

Ce piment a les tiges assez hautes, les feuilles plus longues que larges, les fleurs blanches et assez petites, les fruits généralement allongés.

Il semble que la saveur âcre et brûlante des fruits soit, dans cette espèce, en raison inverse de leur volume. En effet, les grosses variétés ont d'ordinaire le fruit doux, les moyennes tantôt doux et tantôt fort, les petites invariablement très fort.



Piment rouge long ordinaire.
Fruits red. au tiers.

Piment cardinal.
Fruits red. au tiers.

I. — VARIÉTÉS A FRUITS LISSES ET A PÉDONCULES COURBÉS.

PIMENT ROUGE LONG ORDINAIRE.

SYNONYMES. Poivre long, P. corail, Felfel (Algérie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long red Spanish or Guinea pepper. — ALL. Spanischer langer roter Pfeffer. — HOLL. Lange roode peper.

Cette variété, la plus répandue de toutes dans les cultures, présente tous les caractères de végétation que nous venons de décrire. Les fruits en sont pendants, effilés, très longuement coniques, souvent courbés et tortueux, surtout vers la pointe, atteignant parfois 0^m 10 à 0^m 12 de long sur 0^m 02 à 0^m 03 de diamètre à la base. Ils sont d'une très belle couleur rouge vif à la maturité, et d'une saveur ordinairement assez brûlante; mais on rencontre, sous ce rapport, de très grandes différences d'un pied à l'autre, sans qu'aucun caractère extérieur puisse permettre de reconnaître sûrement les plantes à saveur forte de celles qui ont le fruit doux.

Le *Piment cardinal* (SYN. : Piment sabre rouge très long) est une race bien distincte de P. rouge long, caractérisée à la fois par sa taille naine, par sa précocité et par le grand développement de ses fruits, qui sont d'une couleur rouge très intense, un peu courbés et ondulés, et doivent être de saveur douce. La plante qui les porte ne dépasse guère 0m 30 de hauteur; elle est trapue, ramassée et vigoureuse.

PIMENT JAUNE LONG.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Long yellow pepper. — ALL. Spanischer langer gelber Pfeffer. non. Lange gele peper.

Cette variété ne diffère du P. rouge long que par la couleur de ses fruits, qui sont d'un beau jaune vif et luisant. Leur longueur dépasse rarement 0^m10; ils sont minces, souvent un peu courbés et en général de saveur très forte.

PIMENT NOIR LONG DU MEXIQUE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Long black Mexican pepper; (Am.) Long black Nubian P.

Fruits minces, droits ou légèrement ondulés, longs de 0^m15 à 0^m20, d'un noir très brillant, forts et brûlants comme ceux du P. de Cayenne.

Cette race est parfaitement distincte de toutes les autres variétés de piments.



Piment noir long du Mexique (Réd. de moitié).



Piment jaune long (Réd. au tiers).



Piment de Cayenne (Réd. au tiers).

PIMENT DE CAYENNE.

Sous-variété du P. rouge long, à fruits plus étroits, légèrement courbés à l'extrémité, ne dépassant guère MOI de diamètre sur 0^m07 à 0^m08 de long, pendants, et d'un goût toujours très brûlant et très âcre.

Il ne faut pas confondre cette dernière variété avec la plante qui fournit les fruits connus dans le commerce sous le nom de *Piment de Cayenne* ou *Poivre de Cayenne*:

Ces fruits sont, en effet, étroitement ovoïdes, oblongs, à sommet aigu et d'une belle couleur rouge orangé brillante; leur longueur est ordinairement de 0^m01 à 0^m03, sur une largeur de 0^m003 à 0^m0075; leur saveur âcre et brûlante est beaucoup plus forte que celle des espèces cultivées en France. — Ils sont fournis par le *C. frutescens* L. (*C. fastigiatum* BLUME, *C. Mininum* ROXB.), espèce vivace trop délicate pour vivre sous notre climat.

PIMENT CERISE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. **Red** cherry pepper. — ALL. Kirschförmiger Pfeffer.

Quelques botanistes font de cette race une espèce différente, sous le nom de *Capsicum cerasiforme* Mill. : il semble pourtant que ses caractères de végétation la rapprochent bien des variétés sorties du *Capsicum annuum*.

Elle se distingue du P. rouge long par la forme de ses fruits, qui sont presque sphériques, avec un diamètre d'environ 0m 02 en tous sens. La saveur en est extrêmement Forte et la maturité assez tardive.

Ce qui paraît appuyer l'opinion de ceux qui voient dans ce piment une simple variété du *Capsicum annuum*, c'est qu'on y rencontre assez souvent des fruits de forme plus ou moins allongée, qui paraissent retourner au P. rouge long ordinaire.

Il en existe une sous-variété à fruit jaune (*Piment cerise jaune*). Ses caractères sont, à l'exception de la couleur, exactement ceux du P. cerise ordinaire.



Piment cerise.

Rameau au dixième; fruit, de moitié.



Piment tomate ordinaire (Réd. au tiers).



Piment tomate nain hâtif au tiers).

11. — VARIÉTÉS A FRUITS PLUS OU MOINS COTÉLÉS ET A PÉDONCULES COURBÉS.

PIMENT TOMATE NAIN HÂTIF.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Early dwarf red squash pepper *oc* Tomato-shaped P.

Cette petite variété présente quelque analogie avec le P. gros carré doux dont nous parlons plus loin, mais ses fruits sont plus courts et marqués de sillons et de côtes comme certaines tomates. De plus, il est sensiblement moins élevé, moins feuillu et plus précoce, arrivant à maturité sous le climat de Paris. Les fruits sont d'une belle couleur rouge vif et mesurent 0^m 05 à 0^m 06 de diamètre sur 0^m 02 à 0^m 03 d'épaisseur. Ils sont généralement de saveur douce; quelquefois, mais par exception, ils sont forts et brûlants. Cette race n'est pas très productive, elle est plus curieuse que recommandable.

Le *Piment tomate ordinaire*, dont il existe aussi une sous-variété à fruit jaune, a presque complètement disparu des cultures depuis l'introduction du P. tomate nain hâtif. C'est une plante plus grande, plus feuillue et sensiblement plus tardive; les fruits en sont très plats et très côtelés, plus régulièrement en forme de tomate que ceux de la variété hâtive.

PIMENT GROS CARRÉ DOUX.

SYNONYME: Piment cloche.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large bell pepper, Bull nose P.

Plante ramassée, à feuilles assez grandes, d'un vert franc ; ramifications courtes et raides ; fleurs grandes, souvent de forme irrégulière. Fruits obtus, pour ainsi dire carrés, marqués de quatre sillons assez profonds, séparés par quatre renflements prononcés, presque tronqués à l'extrémité. La chair en est passablement épaisse, les graines relativement peu abondantes, et la saveur complètement douce.

La race le plus habituellement cultivée donne des fruits mesurant environ 0^m05 de long avec un diamètre égal. Depuis quelque temps elle semble un peu délaissée pour le P. carré doux d'Amérique.



Piment carré doux d'Amérique.
Fruits red. au tiers.



Piment gros carré doux.
Fruits red. au tiers.

On cultive, dans le Midi et en Espagne, une forme de P. gros carré doux à fruit beaucoup plus volumineux, un peu plus arrondi, mais avec les sillons très prononcés, surtout vers l'extrémité du fruit. Il n'est pas rare de lui voir produire des fruits mesurant 0^m08 à 0^m10 en tous sens.

Cette variété à *gros fruit* est très tardive, et la conservation en est difficile.

PIMENT CARRÉ DOUX D'AMÉRIQUE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Sweet mountain or Improved bull nose pepper.

ALL. Verbessert Bull-nose Pfeffer.

Plante moins grande, moins ramifiée et feuillue, niais sensiblement plus hâtive que le P. carré doux ordinaire ; fruits un peu plus gros, plus lisses, moins nombreux, d'une belle couleur rouge écarlate vernissé, à chair assez épaisse et de saveur douce.

Cette belle race n'a guère qu'un défaut, lequel est plutôt un avantage au point de vue culinaire, c'est de donner fort peu de graines. Elle tend à remplacer de plus en plus dans les cultures l'ancien P. gros carré doux.

PIMENT CARRE JAUNE HÂTIF.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Golden dawn pepper.

Il existe plusieurs races de piments **carrés jaunes** : les unes à fruits pendants, les autres à fruits dressés.

Celle que nous décrivons ici sous le nom de P. carré jaune hâtif, et qui est une des plus intéressantes, nous est venue d'Amérique ; c'est une plante basse, assez ramifiée, à fruits légèrement allongés, pendants, atteignant 0^m03 à 0^m04 de longueur avec une largeur à peu près égale, d'un beau jaune vif luisant quelquefois teinté d'orange.

Ce piment est assez productif (il peut porter une quinzaine de fruits) et à peu près aussi précoce que le P. carré doux d'Amérique.



Piment carré jaune hâtif.
Fruits red. [an](#) tiers.



Piment Mammoth jaune d'or.
Fruits red. au tiers.

PIMENT MAMMOUTH JAUNE D'OR.

SYNONYME: P. gros carré jaune.

Nom ÉTRANGER: ANGL. Mammoth golden Queen pepper.

Plante forte, à feuilles abondantes, vert foncé, pointues et un peu creusées en cuiller. Comme précocité, il égale presque le P. carré jaune hâtif et surpasse le P. doux d'Espagne; mais il se distingue de ces deux variétés, et surtout de la première, par le plus large volume de ses fruits. Sa saveur est assez douce.

PIMENT RUBY KING.

Variété extrêmement vigoureuse et productive ; très estimée dans l'Amérique du Nord, d'où elle a été introduite en Europe il y a une quinzaine d'années.

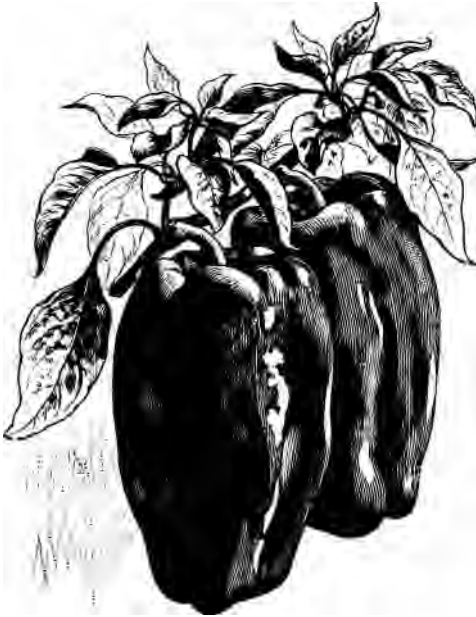
Le P. Ruby King est assez voisin, comme forme et comme volume, du P. carré doux d'Amérique ; le fruit en est cependant un peu plus allongé, aussi large du côté de l'attache mais plus étroit à l'extrémité. La peau est d'un rouge très intense, la chair épaisse et de saveur très régulièrement douce.

PIMENT TROMPE D'ÉLÉPHANT.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Elephant's trunk pepper.

Fruit d'un beau rouge vif, volumineux, allongé, gros et large à la base où il est plus ou moins plissé, s'amincissant progressivement et légèrement recourbé à l'extrémité de façon à représenter assez bien une trompe d'éléphant.

Comme presque tous les piments à gros fruits, celui-ci est de saveur douce. Au point de vue de la culture et de la production, il se rapproche beaucoup du P. monstrueux décrit un peu plus loin, dont il dérive probablement. C'est une curieuse variété, (l'origine italienne.



Piment Ruby King.
Fruits réél. au tiers.



Piment doux d'Espagne.
Fruits réél. au tiers.

PIMENT DOUX D'ESPAGNE.

SYNONYME : Piment sucré d'Espagne.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large sweet Spanish pepper, Spanish Mammoth l'.

ALL. Roter milder Spanischer Pfeffer.

Les fruits de **cette variété** se rapprochent, par leurs dimensions, de ceux du P. monstrueux; mais ils ont la forme d'un cône ou plutôt d'un prisme à quatre angles arrondis, tronqué vers l'extrémité; leur longueur atteint 0^m15 à 0^m18, avec un diamètre de 0^m06 ou 0^m07 à la base et de 0m03 environ à l'extrémité. Les fruits de ce piment sont très beaux et très doux.

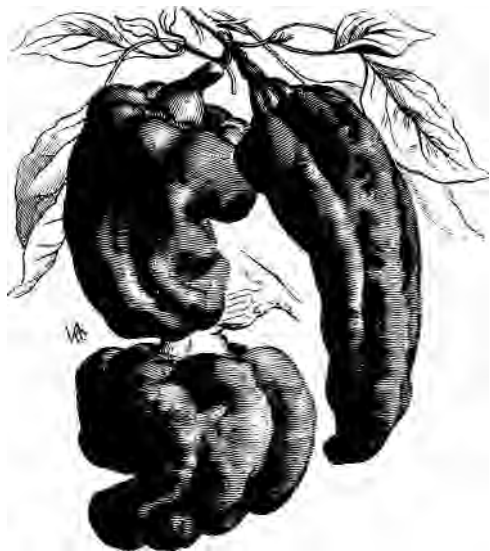
On en trouve dans les cultures deux variétés de même forme et qui diffèrent l'une de l'autre seulement par la couleur. L'une a les fruits **rouge vif**, l'autre les a d'un beau **jaune**.

Le P. doux d'Espagne exige un climat très **chaud** pour amener son fruit à tont son développement. On en voit de très beaux spécimens à Paris chez les marchands de produits du Midi, qui les font venir de Valence ou d'Algérie; mais il est à peu près impossible de les obtenir semblables sous notre climat.

PIMENT MONSTRUEUX.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Monstrous or Grossum pepper.
 ALL. Sehr grosser milder monströser Pfeffer.

Tiges très fortes, de 0^m55 à 0^m60; feuilles grandes, à pétiole assez court.
 Les fruits de cette variété sont, jusqu'à un certain point, intermédiaires par leur forme entre ceux du P. rouge long et ceux du P. gros carré doux; mais ils les dépassent de beaucoup par leur volume. Ils sont irrégulièrement ovoïdes ou coniques, renflés dans la portion la plus rapprochée du pédoncule, s'amincissant dans l'autre partie, et d'ordinaire plus rapidement d'un côté que de l'autre, pour se terminer en pointe obtuse; de sorte qu'un côté du fruit est complètement convexe, tandis que l'autre est habituellement plus ou moins concave.



Piment monstrueux.
 Fruits réél. au tiers.

L'aspect du fruit est assez bien décrit par le nom de *Piment tête-de-mouton* qu'on lui donne quelquefois. Il mesure, quand il est bien développé, environ 0^m15 de longueur sur 0^m08 de diamètre dans la portion la plus renflée. Il est, à la maturité, d'un très beau rouge intense et d'une saveur tout à fait douce.

III. — VARIÉTÉS À PÉDONCULES DRESSÉS.

PIMENT DU CHILI.

Noms ka. : ANGL. lied Chili pepper or Chilis. — ALL. Chilenischer scharfer Pfeffer.
 ESP. Pimiento de Chile picante.
 PORT. Malagueta do Chili.

Très jolie race, d'apparence tout à fait distincte, à tige très ramifiée, assez basse, à ramifications étalées, formant un petit buisson élargi ne dépassant guère ordinairement 0^m40 à 0^m50 de hauteur.



Piment du Chili (Plante réél. au huitième).

Feuilles petites, étroites, très aiguës, nombreuses. Fleurs blanches, petites, remplacées par des fruits minces et pointus, ayant de 0^m01 à 0^m05 de long sur 0^m01 environ de diamètre, le plus souvent dressés, parfois pendants, d'un rouge écarlate très vif à la maturité et

d'un goût très brûlant ; ils sont produits en extrême abondance, au point (le paraître quelquefois aussi nombreux que les feuilles.

Le Piment du Chili est une des races les plus précoces et les plus productives; c'est celle qui convient le mieux pour les jardins du nord de la France, où elle est des plus cultivées.

En outre de ses qualités comme plante potagère, cette variété présente aussi un assez grand intérêt comme plante d'ornement; ses nombreux fruits d'un rouge éclatant, se détachant bien au milieu du feuillage, lui donnent un véritable mérite décoratif.

Le *Coral gem bouquet pepper*, est une très jolie race américaine de Piment du Chili, à nombreux fruits très courts et bien réguliers. Ces petits fruits sont d'un rouge extrêmement brillant et réunis en grappes bien fournies, qui prennent l'apparence d'un bouquet de corail : d'où le nom donné à la variété.



Piment du Chili.
Fruits réél. au tiers.

Piment airelle rouge.
Fruits Féd. au tiers.

Le *Piment airelle rouge* (ANGL. *Cranberry pepper*) est aussi un Piment du Chili, mais à fruits ronds, dressés, très nombreux, sensiblement plus petits que ceux du P. cerise, ne dépassant guère le volume d'un gros pois, et réunis en bouquets compacts; la saveur en est très brûlante. Il a les mêmes qualités que le P. du Chili et s'emploie aussi bien comme condiment que comme plante ornementale.

PIMENT CHINOIS.

Nom i TRANGER : ANGL. Celestial pepper.

Très curieuse variété de piment, d'origine américaine, plutôt ornementale que comestible, mais cependant de saveur assez forte pour suppléer au besoin le poivre de Cayenne.

Plante moyenne, dressée, ramifiée, ressemblant un peu par le port au P. du Chili, mais cependant phis haute et moins étalée. Fruits petits, très nombreux, coniques, dressés, d'abord blancs ou verdâtres et irrégulièrement lavés ou maculés de violet, passant ensuite successivement, mais d'une façon variable au jaune pâle, puis au jaune d'or et au rouge écarlate; on trouve souvent deux et même parfois trois coloris sur le même fruit, lorsque l'un tend à disparaître pour faire place à l'autre. Le contraste de ces coloris différents, que la même plante présente à la fois sur des fruits plus ou moins avancés, produit un effet singulier et assez pittoresque.

On doit considérer le P. chinois comme une plante ornementale plutôt que comme un légume.

PIMENT A BOUQUE ' ROUGE.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Red cluster pepper.

Plante très compacte, très ramifiée, à feuillage fin, abondant, et à fleurs nombreuses, disposées pour ainsi dire en grappes à l'extrémité des rameaux, où elles sont remplacées par des fruits extrêmement minces, pointus, un peu ondulés, dressés et réunis en véritables bouquets. — Ces fruits sont de couleur rouge vif, moins longs mais beaucoup plus minces que ceux du Piment du Chili. Le goût en est très fort.



Piment chinois.
Fruits red. au tiers.



Piment h bouquet.
liante red. au huitième; fruits au tiers.



Parmi les autres variétés intéressantes de Piment que l'on trouve dans les cultures, soit en France, soit à l'étranger, nous citerons encore :

P. violet ou *P. noir*. — Plante vigoureuse, atteignant souvent 1 mètre de hauteur, à tiges violettes. Fruits de forme assez variable, parfois courtement coniques, le plus souvent quatre fois aussi longs que larges, de 0m06 à 0m08 de longueur, devenant rouge violacé foncé à maturité complète; saveur extrêmement forte.

Chinese giant P. — Variété tardive, à feuillage développé. Fruits très volumineux, carrés, pouvant atteindre 0m10 de largeur et une longueur à peu près égale, d'un beau rouge vif brillant.

Golden upright P. — Petite race de piment précoce, à fruits dressés, carrés et d'une belle couleur jaune.

Kaleidoscope P. — Forme de *P. chinois* à rameaux étalés. Fruits d'abord blanc jaunâtre, passant à l'orange, puis au rose ou au rouge pâle.

Procopp's giant P. — Sorte de Piment monstrueux, à très gros fruits, bosselés et courbés comme ceux de notre race.

On donne quelquefois le nom de *Piment bec d'oiseau* et de *Piment enragé* (An. *Bird's eye* or *Creole pepper*, *Tabasco P.*) aux fruits des plus petites variétés du *Capsicum annuum*, dont la saveur est remarquablement brûlante; mais, à proprement parler, ces noms doivent s'appliquer aux fruits du *Capsicum frutescens* L., qui ne prospère bien que dans les climats tropicaux.

PIMPRENELLE PETITE, BIPINELLE (*Poterium Sanguisorba* L.). (ANGL. Gardenburnet, Salad-burnet ; ALL. Garten-Pimpinelle, Kleine Bibernell, Becherblume ; FLAM. et non. Pimpernel ; ITAL. et PORT. Pimpinella). — Famille des *Rosacées*.



Pimpinelle petite.

Red. au dixième.

Plante vivace, à feuilles radicales pennées avec impaire, composées de folioles ovales-arrondies, très dentées; tiges ordinairement dressées, hautes de 0^m 10 à 0^m 60, anguleuses, ramifiées, terminées par des épis de fleurs femelles au sommet, mâles ou hermaphrodites à la base.

La Pimpinelle est une plante extrêmement rustique et durable; elle croît spontanément dans la plus grande partie de la France.

Elle se sème en place au printemps ou à la fin de l'été, habituellement en rayons espacés de 0^m 25 à 0^m 30. On en fait le plus souvent bordures, mais on peut également la cultiver en plan-

cières. Elle ne demande aucun soin d'entretien. La récolte se fait en coupant les feuilles de temps en temps, pour en avoir toujours de fraîches.

On emploie ces feuilles, jeunes et tendres, dans les salades ; elles ont un goût particulier et assez analogue à celui du concombre vert.

PISSENLIT

Taraxacum officinale WEBER. — T. **Dens-leonis** DESF. — **Leontodon Taraxacum** L.

Fam. des *Composées*.

SYNONYMES : Dent-de-Lion, Barabant, Bédane, Chiroux.

NOMS ÉTR. : ANGL. Dandelion, Milk-gowan. — ALL. Löwenzahn. — FLAM. Molsalaad.

DAN. Mælkebøtte. — SUÉD. Smörtistla. — ITAL. Dente di leone, Virasole dei prati.

ESP. Diente de leon, Amargon. — RUSSES Odouvantchik, Papovo goumentse.

POL. Brodawnik mleczowy. — JAP. Tampopo.

Indigène. — *Vivace.* — Feuilles toutes radicales, étalées en rosette, glabres, oblongues, **roncinées**, à lobes lancéolés-triangulaires et entiers vers l'extrémité, les plus jeunes souvent brunâtres avant d'être développées. Pédoncule **uniflore**, fistuleux ; capitule large, à fleurons d'un jaune d'or. Graine comprimée, oblongue, épineuse au sommet, rude ou écaillée ; au nombre de 000 à 1700 dans un gramme, et pesant en moyenne 270 grammes par litre ; sa durée germinative est de deux années.

Anciennement, on se contentait de récolter le Pissenlit dans les prés ou dans les champs où il poussait naturellement. Ce produit étant devenu l'objet d'un commerce important à la halle de Paris, a donné lieu à des cultures spéciales très étendues, et on est parvenu à améliorer la plante d'une manière remarquable, ce dont on peut se convaincre en comparant avec des plantes sauvages les produits de graines récoltées sur des plantes cultivées.

CULTURE. — Le Pissenlit se sème d'ordinaire de Mars en Mai-Juin, soit en pépinière, soit directement en place. Dans les jardins, les semis en place se font en planches, lignes ou bordures. Si le semis est fait en pépinière, on repiquera les plants en rayons espacés de 0^m 25 à 0^m 30 et profonds de 0^m 10 à 0^m 12, en laissant entre chaque plant un intervalle

de 0^m 06 à 0^m 08. Les semis faits directement en place seront éclaircis au même écartement que ci-dessus. Des arrosages seront donnés aux semis faits en Mai et Juin.

Dans les environs des grandes villes, et notamment de Paris 06 la culture du Pissenlit a pris depuis quelques années une extension considérable, les cultivateurs sèment en plein champ en lignes espacées de 0^m 50 à 0^m 60 dans des terres bien préparées, bien fumées et conservant de la fraîcheur. Ils tracent une ligne au cordeau au moyen d'un râteau ou autre outil et sèment sur cette ligne la graine qu'ils enterrent simplement en faisant glisser le pied sur la partie ensemencée. La levée a lieu généralement de dix à quinze jours après le semis. Ils nettoient à l'aide de sarcleuses à main ou à cheval et buttent à l'automne avec la charrue. On emploie de 100 à 120 grammes de graines par are.

Dans la grande culture, le Pissenlit, bien que vivace, est traité comme annuel, c'est-à-dire semé et récolté dans la même année. Toutefois, dans les jardins, on peut le laisser en place pendant plusieurs années, en le débarrassant des fleurs et d'une partie de ses feuilles en été, ce qui profite au collet de la plante et en augmente la production.

Pendant toute la durée de sa végétation, le Pissenlit n'exige que des sarclages, binages, et quelques arrosements. La récolte peut commencer dès l'automne et se prolonge jusqu'en Avril, avec quelques interruptions pendant les plus grands froids.

On obtient l'*étiolement* ou *blanchiment* du Pissenlit par la suppression totale de la lumière ; soit en coiffant les plantes de pots à fleurs renversés, ou autres vases pouvant servir à cet usage, ce qui n'est pratique que dans les petites cultures; soit en buttant la plantation ; soit encore en recouvrant les planches de 0^m 15 à 0^m 20 de terre meuble ou de sable. Ces opérations doivent être précédées de la toilette des plantes qui consiste à supprimer les plus grandes feuilles, en ne laissant que celles du coeur. — On fait également blanchir le Pissenlit en le couvrant, à l'entrée de l'hiver, d'une couche de 0^m 15 à 0^m 20 de fumier court, sec et usé.

On peut récolter des Pissenlits dès le mois d'Octobre ; mais, c'est surtout de Janvier à Mars qu'on en fait la récolte en grand.

La cueillette s'effectue de différentes façons ; on coupe les feuilles avec une petite portion du collet, ce qui permet d'obtenir une seconde récolte au bout de trois semaines à un mois; de nouveaux bourgeons naissent ensuite sur les pieds ainsi traités et, leur développement se poursuivant pendant toute la belle saison, ils donnent à l'automne suivant de fortes touffes bonnes à butter. Ou bien, et c'est là le cas pour les cultures où l'on resème tous les ans, on coupe simplement au-dessous du collet.

CULTURE FORCÉE. — Le Pissenlit se traite de la même façon que la Chicorée pour la production pendant l'hiver d'une salade ressemblant à la *barbe-de-capucin*. Le plant destiné à cette culture s'obtient de semis faits en Mars-Avril, en pépinière de préférence, et on le repique deux mois environ après le semis, à 0^m 12 ou 0^m 15 de distance, en sillons profonds de 0^m 03 à 0^m 04 et espacés de 0^m 25 à 0^m 30. Les soins d'entretien sont ceux que nous avons déjà indiqués plus haut. Quant à l'arrachage, l'habillage, la mise en bottes, ces diverses opérations s'effectuent comme cela a été dit pour la *barbe-de-capucin* (Voy. page 105).

On emploie exclusivement pour cette culture le *P. amélioré à cœur plein* et le *P. amélioré très bâtif*, qui sont des plus précoces.

Certains maraîchers forcent simplement sur place. Ils sèment indifféremment les variétés perfectionnées du Pissenlit ordinaire de Mai à Juin au plus tard et repiquent environ un mois et demi après le semis, en rayons profonds de 0^m 10 à 0^m 12, écartés de 0^m 60, en laissant 0^m 10 à 0^m 15 d'intervalle entre les plants. La reprise est facilitée par des arrosages donnés à propos; et les soins d'entretien, binages et sarclages, ne doivent pas être négligés pendant tout l'été. — Comme le terrain n'est pas entièrement garni par le Pissenlit, ces jardiniers utilisent les interlignes par des cultures secondaires de légumes à récolter au plus tard en Octobre (*Haricots, Chicorées frisées, Scaroles, Choux d'été*, etc.). En Novembre, ils coupent les plus grandes feuilles, buttent les plants en ramenant sur eux la terre des interlignes, de manière à les couvrir et surtout à former sur la ligne occupée par les plants une sorte de billon ou monticule qui servira à l'étiolement; puis, ils comblent le sillon ainsi formé, de foin mélangé de feuilles, pour pouvoir récolter environ un mois après, quand les pousses blanchies commencent à sortir des buttes de terre; on dégage alors le plant, et celui-ci, mis à nu, est coupé au couteau, comme nous l'avons déjà dit. On peut quelquefois

obtenir une deuxième récolte, si la température n'est pas trop rigoureuse, en reformant les buttes, tout en conservant le même fumier dans les sillons.

Au printemps, les sillons sont **recomblés** pour recevoir de nouvelles cultures intercalaires à végétation rapide. La production commence à baisser au bout de deux ou trois ans ; c'est alors le moment de défricher le terrain et de préparer de nouveaux carrés.

FUMURE. — Dans les terres en bon état de fumure, le Pisselut donne des rendements suffisamment rémunérateurs sans qu'il soit indispensable d'avoir recours à l'apport toujours coûteux de matières fertilisantes. Toutefois, dans la culture en grand, surtout dans celle faite en vue de récolter un produit de primeur, le prix que peut obtenir le cultivateur lui permet d'avoir recours aux engrais chimiques dont l'action est aussi sensible sur le Pisselut que sur les autres salades. Dans ce cas, on pourra faire usage de la formule suivante :

Nitrate de soude	3 kil. 0
Superphosphate de chaux	2 — » par are.
Chlorure de potassium	1 — »

USAGE. — Dans le Pisselut, on emploie la plante entière en salade, de préférence blanchie, c'est-à-dire étiolée, ou bien cuite à l'instar des Épinards.



Pisselut amélioré très hâtif.
Réd. I. au cinquième.



Pisselut amélioré à cœur plein.
Réd. au cinquième.

PISSLIT ORDINAIRE.

La description que nous avons donnée de l'espèce type s'applique exactement à cette variété.

PISSLIT VERT DE MONTMAGNY.

Cette variété n'est qu'une forme, cultivée dans les environs de Paris, du Pisselut commun. Elle est beaucoup plus vigoureuse et plus productive, et se prête bien à l'étioilage.

PISSLIT AMÉLIORÉ A CŒUR PLEIN.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Improved thick-leaved or **Cabbaging** dandelion.
ALL. Verbesserte vollherziger Löwenzahn.

Race bien distincte, obtenue par la culture et l'emportant sur la race sauvage moins par l'ampleur que par le très grand nombre de ses feuilles, qui forment une véritable touffe plutôt qu'une simple rosette.

Cette variété donne un très grand produit sans occuper beaucoup de place. Elle se blanchit très facilement, presque naturellement, et nous paraît la plus recommandable de toutes celles qui ont été obtenues jusqu'à présent.

PISSENLIT AMÉLIORÉ TRÈS HÂTIF.

Des efforts ont été faits pour obtenir dans le P. amélioré à coeur plein une augmentation de la largeur des feuilles, augmentation qui s'est produite au détriment de leur nombre : La race connue sous le nom de *P. amélioré d très large feuille*, se compose d'une simple rosette de feuilles qui sont en effet très grandes, et, en été, presque entières; le diamètre de cette rosette peut atteindre jusqu'à 0m50. Cependant, le produit de la plante n'est pas en proportion avec le grand espace qu'elle occupe et elle a à peu près disparu des cultures.

Elle serait même complètement oubliée, s'il n'en était sorti la sous-variété dont nous parlons ici sous le nom de P. amélioré très hâtif et dont la grande précocité compense le rendement plutôt faible. Ses feuilles, aussi larges que celles de la variété dont elle est issue, se forment dès la sortie de l'hiver et fournissent une salade tendre et très délicate.



Pissenlit amélioré géant.

Réd. au cinquième.



Pissenlit amélioré maousse.

Réd. au cinquième.

PISSENLIT AMÉLIORÉ GÉANT.

SYNONYME : Pissenlit chicorée.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Improved giant erect dandelion.

Variété tout à fait distincte qui, au lieu de s'étaler en rosette comme les autres pissenlits, se redresse naturellement et forme une touffe épaisse et très fournie de feuilles longues, fortes, très dentelées, légèrement teintées de brun, d'un aspect original. — Ce pissenlit a en outre le mérite d'être très hâtif, très vigoureux et d'une production supérieure à la plupart des autres races..

PISSENLIT AMÉLIORÉ MOUSSE.

Race très distincte et vraiment intéressante comme plante potagère; les feuilles y sont aussi nombreuses que dans le P. à coeur plein et, de plus, elles sont frisées et contournées de telle sorte qu'elles blanchissent partiellement d'elles-mêmes. Cette race est **maintement** bien fixée et se reproduit d'une façon parfaite par la voie du semis.

PISTACHE DE TERRE. — Voy. ARACHIDE.

POIREAU

Allium Porrum L.Fam. des *Liliacées*.

SYNONYMES : Poirée, Poirette, Porette, Porreau.

NOMS I TR. : ANGL. Leek. — ALL. Lauch, Porree. — FLA 1. et HOLL. Prei. — DAN. Porre.
 SUÉD. Purjo-lök. — ITAL. Porro. — ESP. Puerro. — PORT. Alho porro, Alho macho (Brésil).
 RUSSE Louke porrei. — POL. Pory.

Indiqué par les auteurs comme originaire de la Suisse. — Bisannuel. — Malgré les noms différents qui ont été donnés aux deux plantes par les botanistes, il paraît extrêmement probable que le Poireau et l'Ail d'Orient sont nue seule et même chose, différant seulement en ce que dans l'un, la culture s'est attachée à développer la production des caïeux, tandis que dans l'autre, on s'est efforcé d'obtenir surtout des feuilles abondantes et se recouvrant les unes les autres par leur base sur la plus grande longueur possible.

Dans le Poireau, comme dans l'Ognon, la tige est réduite, pendant la première année, à un simple plateau ou cône très aplati, d'où partent inférieurement les racines, et supérieurement les feuilles, emboîtées les unes dans les autres par leur partie inférieure fermée en forme de gaine, et étalées ensuite en une longue lame généralement pliée dans le sens de la longueur et se rétrécissant jusqu'à la pointe. Ces feuilles, plus ou moins larges et plus ou moins longues, suivant les variétés, paraissent disposées en deux séries opposées, de sorte qu'elles s'étalent les unes au-dessus des autres de deux côtés, symétriquement par rapport à l'axe de la plante, et forment pour ainsi dire un éventail. La tige florale, qui ne se développe que la seconde année, s'élève au centre des feuilles et juste entre les deux moitiés de l'éventail. Elle est lisse, pleine, de grosseur à peu près égale sur toute sa hauteur, et non renflée comme celle de l'Ognon. Les fleurs, blanches, rosées ou filmées, forment en haut de la tige un gros bouquet simple à peu près sphérique. Aux fleurs succèdent des capsules à trois valves, trigones-arrondies, remplies de graines noires, aplaties, ridées, ressemblant beaucoup à celles de l'Ognon.

Les graines de Poireau sont au nombre d'environ 400 dans un gramme, et le litre pèse à peu près 550 grammes; leur durée germinative est habituellement de deux années.

CULTURE. — Le Poireau est une plante très franchement bisannuelle, c'est-à-dire qu'il lui faut presque une année complète pour se préparer à fleurir et à mûrir ses graines, ce qu'il fait dans le cours de la seconde année.

On sème ordinairement le Poireau au mois de Mars, en pépinière; on éclaircit le semis s'il se montre trop dru, ce qui est le cas habituel pour peu que la levée soit satisfaisante, et on arrose selon les besoins; puis, au mois de Mai ou au commencement de Juin, quand le plant a acquis la grosseur d'un tuyau de plume, on le met en place dans une bonne terre, fraîche et riche, fumée d'avance et autant que possible avec du fumier bien consommé. La plantation doit se faire de préférence par un temps frais et couvert, sinon il faut avoir la précaution de bien mouiller la terre quelques jours à l'avance.

Avant de planter, on aura eu soin d'habiller le plant, c'est-à-dire de raccourcir les racines de moitié et les feuilles du tiers de leur longueur. Ainsi préparés, les poireaux sont piqués au plantoir et fortement appuyés contre la terre (*bornés*), dans des rayons espacés de 0^m 30 à 0^m 40 et profonds d'environ 0^m 10, à l'écartement de 0^m 10 à 0^m 20 suivant les variétés. Aussitôt après, on arrose copieusement *au goulot*; les pluies, les arrosements et les binages répétés au cours de la végétation arrivent peu à peu à combler les rayons. Tel est, en quelques

lignes, le mode de culture adopté partout, et qui donne des produits depuis l'automne jusqu'au printemps.

Les poireaux repiqués au mois de Mai commencent à donner vers le mois de Septembre. On peut toutefois en obtenir un peu plus tôt en semant dès le mois de Février, à bonne exposition, pour repiquer à la fin d'Avril. On en produit même dès le mois de Juillet, au moyen de semis faits sur couche en Décembre (*Voy.* ci-dessous). — Si l'on cherche au contraire à prolonger la production à la fin de l'hiver et pendant le printemps, époque où les premiers poireaux semés commencent à monter à graine, on a recours à des semis tardifs faits à la fin d'Avril ou en Mai et mis en place seulement en Août.

Culture de primeur. — La plus importante, sans contredit, est celle qui se pratique avec le *P. très gros de Rouen* et le *P. très long d'hiver (de Paris)*. On les sème en pépinière assez dru, sur couche chaude, depuis la fin de Décembre jusqu'à la mi-janvier, à raison de 30 à 40 grammes par châssis. On recouvre le semis de terreau et on plombe. Après la levée, qui s'effectue en quelques jours, il convient d'aérer plus ou moins, suivant la température, mais régulièrement, car il est indispensable d'éviter un excès de chaleur ou d'humidité qui déterminerait l'étiollement des sujets. Les jeunes plants ainsi obtenus, après avoir été *habillés*, sont repiqués en Mars-Avril, soit sur vieille couche en plein air, soit sur *cotière* ou même dans une planche bien préparée, en rayons espacés de 0^m 20 à 0^m 30, profonds d'environ 0^m 10, et à l'écartement de 0^m 10 à 0^m 15. Les soins à donner, sarclages, arrosages, etc., sont les mêmes que ceux indiqués pour la culture printanière de pleine terre. L'emploi d'engrais liquides incorporés à l'eau des arrosages ou d'engrais solubles répandus sur le sol donnera aux plantes une végétation plus luxuriante, et par conséquent de plus beaux produits. — La récolte a lieu à partir de Juin-Juillet.

On sème quelquefois aussi le *P. gros du Midi* très clair, en place sur couche chaude, avec de la *Carotte à châssis*; on ne repique pas le plant, niais on l'éclaircit, et après l'enlèvement des carottes, on le recharge avec du terreau; on l'arrose copieusement et on peut le consommer à partir du moment où il atteint la grosseur du petit doigt.

Culture en plein champ. — Cette culture présente une réelle importance dans les environs des grands centres; elle réussit fort bien dans les vallées fraîches, où elle donne des résultats véritablement rémunérateurs.

Les semis se font d'ordinaire en Avril-Mai, en pépinière, exactement comme dans la culture de jardin, et le plant, *habillé* comme nous l'avons expliqué plus haut, est repiqué en Juin-Juillet à 0^m 08 ou ornaï de distance sur des lignes écartées de 0^m 30 à 0^m 40 et même de 0^m 55 à 0^m 60 si l'on veut utiliser le binage à cheval. Certains cultivateurs, pour éviter les frais de repiquage, sèment directement en place en lignes distantes de 0^m 40 à 0^m 50; mais, ce mode d'opérer est loin de donner des rendements et des produits aussi beaux que ceux obtenus dans les cultures où le repiquage est pratiqué. — Les soins à donner consistent exclusivement en quelques binages qui, tout en tenant la terre propre, suppléent dans une certaine mesure au manque d'arrosage.

La récolte commence ordinairement en Octobre et se prolonge pendant tout l'hiver et tout le printemps. Quand les poireaux ne sont pas encore à toute venue et qu'on veut commencer à les porter au marché, on butte une ligne sur deux, et peu de temps après, on commence la récolte sur les lignes ainsi buttées, de sorte qu'à la fin, celles qui restent se trouvent distantes entre elles de 0^m 60 à 0^m 80. On dispose alors de plus de terre pour faire le dernier buttage des lignes restantes, et les poireaux, occupant le terrain plus longtemps, deviennent aussi beaucoup plus forts.

Culture d'automne. — Dans la seconde quinzaine de Septembre, les maraîchers de Paris sèment assez fréquemment le *P. gros du Midi*, soit seul, soit avec de la *Mâche*, qui est récoltée pendant l'hiver. Ces semis sont faits en place, en planche et très clair, en terrain frais ou arrosé à l'avance; on ne repique pas, mais on éclaircit les plants, de façon à laisser entre eux un espacement d'environ 0^m 05. Pour favoriser la germination, les arrosages devront être copieusement pendant les premiers jours; mais on les suspend dès que le temps devient humide. Pendant les grands froids, on protège les plants à l'aide de litière et de paillassons.

Au printemps, on mouille plus abondamment et on a soin de bien désherber. Dès la première quinzaine de Juin, les poireaux, qui, à vrai dire, sont petits et ont peu de blanc, sont bons à consommer.

ENGRAIS ET EXIGENCES. — Le Poireau est très avide d'engrais, mais il n'aime pas les fumures organiques fraîches, et si l'on ne peut disposer d'une terre ayant reçu du fumier depuis un certain temps, il est indispensable d'employer du fumier bien décomposé.

En grande culture, dans les terres suffisamment pourvues de matières organiques, on pourra faire usage de la formule suivante :

Nitrate de soude	200 à 300 kil.)
Superphosphate de chaux	500 ————— par hectare.
Sulfate de potasse	200

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Les ennemis de l'Oignon et de l'Ail sont également ceux du Poireau. En outre, cette plante est exposée aux atteintes d'une « rouille » spéciale, due au *Puccinia porri* et qui est efficacement combattue, lorsque le plant est encore jeune, par des pulvérisations à l'aide de bouillies à base de sulfate de cuivre, dans les proportions suivantes :

Ammoniaque	1 4 de litre.
Sulfate de cuivre	2 kil.
Carbonate de soude	3 —
Eau	100 litres.

Le *Ver du poireau*, larve d'un petit lépidoptère, l'*Acrolepia asectella* ou *Tinea alliella*, cause parfois de grands ravages dans les cultures de Poireau. Cette larve creuse dans le cœur de la plante une galerie qui descend parfois jusqu'au bas de la tige, et les plantes attaquées ne tardent pas à périr.

On a recommandé, pour restreindre les ravages de ce ver, de couper ~~rez~~ terre les tiges du Poireau; malheureusement, la plante repousse souvent mal après cette opération. Le mieux encore est d'avoir recours à la suie, que l'on répand à deux reprises sur les plantes, aussitôt que l'on s'est aperçu de l'apparition (lu papillon, qui, en pondant ses œufs sur les feuilles, est la cause déterminante du mal. Si l'on tarde seulement d'une douzaine de jours, le remède est inefficace, car les larves ont alors pénétré à l'intérieur du Poireau, et la suie ne peut plus rien contre elles.

Dans ce dernier cas, on pourra faire usage de la dissolution suivante : 40 ou 50 grammes de savon noir par litre d'eau, et en asperger les poireaux abondamment, de manière que le cœur en soit bien rempli.

Comme moyen préventif, on fera mieux encore de tremper les jeunes poireaux avant leur plantation dans cette même dissolution.

USAGE. — On fait grand usage, en cuisine, cuite et apprêtée à différentes sauces ou en soupes, de la partie inférieure et blanchie des feuilles du Poireau, partie qu'on appelle improprement la *tige* de la plante et que nous désignerons sous le nom de *pied*.

POIREAU TRÈS LONG D'HIVER (DE PARIS).

SYNONYMES : Poireau tête d'anguille, P. d'Aubervilliers.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Very long winter leek. — ALL. Dicker langer Winter-Lauch.

Cette variété est extrêmement distincte. Les feuilles en sont réunies sur une très grande longueur, et là où elles sont libres, se montrent plus longues et plus étroites que celles d'aucun autre poireau, sauf toutefois le P. de Bulgarie; elles sont aussi d'une teinte plus pale et plus grisâtre. La portion inférieure des feuilles, où elles se recouvrent les unes les autres, partie que nous appellerons le *pied*, mesure dans les plantes bien développées environ 0m30 de long sur 0m16 0m025 de diamètre.

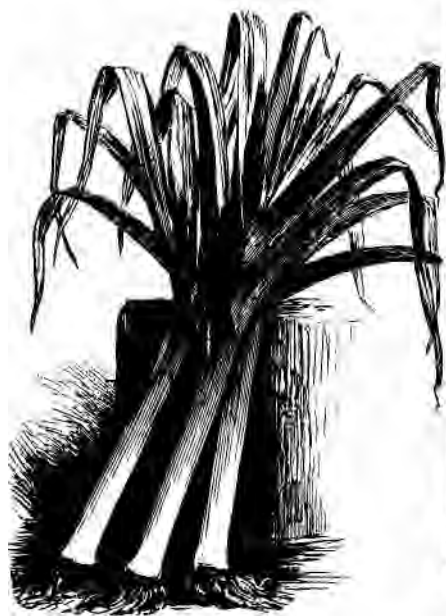
Cette variété résiste bien à l'hiver. Elle convient surtout pour les plantations d'arrière-saison. C'est la seule dont on puisse obtenir ces beaux poireaux très hauts et très minces qui sont apportés en longues bottes à la halle de Paris. Il est vrai d'ajouter aussi, que les maraîchers des environs de Paris aident un peu la nature en rechaussant les poireaux, avec de la terre ou du terreau, au cours de leur végétation.

POIREAU LONG DE MÉZIÈRES.

SYNONYME : Poireau dur de Mézières.

Pied gros, ordinairement long de 0m08 à 0m10, parfois plus, et très blanc; feuilles bien vertes, étroites et dressées. Cette très belle race, une des plus appréciées depuis quelque temps aux environs de Paris, est bien franchement d'hiver.

Dès le début de l'automne, à partir du mois de Septembre, on la voit arriver en abondance sur les marchés de Paris, où elle a la réputation d'être toujours d'excellente qualité.



Poireau très long d'hiver (de Paris).

Réd. au sixième.



Poireau de Bulgarie.

Réd. au sixième.

POIREAU D' HIVER DE FLANDRE.

Variété très rustique, résistant à la sécheresse aussi bien qu'aux plus grands froids. Le P. d'hiver de Flandre a le pied court, pas très gros; les feuilles d'un vert grisâtre, étroites, pliées en gouttière et très retombantes.

Cette race a, il faut le reconnaître, le défaut de drageonner quelquefois.

POIREAU DE BULGARIE.

Se rapprochant un peu du P. très long d'hiver, à feuillage vert blond, assez large et dressé, mais à pied plus long encore et surtout beaucoup plus gros. D'un développement rapide, donnant des tiges très charnues, il est très avantageux à cultiver pour l'automne, et se prête également bien au forçage.

Sous le climat de Paris, on ne peut le considérer comme franchement d'hiver, car il s'est montré jusqu'à présent assez sensible aux gelées.

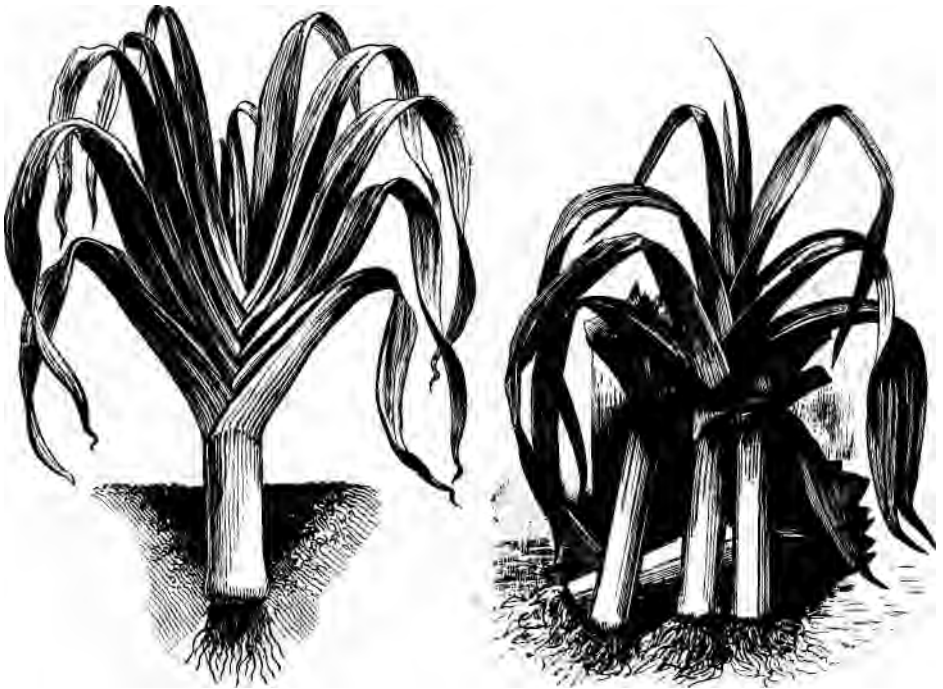
POIREAU GROS DU MIDI.

SYNONYMES : Poireau d'été, P. gros court, P. chaud.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Broad flag leek, London or American flag L. — ALL. Dickpolliger Sommer-Lauch. — HOLL. Dikke fransche zomer prei.

Cette race mériterait mieux d'être appelée P. gros long d'été, car elle a le pied assez élevé, atteignant souvent 0^m23 de long, et acquiert en même temps une grosseur relativement considérable, de 0^m03 ou même 0m05 de diamètre. Les feuilles sont amples, souples, souvent retombantes, de couleur un peu variable, mais généralement assez foncée et d'un vert franc.

C'est une très belle et très bonne variété, assez hâtive, très productive, mais sensible au froid. Sous le climat de Paris, on ne peut l'employer que pour les plantations destinées à produire à l'automne. Elle ne supporte, en effet, sans en souffrir, que les hivers exceptionnellement doux.



Poireau très gros jaillie du Poitou (Réd. au sixième).

Poireau gros du Midi (Réd. au sixième).

POIREAU TRES GROS JAUNE DU POITOU.

SYNONYMES : Poireau jaune très gros court, P. à feuille dorée.

Cette variété, comme son nom l'indique, est originaire de l'ouest de la France; l'influence de cette origine se manifeste dans le tempérament de la plante, qui est un peu délicate et ne supporte pas toujours sans en souffrir les hivers du climat de Paris.

C'est, très probablement, une variation locale du P. gros du Midi, mais elle s'en distingue bien nettement par plusieurs de ses caractères : Elle a le pied plus court, mais au moins aussi gros, atteignant facilement un diamètre de

0^m04 à 0^m06 sur une longueur totale de 0^m20 à 0^m25. Le feuillage est plus ample et affecte la disposition en éventail d'une manière plus marquée que dans le P. gros du Midi ; en outre, les feuilles sont plus longues, plus molles et souvent elles sont pendantes sur la moitié à peu près de leur longueur, de sorte qu'elles retombent parfois jusqu'à terre. La couleur en est franchement distincte : c'est un vert blond, presque jaunâtre, qui diffère complètement de la couleur plus ou moins glauque ou grisâtre, qui est celle de presque toutes les autres variétés de poireaux.

Le P. jaune du Poitou, comme nous l'avons dit, n'est pas extrêmement rustique ; il est précoce et grossit rapidement, ce qui le rend très convenable surtout pour produire à l'automne.

POIREAU TRES GROS DE ROUEN.

SYNONYMES : Poireau de couches, P. de printemps.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large Rouen leek. — ALL. Kurzer dicker Rouener Lauch.

Pied court, très gros, ne dépassant guère 0^m15 à 0^m20 de longueur sur 0^m05 ou 0^m07 de diamètre, presque complètement enterré. Feuilles commençant à se séparer, pour former l'éventail, presque au niveau du sol, nombreuses, étroitement imbriquées les unes sur les autres, pliées en gouttière, raides et de médiocre longueur, ordinairement pendantes vers l'extrémité. Le limbe des feuilles est large, d'un vert grisâtre ou légèrement glauque.

Le Poireau très gros de Rouen est une belle variété, productive, convenant aussi bien pour l'hiver que pour l'automne, grossissant moins rapidement que le P. gros du Midi, mais, par contre, très lente à monter à graine au printemps, et par conséquent restant plus longtemps propre à la consommation. C'est un poireau vraiment très rustique et des plus cultivés.



Poireau très gros de Rouen (Réd. au sixième).

POIREAU MONSTRUEUX DE CARENTAN.

SYNONYMES : Poireau froid (Artois), P. feuille de Laiche, Diagon (Sologne).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Monstrous Carentan leek, Cannell's Mammoth L.

ALL. Carentan sehr dicker Riesen- Winter-Lauch.

Les caractères de cette variété se rapprochent tout à fait de ceux du Poireau très gros de Rouen, dont elle n'est très probablement qu'une race améliorée, mais réellement très distincte par les dimensions beaucoup plus fortes qu'elle acquiert. La longueur du pied ne dépasse guère, dans le P. de Carentan, 0^m20 à 0^m25, mais le diamètre en peut atteindre aisément 0^m06 à 0^m08 quand la

plante a été bien cultivée. On en a vu souvent de dimensions encore supérieures. Le pied sort passablement de terre et le point où les feuilles commencent à s'écarter doit être situé à une distance au-dessus du sol à peu près égale au diamètre du pied.

Comme le P. très gros de Rouen, celui-ci est bien rustique et supporte parfaitement les hivers sous le climat de Paris.



Poireau perpétuel (Réd. an dixième).

POIREAU PERPÉTUEL.

SYNONYME : Poireau vivace.

Nom ÉTR. : ALL. *Immerwährender sprossender Lauch*.

Race très curieuse dans laquelle la tendance à donner des drageons ou rejets (ce qui est considéré comme un défaut dans les autres races), a été au contraire utilisée. Grâce à cette prolifération constante, le P. perpétuel forme des touffes de jets nombreux, variant de la grosseur d'un crayon à celle du doigt.

Son unique et réel mérite est de monter très tardivement à fleur et de produire

ainsi un peu plus longtemps que les autres variétés de poireaux.

Parmi les variétés françaises ou étrangères, nous citerons encore :

P. géant d'hiver d'Italie. — Race assez voisine, comme apparence, du P. très gros jaune du Poitou, mais qui, sous le climat de Paris, ne peut être considérée comme un poireau d'hiver.

P. gros court de Brabant (ALL. *Grosser dicker Brabanter Lauch*). — Poireau vraiment très court et très rustique, mais petit, le diamètre du pied ne dépassant guère 0^m02 à 0^m03. Par son aspect, la couleur et la disposition de ses feuilles, il ressemble passablement au P. de Rouen, mais lui est très inférieur par le volume.

P. the Lion. — Variété estimée en Angleterre, mais assez variable : quelquefois elle se rapproche du P. très gros de Rouen, avec un bulbe plus renflé ; plus souvent elle a l'apparence d'un gros P. gros du Midi, à pied long et blanc et à feuillage d'un vert franc.

P. de Musselbourg (ANGL. *Scotch flag leek*). — Originaire des environs d'Édimbourg. C'est une variété améliorée du P. gros du Midi, à pied plus haut et plus épais, et à large feuille.

P. petit de montagne. — Race à demi sauvage, répandue dans le midi et le centre de la France. C'est un poireau à feuilles étroites, pliées en long, d'un vert glauque foncé, à pied très court et très petit, et souvent drageonnant. Son seul mérite est d'être très rustique.

P. Royal favorite. — Cette variété, estimée en Angleterre, a les feuilles rigides, le pied assez gros et un peu plus élevé que nos races de Rouen et de Carentan.

P. rustique d'hiver Incomparable. — C'est une bonne variété, mais un peu moins haute de pied, du P. gros du Midi.

POIRÉE

Beta *vulgaris* L. — Beta *Glca* L.Fam. des *Chénopodées*.SYNONYMES: Bette ou Blette, lotte ou *Joutte* (dans l'Ouest).

Noms ÉTR. : ANGL. Swiss-chard beet, Sea-Kale beet, Leaf-beet. — ALL. Beisskohl, Becte, Mangold. — FLAM. et HOLL. Snij beet, Warmoes. — DAN. Blad bede.

SUÉD. Blad beta, Mangold. — ITAL. Bieta, Bietola. — ESP. Bleda, Acelga.

PORT. Acelga. — RUSSE Bourak mannegolde. — eu. Cwikla, Boéwina.

Indigène. — *Bisannuelle*. — La Poirée paraît être exactement la même plante que la Betterave, à cela près que la culture y a développé les feuilles et non pas les racines. Les caractères botaniques, ceux surtout qui sont tirés des organes de la floraison et de la fructification, sont exactement les mêmes dans les deux plantes ; seulement la racine de la Poirée est rameuse et peu charnue, tandis que les feuilles en sont amples, nombreuses, et ont dans certaines variétés, le pétiole et la nervure médiane qui y fait suite, remarquablement développés.

La graine est semblable à celle de la Betterave, mais cependant d'ordinaire un peu plus petite. Lu gramme en contient environ 60, et le litre pèse 230 grammes; sa durée germinative est de six ans et plus.



Poirée blonde commune.

Réd. au dixième.

CULTURE. — Les poirées se cultivent absolument comme les betteraves, à part qu'elles n'exigent pas une terre aussi profondément travaillée; cependant, si on leur donne un sol riche en matières organiques, elles produisent des feuilles et des cardes d'autant plus volumineuses.

On les sème en Avril ou Mai en place, en rayons espacés de 0^m40 à 0^m50. Une fois le plant éclairci et écarté sur les rangs de 0m; à 0^m40, les poirées n'ont plus besoin que de sarclages et de quelques arrosements. Dès la fin de l'été on peut commencer la récolte des poirées à carde, en prenant d'abord sur chaque pied et successivement les feuilles les mieux développées. On peut commencer même plus tôt, environ deux mois après le semis, à couper la Poirée blonde commune. Il est bon de couper assez souvent les feuilles afin d'en faire produire de nouvelles qui sont plus tendres.

Les poirées sont assez rustiques, et la récolte peut s'en continuer, en pleine terre, assez avant en automne. Cependant, pour être sûr d'en avoir une partie de l'hiver, il sera bon d'en rentrer un certain nombre de pieds dans la serre à légumes, où on les traite comme les cardons et les céleris.

USAGE. — Les feuilles de la P. blonde commune s'emploient comme celles de l'Épinard ou de l'Arroche, cuites et hachées ; on s'en sert assez souvent pour les mélanger à l'Oseille et en adoucir le goût.

Dans les Poirées à carde, outre la partie verte de la feuille, qui peut être utilisée de la manière ci-dessus, on mange cuits, et apprêtés de différentes façons, les pétioles et les côtes, qui sont très larges, tendres, charnus, et qui fournissent un légume agréable, rafraîchissant et d'un goût tout particulier.

POIRÉE BLONDE COMMUNE.

SYNONYME: Bette.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White *or* yellow cutting leaf-beet, Perpetual *or* Spinach-beet. — ALL. Gelbe gewöhnliche Beete. — ITAL. *Bieta a foglia. B. a erbacce.*

Les feuilles de cette variété sont très abondantes, larges, un peu ondulées et d'une couleur verte très blonde ou jaunâtre. Les pétioles, un peu plus développés que ceux des feuilles de betterave, sont verts, mais d'une nuance plus pâle que le limbe de la feuille (Voy. la fig. à la page précédente).

La P. blonde se cultive surtout dans l'est de la France, où elle est fort estimée comme légume vert d'été et d'automne. C'est le limbe même de la feuille qui s'emploie, cuit et haché, à la manière des épinards; on le mélange aussi parfois avec l'oseille pour en adoucir l'acidité.



Poirée blonde carde blanche.
Réd. au dixième.



Poirée à carde blanche frisée.
Réd. au dixième.

POIRÉE BLONDE A CARDE BLANCHE.

SYNONYME: Poirée à carde de Lyon.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large-ribbed white silver leaf swiss-chard *or* sea-kale beet. — ALL. Weissrippige Silberbeete, Gelbe breitrippige Silberbeete. — FLAM. Witte karden, Zomer-karden. — ITAL. *Bieta a coste bianche.* — ESP. *Acelga cardo.*

Très belle et bonne variété, à feuilles grandes et larges, très ondulées, demi-dressées, remarquables par l'ampleur très grande de leurs pétioles et de leurs côtes, qui atteignent et dépassent fréquemment 0^m 10 de largeur.

La P. blonde à carde blanche est un peu moins rustique que la variété ordinaire; mais elle est beaucoup plus productive, et les cardes en sont de meilleure qualité, très délicates, avec une légère saveur acidulée. De plus, dans cette variété, le limbe même des feuilles peut être utilisé, comme celui de la P. blonde commune, à la manière des feuilles d'oseille ou d'arroche.

Il semble que dans les bettes, la couleur blonde et pâle des feuilles soit liée à une saveur douce, tandis que la couleur vert foncé est l'indice d'un goût fort et âcre. Il y a peu de légumes qui demandent moins de soins. Dès le mois de Juillet on peut cueillir des cardes bien développées, et la production se soutient tout l'été et tout l'automne, et peut même se prolonger en hiver si l'on en rentre quelques pieds dans la serre à légumes.

POIRÉE A CARDE BLANCHE FRISÉE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Silver-ribbed curled swiss-chard or sea-kale beet.
 ALL. Krause *breitrippige* Silberbeete.

Plante à peu près aussi vigoureuse et aussi productive que la précédente; à feuilles également très blondes, remarquablement cloquées et frisées. Les côtes, ainsi que les pétioles, sont moins larges dans cette variété que dans la P. blonde à cardes blanche; la qualité en est du reste la même.

POIRÉE VERTE A CARDE BLANCHE.

SYNONYME: Bette à cardes.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Silver-ribbed green leaf swiss-chard or sea-kale beet.
 ALL. *Breitrippige* Silberbeete.

Feuilles larges, courtes et raides, d'un vert assez foncé, plutôt étalées que dressées, à pétiole très blanc, large de 0^m03 à 0^m04, se continuant au milieu du limbe de la feuille par une côte médiane également blanche et se rétrécissant assez rapidement.

Cette variété est rustique; on la cultive surtout dans les pays du Nord. On peut lui reprocher la saveur terreuse que ses cardes présentent à peu près constamment. Dans cette race, c'est la côte ou cardes de la feuille qui est la partie utile de la plante.

POIRÉE A CARDE DU CHILI.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Scarlet or yellow ribbed Chilian or Brazilian beet.

Très grande variété, à pétioles longs, raides, presque dressés, de 0^m05 à 0^m08 de largeur, portant des feuilles assez amples, à limbe ondulé, presque frisé, d'un vert foncé à reflet métallique, atteignant 0^m60 à 0^m70 de longueur, mesurée depuis le sol.

Cette variété, comestible au même titre que les précédentes, est cependant beaucoup moins employée comme légume que comme plante ornementale: associée avec les Choux frisés et panachés elle sert souvent à orner les tables ou à décorer les vases: on peut également en former dans les jardins des touffes très décoratives.

Il en existe deux formes, de couleurs bien tranchées: l'une à pétioles et nervures principales d'un *rouge vif* ou *rouge cramoisi*, l'autre à pétioles et nervures *jaune orangé*.

On cultive en Suisse, sous le nom de *Poirée verte à large cercle*, une variété bien distincte, remarquable par l'ampleur de ses feuilles d'un vert franc, et par la couleur rose pâle de ses côtes.



Poirée à cardes du Chili.

Réd. au dixième.

POIS

Pisum sativum L.Fam. des *Légumineuses*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pea. — ALL. Erbse. — FLAM. *et* HOLL. Erwt. — DAN. Haveært. — SUED. Arter. — ITAL. Pisello. — ESP. Guisante, Arvejas, Alverjas (Rép.-Argent.). — PORT. Ervilha. — RUSSES Gorokh, Garochina. — POL. Groch, Groszek.

Annuel. — D'origine incertaine, mais vraisemblablement spontané dans l'Europe moyenne ou dans la partie montagneuse de l'Asie occidentale, puisqu'il est assez rustique pour résister habituellement aux hivers du climat de Paris. Le Pois cultivé est une plante à tiges grêles, creuses, ayant besoin, dans les variétés élevées, de l'appui d'un soutien étranger. Les feuilles sont composées, ailées sans impaire; le pétiole se termine par plusieurs vrilles qui tiennent la place des dernières folioles et qui servent à la plante pour s'attacher et prendre un point d'appui sur tous les objets à sa portée. L'insertion de la feuille sur la tige est enveloppée d'une très large stipule embrassante, plus ample que ne sont les folioles elles-mêmes. Les fleurs naissent aux aisselles des feuilles, à partir d'un certain niveau à peu près constant dans chaque variété, au nombre de deux, très rarement de trois, et souvent solitaires, à chaque noeud de la tige. Les cultivateurs des environs de Paris appellent « *mailles* » chacun des *noeuds* fertiles de la tige des pois, et de là vient que pour exprimer qu'une variété est *uniflore* ou *biflore*, ils disent « qu'elle prend une ou deux fleurs à la maille ». Ces fleurs sont tantôt blanches, tantôt violacées, avec les ailes et la carène d'une couleur plus foncée que l'étendard. Les variétés à fleurs colorées se reconnaissent, bien avant la floraison, à un petit cercle rougeâtre qui entoure la tige à l'endroit où elle est embrassée par les stipules.

Le grain des variétés de pois à fleur violette est toujours plus ou moins coloré ou moucheté de brun ; il prend en cuisant une couleur grisâtre peu agréable, il a en outre un goût assez fort et âpre ; aussi ne cultive-t-on pas ces sortes de pois pour les écosser; seules, les variétés *sans parchemin* ou *mange-tout* sont cultivées comme plantes potagères. Les variétés de pois gris, à cosses parcheminées, ne sont cultivées que comme fourrage.

La plupart des variétés de pois usitées comme légume ont la fleur blanche, et le grain blanc ou vert quand il est mûr. Le volume et le poids du grain présentent une trop grande différence d'une variété à l'autre, pour que nous puissions donner ici des indications générales à ce sujet; nous les réserverons pour l'article particulier consacré à chaque variété. Nous dirons seulement que la faculté germinative des pois se conserve bonne pendant trois ans; elle faiblit ensuite assez rapidement, quoiqu'il ne soit pas rare d'en voir germer encore fort bien au bout de sept ou huit ans. Les pois à grain ridé germent d'ordinaire moins bien et moins longtemps que ceux à grain rond.

On distingue, parmi les très nombreuses variétés de pois, celles dont on ne mange que le grain, soit vert, soit sec, et qu'on appelle *Pois à écosser*, et celles dont on consomme, au contraire, la cosse charnue tout entière lorsque le grain est à peine formé ; on appelle ces dernières : *Pois sans parchemin*, *Pois mangetout*, ou *Pois gourmands*.

Parmi les pois à écosser, on distingue les races à *grain rond*, qui sont les plus nombreuses, et celles à *grain ridé*.

Enfin, aussi bien dans les pois sans parchemin que dans les pois à écosser, on doit faire, en outre, la distinction des variétés *ti rames*, des variétés *demi-naines* et des variétés *naines*; ce qui donne pour les pois cultivés et si l'on tient compte de la couleur blanche ou verte des grains, un assez grand nombre de classes ou subdivisions dont nous allons passer en revue successivement les différentes variétés. Nous les classerons dans l'ordre suivant :

POIS A ÉCOSSER

I. — POIS A ÉCOSSER A GRAIN ROND

e) Variétés d rames.

A grain blanc.

2° — vert.

b) Variétés demi-naines.

1° A grain blanc.

2° — vert.

c) Variétés naines.

1° A grain blanc.

2° — vert.

II. — POIS A ÉCOSSER A GRAIN RIDÉ

a) Variétés d rames.

1° A grain blanc.

2° — vert.

b) Variétés demi-naines.

1° A grain blanc.

2° — vert.

c) Variétés naines.

1° A grain blanc.

2° — vert.

POIS SANS PARCHEMIN ou MANGETOUT

a) Variétés d rames.

b) Variétés demi-naines.

c) Variétés naines.

CULTURE. — La culture des pois ne présente pas de grandes difficultés, et elle se pratique en grand et en plein champ dans les environs de Paris et des grandes villes, avec des résultats généralement rémunérateurs. On choisit autant que possible pour cette culture des terres saines, fertiles et de consistance moyenne.

Les semis se font depuis la seconde moitié de Novembre jusqu'en juin Juillet.

Dans la grande culture comme dans les jardins, le *Pois Michaux ordinaire* est celui qu'on emploie de préférence, aux environs de Paris, pour les semis d'automne, ce qui lui a valu le nom de *Pois de la Sainte-Catherine*; c'est même, jusqu'à présent, la seule variété cultivée d'automne. On y consacre d'ordinaire une plate-bande bien exposée et abritée par un mur.

Semis d'automne. — On sème le Pois de Sainte-Catherine en rayons ou en poquets espacés de 0^m 50, profonds de 0^m 10 à 0^m 15, suivant la nature du sol; on rabat seulement la terre du côté Sud pour faciliter l'accès des rayons solaires, celle du côté Nord servant d'abri. On peut aussi semer ce pois, de même que toutes les variétés à rames, en doubles lignes espacées de 0^m 35, entre lesquelles on laisse un sentier d'environ 0^m 75 à 0^m 80. Ainsi distancées, les plantes sont aussi bien aérées que dans le semis en poquets, et en outre, l'emplacement existant entre les doubles lignes permet de circuler aisément sans crainte de froisser les pois. On place les rames lorsque les plantes ont de 0^m 15 à 0^m 20 de hauteur, après avoir donné un premier binage, puis un peu plus tard un buttage, et on les incline les unes vers les autres en les entrecroisant sur les deux rangs. Dans les jardins et par les tortes gelées, on couvre le semis de litière qu'on enlève dès que le temps se radoucit. La récolte a lieu de Mai en Juin.

Culture ordinaire. — Nous venons de donner, aussi brièvement que possible, les indications de culture appropriées au semis d'automne. Ces mêmes indications devant servir de base pour les semis à faire au printemps et en été, nous n'y reviendrons pas en ce qui concerne les Pois à rames, qui tous, sans exception, doivent être semés, distancés et traités suivant la méthode que nous venons d'exposer.

Quant aux Pois demi-nains et nains, qui n'ont pas besoin de rames, ils seront semés en rayons ou poquets espacés de 0^m 35 à 0^m 45, et profonds de 0^m 10 à 0^m 15. Il va sans dire que cet espacement sera subordonné à la hauteur et à la vigueur des variétés, comme aussi à la richesse du sol. Dans le cours de la végétation, ils recevront, comme dans la culture des Pois à rames, mi binage suivi un peu plus tard d'un buttage sérieux, destiné à entretenir la fraîcheur et à donner de la vigueur aux plantes.

Les semis se font à partir du mois de Février et se prolongent pendant toute la durée du printemps, pour assurer la continuité de la production durant toute la belle saison.

Pour les semis faits en Juin et jusqu'au commencement de Juillet, le *Pois de Clamart*, les *Pois ridés de Knight*, *Duc d'Albany*, etc., sont ceux qui réussissent le mieux ; ils sont très rustiques et moins sujets que les autres races à souffrir de la sécheresse et de l'*oidium* vulgairement appelé « blanc ».

Au moyen de semis tardifs faits fin-Juillet avec des variétés hâtives, on prolongera la production jusqu'à fin-Octobre.

La récolte des cosses vertes commence d'ordinaire trois mois et demi à quatre mois après le semis ; la cueillette se fait tous les deux ou trois jours, d'abord à la base, puis au sommet.

Culture en plein champ. — Elle ne diffère pas sensiblement de la culture de jardin. On emploie de préférence les variétés naines, ainsi que celles de taille moyenne comme *Prince Albert*, *Caractacus*, *Michaux*, *Express*, *d'Auvergne* ou *serpette*, *Téléphone*, etc., qui peuvent se passer de-rames, surtout si l'on a la précaution de les *pincer* au-dessus de la cinquième ou de la sixième fleur : cette opération a pour but, non seulement d'arrêter le développement des tiges en hauteur et d'éviter les rames, mais surtout de hâter la maturité des cosses et de permettre de ne faire qu'une seule cueillette.

Les semis se font depuis Mars jusqu'en Juin-Juillet, lorsqu'il s'agit de la récolte des cosses vertes, et ordinairement en rayons espacés de 0^m 40 à 0^m 60 suivant les variétés.

Le semoir est usité dans les grandes exploitations qui emploient la herse à cheval pour couvrir le semis, ainsi que la *sarcluse* ou la houe à cheval pour exécuter les deux façons que l'on a l'habitude de faire pendant la durée de la végétation, alors que les tiges sont encore assez courtes pour ne pas être endommagées.

La récolte des cosses vertes a lieu trois mois et demi à quatre mois après le semis.

Pour la récolte du grain sec, qui se vend ordinairement cassé, ce sont presque exclusivement les variétés suivantes que l'on emploie : *P. nain vert gros*, *P. vert de Noyon*, *P. gros carré vert normand*. — On sème de bonne heure au printemps sur labour d'automne et on arrache les pieds quand les dernières cosses sont mures.

Culture méridionale. — Cette culture se fait en pleine terre sans aucun abri artificiel. Les semis commencent en Septembre-Octobre et s'effectuent en lignes espacées de 0^m 25 à 0^m 60 suivant les variétés. Les soins à donner sont exactement les mêmes que ceux indiqués pour la culture en plein champ.

On cultive surtout : *P. nain bâtif*, *P. très nain Couturier*, *P. nain très bâtif d'Annonay*, *P. serpette nain vert*, *P. Prince Albert*, *P. Caractacus*, *P. Daniel O'Rourke*, *P. Léopold II*. Ces pois sont apportés en quantité sur le marché de Paris depuis Février jusqu'en Avril.

On sème aussi au printemps et même en Juillet-Août pour produire à l'automne, mais le résultat de ces cultures n'est satisfaisant qu'autant qu'elles sont faites en terres irrigables.

Culture forcée. — Cette culture a perdu maintenant de son importance, depuis que les pois d'Algérie et du Midi sont amenés en grande quantité sur nos marchés, mais elle se pratique encore dans les potagers d'amateurs.

Les semis se font de Novembre à Février sur couche tiède chargée de 0^m 20 à 0^m 25, et par parties égales, de terre ordinaire et de terreau, le tout intimement mélangé par un labour. On trace des rayons espacés de 0^m 30 et profonds d'environ 0^m 10, dans lesquels on dispose les grains à 0^m 01 ou 0^m 02 les uns des autres ; puis on les recouvre en comblant les sillons. — Durant les fortes gelées, on couvre de paillassons pendant la nuit ; le jour, et particulièrement à l'époque de la floraison, on aère pour éviter la coulure des fleurs. On maintient la chaleur de la couche en entourant les coffres de fumier. — Lorsque les pois ont atteint une hauteur de 0^m 25, on les butte ou on les couche au besoin en recouvrant fermement de terre une bonne partie des tiges que l'on *pincera* plus tard au-dessus de la troisième ou quatrième fleur. De légers *bassinages* à l'eau douce seront donnés dans le cours de la végétation, mais de préférence le matin. Lorsque les tiges toucheront le verre des châssis, et afin de leur donner plus d'aisance, on surélèvera les coffres en assujettissant les pieds au moyen de tampons de fumier. — On récolte les premiers pois vers le milieu de Mars.

Certains jardiniers se bornent à semer en pleine terre, en *côtière*, dès le commencement de Novembre et à placer des châssis sur les semis. Pendant les froids les coffres sont entourés

d'accots de fumier. Cette culture est moins rapide que la précédente et ne commence guère à donner que dans le courant d'Avril.

On sème aussi les pois en pépinière pour repiquer sur couche ou en pleine terre sous châssis. Cette façon de procéder augmente, paraît-il, la précocité des pois.

On force d'ordinaire les variétés suivantes : *P. nain châssis très bâtif* *P. nain iris bâtif d'Annouay*, *P. très nain Couturier*, *P. serpette Train vert*, *P. Merveille d'Amérique*, *P. sans parchemin très nain bâtif châssis*, qui n'ont généralement pas besoin, en raison de leur petite taille, d'être couchées vers le haut du coffre, comme c'était le cas lorsqu'on employait les variétés de taille moyenne.

ENGRAIS ET EXIGENCES. — Le Pois exige des terres meubles, saines et fertiles ayant du fond. Les terrains humides et ceux trop calcaires ne lui conviennent pas. Le sol doit être parfaitement ameubli et bien exposé, de façon que l'air et la lumière ne manquent pas à la plante.

Comme les autres légumineuses, le Pois emprunte à l'atmosphère une partie de l'azote nécessaire à l'élaboration de ses tissus ; par suite, il devient inutile de lui fournir de fortes doses d'engrais azoté ; toutefois on a reconnu les bons effets de l'apport d'une centaine de kilog. à l'hectare de nitrate de soude, surtout sur les semis effectués de bonne heure. Les besoins de la plante en acide phosphorique et en potasse sont importants ; la fumure devra donc comporter ces deux éléments à dose élevée, surtout le premier.

A titre de renseignement, nous donnons ci-après un type de formule s'appliquant à une terre de moyenne fertilité, en bon état de culture et ayant reçu l'année précédente 20 30,000 kil. de fumier de ferme (les pois, de même que les haricots ne s'accommodant pas d'une fumure trop récente) :

Nitrate de soude	100 kil. »
Superphosphate de chaux . . .	100 — » par hectare.
Chlorure de potassium	200 — »

Ces deux derniers produits pourront être enterrés en même temps, une quinzaine de jours environ avant le semis ; le nitrate sera répandu en couverture quinze jours après la levée.

Il convient d'ajouter que, malgré l'apport d'engrais appropriés, il n'est pas possible de cultiver le Pois dans de bonnes conditions plusieurs années de suite sur le même terrain. Dans les exploitations où la culture de cette légumineuse entre pour une bonne part dans l'assolement, on ne la fait ordinairement revenir que tous les trois ans au même endroit.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Un des plus grands ennemis du Pois est la *Bruche* (*Bruchus pisi*) qui pond ses œufs sur les cosses en voie de formation. De petites larves blanches éclosent et pénètrent dans les grailles où elles accomplissent leurs diverses transformations, tout en rongant une partie de l'albumen, sans toucher cependant au germe si ce n'est qu'accidentellement ; au printemps, les insectes sortent des grains en perçant un petit trou rond à leur surface.

Il n'est pas possible de détruire les larves renfermées dans les cosses. On se contente généralement de soumettre à l'action des vapeurs de sulfure de carbone les grains destinés à servir de semence, de façon à tuer les insectes qu'ils peuvent contenir.

Les cultures de pois sont quelquefois attaquées par plusieurs maladies de nature cryptogamique dont les ravages sont heureusement assez restreints. Nous citerons, parmi les plus importantes, la « rouille », due à l'*Uromyces pisi*, et le « mildiou », causé par le *Peronospora vicia*, qui se montrent sur les feuilles ; l'*Anthracnose* (*Ascochyta pisi*) attaque à la fois feuilles et fruits. — Ces maladies sont efficacement combattues par les bouillies au sulfate de cuivre. L'envahissement du blanc ou oïdium (*Erysiphe communis*) est facilement arrêté par l'emploi de la fleur de soufre.

Une cryptogame voisine de la précédente, le *Thielavia basicola*, attaque parfois les racines et la base de la tige des pois ; les plantes atteintes ont un aspect maladif, leur tige est grêle, les feuilles petites et jaunâtres ; elles fleurissent peu et mûrissent mal leurs graines. Lorsque la maladie est constatée, le mieux est d'arracher, pour les brûler, les sujets contaminés et d'attendre au moins trois ou quatre ans avant de faire revenir une légumineuse dans le terrain infesté.

USAGE. — Le grain des Pois à écosser se mange cuit, assaisonné de différentes façons, soit vert, soit sec ; on emploie de même, et tout entières, les cosses jeunes des Pois sans parchemin ou Mangetout.

POIS A ÉCOSSER

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Shelling peas. — ALL. Schal-Erbesen, Pahl-E., **Kneifel-E.**
 FLAM. **et** HOLL. **Dop erwten.** — DAN. **Skalørte.** — ITAL. **Piselli da sgranare,**
 P. da **sguscicare.** — ESP. Guisantes para desgranar. — PORT. **Ervilhas de grao.**
 RUSSE **Gorokhy dlia louchtehenia.** — POL. **Groch luskowy.**

I. — POIS A GRAIN ROND.

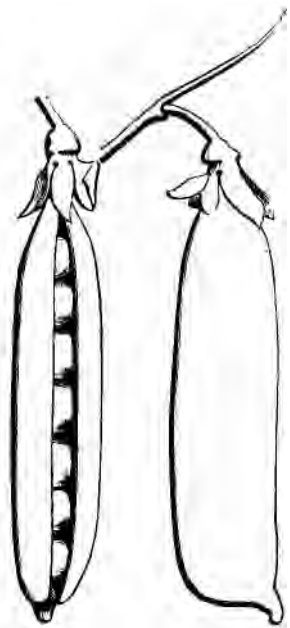
A. — Variétés à rames.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pole *or* tall peas. — ALL. Stahel-Erbesen, Pfahl-E., **Ausläufer-E.**
 ITAL. **Piselli da frasca.** — ESP. Guisantes **enredaderos.** — RUSSE **Gorokhy vysokié.**
 POL. **Groch tyczny.**

POIS A GRAIN ROND BLANC (1 rames).



Pois Prince Albert.
 Plante réd. an dixième.



Pois Prince Albert.
 Cosses de grandeur naturelle.

POIS PRINCE ALBERT.

SYNONYMES : Pois hâtif de **Plainpalais**, P. de **Régneville**, P. brésilien, P. hâtif uniflore
 de **Gendbrugge**, P. chaud, P. lever de soleil.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. **First and best pea**, **Extra early P.**, **Extra early pioneer P.** ;
 (AM.) **Extra early summit P.**

Tige grêle, de 0^m60 à 0.80 de hauteur, simple, commençant à fleurir au
 cinquième ou au sixième noeud et portant de six à huit étages de cosses; fleurs
 généralement solitaires, blanches, moyennes. — Cosses droites, longues de 0^m04
 à 0^m05, larges de 0.012 et presque aussi épaisses, un peu carrées du bout,

contenant de cinq à sept grains très ronds, restant assez souvent un peu verdâtres, ou prenant une teinte saumonée à la maturité. En moyenne, le litre pèse 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

Une particularité remarquable de ce pois, c'est que la fleur qui paraît au nœud fertile le plus bas sur la tige se dessèche souvent sans s'ouvrir, ou parfois, quand elle s'ouvre bien, ne le fait qu'après la fleur qui a paru au second nœud.

Le P. Prince Albert est le plus précoce de tous les pois qui se cultivent usuellement en France. Les Anglais en possèdent une sous-variété appelée *Dillistone's early*, qui est plus hâtive de trois ou quatre jours, mais qui est encore plus grêle et moins productive. — Le P. Prince Albert est celui qui convient le mieux pour la culture de primeur en pleine terre.

La variété américaine *Rural New-Yorker pea* nous a paru se rapprocher tellement du P. Prince Albert, qu'elle ne peut en être bien utilement distinguée. Elle fleurit en moyenne un jour ou deux plus tard, mais donne tout aussi tôt des cosses bonnes à cueillir.

Le *Pois de Pecquencourt* pourrait être considéré comme identique au P. Prince Albert, s'il n'avait fréquemment deux cosses à la maille.

POIS ÉCLAIR.

NOM ÉTRANGER : ANGL. *Lightning pea*.

Variété très précoce, de Om 80 à Om 90 de hauteur, à tige simple, plutôt grêle, chargée en bas comme les pois les plus hâtifs, par exemple le P. Prince Albert, qu'elle rappelle beaucoup, même comme précocité; elle porte ordinairement sept ou huit étages de fleurs solitaires, longuement pédonculées.

Cosses longues de Om 05 à Om 06, droites, obtuses, bien pleines, renfermant d'ordinaire six à huit grains ronds, d'une teinte saumonée. Le litre pèse en moyenne 840 grammes, et 10 grammes contiennent environ 60 grains.

POIS CARACTACUS.

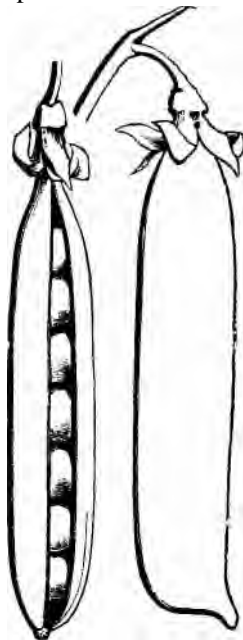
SYNONYME: Pois Pierre.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Taber's perfection pea*, *Carter's first crop P.*, *Improved early champion P.*, *Washington P.*, *Sangster*^{no 1} P.

Variété probablement sortie du P. Prince Albert, un peu plus grande et plus productive que lui, mais aussi un peu moins précoce.

Le P. *Caractacus* fleurit deux jours plus tard en moyenne que le Prince Albert; il prend assez souvent deux cosses à la maille, et ses cosses sont aussi un peu plus longues et plus larges que celles de ce dernier. Les grains, qui sont blancs et ronds, pèsent en moyenne 780 grammes par litre, et 10 grammes en contiennent environ 45.

C'est une variété un peu sujette à dégénérer et qu'il faut épurer avec soin si on veut la conserver bien franche. On l'emploie très souvent pour suppléer le P. Prince Albert.



Pois Caractacus.

Cosses de grandeur naturelle.

Le P. *Caractacus* a pris une place assez importante dans les cultures faites aux environs de Paris pour l'approvisionnement du marché; il est moins productif que le P. Michaux de Hollande, mais, d'un autre côté, il a l'avantage de donner quatre ou cinq jours plus tôt que lui.

C'est surtout le P. *Caractacus* qui est connu et cultivé en Picardie sous le nom de *Pois d'A vent*, dénomination que l'on applique aussi, mais plus rarement, au P. Prince Albert et au P. Michaux de Hollande.

POIS DANIEL O' ROURKE.

SYNONYMES : Pois Daniel, P. de Hollande *jaune* Env. de. Paris).

Tige de Om 60 à Om 75; feuillage un peu plus ample, plus arrondi et plus blond que celui du P. Prince Albert; fleurs blanches, assez grandes, solitaires, commençant à paraître au sixième noeud. —Cosses également un peu plus longues et plus larges que celles du Prince Albert. Grain assez gros, devenant à la maturité d'un blanc verdâtre ou saumoné. En moyenne, le litre pèse 790 grammes, et 10 grammes contiennent à peu près 45 grains.

Le P. Daniel O'Rourke est exactement de la même précocité que le *Caractacus* et présente, à peu de chose près, les mêmes avantages.

Ces deux variétés sont du reste assez voisines et parfois confondues l'une avec l'autre, bien qu'elles présentent des différences assez marquées pour qui les étudie avec soin : On peut reconnaître assez sûrement le P. Daniel O'Rourke à ce que ses tiges se terminent brusquement au sommet, au-dessus d'une feuille presque aussi grande que les autres, au lieu de s'effiler et de porter une ou deux feuilles réduites, comme c'est ordinairement le cas dans le Prince Albert et dans le *Caractacus*.

POIS TRÈS **HATIF** DE MAI.

Variété très voisine du P. *Caractacus*, fleurissant en même temps que lui, mais, toutefois, un peu plus longue à mûrir. Cette légère infériorité est amplement compensée par sa production plus considérable ; elle porte régulièrement deux cosses à la maille: ses tiges ne dépassent pas 1 mètre de hauteur, chargent très bas et portent le plus souvent neuf étages de fleurs. — Les cosses sont de dimensions moyennes, longues de 0^m06 ou 0^m07, droites, obtuses, bien pleines, renfermant six à huit. petits grains ronds saumonés. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

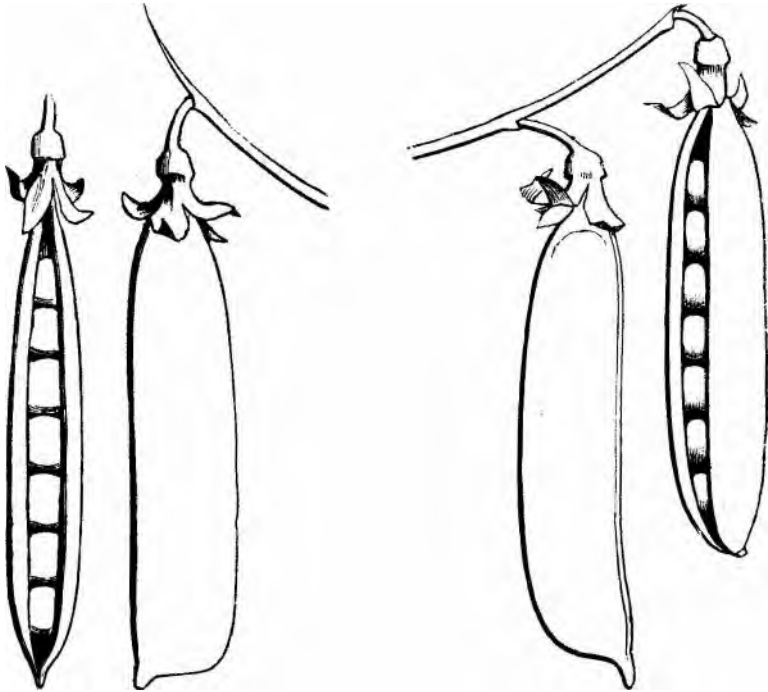
POIS ÉMERAUDE.

SYNONYME : Pois Joseph.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Sutton's Emerald gem pea, *Danecroft* rival P., *Girling's* P., Glass P.

Tiges de 0^m60 à 0^m80, *entrecœuds* allongés; feuillage moyen ressemblant, avec un peu plus d'ampleur, à celui du P. Prince Albert et caractérisé, ainsi que les tiges et les cosses, par une teinte très particulière vert franc et glacé, tout à fait dépourvu de l'apparence glauque et bleuâtre ordinaire dans les autres pois; fleurs blanches, le plus souvent solitaires, faisant place à des cosses droites, luisantes et vernissées comme les autres parties vertes de la plante et contenant de 6 à 8 grains moyens, ronds, quelquefois chagrinés à la surface et devenant d'un blanc légèrement saumoné à la maturité. Le litre de grains pèse 830 grammes, et 10 grammes contiennent environ 45 grains.

Au point de vue de la culture et de la production, le P. Émeraude présente une très grande analogie avec les variétés précédentes ; toutefois, sa couleur particulière le rend très facile à reconnaître de tous les autres et cela seul constitue un certain mérite.



Pois Daniel O'Rourke.
Cosses de grandeur naturelle.

Pois Michaux de Hollande.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS MICHAUX DE HOLLANDE.

SYNONYMES: Pois prime, P. à la reine, P. le plus hâtif, P. bergère, P. prodige, P. de Hollande vert (Env. de Paris).

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Early emperor pea. — ALL. Frühe weisse **Holländische** Erbse, Frühe **Brockel-E.**, Volltragende Englische gelbe Maierbse, Frühe weisse Maierbse, Holländische **Michauxerbse**, Frühe Spaliererbse.

Tige d'un mètre de hauteur en moyenne ; feuilles et stipules plus amples que celles du P. Prince Albert, surtout d'un vert beaucoup plus foncé et plus glauque ; fleurs blanches, de grandeur moyenne, presque toujours réunies par deux et commençant à paraître vers le huitième noeud; la tige en porte habituellement de six à huit étages. — Cosses un peu courtes, ne dépassant guère 0^m 05 à 0^m 06, mais bien pleines et contenant jusqu'à huit et neuf grains, moyens, presque ronds, devenant bien blancs à la maturité. Le litre pèse à peu près 820 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

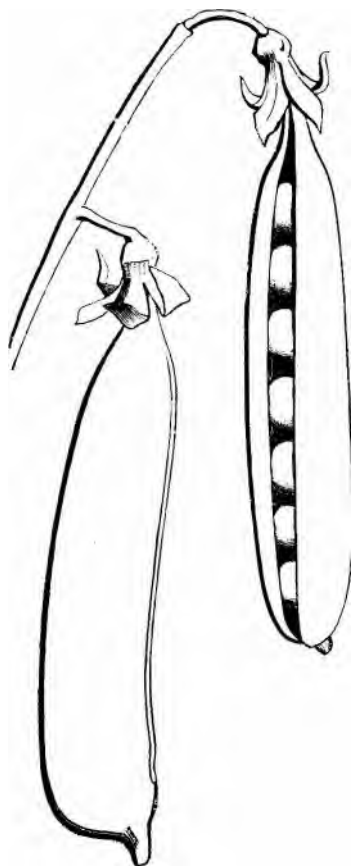
Le P. Michaux de Hollande est une des variétés qui conviennent le mieux aux cultures faites en plein champ pour l'approvisionnement des marchés; il est relativement précoce, très productif et très rustique.

POIS MICHAUX DE RUELLE.

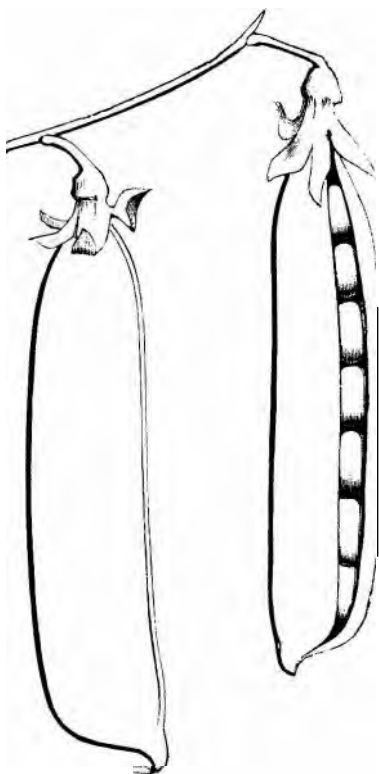
SYN.: Pois fleuriste (Bordeaux), P. Careta (Oran), P. gros Michaux (Env. de Paris).

Tige généralement simple, assez grosse, s'élevant de 1 mètre à 1^m 25. Le feuillage et les stipules en sont beaucoup plus amples que ceux du P. Michaux de Hollande et d'un vert plus blond ; les fleurs sont très blanches, grandes, assez souvent solitaires; elles commencent à paraître au neuvième ou dixième nœud, et la tige en porte jusqu'à dix étages. — La cosse est droite, large, un peu obtuse à l'extrémité, et contient sept ou huit grains blancs, ronds et assez gros. Le litre pèse 810 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.

Le P. Michaux de Ruelle est un peu plus exigeant que le P. Michaux de Hollande. Il donne **un** grain plus gros et plus beau, mais par contre il est un peu moins hâtif.



P. Michaux ordinaire (Cosses gr. naturelle).



P. Michaux de Ruelle (Cosses gr. naturelle).

POIS MICHAUX ORDINAIRE.

SYNONYMES : Pois de la Sainte-Catherine, Petit pois de Paris, P. Michaux de Chantenay.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early frame pea. — ALL. Weisse frühe Pariser Erbse.

Le P. Michaux ordinaire diffère peu, à première vue, du Michaux de Hollande ; on pourrait même dire qu'il n'en est qu'une sous-variété, se distinguant par une rusticité plus grande, un peu moins de précocité et une production plus soutenue. Le feuillage, à part un peu plus d'ampleur, ressemble tout à fait à celui du P. Michaux de Hollande; mais les fleurs,

toujours réunies par deux, ne commencent à paraître que vers le dixième nœud, et la tige en porte de huit à douze étages. Les cosses sont droites, assez étroites et un peu petites, mais très pleines. Les grains sont bien ronds, d'un blanc légèrement saumoné et de grosseur moyenne. Le litre pèse en moyenne 810 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

Le P. Michaux ordinaire est à peu près constamment ramifié, c'est-à-dire que de l'aisselle des feuilles situées immédiatement au-dessous de celles qui portent les premières fleurs, partent des pousses qui elles-mêmes ne tardent pas à fleurir. Ces ramifications ou tiges secondaires prennent surtout de la force lorsque, pour une raison ou une autre, la tige principale vient à être détruite entièrement ou en partie; elles portent toujours un moins grand nombre de cosses que la tige principale.

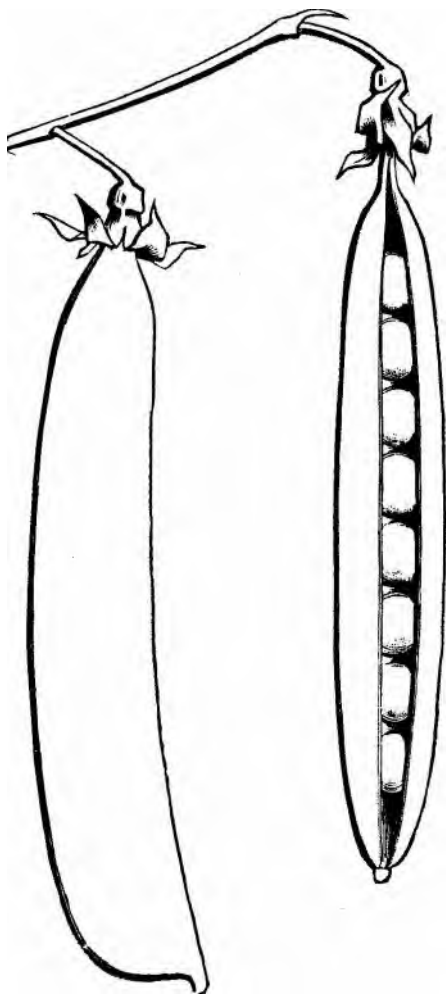
Sous le nom de *P. remontant blanc* ou *P. Gauthier*, on a autrefois cultivé une race très voisine, par tous ses caractères, du P. Michaux ordinaire; elle se faisait remarquer par la vigueur de ses pousses secondaires et par sa production plus soutenue.

POIS LÉOPOLD II.

Tige habituellement simple, haute d'un mètre; folioles et stipules vert pâle finement maculé de grisâtre, ovales, assez allongées; fleurs blanches, presque toujours réunies par deux et ne paraissant guère avant le douzième nœud. La tige en porte rarement plus de six ou sept étages.

Cosses longues, droites, d'un vert pâle, contenant sept ou huit grains blancs, très ronds, moyens. Le litre pèse en moyenne 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

Le P. Léopold II commence à fleurir cinq ou six jours plus tard que le P. Michaux de Hollande; une de ses particularités les plus remarquables, c'est la rapidité avec laquelle ses cosses se forment et se remplissent. En effet, la floraison de cette variété ne se prolonge guère plus d'une quinzaine de jours; la récolte dure à peu près le même temps; après quoi, la plantation peut être détruite et remplacée par autre chose: c'est là un avantage considérable pour la culture maraîchère.



Pois Léopold II.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS DE CLAMART HÂTIF.

Tige haute de 1m30 à 1m50, ordinairement ramifiée en dessus des premières cosses, qui commencent à paraître du dixième au douzième noeud. Elles sont généralement réunies par deux et succèdent à des fleurs bien blanches et de taille moyenne. Elles se distinguent des cosses du Pois de Clamart ordinaire en ce qu'elles sont sensiblement plus longues, de couleur plus pale et assez fortement courbées; la tige en porte dix étages en moyenne. — Elles sont très pleines,



Pois de Clamant hâtif.
Cosses de grandeur naturelle.

contenant de sept à neuf grains qui arrivent très vite à se toucher et à s'aplatir les uns contre les autres; à la maturité, ces grains sont carrés et presque ridés, de couleur blanche très légèrement verdâtre. Le litre pèse en moyenne 840 grammes, et 10 grammes contiennent environ 45 grains.

Le P. (le Clamart hâtif commence à donner presque en même temps que le P. Michaux ordinaire, et la production en est à peu près aussi soutenue; la forme de sa cosse et l'aspect de son grain permettent de l'en distinguer très aisément.

POIS MERVEILLE D'ÉTAMPES.

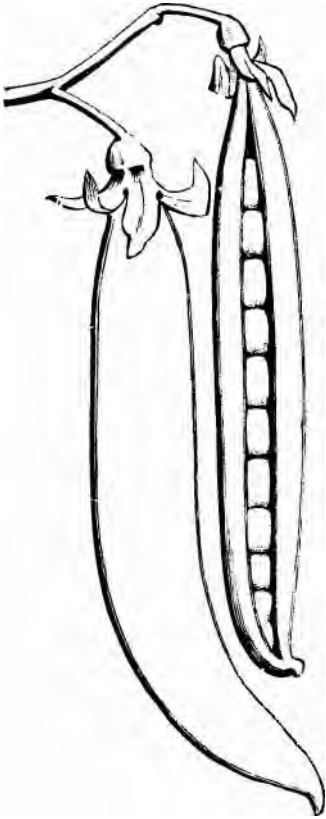
SYNONYMES : Pois Victor très hâtif à longue cosse, P. cosaque.

L'aspect général de la plante rappelle beaucoup le P. serpette vert, avec une taille un peu moindre. Tige ordinairement simple, à nœuds espacés; feuillage assez ample, d'un vert très blond; stipules extrêmement grandes et larges. Fleurs ordinairement réunies par deux, commençant à paraître au dixième noeud, blanches, grandes, à étendard souvent festonné ou denté sur les bords.

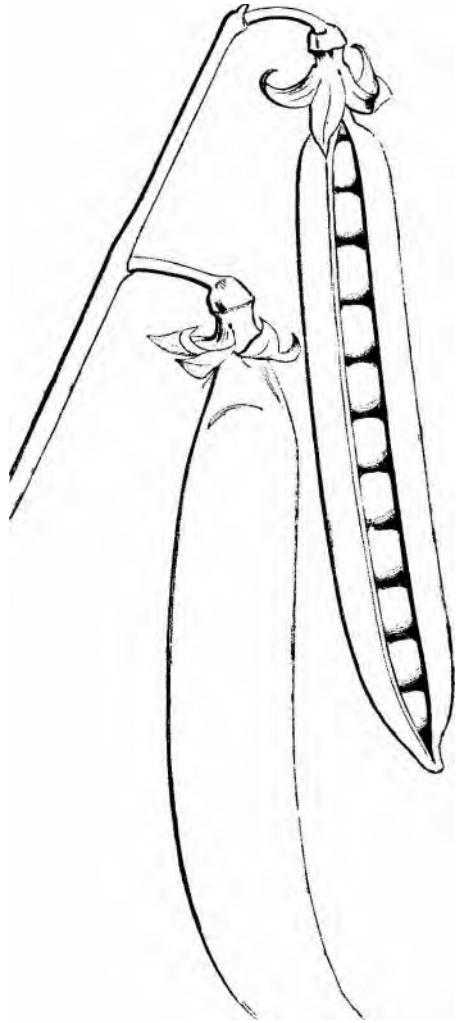
Aux fleurs succèdent des cosses qui s'allongent très rapidement, et deviennent en peu de jours longues, larges, et

légèrement courbées vers l'extrémité; elles se renflent passablement avant que les grains aient pris tout leur développement, et, sous ce rapport encore, le P. Merveille d'Étampes ressemble beaucoup au P. serpette vert; mais les deux variétés diffèrent complètement par le grain, qui, au lieu d'être gros et vert, se trouve, dans le P. Merveille d'Étampes, blanc et de grosseur moyenne. Les cosses sont très pleines; elles contiennent habituellement de dix à douze grains qui deviennent bien ronds et blancs à la maturité. Les tiges en portent en moyenne de sept à douze étages. Le litre de grains pèse à peu près 735 grammes, et 10 grammes en contiennent environ 55.

Cette variété a été trouvée dans un semis fait par feu M. **Bonnemain**, d'Étampes, à qui l'on doit l'obtention de beaucoup de bonnes plantes potagères. L'ensemble de ses caractères la place bien entre le P. Léopold II et le P. d'Auvergne ; car, avec une cosse qui rappelle celle du second, elle a la taille et la précocité du premier ; elle offre aussi, comme lui, la particularité de donner tout son produit en très peu de jours.



Pois d'Auvergne.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois Merveille d'Étampes.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS D'AUVERGNE.

SYNONYMES : Pois serpette, P. crochu blanc, P. faucille, P. bec (**Auvergne**).

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. White scimitar pea; (AM.) French canner P.

ALL. Schnabel Schal-Erbse.

Tige presque toujours **ramifiée**, s'élevant en moyenne à 1^m30 ; stipules et folioles ovales, assez pointues, d'un vert franc ou légèrement blond. Fleurs presque toujours réunies par deux, blanches, de grandeur moyenne, commençant à paraître vers le douzième nœud, et faisant **place à** (les cosses longues, minces, d'abord légèrement courbées en arrière, puis **se redressant**, et finale-

ment se recourbant en avant en forme de lame de serpette. La ligne courbe, concave, qui correspond au tranchant de la lame, est celle le long de laquelle les grains sont attachés à l'intérieur de la cosse : on la considère comme la partie antérieure ; le côté opposé est appelé *dos*, il ne porte jamais de grains.

La cosse du P. d'Auvergne est très pleine, elle contient de neuf à onze et quelquefois douze grains, de grosseur moyenne, remarquablement ronds, rarement déprimés, prenant à la maturité une couleur blanche un peu saumonée. Le

litre de ces grains pèse en moyenne 790 grammes, et 10 grammes en contiennent environ 50.

Le Pois d'Auvergne fleurit huit à dix jours après le Michaux de Hollande ; la production en est très soutenue et dure pendant plus d'un mois. C'est une très bonne race, remarquable par la finesse de son grain et peu exigeante sur la richesse du terrain.

**POIS SERPETTE AMÉLIORÉ
A LONGUE COSSE.**

SYNONYMES : Pois serpette amélioré de Brives, P. tord.

'Variété améliorée du précédent. C'est un pois de moyenne saison, ne dépassant pas 1^m30, très distinct par son feuillage vert émeraude ; tiges portant cinq à sept étages de fleurs géminées, très longuement pédonculées. — Cosses longues de 0..10, pointues et arquées au bout, bien pleines, renfermant sept ou huit grains plutôt petits, ronds, saumonés, rappelant, de même que la forme de la cosse, le P. d'Auvergne. Le litre de grains pèse d'ordinaire 750 grammes, et 10 grammes contiennent environ 60 grains.



Pois sabre (Cosses de grandeur naturelle).

POIS SABRE.

SYN.: Pois crochu a rebours, P. d'Alger (Somme), P. Beauté des marchés, P. Jacques.

Tige forte, assez souvent ramifiée, s'élevant de 1^m30 à 1^m40 ; stipules et folioles amples, arrondies, un peu obtuses, d'un vert glauque et grisâtre ; fleurs *variablement* solitaires ou réunies par deux, blanches, grandes, ne paraissant habituellement que du douzième au quatorzième *nœud*. — Cosses larges, d'un vert pâle, recourbées dans le sens opposé à celles du P. d'Auvergne, c'est-à-dire ayant les grains rangés à l'intérieur de la ligne convexe formée par le devant de la cosse, tandis que le dos de cette cosse forme une ligne concave.

ment se recourbant en avant en forme de lame de serpette. La ligne courbe, concave, qui correspond au tranchant de la lame, est celle le long de laquelle les grains sont attachés à l'intérieur de la cosse : on la considère comme la partie antérieure ; le côté opposé est appelé *dos*, il ne porte jamais de grains.

La cosse du P. d'Auvergne est très pleine, elle contient de neuf à onze et quelquefois douze grains, de grosseur moyenne, remarquablement ronds, rarement déprimés, prenant à la maturité une couleur blanche un peu saumonée. Le

litre de ces grains pèse en moyenne 790 grammes, et 10 grammes en contiennent environ 50.

Le Pois d'Auvergne fleurit huit à dix jours après le Michaux de Hollande ; la production en est très soutenue et dure pendant plus d'un mois. C'est une très bonne race, remarquable par la finesse de son grain et peu exigeante sur la richesse du terrain.



Puis sabre (cosses de grandeur naturelle).

POIS SERPETTE AMÉLIORÉ A LONGUE COSSE.

SYNONYMES : Pois serpette amélioré de Brives, P. tord.

Variété améliorée du précédent. C'est un pois de moyenne saison, ne dépassant pas 1^m 30, très distinct par son feuillage vert émeraude ; tiges portant cinq à sept étages de fleurs géminées, très longuement pédonculées. — Cosses longues de 0m 10, pointues et arquées au bout, bien pleines, renfermant sept ou huit grains plutôt petits, ronds, saumonés, rappelant, de même que la forme de la cosse, le P. d'Auvergne. Le litre de grains pèse d'ordinaire 750 grammes, et 10 grammes contiennent environ 60 grains.

POIS SABRE.

SYN. : Pois crochu à rebours, P. d'Alger (Somme), P. Beauté des marchés, P. Jacques.

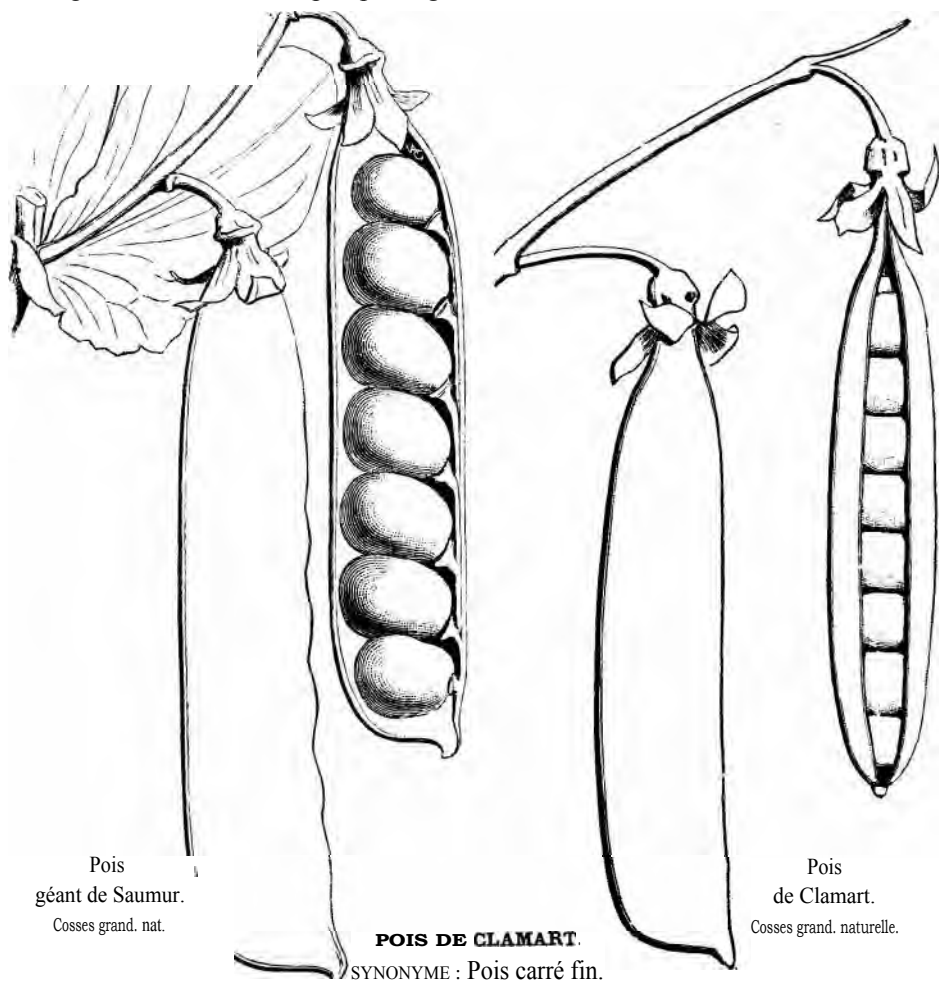
Tige forte, assez souvent ramifiée, s'élevant de 1^m 30 à 1^m 40 ; stipules et folioles amples, arrondies, un peu obtuses, d'un vert glauque et grisâtre ; fleurs variablement solitaires ou réunies par deux, blanches, grandes, ne paraissant habituellement que du douzième au quatorzième nœud. — Cosses larges, d'un vert pâle, recourbées dans le sens opposé à celles du P. d'Auvergne, c'est-à-dire ayant les grains rangés à l'intérieur de la ligne convexe formée par le devant de la cosse, tandis que le dos de cette cosse forme une ligne concave.

La production du P. sabre est moins prolongée que celle du P. d'Auvergne : elle peut durer environ trois semaines. La tige porte jusqu'à dix étages de cosces et au delà. Le grain est blanc, gros, un peu oblong. Le litre pèse à peu près 790 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

POIS GÉANT DE SAUMUR.

SYNONYME : Pois a gros grain de Saumur.

Grand pois tardif, atteignant 1^m60 à 1^m80, rappelant assez le P. Victoria marrow ; tiges fortes, nouant haut, à noeuds rapprochés, portant sept ou huit étages de fleurs géminées. — Cosces longues de 0m08 à 0m09, arquées, renfermant six à neuf grains, très gros, carrés, saumonés ou laiteux. Le litre de grains pèse d'ordinaire 750 grammes, et 10 grammes contiennent environ 25 grains. — Précocité à peu près égale à celle du P. de Clamart ordinaire.



Pois
géant de Saumur.
Cosces grand. nat.

POIS DE CLAMART.
SYNONYME : Pois carré fin.

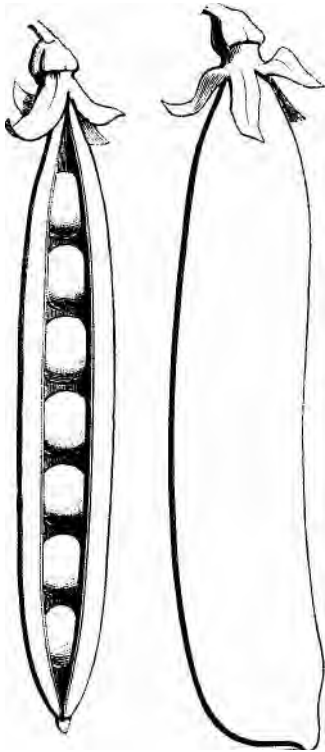
Pois
de Clamart.
Cosces grand. naturelle.

Plante haute, touffue, ramifiée, atteignant 1m50 à 1^m80 de hauteur; feuillage moyen, d'un vert clair, moins glauque que celui de la plupart des autres variétés. Fleurs blanches, moyennes, presque toujours réunies par deux, et

faisant place à des cosses droites ou très légèrement courbées, de largeur uniforme, brusquement rétrécies aux deux extrémités. La tige est simple jusqu'au quatorzième ou quinzième noeud; elle porte ensuite deux ou trois, très rarement quatre ramifications, puis les fleurs commencent à paraître vers le seizième ou le dix-huitième noeud.

Les cosses ne dépassent guère 0^m105 à 0^m06 de longueur; elles sont habituellement très pleines et contiennent d'ordinaire six à huit grains, si serrés qu'ils s'aplatissent tout à fait sur deux faces; ils restent carrés à la maturité, parfois un peu ridés, et prennent une teinte blanche ou légèrement verdâtre. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains. — La tige principale porte de sept à neuf étages de cosses, les ramifications rarement plus de quatre.

Le P. de Clamart est une des variétés les plus estimées, particulièrement dans les environs de Paris, en raison de son excellente qualité en vert et de sa production. Il est peu exigeant quant au choix du terrain.



Pois Victoria marrow.
cosses de grandeur naturelle.

POIS VICTORIA MARROW.

SYN. : Pois à la moelle de Victoria, P. Figure, P. de Prusse (Env. de Paris), P. Sarry (Lorraine).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Giant marrow pea, Tait marrow P., loyal Victoria P. Waterloo P., Wellington P.

Très grande variété, atteignant ordinairement 1^m50 à 2 mètres de hauteur selon la fertilité du sol; tiges grosses et fortes; feuillage ample, abondant, d'un vert clair; fleurs blanches, grandes, presque toujours réunies par deux.

Cosses commençant habituellement à paraître vers le quinzième noeud, assez grandes, larges, carrées du bout et très légèrement courbées. La tige porte environ dix étages de cosses; elle ne se ramifie pas habituellement. Nombre de grains par cosses : cinq à sept; ils sont assez irréguliers, un peu allongés, blancs, et s'aplatissent ou se creusent plus ou moins à la maturité, comme s'ils tendaient à se rapprocher un peu, par la forme, de ceux des variétés à grain ridé. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 à 35 grains.

Le P. Victoria marrow est un des pois les plus tardifs; il commence à fleurir à peu près en même temps que le P. de Clamart ordinaire.

En Angleterre, on appelle *marrow peas* (pois moelle), toutes les variétés dont le grain est très gros et tendre; mais cette désignation est principalement appliquée aux pois ridés.

POIS A GRAIN ROND VERT (*à rames*).

POIS EXPRESS.

NOM ÉTRANGER: ALL. Harrison's Vorbote Erbse.

Tiges grêles, s'élevant à 0^m60 ou 0^m80 de hauteur, suivant le climat et la nature du terrain; feuillage assez léger, arrondi. d'un vert glauque; fleurs blanches, solitaires, paraissant d'ordinaire au cinquième ou sixième nœud et faisant place à des cosses droites, obtuses ou carrées à l'extrémité; ces cosses renferment habituellement de cinq à huit grains petits, très ronds, qui prennent à la maturité une teinte vert bleuâtre assez intense.

Le Pois Express ressemble considérablement au Pois Prince Albert par tous ses caractères de végétation. Il s'en distingue à peine par son feuillage d'un vert moins blond et sa précocité de trois ou quatre jours moins grande; mais, par contre, il en diffère absolument par la couleur glauque de son grain; il est aussi plus productif. Le litre de grains pèse en moyenne 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 33 grains.

Cette variété, relativement, nouvelle encore, a très rapidement acquis la vogue; elle est aujourd'hui très répandue dans les cultures en raison de sa production bien soutenue et surtout de sa précocité; c'est, en effet, la plus hâtive des variétés à grain vert, et elle est sous ce rapport presque l'égale du P. Prince Albert dans les variétés à grain blanc.



Pois Express (Plante red. au dixième).

POIS ALASKA.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Blue Alaska pea.

Pois très hâtif, d'environ 0.80 de haut; un peu plus élevé et plus blond que le P. Express dont il ne diffère que très légèrement; liges portant huit étages de fleurs solitaires longuement pédonculées.— Cosses longues de 0.07 à 0^m08, renflées, droites, obtuses, renfermant en moyenne six grains, verts, ronds ou un peu comprimés, un peu plus gros et plus colorés que ceux du P. Express. Le litre pèse en moyenne 780 gr., et 10 grammes contiennent environ 45 grains.

Cette variété est très cultivée dans le sud-ouest de la France. Elle semble donner de meilleurs résultats que le P. Express dans les climats chauds et secs.

POIS WILLIAM HATIF.

SYNONYME : Pois serpette express.

Pois à rames, en ce sens qu'il a besoin d'être soutenu, quoique sa taille atteigne rarement 1 mètre. Tiges portant cinq ou six étages de fleurs longuement pédonculées.— Cosses longues de 0m07, un peu arquées du bout. Grains, au nombre de six ou sept par cosse, moyens, ronds, ou parfois un peu charnés, d'un vert olivâtre caractéristique. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.

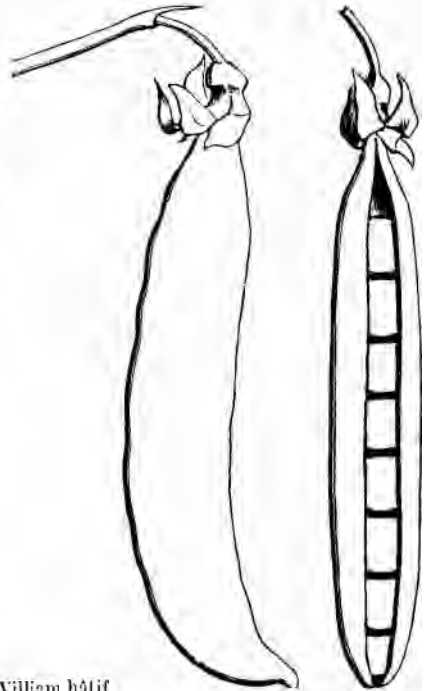
Cette variété, obtenue par M. Laxton, a remplacé le *P. William the first* (*Pois William*) du même semeur et se distingue par sa grande précocité; il est un peu moins hâtif à fleurir que le *P. Express*, mais mûrit avant lui.



, e r



Plante red. au dixième.



Pois William hâtif.

Cosses de grandeur naturelle.

POIS VERT CENT POUR UN.

Pois robuste, atteignant 1 mètre à 1m 30; feuillage et tiges très glauques, restant verts en séchant; fleurs géminées, réparties sur sept à neuf étages.— Cosses longues de 0m08 à 0m09, très glauques, légèrement arquées, renfermant six à huit grains moyens, vert cendré clair. Le litre de grains pèse à peu près 830 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

C'est une variété demi-tardive et extrêmement productive, dont le nom n'a rien d'exagéré, car on trouve souvent sur le même pied, plus de vingt cosses contenant chacune jusqu'à huit grains.

POIS SERPETTE VERT.

SYNONYME : Pois crochu vert.

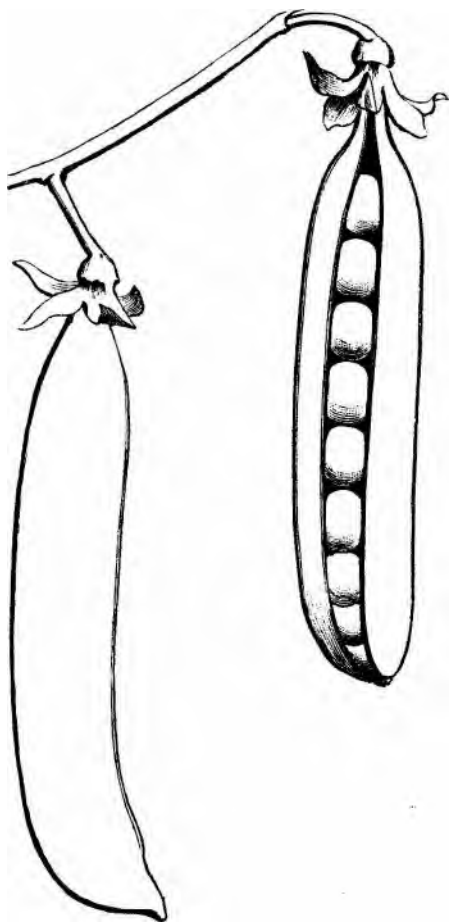
NOM ÉTRANGER: ANGL. *Laxton's Supreme* pea.

Cette variété est un des premiers gains de M. *Laxton* ; elle est restée un des meilleurs. C'est une race rustique, assez productive, et remarquable par la beauté de ses cosses et de son grain ; elle a rapidement pris faveur aux environs de Paris, dès son introduction.

Tige de 1^m40 environ, généralement simple, de couleur glauque; stipules et folioles assez amples, d'un vert pâle et très blond; fleurs généralement solitaires, (l'abord verdâtres, puis blanches, commençant à paraître vers le douzième noeud; la tige en porte habituellement de six à huit étages.—Cosses longues de 0^m07 à 0^m09, d'un vert foncé, droites avec une pointe courte et brusquement recourbée. Grains gros, un peu oblongs, parfois déformés à cause de la compression qu'ils subissent dans les cosses, restant d'un vert foncé à la maturité. Le litre pèse en moyenne 760 grammes, et 10 grammes contiennent environ :v grains.

Le P. serpette vert commence à fleurir un jour ou deux avant le P. d'Auvergne, mais la production en est moins prolongée ; elle n'excède pas ordinairement trois semaines.

Un caractère bien particulier à cette variété de pois, c'est la façon remarquable dont les cosses se renflent, non pas sous l'influence du grossissement du grain, mais bien avant que le grain les remplisse. Il est encore tout petit, que la cosse, ballonnée pour ainsi dire, est déjà plus large que profonde.

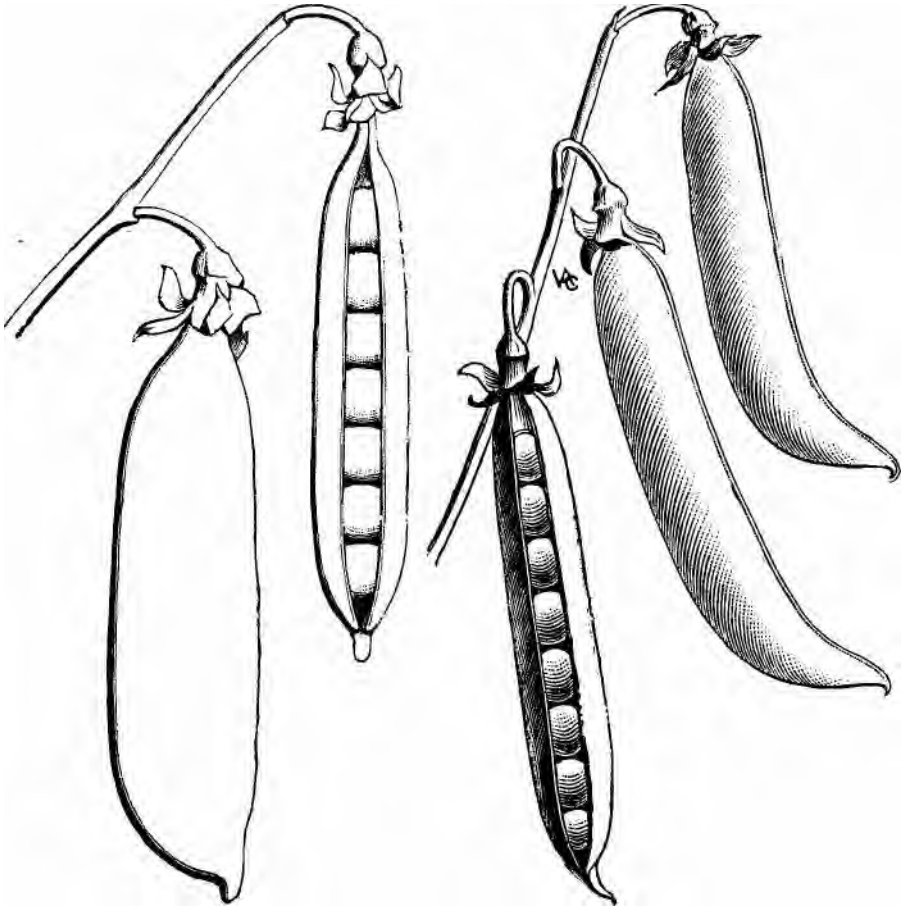


Pois serpette vert,
Cosses de grandeur naturelle.

POIS A TROIS COSSES.

Variété tardive ; tiges fortes, hautes de 1^m50, nouant très haut, portant cinq ou six étages de fleurs, presque toutes réunies par trois au sommet des pédoncules et nouant bien ; les pédicelles sont souvent pourvus à la dernière articulation d'une bractée foliacée et dentée. — Cosses petites, minces, longues de 0^m07 à 0^m08, pointues et fortement arquées au bout, très pleines, renfermant huit ou neuf grains, petits, ronds, bien lisses et d'un vert bleu. Le litre de grains pèse 810 grammes, et 10 grammes contiennent environ 70 grains.

Ce pois est, à notre connaissance, le seul qui donne régulièrement trois cosses à la maille, ce qui lui a valu son nom ; la dimension des grains se ressent forcément de cette abondance, mais ils sont si nombreux que, somme toute, le rendement est considérable.



Pois gros carré vert normand.
Cosses de grandeur naturelle.

Pois à trois cosses.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS GROS CARRÉ VERT NORMAND.

SYNONYME : Pois à purée.

Tiges grosses, très fortes, de 1m50 à 2 mètres de haut, à feuilles amples ; stipules très grandes et arrondies ; feuillage vert foncé un peu glauque ; fleurs d'un blanc un peu verdâtre, toujours réunies par deux.

Cosses très larges, longues de 0m06 à 0m07, très légèrement courbées. Les cosses ne commencent à paraître que du dix-huitième au vingtième noeud ; chaque rameau en porte rarement plus de cinq ou six étages, mais la plante, étant très ramifiée, ne laisse pas que d'être productive. Les cosses ne contiennent guère plus de quatre à six grains, qui sont gros, très aplatis, un peu ridés et vert grisâtre à la maturité. Le litre pèse en moyenne 790 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

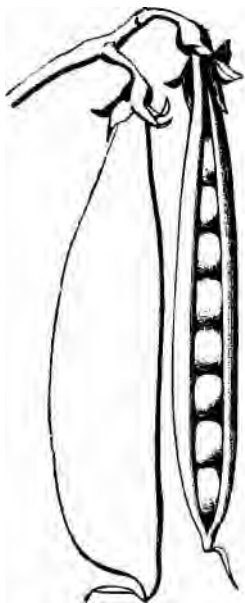
B. — Variétés demi-naines.

POIS A GRAIN ROND BLANC (*demi-nains*).**POIS NAIN HÂTIF.**SYNONYMES : Pois **Lévêque**, P. tous les noeuds.

Nom ÉTRANGER: ANGL. Bishop's early pea.

Variété naine, mais non très naine, s'élevant à 0^m50 ou 0^m60 de hauteur; tiges assez trapues, minces à la base et un peu contournées en zigzag; feuillage moyen, d'un vert assez foncé; stipules plutôt petites que grandes et très dentées à la base; fleurs blanches, moyennes, tantôt solitaires et tantôt réunies par deux, commençant à paraître vers le dixième ou onzième nœud. La tige porte ordinairement sept ou huit étages de cosses; elle a quelquefois une ou deux ramifications qui restent stériles.

Cosses relativement grandes et larges, de 0^m06 à 0^m08 de long, un peu recourbées, contenant ordinairement de cinq à sept grains, blancs, quelquefois verdâtres, gros et légèrement carrés. Ces grains pèsent en moyenne 800 grammes par litre, et 10 grammes en contiennent environ 40.



Pois nain hâtif anglais.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois nain hâtif.
Plante **réd.** au dixième.



Pois nain hâtif.
Cosse de grandeur naturelle.

Le *Pois nain hâtif anglais* diffère du P. nain hâtif ordinaire par la teinte un peu plus blonde de son feuillage, ses tiges un peu plus hautes, ses fleurs presque toujours réunies par deux, et par ses cosses un peu moins allongées et plus pointues.

Les tiges se ramifient très rarement, mais il en sort ordinairement plusieurs du même collet, la tige principale avortant de très bonne heure et donnant naissance, de ses noeuds inférieurs, à deux ou trois tiges à peu près égales entre elles et portant chacune de six à huit étages de cosses.

Il convient aux mêmes usages que le P. nain hâtif ordinaire.

POIS NAIN BISHOP A LONGUE COSSE.

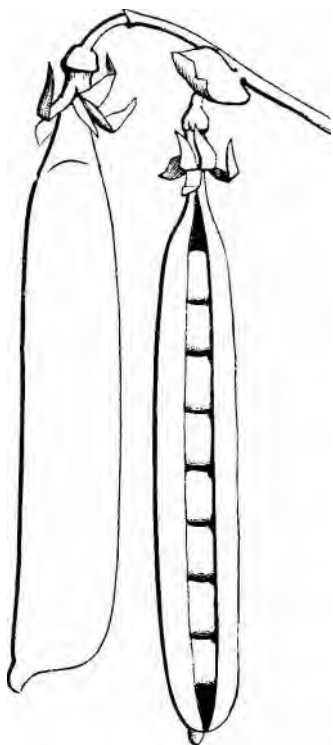
SYNONYME : Pois charge bas.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Bishop's long-podded pea, Bishop's improved P.

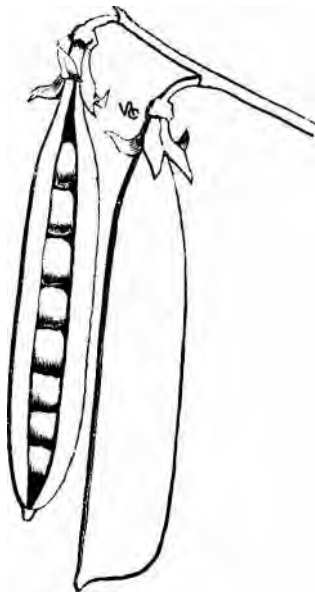
Pois nain s'élevant à 0^m50 ou 0^m60, rarement plus ; tiges portant une ou deux ramifications, situées immédiatement au-dessous du douzième noeud, qui est celui où la floraison commence habituellement ; fleurs blanches, moyennes, ne s'ouvrant pas très bien, à peu près aussi souvent solitaires que réunies par deux. —Cosses assez longues, atteignant 0^m06 ou 0^m07, droites, un peu pointues, et contenant six à huit grains presque ronds, d'un vert pâle, devenant, à la maturité, blancs et ronds, de grosseur moyenne. Les grains pèsent à peu près 790 grammes par litre, et 10 grammes en contiennent environ 40.

La précocité du P. nain Bishop à longue cosse est à peu près la même que celle du P. nain hâtif, dont il diffère assez peu, du reste.

Ce sont deux très bonnes variétés pour la culture de saison en pleine terre.



Pois nain Bishop à longue cosse.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois nain ordinaire.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS NAIN ORDINAIRE.

SYNONYMES : Pois nain de Hollande, P. à bouquet, P. à la reine.

Pois nain, ramassé, ne dépassant pas généralement 0^m40 à 0^m50 de hauteur; tiges assez minces, coudées en zigzag, à noeuds nombreux et rapprochés, ordinairement ramifiées; feuillage abondant et petit, raide et un peu contourné. La tige principale porte environ huit étages de cosses, et les ramifications seulement de deux à quatre. Les fleurs sont à peu près constamment réunies par deux; elles commencent à paraître vers le douzième noeud. — Cosses ne dépassant guère 0^m05 de longueur; elles sont minces, carrées du bout, très

légèrement arquées et contiennent de six à huit grains, très serrés les uns contre les autres, et, par suite, aplatis sur deux faces à la maturité; ils sont remarquablement petits, un peu anguleux et d'une teinte légèrement verdâtre. Le litre pèse en moyenne 800 gr., et 10 grammes contiennent environ 65 grains.

Dans le P. nain ordinaire, la plante a un aspect remarquablement compact; les fleurs, blanches et très nombreuses, se détachent bien sur le feuillage très vert et très touffu.

POIS DE CLAMART NAIN HATIF.

Variété presque naine, ne s'élevant pas à plus de 0^m60 à 0^m70 et se soutenant assez bien pour être cultivée sans rames. Tiges rameuses, portant six à sept étages de fleurs géminées; feuillage très glauque. — Cosses nombreuses, de longueur moyenne, droites, obtuses, renfermant six à sept grains, petits, ronds ou un peu comprimés, d'une teinte laiteuse ou parfois saumonée. Le litre pèse en moyenne 840 grammes, et 10 grammes contiennent environ 38 grains.

Cette race, de seconde saison, donne son produit de suite après les variétés hâtives; elle est recommandable pour cultiver en plein champ en vue de la vente.

POIS A GRAIN ROND VERT (*demi-nains*).

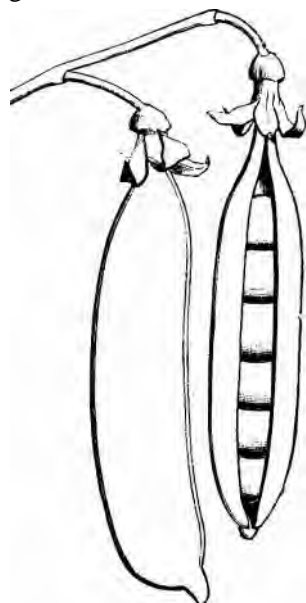
POIS NAIN VERT IMPÉRIAL.

SYNONYMES : Pois vert nain champêtre de seconde saison, P. à la reine.

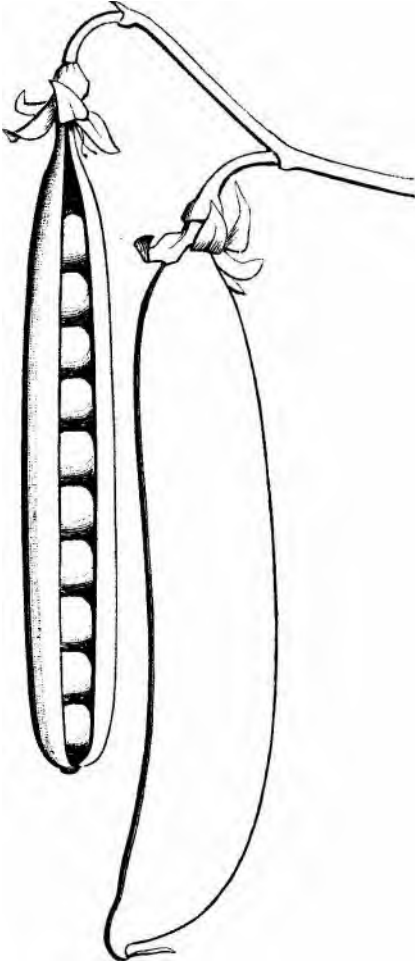
Pois demi-nain, de 0^m60 à 0^m75 de hauteur; tige grosse, assez ramassée, en zigzag, surtout à la base; feuillage assez tin, à folioles ovales-pointues, d'un vert franc, presque entièrement dépourvu de teinte glauque et de marbrures grisâtres; fleurs généralement réunies par deux, presque vertes, commençant à paraître vers le douzième nœud, et au-dessus d'une ou deux ramifications qui prennent rarement beaucoup de développement. La tige principale porte ordinairement de six à huit étages de cosses, les ramifications rarement plus de trois.

Cosses longues de 0^m06 environ, assez étroites, bien pleines et faiblement courbées en serpette, contenant six ou sept grains, gros et très serrés les uns contre les autres à la maturité; ils restent franchement verts, ordinairement bien pleins, mais légèrement carrés ou anguleux. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 32 grains.

Le Pois nain vert impérial peut se distinguer à coup sûr de toutes les autres variétés de pois, au moment de la floraison, par la teinte particulière de ses fleurs qui sont presque vertes; même cornpiètement épanouies, elles restent encore veinées et teintées de vert comme le sont les fleurs de tous les pois à l'état de jeunes boutons. C'est un pois de bonne qualité, mais ne réussissant pas toujours bien dans les terres médiocres.



Pois nain vert impérial.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS PLEIN-LE-PANIER.NOMS ÉTRANGERS: ANGL. *Laxton's Fillbasket* pea, *Harrison's Glory P.*Pois demi-nain, atteignant 0^m60 à 0^m80 de hauteur; tige assez ramassée, à

Pois Plein-le-panier.

Cosses de grandeur naturelle.

entrenœuds peu écartés, donnant souvent naissance à deux ou trois ramifications presque aussi hautes que la tige principale et qui se développent habituellement du dixième au douzième noeud; vers le treizième ou le quatorzième, commencent à paraître les fleurs, qui sont d'un blanc verdâtre, assez fréquemment solitaires. La tige principale en porte six ou sept étages, et les ramifications seulement de trois à cinq.

Les cosses, toujours réunies par paire, sont longues de 0^m 08 environ, assez étroites, passablement courbées en serpette, bien pointues à l'extrémité, et presque toujours extrêmement pleines. Elles renferment ordinairement de sept à dix grains de couleur vert foncé, gros, un peu carrés et aplatis par le fait de la compression qu'ils exercent l'un sur l'autre en grossissant; ils deviennent, à la maturité, d'un vert franc, assez pale et sont légèrement ridés.

Le litre de grains pèse en moyenne 785 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

Le P. Plein-le-panier est assez facile à reconnaître à son feuillage d'un vert blond, étroit, léger, très ondulé sur les bords, surtout au sommet des tiges.

Introduit en France il n'y a guère plus de vingt ans, sous le nom de *P. Fillbasket*, il s'est très promptement répandu dans les cultures. En raison de son abondante production et de la

qualité de son grain, c'est maintenant un des pois les plus estimés par les cultivateurs des environs de Paris pour l'approvisionnement des marchés.

POIS GLADIATEUR.

Variété demi-naine; tiges de 0^m 70, portant deux ou trois ramifications et six à sept étages de fleurs le plus souvent géminées et courtement pédonculées.

Cosses en serpette, longues de 0^m09 à 0^m110, bien pleines, renfermant sept à huit grains ronds, vert foncé., assez gros et légèrement chagrinés. Le litre de grains pèse en moyenne 840 gr., et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

C'est une variété demi-hâtive et productive, très voisine du P. Plein-le-panier.

POIS NAIN VERT GROS.

SYNONYME : Pois bleu.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Blue Prussian pea. — ALL. Grüne Preussische Zwerg-Erbse.

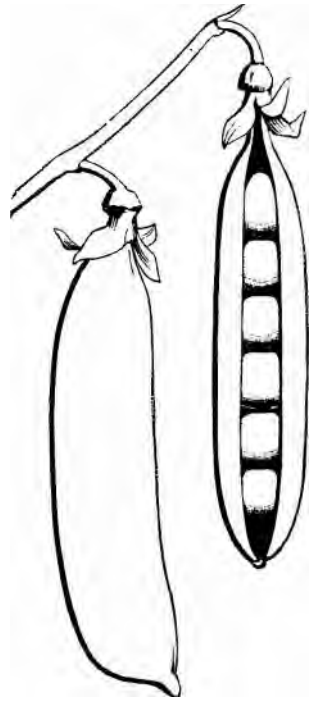
Pois demi-nain, s'élevant de 0^m60 à 0^m70, trapu, très ramifié ; à feuillage assez ample, arrondi, d'un vert glauque assez intense ; stipules fortement maculées de gris ; tige forte, ondulée *en zigzag*, à nœuds très rapprochés, commençant à se ramifier dès le quatrième ou le cinquième noeud et montrant vers le dixième les premières fleurs, qui sont blanches et de grandeur moyenne, tantôt solitaires, tantôt et plus souvent réunies par deux.

Les cosses sont longues de 0m06 à 0m07, larges, un peu pointues à l'extrémité *et* rarement très pleines ; elles ne contiennent pas habituellement plus de cinq ou six grains, assez gros, très aplatis, de forme un peu irrégulière et d'un vert pale devenant bleuâtre à la maturité.

Le litre de grains pèse en moyenne de 800 à 820 grammes, et 10 grammes contiennent de 35 à 40 grains.

La tige porte habituellement sept ou huit étages de cosses; les principales ramifications en produisent quatre ou cinq.

Le P. nain vert gros est remarquablement rustique et très productif, niais plutôt tardif que précoce. Il est surtout cultivé en grand pour la production des pois secs.



Pois nain **vert** gros.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS VERT DE **NOYON**.SYNONYME: Pois vert **d'Armentières**.

Pois tardif, de taille irrégulière variant de 0m70 à 1^m20 de hauteur, selon les terrains, intermédiaire en quelque sorte entre les Pois demi-nains et les Pois à rames; tiges fortes, portant sept à huit étages de fleurs géminées, **courtement** pédonculées. — Cosses longues de 0^m06, droites ou très légèrement arquées, demi-obtuses, bien pleines, renfermant de cinq à sept grains, ronds, gros, lisses, vert cendré ou bleuâtres. Le litre de grains pèse en moyenne 840 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

Cette variété, extrêmement voisine du P. nain vert gros, se cultive de la même façon et pour les mêmes usages.

POIS GROS BLEU NAIN.

Variété de moyenne saison, très ramifiée et très productive, bien nettement caractérisée par son grain très gros, rond, devenant presque franchement bleu à la maturité.

Par sa taille, qui varie entre 0^m45 et 0^m55, ce pois pourrait tout aussi bien être classé parmi les variétés naines.

C. — Variétés naines.

POIS A GRAIN ROND BLANC (*nains*).**POIS NAIN A CHASSIS, TRÈS HÂTIF.**

SYNONYMES: Pois nain Gontier, P. Tom-Thumb. — NOM ÉTR.: ANGL. Tom-Thumb pea.

Tige extrêmement courte, ne dépassant guère 0^m20 à 0^m25 ; à noeuds très rapprochés, portant des stipules et des folioles arrondies, d'un vert foncé finement marbré de grisâtre ; fleurs blanches, très petites, ordinairement solitaires, commençant à paraître au septième noeud, s'ouvrant à peine et fleurissant souvent dans le feuillage. — Cosses longues de 0^m 05 environ, droites, assez minces, presque carrées à l'extrémité, tout à fait semblables de forme à celles du P. Prince Albert et contenant sept ou huit grains blanc saumoné, ronds, de grosseur moyenne. Le litre pèse en moyenne 790 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.



Pois très nain Couturier.
Plante rid. au dixième.



Pois nain à chassis, très hâtif.
Plante rid. au dixième.

POIS NAIN TRÈS HÂTIF D'ANNONAY.

SYNONYMES: Pois nain hâtif de Van Celst, P. Nanet (Provence), P. Néné (Gard).

Tiges très courtes, ne dépassant pas ordinairement 0.30 à 0^m35 ; noeuds rapprochés, mais moins cependant que dans le Pois nain à chassis très hâtif ; fleurs petites, blanches, à pédicelles courts, se montrant au sixième ou septième noeud. — Cosses et grains semblables à ceux du P. nain à chassis très hâtif, et comme lui sensiblement saumonés. Le litre de grains pèse à peu près 850 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 grains.

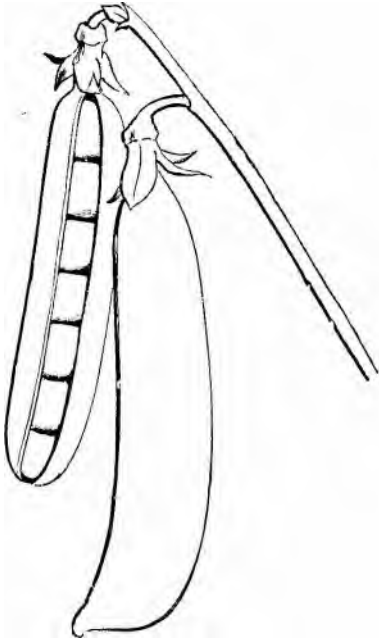
On peut cultiver sous verre le P. nain très hâtif d'Annonay, mais il convient tout particulièrement pour la culture en pleine terre et il est très apprécié pour cet emploi dans le midi de la France et en Algérie.

POIS TRÈS NAIN COUTURIER.

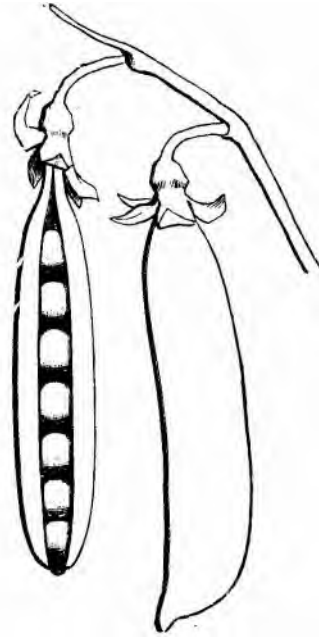
Tiges courtes, très ramifiées, garnies d'un feuillage léger, fin, d'un vert grisâtre ; fleurs blanches, habituellement réunies par deux, commençant à paraître vers le huitième noeud et faisant place à de petites cosses droites

minces, courtes, mais très remplies. Les grains, toujours bien ronds, deviennent à la maturité très lisses et d'un blanc saumoné comme ceux du P. d'Auvergne, auquel il ressemble en plus petit. Le litre de grains pèse en moyenne 850 grammes, et 10 grammes contiennent environ 70 grains.

Le P. très nain Couturier est une excellente variété naine de demi-saison, intermédiaire par son époque de production entre les deux variétés dont il vient d'être question et le P. très nain de Bretagne, décrit ci-après.



Pois très nain Couturier.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois très nain de Bretagne.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS TRÈS NAIN DE BRETAGNE.

SYN. : Pois nain de Keroulas.

Pois très nain, à feuillage fin, d'un vert assez foncé ; noeuds très rapprochés. La tige courte, en zigzag, commence à porter des fleurs vers le douzième nœud. Les deux nœuds immédiatement inférieurs donnent ordinairement naissance à des ramifications qui restent assez souvent stériles. Les fleurs sont réunies par deux ; elles sont blanches, bien ouvertes, mais très petites.

Cosses ne dépassant guère 0^m04 ou 0^o4.15 de longueur ; elles sont d'un vert foncé, très minces, légèrement en serpette et contiennent de cinq à sept grains, carrés par compression, qui les remplissent complètement. Le litre pèse à peu près 810 grammes, et 10 grammes contiennent environ 80 grains.

La tige principale porte de six à dix étages de cosses, les ramifications rarement plus de deux.

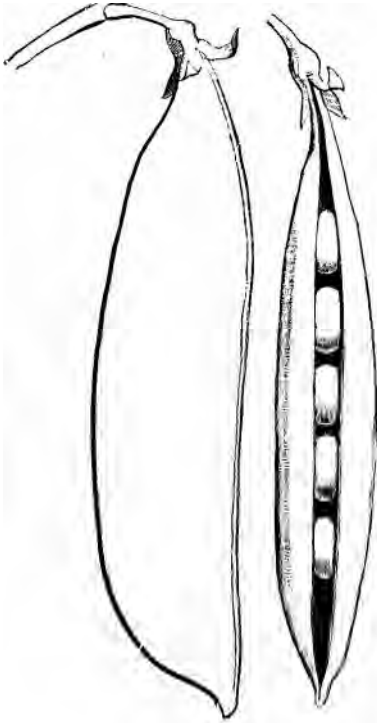
L'époque de production du P. très nain de Bretagne est à peu près la même que celle du P. Michaux ordinaire. Le grain, à la maturité, est petit, un peu carré, légèrement saumoné et quelquefois verdâtre.

POIS A GRAIN ROND VERT (nains).

POIS BLUE PETER (MAC LEAN'S).

Pois très nain, quoique moins ramassé que le Pois nain à châssis très hâtif ; les **entrenœuds** sont plus allongés et sensiblement égaux à la longueur des stipules ; feuillage d'un vert très foncé, glauque. Les feuilles de l'extrémité des tiges sont de dimensions très réduites, serrées les unes sur les autres et d'un vert très foncé. Les fleurs, assez petites et légèrement verdâtres, sont tantôt solitaires et tantôt réunies par deux ; elles commencent à paraître ordinairement au septième ou huitième nœud. La floraison de cette variété suit celle du P. nain à châssis très hâtif à un intervalle de deux ou trois jours seulement.

Cosses assez larges, longues de (POU environ et contenant de cinq à huit grains un peu oblongs, gros, et conservant à la maturité une teinte vert pâle un peu bleuâtre. Le litre de grains pèse en moyenne 781) grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.



Pois Blue Peter (Mac-Lean's).
Cosses (le grandeur naturelle).



Pois Blue Peter (Mac-Lean's).
Plante red. ait dixième.

En raison de sa taille bien franchement naine, cette variété. peut être employée avantageusement comme pois à bordures, concurremment avec le P. nain à châssis très hâtif, qu'elle surpasse au point de vue de la production,

POIS ORGUEIL DU MARCHÉ.

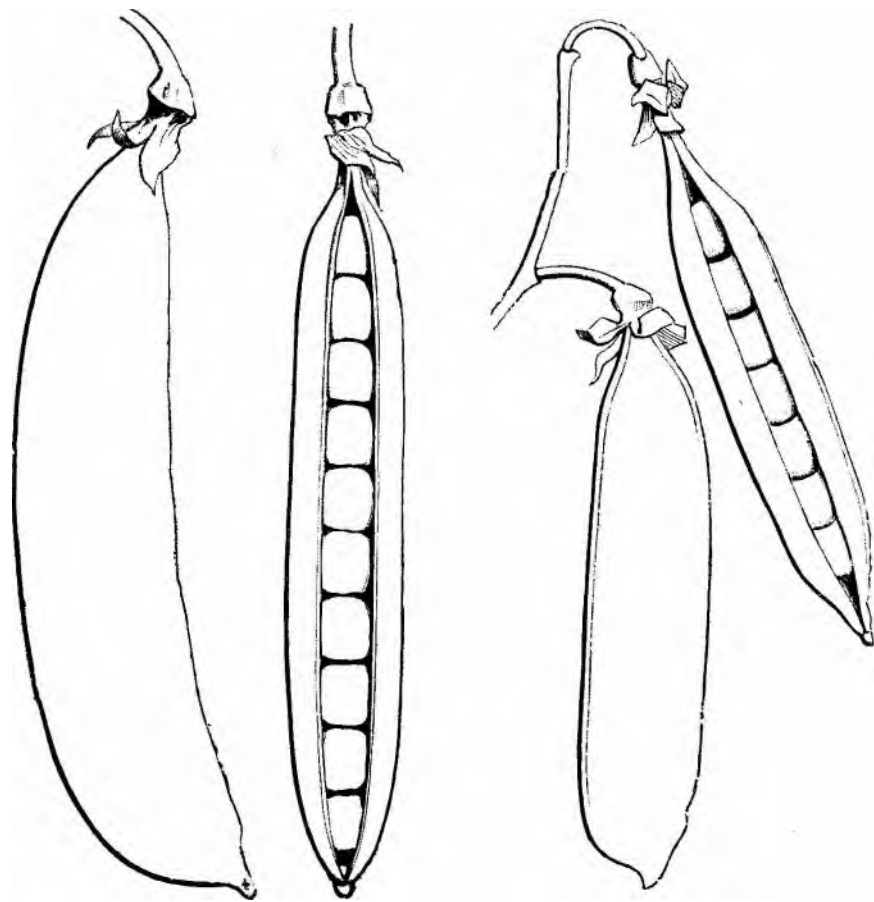
NOM ÉTRANGER : ANGL. Laxton's Pride of the market pea.

Pois franchement nain, à tiges grosses, courtes, à **entrenœuds** rapprochés : feuillage et surtout stipules amples, flasques, très larges, d'un vert très blond et presque jaunâtre ; fleurs d'un blanc verdâtre, chiffonnées, solitaires, cachées dans le feuillage, et se montrant du huitième au dixième nœud.

Cosses solitaires, nouant très irrégulièrement., mais atteignant, quand elles se développent bien, des dimensions très remarquables égalant presque celles

du P. Téléphone. Grains très gros, plutôt oblongs que ronds, déprimés, souvent marqués de fossettes sur une ou plusieurs faces, mais non ridés et prenant à la maturité une teinte vert bleuâtre parfois nuancée de vert plus foncé. Le litre pèse 850 grammes, et 10 grammes contiennent environ 26 grains.

Le Pois Orgueil du marché est, lorsqu'il s'est développé dans les conditions qui lui conviennent, une très belle variété, mais plutôt de luxe ou de fantaisie que de grande culture. L'ampleur de son feuillage et l'époque moyenne de sa maturité l'exposent souvent à souffrir des sécheresses de l'été. Il réussit mieux dans les potagers soignés et abrités, qu'en plein champ.



Pois Orgueil du marché.
Cosses de grandeur naturelle.

Pois à cosse violette.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS A COSSE VIOLETTE

SYNONYME : Pois Tonkin.

Variété plus curieuse qu'intéressante, caractérisée par la couleur violette très intense de ses cosses. Le grain, gros, d'un gris verdâtre, devient brun en cuisant, ce qui lui enlève toute valeur comme légume; les cosses par contre deviennent presque vertes à la cuisson, mais elles sont coriaces et parcheminées et ne peuvent guère être utilisées de cette façon que toutes jeunes.

II. — POIS A GRAIN RIDE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Wrinkled peas. — ALL. *Runzlige* Mark-Erbsen.

A. — Variétés à rames.

POIS A GRAIN RIDE BLANC (à rames).

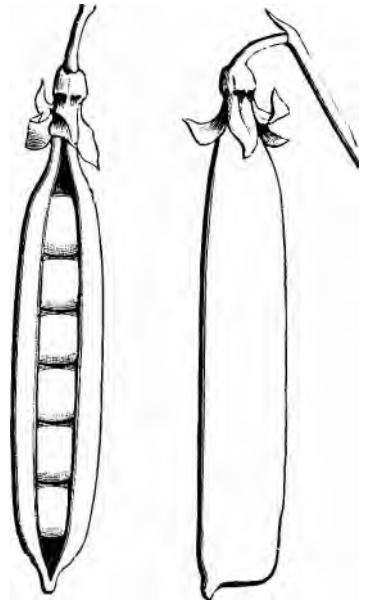
POIS GRADUE.

Belle variété hâtive, de 0^m80 à 0^m90 de haut; tiges portant quatre ou cinq étages de fleurs solitaires. — Grandes et belles cosses longues de 0^m10 ou 0^m11, droites ou très légèrement arquées, contenant cinq à sept grains gros, ridés, blancs ou verdâtres à la maturité. Le litre pèse en moyenne 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 36 grains.

C'est le plus hâtif de tous les pois ridés; il est surtout remarquable par les dimensions et la belle apparence de ses cosses.



Pois Gradue (Pl. rôt. au jardin de la ville de Paris.)

Pois Shah de Perse.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS 'SHAH DE PERSE.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Laxton's the Shah pea.

Pois à rames, à tige très grêle, presque toujours simple, ou portant une ou deux petites ramifications; *entrecœuds* assez écartés; feuillage lin, d'un vert franc, légèrement grisâtre; stipules un peu plus foncées que le reste du feuillage

POIS A ÉCOSSER (A GRAIN RIDÉ), A RAMES

et distinctement marquées de taches grisâtres. Fleurs blanches, moyennes, solitaires, ou rarement réunies par deux, commençant à paraître au sixième ou septième nœud, et faisant place à des cosses d'abord très minces, longues de 0m05 à 0m06, tout à fait carrées du bout, se renflant beaucoup avant la maturité, et contenant de cinq à sept grains très serrés et aplatis les uns contre les autres. A la maturité, les grains sont carrés, très ridés et d'un blanc pur. Le litre pèse en moyenne 740 grammes, et 10 grammes contiennent environ 48 grains. La tige porte ordinairement six ou sept cosses.

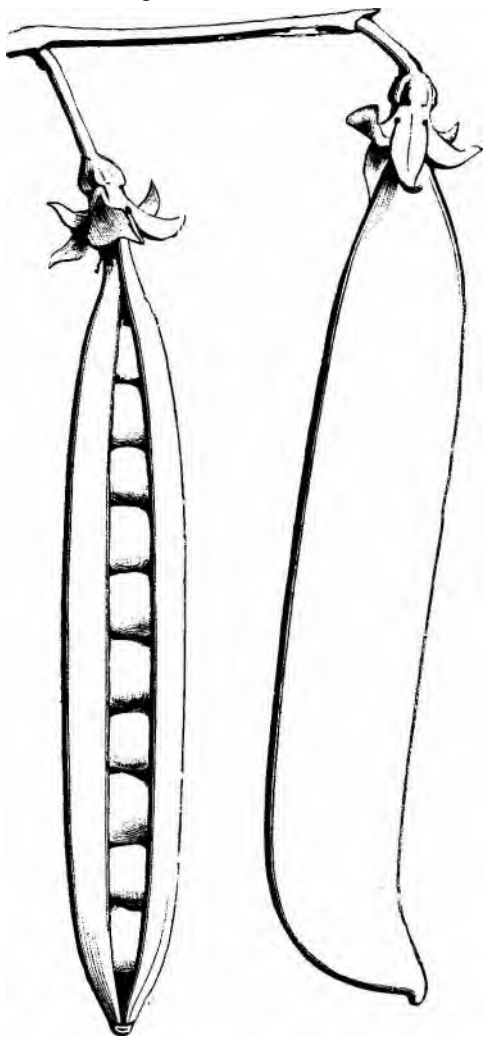
Par ses caractères de végétation, ce pois se rapproche beaucoup du P. Prince Albert, mais il en diffère complètement par l'aspect de son grain.

POIS TÉLÉPHONE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Carter's Telephone pea; The Daniel P.

Pois à rames, s'élevant de 1 mètre à 1m20; feuillage pâle, très ample, d'un vert blond, veiné et marbré de blanc, les stipules en particulier sont d'une largeur tout à fait remarquable; tige généralement simple, mais portant quelquefois une ou deux ramifications, à mailles assez écartées, commençant à fleurir vers le douzième nœud. Fleurs blanches, souvent solitaires, faisant place à de très grandes et très larges cosses, atteignant jusqu'à 0m10 de longueur, droites ou très légèrement recourbées en serpente vers l'extrémité, assez renflées et contenant huit à dix grains verts, très gros et un peu carrés, devenant, à la maturité, tout à fait blancs ou restant plus ou moins verdâtres. Le litre pèse à peu près 710 grammes. et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

La précocité du P. Téléphone est un peu moindre que celle du P. serpente vert. Le nombre des cosses dépasse très rarement huit par pied; cependant, on le cultive beaucoup aux environs de Paris pour l'approvisionnement du marché. Comme tous les pois à grains ridés, il est extrêmement sucré à l'état vert et l'emporte sur la plupart des autres pois ridés par l'abondance de sa production.



Pois Téléphone.

Cosses de ;randeur naturelle.

POIS COLOSSE.

NOM I TRANGER : ANGL. Colossus pea.

Pois demi-hâtif, grand et vigoureux, atteignant 1m50 à 1^m60 ; feuillage très blond; tiges rameuses, portant six ou sept étages de fleurs le plus souvent géminées. — Cosses très grandes, longues de 0'09 à 0'10 et larges de 0'025, aplaties, droites, arrondies du bout, renfermant huit à dix beaux gros grains blancs ou verdâtres, légèrement comprimés et peu ridés. Le litre pèse 680 grammes, et 10 gr. contiennent environ 30 grains.

Le P. Colosse, comme le P. Gradus et le P. Téléphone décrits plus haut, se recommande par la beauté de ses cosses.

Sur le marché de Paris, les variétés à grosses cosses ont été longtemps l'objet d'une défaveur tout à fait imméritée, mais depuis quelques années, on est revenu sur ce préjugé et elles y sont, au contraire, maintenant très recherchées.

POIS RIDÉ DE KNIGHT.

SYNONYMES : Pois ridé sucré, P. de Californie, P. du Brésil, P. Gourouf à rames, P. d'Alger (Somme). f. monstre (Pas-de-Calais), P. de cuisine à rames (Lille).

NOM ÉTR. : ANGL. Knight's tall marrow pea.

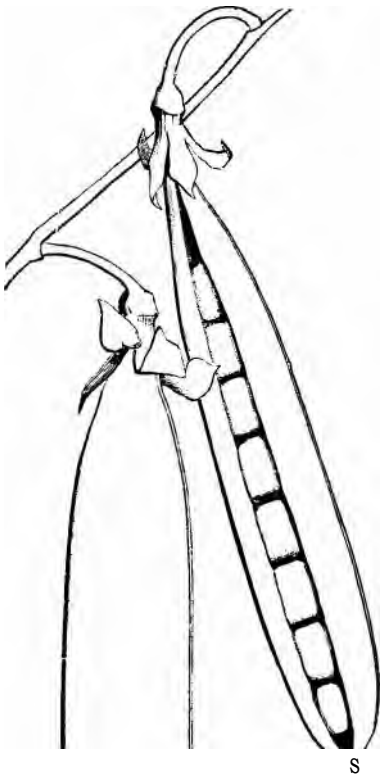
Grande variété tardive, atteignant et dépassant quelquefois ² mètres de hauteur; tiges assez fortes, mais élancées, à mailles écartées, restant simples jusqu'au douzième nœud, et commençant vers le seizième à porter des fleurs blanches, très grandes, presque toujours réunies par deux. Les cosses qui leur succèdent sont longuement pédonculées, grandes, larges, sensiblement courbées, et atteignent une longueur de 0'06 à 0'08; la tige principale en porte de huit à dix étages, les ramifications de trois à cinq. — Il est à remarquer que les nœuds situés immédiatement au-dessous de la première fleur ne donnent pas tous naissance à des rameaux, et qu'une même tige n'en porte pas ordinairement plus de deux.

Les cosses contiennent de six à huit grains, gros, allongés, devenant à la maturité

extrêmement ridés, presque plats et prenant une couleur blanche quelque peu verdâtre. Le litre pèse **730 gr.**, et 10 grammes contiennent environ **30 grains**.

Dans cette variété, l'une ou l'autre des deux fleurs est souvent accompagnée à sa base d'une petite bractée foliacée arrondie.

C'est un excellent pois, et le plus recommandable pour les semis d'été.



Pois ridé de Knight.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS RIDÉ GROS BLANC A RAMES

Noms ÉTRANGERS: ANGL. British Queen pea, Erin's Queen P., Hair's *Defiance* P., Thorn's royal Britain P., Rollisson's Victoria P., Shanley marrow P., Wonder of the world P.

Plante très élevée, pouvant atteindre et même dépasser 2 mètres de hauteur, à tiges grosses, ramifiées, **entrenœuds** assez longs; feuilles et stipules très amples, unies, d'un vert blond, légèrement nuancé de vert grisâtre; fleurs blanches, grandes, réunies par deux. — Grains gros, oblongs, devenant blancs et ridés à la maturité. Le litre de grains pèse en moyenne 730 grammes, et 10 grammes en contiennent environ 45.

C'est une excellente variété, très vigoureuse, très productive, remarquable par la grosseur et la qualité de son grain. Elle a seulement, comme le P. ridé de Knight, l'inconvénient d'exiger des rames très hautes.

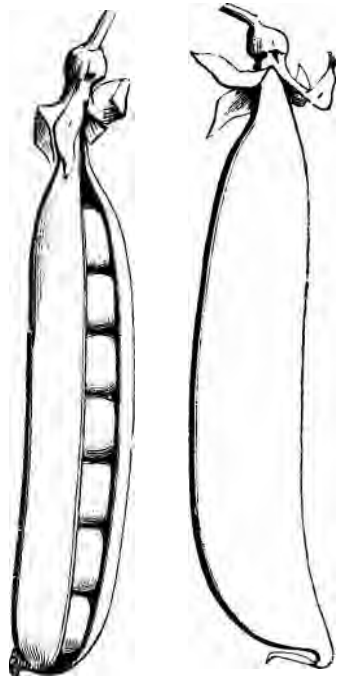
POIS A GRAIN RIDÉ VERT (à rames).**POIS ALPHA (DE LAXTON).**

Cette variété se rapproche beaucoup du P. Prince Albert par la taille (0m80 à 0m90 environ), le port et la précocité; mais elle s'en distingue assez sensiblement par la teinte plus pâle et plus blonde de son feuillage. Les fleurs sont généralement solitaires, mais quelquefois réunies par deux; elles commencent à paraître au septième ou au huitième noeud, et sont remplacées par des cosses très longuement pédonculées, assez pointues et très légèrement courbées, longues de 0m05 à 0m06, et contenant d'ordinaire six à huit grains, petits, très ridés, restant verdâtres à la maturité.

Le litre de grains pèse à peu près 690 grammes, et 10 grammes contiennent environ 50 à 60 grains.

Chaque tige porte ordinairement de cinq à sept étages de cosses.

Ce pois est un des plus connus et des plus cultivés parmi les nombreux gains de M. Laxton, le fameux semeur anglais dont nous avons eu déjà plusieurs fois l'occasion de citer le nom.



Pois Alpha (de Laxton).
Cosses de grandeur naturelle.

POIS RIDÉ GROS VERT A RAMES.

SYNONYMES: Pois Ultra, P. Lustra, P. Lustral.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Knight's green wrinkled marrow pea.

Pois extrêmement grand et fort, à grosses tiges pouvant atteindre 2 mètres de hauteur, ayant ordinairement deux ramifications et ne commençant guère à porter fleurs avant le douzième **noeud**. Fleurs blanches, grandes, aussi souvent réunies par deux que solitaires.— Cosses très larges, ne se renflant pas beaucoup

à leur complet développement et contenant de six à neuf grains extrêmement gros, d'un vert très pâle, presque blancs et ridés en arrivant à la maturité. Le litre de grains pèse 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

POIS DUC D'ALBANY.

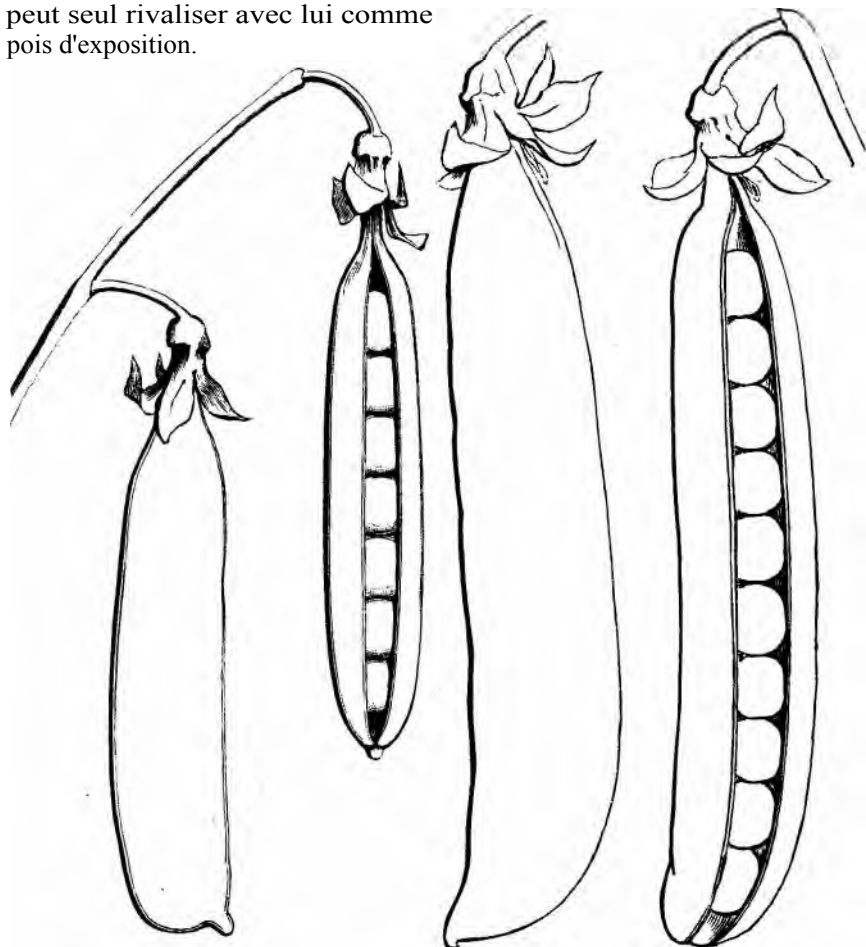
NOMS I TR. : ANGL. Duke of Albany pea; (AM.) Boston Hero P., Boston unrivalled P.

Grand pois à rames, s'élevant à 1m40 et parfois davantage; tiges fortes; feuilles grandes, bien vertes, espacées; fleurs commençant à paraître vers le douzième nœud, généralement réunies par deux.

Cosses très longues, pouvant atteindre Om 12 à Om 14, lisses, d'un vert foncé, légèrement recourbées en serpette à l'extrémité, cylindriques quand elles ont pris tout leur développement, très pleines et renfermant jusqu'à 10 ou 11 grains très gros, légèrement oblongs, devenant à la maturité franchement ridés et d'un vert assez foncé, mais pâlissant quand la maturité en est très complète.

Le litre pèse 700 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.

Le Pois Duc d'Albany est une très belle et bonne variété; le Pois Téléphone peut seul rivaliser avec lui comme pois d'exposition.



Pois ridé gros vert à rames.
Cosses de grandeur naturelle.

Pois Duc d'Albany.
Cosses de grandeur naturelle.

B. — Variétés demi-naines.

POIS A GRAIN RIDÉ BLANC (*demi-nain*).POIS RIDÉ NAIN BLANC **HATIF**.

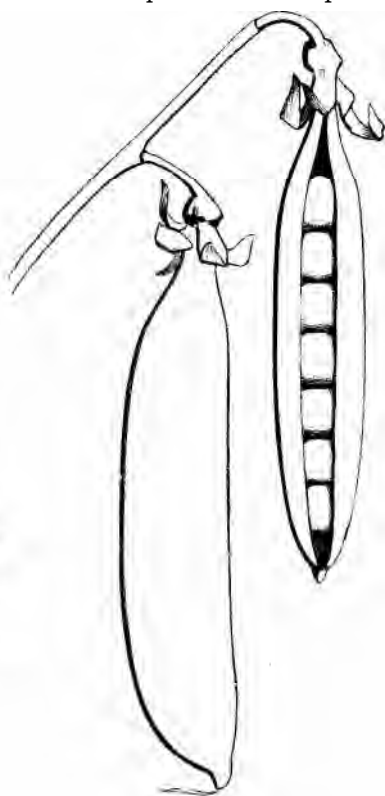
SYNONYMES : Pois Eugénie, P. Alliance, P. d'Alger sucré, P. Gourou[nain (Baveux), P. de cuisine nain (Lille), P. Chevalier blanc (*Meuse*).

NOM I RANGER : ANGE.. White Eugenic or Alliance pea.

Variété demi-naine, atteignant 0^m 60 à 0' 80 ; tige assez grêle, presque toujours simple, commençant à fleurir extrêmement bas, souvent dès le cinquième noeud; fleurs blanches, toujours solitaires vers la base des tiges, souvent réunies par deux un peu plus haut. — Cosses de dimensions variables, de 0^m 05 à 0^m 08 de long, pointues vers l'extrémité et légèrement courbées en serpette, très inégalement remplies : celles du bas des tiges ne renferment souvent qu'un seul grain, rarement plus de trois ou quatre ; celles qui se développent plus tard en contiennent jusqu'à sept ou huit. A l'état vert, ils sont gros, carrés et un peu aplatis ; à la maturité, ils deviennent très ridés, de grosseur un peu inégale et d'un blanc faiblement saumonné.



Pois ridé nain blanc **hatif**.
Plante rid. au dixième.



Pois ridé nain blanc **hatif**.
Cosses de grandeur naturelle.

La tige porte de-douze à quinze étages de cosses. Les grains pèsent à peu près 670 grammes par litre, et sont au nombre d'environ 36 dans 10 grammes.

Ce serait une des variétés précoces les plus productives, si les premières cosses étaient mieux remplies. La production peut se prolonger pendant six semaines et plus, lorsque les cosses sont cueillies au fur à mesure de leur développement.

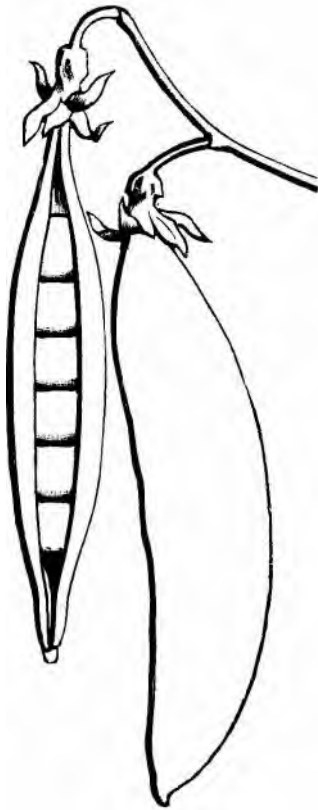
POIS A GRAIN RIDÉ VERT (*demi—nains*).**POIS RIDÉ NAIN VERT HÂTIF.**

SYNONYMES : Pois Napoléon, P. climax, P. Chevalier vert (Meuse).

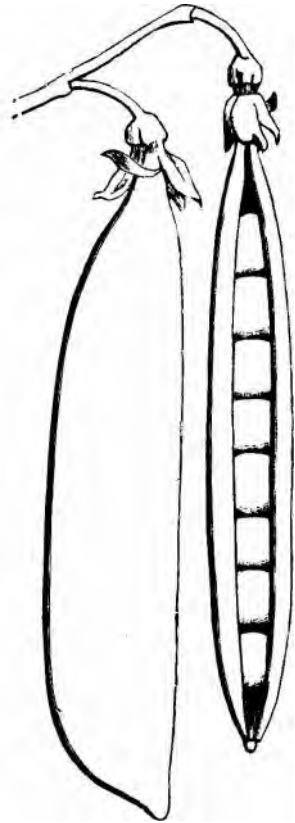
NOM ÉTRANGER : ANGE. Knight's dwarf green pea.

Ne diffère du P. ridé nain blanc hâtif, à part son feuillage un peu marbré et ondulé, que par la couleur vert pâle de son grain. Il a les mêmes caractères de végétation, et présente, comme lui, cette particularité de produire presque au sortir de terre des cosses en général petites et mal remplies, tandis que celles du milieu des tiges sont beaucoup plus grandes et plus pleines. Les grains pèsent 700 gr. par litre, et 10 grammes en contiennent environ 3i.

Il est assez difficile de se procurer cette variété bien franche, et pourtant parmi les nombreuses variétés qui sont vendues sous son nom, il n'en est peut-être aucune qui présente les mêmes avantages de précocité et de fertilité.



Pois ridé nain vert hâtif.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois Le meilleur de tous, de Mac Lean.
Cosses de grandeur naturelle.

POIS LE MEILLEUR DE TOUS, DE MAC LEAN.Noms ÉTRANGERS : ANGL. Mac **Lean**'s (lest of all pea. — ALL. Kaiser \V ilhelm II Erbse.

Plante demi-naine, s'élevant de 0^m175 à 0^m80, très trapue, à nœuds rapprochés ; feuillage raide, moyen, d'un vert glauque très foncé ; fleurs moyennes, blanches, réunies par deux.

Cosses larges, longues de 0^m07 à 0^m09, assez longuement amincies aux deux extrémités, le plus souvent incomplètement remplies. Tiges simples jusque vers le huitième ou le neuvième nœud, donnant ensuite naissance à trois ou quatre ramifications, et commençant à porter des cosses vers le douzième nœud. Le nombre des étages de cosses sur la tige principale est de cinq à sept ; il ne dépasse guère deux ou trois sur les ramifications. Chaque cosse contient de trois à huit grains très gros, un peu ovales, devenant à la maturité très ridés, très aplatis et d'une couleur vert pâle grisâtre. Le litre pèse en moyenne 690 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

Ce pois est fertile et de bonne qualité ; il est demi-tardif.

POIS WILSON.

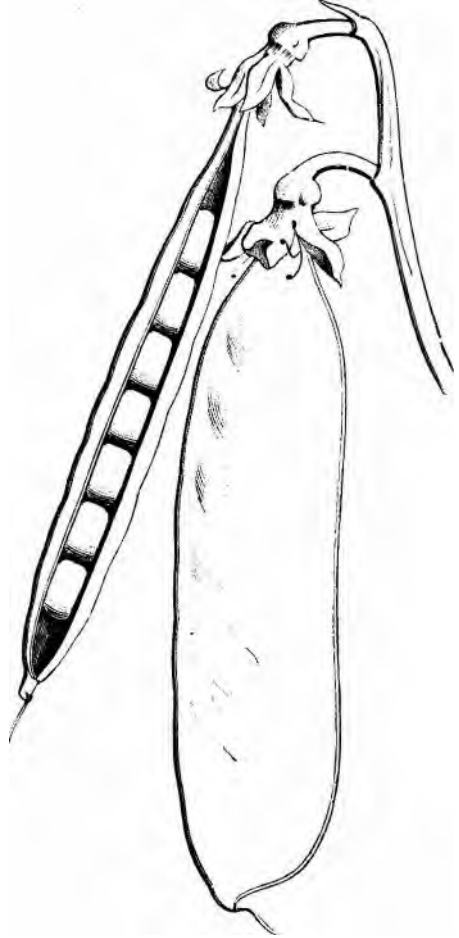
Nom ÉTRANGER : ANGL. G. F. Wilson pea.

Pois demi-nain, s'élevant de 0^m60 à 0^m75 de hauteur ; tige forte, grosse ; feuillage très ample, d'un vert glauque, remarquable surtout par le très grand développement des stipules et l'absence de macules grisâtres ; fleurs blanches, assez grandes, généralement réunies par deux, mais souvent aussi solitaires, commençant à paraître vers le dixième nœud.

La tige porte de six à huit étages de cosses longues de 0^m06 à 0^m08, d'abord très plates et extrêmement larges, presque carrées à l'extrémité opposée au point d'attache, puis se rétrécissant un peu à mesure qu'elles se gonflent ; elles sont rarement très pleines et ne contiennent pas ordinairement plus de cinq à sept grains : ceux-ci, il est vrai, sont très gros, presque aussi volumineux que des fèves, oblongs et un peu aplatis. A la maturité, ils deviennent extrêmement ridés, plats et d'une teinte vert pâle.

Le litre de grains pèse en moyenne 720 grammes, et 10 grammes contiennent environ 25 à 30 grains.

La vigueur et l'épaisseur remarquables des pédoncules qui portent les cosses sont un caractère particulièrement distinctif de cette bonne variété. Elle est demi-tardive, très rustique et très productive ; on la recherche, en outre, pour la grande finesse de goût de son grain.



Pois Wilson.
Cosses de grandeur naturelle.

C. — Variétés naines.

POIS A GRAIN RIDÉ BLANC (*nain*).**POIS SERPETTE NAIN BLANC.**

NOM ÉTRANGER : ANGL. Chelsea gem Bijou pea.

Petit pois très hâtif et très nain, atteignant seulement 0^m30 à 0^m40. Tiges rameuses, fortes, portant six étages de fleurs généralement solitaires. — Cosses moyennes, longues de 0^m08, pointues, arquées du bout, renfermant huit grains de grosseur moyenne, comprimés, ridés, blancs ou un peu verdâtres. Le litre pèse 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 à 45 grains.

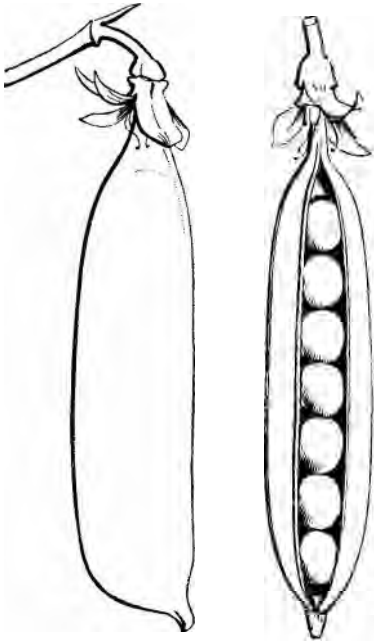
Cette variété, d'introduction beaucoup plus récente que le P. serpette nain vert, s'en rapproche beaucoup, sauf par la couleur de son grain.

POIS A GRAIN RIDÉ VERT (*nains*).**POIS MERVEILLE D'AMÉRIQUE.**

NOM ÉTRANGER : ANGL. American wonder pea.

Plante extrêmement naine. ne dépassant guère 0^m25 de hauteur; à tige courte, raide, garnie de feuilles assez amples, arrondies et d'un vert foncé légèrement glauque; tige le plus souvent simple, ou ramifiée seulement au collet.

Les cosses, qui succèdent à des fleurs blanches et petites, sont quelquefois réunies par deux, mais le plus souvent solitaires; elles paraissent au septième ou au huitième noeud, et la tige en porte rarement plus de cinq étages. Elles sont droites, très renflées, longues de 0^m05 à 0^m06, relative-



Pois Merveille d'Amérique.
Cosses de grandeur naturelle.



Pois Merveille d'Amérique.
Plante n°41 au dixième.

ment larges et **extrêmement** pleines, contenant de six à huit grains, moyens, assez aplatis, devenant, à la maturité, bien ridés et d'un vert pâle bleuâtre. Le litre pèse en moyenne 720 grammes, et 10 grammes contiennent environ 42 grains.

C'est une variété très précoce, très productive malgré sa petite taille et de bonne qualité.

POIS MERVEILLE D'ANGLETERRE.

Nom ÉTRANGER ; ANGL. English wonder pea.

Plante naine, ne dépassant pas 0^m40 ; tiges courtes et très ramifiées, portant cinq à six étages de fleurs géminées. — Cosses moyennes, longues de 0^m06 à 0^m07, droites, obtuses, assez pleines, renfermant six à huit grains assez petits, comprimés, ridés et bien verts. Le litre de grains pèse en moyenne 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 55 grains.

C'est une variété de production abondante et soutenue, et ses grains sont d'excellente qualité.

POIS GLOIRE DE WITHAM.

\OU ÉTRANGER : ANGL. Witham wonder pea.

Pois très nain, se rapprochant beaucoup de la variété précédente, mais ne dépassant pas ordinairement 0'30 de hauteur, demi-hâtif ; grosses tiges rameuses chargeant très bas, portant cinq ou six étages de fleurs géminées.

Cosses minces, longues de 0^m08 à 0.09, arquées au bout, bien pleines, renfermant huit à neuf grains plutôt petits, très comprimés, ridés et verts. Le litre de grains pèse en moyenne 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 45 à 50 grains.

Cette variété, d'introduction tout à fait récente, est à la fois très productive et d'excellente qualité.

POIS SERPETTE NAIN VERT.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Laxton's William Hurst pea.

Tiges courtes, en zigzags, à entrenœuds rapprochés ; feuilles et stipules petites, oblongues, de consistance très ferme et d'un vert grisâtre cendré. Toute la plante, dans sa petite taille (0'30 à 0^m35), offre une apparence très frappante de vigueur et de rusticité ; fleurs petites, blanches, tantôt solitaires, tantôt réunies par deux et commençant à paraître vers le huitième noeud.

Cosses minces, relativement longues, pouvant atteindre 0'08 et même 0^m10. Fortement courbées en serpette et contenant de 6 à 8 grains moyens, plus gros que ceux du P. Merveille d'Amérique, d'un vert glauque et très ridés à la maturité. Le litre de grains pèse à peu près 730 grammes, et 10 grammes contiennent environ 45 grains.

Ce pois, qui est un des gains du senteur anglais Thomas Laxton, a été introduit il y a une quinzaine d'années seulement et, déjà, il a pris le premier rang parmi les meilleures variétés naines potagères et de grande culture. Il est très répandu aux environs de Paris et dans la région méridionale où sa culture comme primeur est très avantageuse.

POIS STRATAGÈME.

Ce pois ressemble parfaitement au P. Orgueil du marché, aussi ne pouvons-nous mieux faire que de renvoyer à cet article, page 542, pour la description de la plante et de ses caractères de végétation.

Toute la différence entre les deux variétés consiste dans la teinte mi peu plus verte du feuillage et surtout dans l'apparence du grain, qui est franchement ridé dans le P. Stratagème, tandis qu'il ne l'est pas dans le P. Orgueil du marché. Le litre de grains pèse en moyenne 710 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

POIS SANS PARCHEMIN

SYNONYMES : Pois mangetout, P. goulu.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Edible podded peas, Sugar peas. — ALL. **Zucker-Erbsen**.ROLL. **Peulen**. — ITAL. **Piselli di guscio tenero, P. mangia-tutto**.PORT. **Ervilhas de casca, E. come the todo**. — RUSSE **Gorokhy sparjevié**.POL. **Groch cukrowy (szparagowy)**.

Dans toutes les variétés de pois dont nous avons parlé jusqu'à présent, la cosse est pourvue et pour ainsi dire doublée à l'intérieur d'une membrane mince, mais dure et tenace, qui lui donne sa solidité, et, en se contractant par la dessiccation, fait qu'elle s'ouvre en deux moitiés qui se tordent en spirale et souvent projettent les grains à une certaine distance.

Nous allons maintenant passer en revue une série de variétés dans lesquelles cette membrane n'existe pas, dont la cosse par conséquent est toujours tendre et molle et ne s'ouvre pas à la maturité. Il en résulte qu'on peut manger la cosse de ces pois tout entière, et cela d'autant mieux, que la partie tendre et charnue semble s'y développer en raison même de la disparition de la portion parcheminée. — C'est un légume excellent et on peut être surpris de ce que les pois sans parchemin ne soient pas plus recherchés, notamment à Paris.

A. — Variétés à rames.

POIS SANS PARCHEMIN DE QUARANTE JOURS.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Tall six weeks white sugar-pea.

Pois à rames, s'élevant de 1 mètre à 1^m 30 ; tiges minces, à nœuds assez écartés, commençant à fleurir dès le cinquième ou le sixième nœud ; fleurs généralement réunies par deux, blanches, assez grandes.

Cosses droites, minces, un peu pointues vers l'extrémité, bien franchement sans parchemin, et contenant de six à huit grains moyens, arrondis ou légèrement comprimés, ronds et blancs à la maturité. Le litre pèse en moyenne 790 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 à 40 grains.

Ce pois se ramifie rarement, mais il porte jusqu'à quinze ou dix-huit étages de cosses qui se développent successivement, de sorte qu'il s'en trouve déjà de mûres et sèches au bas de la tige, tandis que les fleurs continuent à paraître au sommet. Souvent la floraison se poursuit ainsi pendant plus de deux mois.

POIS SANS PARCHEMIN NATIF A LARGE COSSE.

SYNONYME : Pois goulu blanc.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Tall early large pod sugar-pea.

Variété obtenue dans nos cultures, d'un croisement entre le P. sans parchemin de quarante jours et le P. corne-de-bélier. De même que ses deux parents, il est à rames et intermédiaire comme taille entre eux.

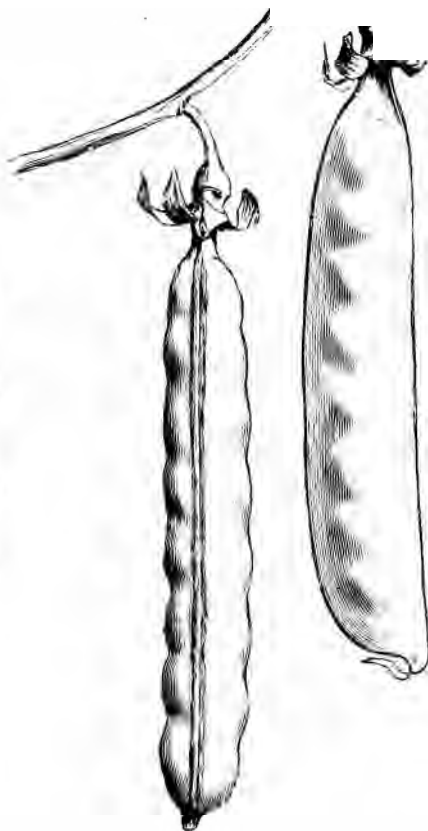
Tiges fortes atteignant environ 1^m 50 de hauteur, portant cinq ou six étages de fleurs généralement solitaires. — Cosses longues de 0^m 09 à 0^m 10, larges, droites ou un peu arquées, bien charnues et franchement sans parchemin, renfermant en moyenne huit grains serrés, légèrement comprimés, assez gros, ronds, et d'un blanc laiteux. Le litre de grains pèse environ 740 grammes, et 10 grammes contiennent à peu près 35 grains.

Le P. sans parchemin bâtif à large cosse est, au point de vue de la précocité, intermédiaire entre les cieux variétés qui lui ont donné naissance. Les cosses sont encore parfaitement mangeables quand elles sont arrivées à leur complet développement; comme dans le P. corne-de-bélier, elles sont ordinairement solitaires, mais la plante commençant à charger très bas, peut en porter un bon nombre d'étages sans demander pour cela des rames élevées.



Pois sans parchemin bâtif à large cosse.

Plante réa. au dixième; cosse au tiers.



Pois sans parchemin de quarante jours.

Cosses de grandeur naturelle.

POIS SANS PARCHEMIN BEURRE.

SYNONYME : Pois beurre.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Tall butter sugar-pea.

Ce pois se distingue nettement de tous les autres pois sans parchemin par le renflement et l'épaisseur de sa cosse, qui arrive promptement à être plus épaisse que large. Elle a 00'05 à 0m07 de longueur, et ses parois, tout à fait charnues et succulentes, atteignent une épaisseur de près d'un demi-centimètre.

Les cosses sont assez fortement courbées, tantôt solitaires, tantôt et plus souvent réunies par deux. Les tiges s'élèvent (le 1 mètre à 1^m20; elles sont assez minces, à noeuds espacés; le feuillage est d'un vert un peu foncé, à nervures blanchâtres, presque sans macules. Les fleurs, blanches et grandes, ne sont solitaires que tout à fait à la base et tout à fait au sommet des tiges.

Les pédoncules qui portent les cosses sont minces, très raides et de longueur moyenne; la grande épaisseur des parois des cosses fait qu'elles restent unies à l'extérieur et ne sont pas bosselées par la saillie des grains, comme c'est le cas dans la plupart des autres variétés sans parchemin. Le grain est blanc, bien rond, assez gros. Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

La précocité de cette variété est à peu près celle du P. Michaux de Ruelle.

Il paraît se passer dans la végétation du P. beurre ce que nous avons dit au sujet des pois sans parchemin en général, *c'est-à-dire* que la partie molle, le parenchyme de la cosse, semble se développer aux dépens de la membrane parcheminée qui en est absente, comme si les éléments ou les sucs nourriciers destinés à former cette membrane se reportaient sur les parties les plus voisines. Il y a toutefois cette différence entre le Pois beurre et les autres pois sans parchemin, c'est que, chez lui, c'est l'épaisseur de la cosse dans toutes ses parties qui s'exagère, tandis que dans les autres, dans le P. *corne-de-bélier* et le P. sans parchemin géant surtout, c'est plutôt la largeur de la cosse qui prend des proportions inusitées.

POIS MANGETOUT A RAMES A GRAIN VERT.

SYNONYME : fois Morin.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Tall green seeded sugar-pea.

Variété très productive, originaire de Bretagne; tiges fortes, atteignant 1' 40, nouant haut et portant cinq à six étages de fleurs géminées.

Cosses minces, longues de 0^m06 à 0'07, peu charnues quoique bien franchement sans parchemin; grains au nombre de six à huit par cosse, petits, ronds, bien verts, lisses ou légèrement chagrinés. Le litre de grains pèse en moyenne 740 grammes, et 10 grammes contiennent environ 55 grains.

Le P. mangetout h rames à grain vert se distingue par une production remarquablement abondante et soutenue; c'est une variété tardive.

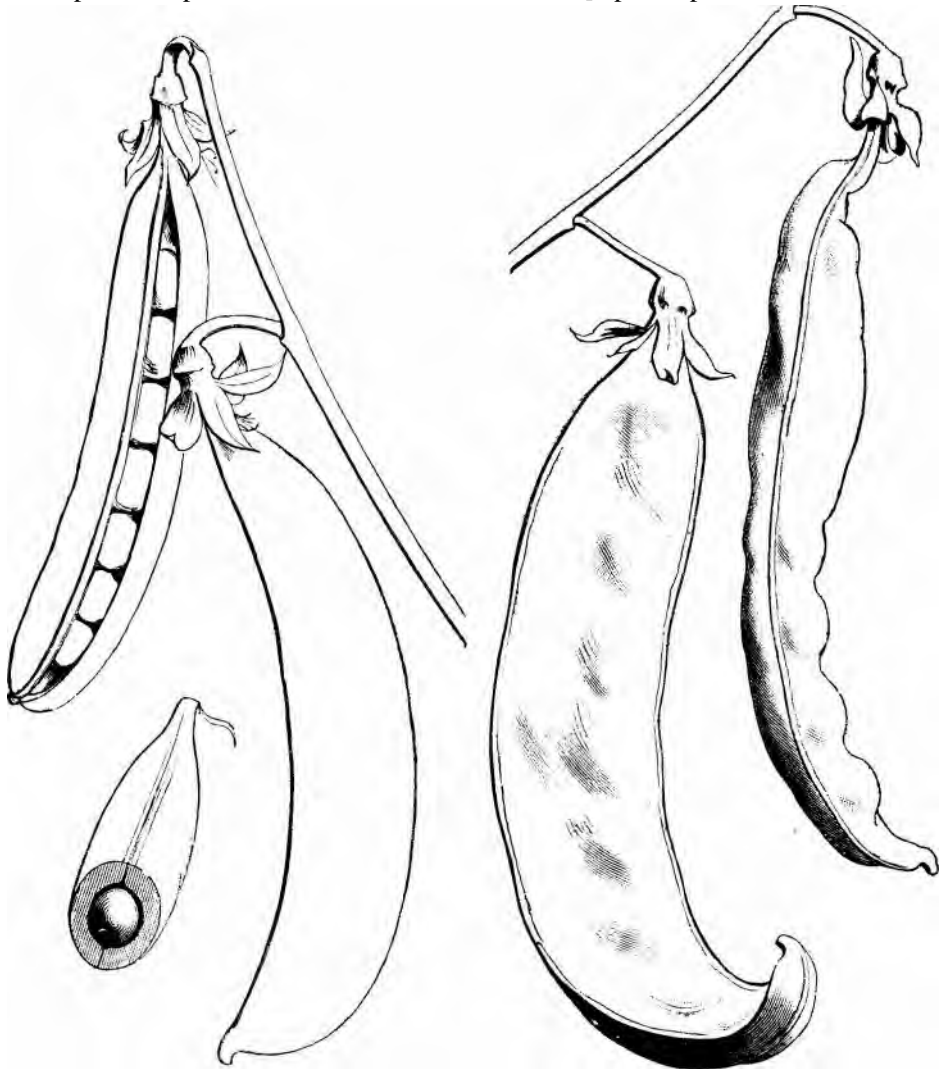
POIS SANS PARCH. CORNE - DE - BÉLIER.

SYNONYMES : Pois gourmand blanc à large cosse, P. sans parch. grand à fleur blanche, P. géant de Beaulieu, P. lyonnais à rames, P. Saint-Quentin, P. sans parch. de de Brauère. P. crochu a large cosse. P. croche ;Calvados), P. serpette ou P. torii a raines (Somme). Noms ÉTRANGERS : ANGL. Tall *white-flowering* scimitar pea. — Large crooked sugar-pea, Ramshorn sugar-P.

Grande variété à rames, s'élevant de 1^m20 à 1' 40; à tige de grosseur moyenne, ordinairement ramifiée, à noeuds espacés; feuillage assez ample, d'un vert pale un peu blond; fleurs blanches, très grandes, bien ouvertes, commençant à paraître au douzième ou au treizième nœud, presque toujours solitaires, et faisant place à des cosses très grandes, blanchâtres, complètement sans parchemin, souvent contournées : ce qui a t'ait donner à la variété le nom qu'elle porte. — Ces cosses atteignent quelquefois de 0m 10 à 0^m12 de longueur sur une largeur de 0^m025 à 0.'03; elles contiennent habituellement de cinq à huit grains assez gros, arrondis, espacés, d'un vert très pâle, devenant, à la maturité, blancs et parfaitement ronds. Le litre pèse en moyenne 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 35 grains.

La tige principale porte ordinairement de huit à dix étages de cosses, et les ramifications seulement de trois à cinq.

Le P. corne-de-bélier est extrêmement productif. Il est de moyenne saison, commençant à donner bien après le P. sans parchemin de quarante jours ; mais il reste productif plus longtemps, et la grandeur et la beauté de ses cosses le font toujours rechercher par-dessus toutes les autres variétés. C'est, de tous les pois sans parchemin, celui dont la culture est la plus répandue.



Pois sans parchemin beurre.
Cosses de grandeur naturelle.

Pois sans parchemin corne-de-bélier.
Cosses de grandeur naturelle.

En y regardant de près, on pourrait dire que deux races différentes sont réunies sous le nom de P. corne-de-bélier. La plus répandue est celle que nous avons décrite. L'autre, qu'on désigne parfois sous le nom de *race de Lyon*, est un peu moins élevée, de cinq ou six jours plus précoce, et les cosses y sont ordinairement solitaires, tout en étant grandes et bien charnues.

Il en existe aussi une variété à petites cosses, connue dans le Midi sous le nom de *Pois croquant à rames*.

POIS SANS PARCH. FONDANT DE SAINT-DÉSIRAT.

Ce beau et bon pois sans parchemin n'est à proprement parler qu'une sous-variété du P. corne-de-bélier, en ayant tous les caractères de végétation, la vigueur, la grande production et n'en différant en somme que par l'absence

de courbure des cosses, courbure qui a valu à ce dernier son nom de P. corne-de-bélier.

Dans le Pois fondant de Saint-Désirat, les cosses également très grandes, très tendres, très épaisses et charnues, sont tout à fait droites et présentent la particularité de se renfler bien avant que les grains aient pris tout leur développement. C'est à ce moment qu'elles sont bonnes à cueillir pour la consommation et que le P. de Saint-Désirat mérite tout à fait son appellation de « *pois fondant* ».

**POIS SANS PARCHEMIN GÉANT,
A TRÈS LARGE COSSE.**

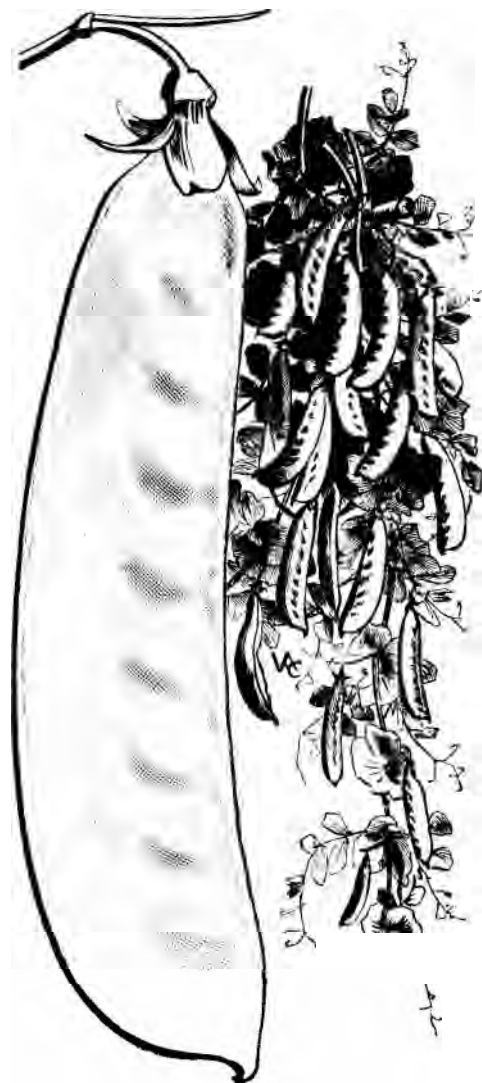
SYNONYMES : Pois Bisalt() d'Espagne, P. à la dame, P. d'Alger, P. Carouby (dans le Midi), P. caroubier (Algérie).

NOMS ÉTR. : ANGL. Giant very large podded sugar-pea. — ALL. Kapuziner Erbse, Riesen-Kapuziner E.

Pois à rames, à grand feuillage ample et blond; tiges teintées de violet, s'élevant de 1^m 10 à 1^m 40 fleurs violettes, tantôt solitaires et tantôt réunies par deux.

Cosses très grandes, d'un vert pale, très contournées, dépassant quelquefois 0^m 15 de longueur et 0^m 03 de largeur. Habituellement les deux moitiés de la cosse restent pour ainsi dire soudées ensemble; elles ne s'écartent l'une de l'autre que juste assez pour faire place aux grains, dont le relief se voit ainsi parfaitement à l'extérieur.

Ces grains sont au nombre de six

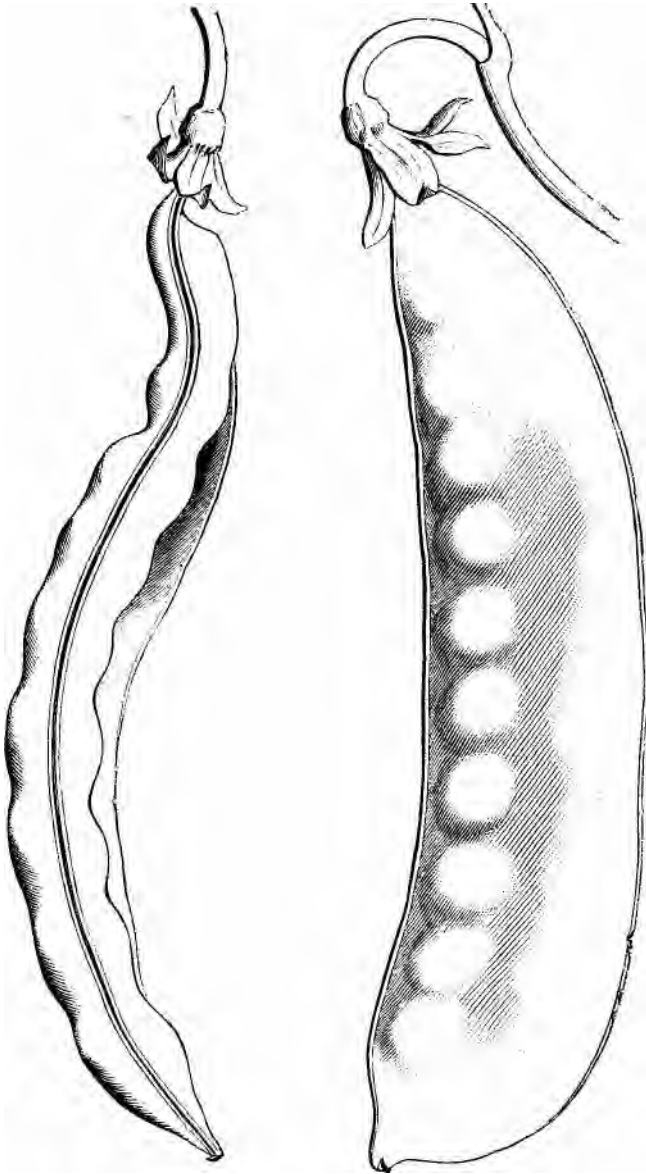


Pois sans parchemin fondant de Saint-Désirat.
Tiges réd. au sixième; cosse de grandeur naturelle.

à dix dans chaque cosse, gros, un peu anguleux ou aplatis, d'un vert franc; à la maturité, ils deviennent grisâtres et finement maculés de rouge brun.

Le litre pèse 760 gr., et 10 grammes contiennent environ 25 à 30 grains. La tige principale porte de six à huit étages de cosses; les ramifications, habituellement au nombre de deux ou trois, en portent à peu près moitié moins.

Il est bon de cueillir et de consommer jeunes les cosses de ce pois, car elles prennent, ainsi que le grain, en approchant de la maturité, le goût un peu fort et âcre qui caractérise les pois à fleur violette. Le grain, même jeune et tendre, qui est à l'état cru parfaitement vert, devient en cuisant gris ou brunâtre.



Pois sans parchemin géant, à très large cosse (Cosses de grandeur naturelle).

On distingue deux races bien tranchées dans le P. sans parchemin géant. L'une, plus grande et vigoureuse, est en même temps plus tardive; elle produit presque toujours deux cosses à la maille. L'autre, moins haute et plus hâtive, donne des cosses sensiblement plus grandes, mais le plus souvent solitaires.

B. — Variétés demi-naines.

POIS SANS PARCHEMIN NAIN **HATIF** BRETON.

SYNONYMES : Pois à la perle, P. à la poule, P. à la reine (Calvados), P. **drochet**, P. friand, P. friolet, P. de Sainte-Catherine (Orne), P. tortu nain (Somme).

NOM ÉTRANGER: ANGL. Extra early dwarf Brittany sugar-pea.

Pois demi-nain, s'élevant à 0^m60 ou 0^m75 de hauteur; feuillage assez léger, petit, d'un vert grisâtre et glauque; nœuds assez rapprochés, seulement vers le bas des tiges; fleurs blanches, moyennes, ordinairement réunies par deux et commençant à paraître vers le douzième nœud. Juste en dessous naissent ordinairement deux ramifications peu développées, portant de deux à quatre étages de cosces le plus souvent solitaires. La tige principale en porte habituellement de sept à dix étages. — Ces cosces, réunies par deux, d'un vert pale un peu grisâtre, ne dépassent guère 0^m06 de



Pois sans parchemin nain hâtif breton.

Plante *rédu.* au dixième; russes de *grandeur* naturelle.

dépassent guère 0^m06 de long; elles sont étroites, passablement renflées et charnues, bien complètement sans parchemin, et renferment de cinq à sept grains blancs, un peu carrés, devenant, à la maturité, d'un blanc grisâtre et de forme irrégulière, mais plutôt ronds.

Le litre pèse en moyenne 800 grammes, et 10 grammes contiennent de 60 à 70 grains.

Les tiges du P. sans parchemin nain hâtif breton sont très raides; comme, en outre, elles sont nombreuses et à nœuds rapprochés, il en résulte que les vrilles des feuilles relient aisément les différents montants les uns

avec les autres, de sorte que la plante se tient debout sans avoir besoin du secours de rames, bien qu'elle s'élève à une certaine hauteur. Cette qualité mérite d'être notée, parce que beaucoup de pois, même plus nains que le P. sans parchemin hâtif breton, sont loin de se tenir aussi bien que lui.

POIS SANS PARCHEMIN NAIN A TRÈS LARGE COSSE.

SYNONYME : Pois nain géant sans parchemin.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Dwarf gray-seeded large podded sugar-pea.

Joli pois presque tardif, demi-nain, atteignant 0^m60 de hauteur; feuillage ample et blond; tiges portant cinq ou six étages de fleurs solitaires ou géminées, colorées comme celles des pois gris. — Cosces longues de 0^m09 à 0^m11, plates,

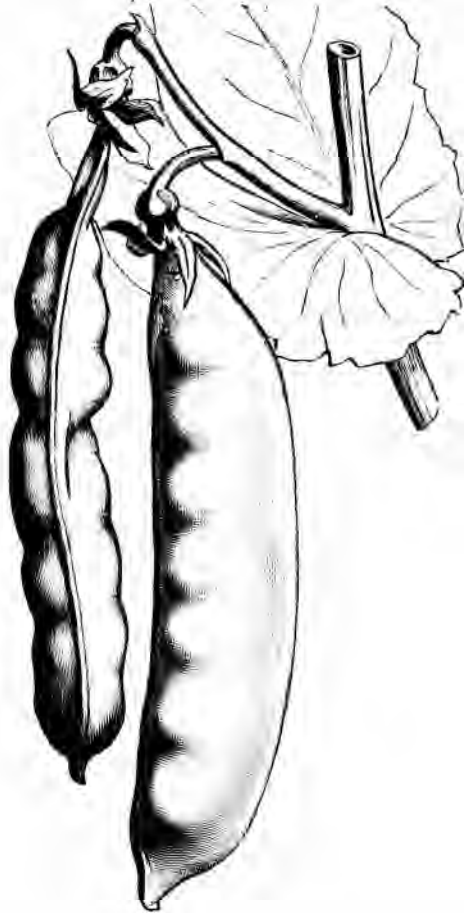
larges, un peu arquées et bien sans parchemin, renfermant sept ou huit grains gros, devenant à la maturité roux piqueté de brun. Le poids du litre de grains est de 740 grammes, et 10 grammes contiennent de 30 à 35 grains.

Cette variété est une amélioration du P. sans parchemin géant qui, lui, ne peut se cultiver sans l'emploi de rames; les cosses, en sont grosses et abondantes, et doivent être consommées de bonne heure, car en approchant de la maturité elles prennent, ainsi que les grains, un goût assez fort et peu agréable.



Pois nain mangetout **Debarbieux**.

Plante red. au dixième.



Pois nain mangetout **Debarbieux**.

Cosses de grandeur naturelle.

POIS NAIN MANGETOUT **DEBARBIEUX**.

Pois demi-nain, tardif, originaire du nord de la France; tiges de 0^m70 à 0^m80 de hauteur, portant cinq ou six étages de fleurs gémées. —Cosses moyennes, tout à fait sans parchemin, longues de 0^m07 à 0^m08, renfermant cinq ou six grains gros, oblongs, d'un blanc laiteux, lisses ou légèrement chagrinés. Le litre de grains pèse 800 grammes, et 10 grammes contiennent environ 40 grains.

Malgré sa taille relativement élevée ce pois n'exige pas l'emploi de rames, les tiges s'enlaçant par leurs vrilles et se soutenant mutuellement. Les cosses sont réunies au sommet des tiges et sont bonnes à cueillir à peu près en même temps que celles du P. corne-de-bélier.

C. — Variétés naines.**POIS SANS PARCHEMIN TRÈS NAIN HÂTIF, A CHASSIS.**

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Extra early very dwarf edible podded pea, Dwarf Dutch P., Dwarf crooked sugar-P.

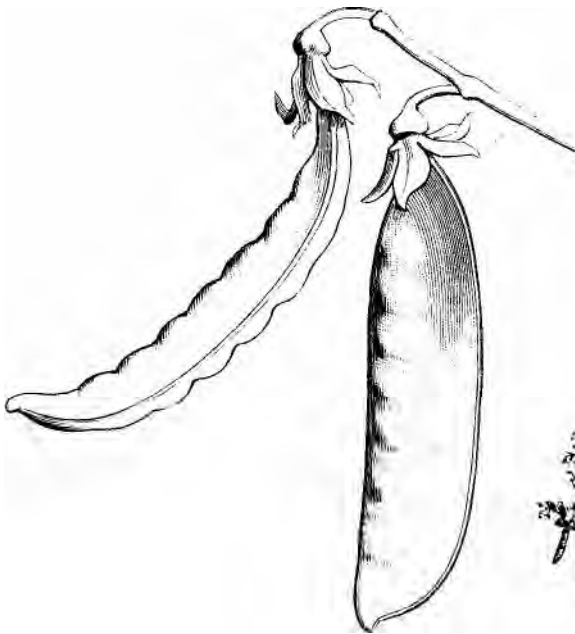
ALL. Früheste niedrige Treib-Zucker-Erbse.

Pois très nain, à tige extrêmement courte, ne dépassant pas généralement 0^m20 à 0^m25 de hauteur, en zigzag, à nœuds si rapprochés qu'on peut à peine les compter exactement, commençant d'ordinaire à se ramifier vers le septième nœud et à fleurir du huitième au dixième ; fleurs moyennes, bien blanches, assez souvent solitaires.

Cosses au nombre de cinq à sept sur la tige principale et de deux à quatre sur les ramifications, d'un vert pâle, blanchâtre, assez étroites, bien remplies par les grains, le plus souvent au nombre de cinq à sept, blancs et assez gros.

A part les filets, qui sont assez résistants, la cosse est épaisse, charnue et complètement sans parchemin.

Les grains pèsent à peu près 750 grammes par litre, et sont au nombre d'environ 48 dans 10 grammes.



Pois sans parchemin très nain ha tif, à châssis.
Cosses de grandeur naturelle. — Plante réduite au dixième.

Cette petite variété de pois mangetout est presque aussi précoce que le P. nain à châssis très hâtif dans la série des pois à écosser ; et, comme lui, elle convient tout particulièrement à la culture forcée sous châssis en raison de sa petite taille : il n'est pas besoin d'en coucher les tiges vers le haut du coffre comme on doit le faire généralement avec les variétés plus hautes. On peut aussi l'utiliser avantageusement pour la formation de bordures en plein air, dans le potager.

Il en existe une sous-variété à cosses le plus souvent solitaires, un peu plus larges que celles de la race commune, à feuillage un peu plus ample et d'un vert plus foncé. En somme, elle ne présente aucun mérite spécial qui doive la faire préférer à celle que nous venons de décrire.

AUTRES VARIÉTÉS FRANÇAISES :

A. — Pois à écosser.

P. acacia. — Variété demi-naine, assez rigide; feuilles complètement dépourvues de vrille terminale, celle-ci étant remplacée par une foliole impaire bien développée. La plante est toutefois relativement peu productive; à cosses géminées, petites; grain vert, comprimé et ridé.

P. Bivort. — A rames, mais de hauteur médiocre, précoce; à grain rond, blanc. Il se distingue à peine du *P. Michaux* de Hollande.

P. blanc d'Auvergne. — Variété tardive, à tige haute, très ramifiée; fleurs blanches. Cosses très petites et très étroites, bien pleines; grain blanc, un peu carré. Bon pois pour fourrage, mais trop tardif comme plante potagère.

P. carré blanc. — Variété très voisine du *P. de Marly* mentionné ci-dessous; grains blancs, serrés les uns contre les autres dans la cosse et aplatis sur les deux faces.

P. de Gérons hâtif. — A rames, assez hâtif. Il se rapproche du *P. Michaux* de Hollande par sa précocité, et du *Michaux* ordinaire par sa vigueur et sa grande production.

P. de Commencion. — Bon pois hâtif, devant de plusieurs jours le *P. Michaux* de Hollande, mais cependant bien moins précoce que le *P. Prince Albert*. Il a le feuillage assez ample, les cosses larges, aussi souvent solitaires que réunies par deux; le grain rond, blanc et gros.

P. doigt (le dame). — Sous-variété un peu plus tardive du *P. de Marly*. Cosses marquées extérieurement par la saillie des grains qui sont gros, ronds et blancs.

P. Dominé. — Sous-variété, plus tardive et plus productive, du *P. Michaux* ordinaire. Elle est à peu près complètement abandonnée aujourd'hui.

P. doré. — A rames, à peu près de même saison que le *P. d'Auvergne*, à feuillage ample, très blond; fleurs blanches. Cosses réunies par deux, longues et droites, d'un vert jaunâtre, ainsi que les grains.

P. fève (SYN. : P. haricot). — Se rapproche passablement du *P. de Marly* et de ses similaires; il s'en distingue par la forme de son grain, qui est un peu oblong et marqué d'une tache noire à l'ombilic.

P. géant. — Grand pois tardif, à tige très élevée; fleurs violettes. Cosses grandes, réunies par deux; grain un peu carré, grisâtre ou légèrement moucheté de noir; ombilic noir.

P. le plus hâtif biflore, de Genlbrugge. — Hâtif, très voisin du *P. Michaux* de Hollande, dont il se distingue par un peu plus de précocité et un peu moins de vigueur.

P. de Gouviigny. — Très voisin du *P. de Marly*; s'en distingue pourtant par ses cosses un peu plus longues et plus étroites.

P. gros jaune. — Variété assez distincte, d'un vert très blond presque jaunâtre dans toutes ses parties, souvent **uniflore**. La cosse et le grain ressemblent à ceux du *P. carré blanc* mentionné ci-dessus.

P. gros quarantain (le Cahors). — A rames, très voisin du *P. de Marly*, mais un peu plus précoce. Grain blanc, gros.

P. de Madère. — A rames, assez voisin du *P. de Marly* par ses caractères de végétation, mais s'en distinguant par une tache noire que ses grains portent à l'ombilic. Il diffère du *P. fève* par la blancheur et la forme bien ronde de son grain.

P. de Marly (SYN. : P. gros blanc de Silésie). — Plante vigoureuse, souvent ramifiée, ressemblant un peu, par l'aspect général, au *P. Michaux* de Ruelle, mais presque toujours **biflore** et ne commençant à fleurir que vers le douzième **nod**. Cosses droites, longues d'environ 0"07; grain très gros, rond, blanc. Cette variété se distingue surtout par la grosseur de ses grains, blancs, légèrement oblongs.

P. Merveille de Lyon. — Variété naine, à feuillage petit ; cosses vertes, assez longues et en serpette. Se rapprochant de la variété anglaise Gloire de Witham (*Witham wonder*). Grain ridé vert.

P. Michaux à œil noir (ANGL. *Black eye P.*; ALL. *Asterbse, Spanische Marotte E.*; ITAL. *P. dall'occhio nero*; ESP. *G. de Careta*). — Variété bien nettement caractérisée par la tache noire que ses grains présentent à l'ombilic. A peu près de la même précocité que le *P. Michaux* de Ruelle et productif; il paraît réussir très bien dans les pays à climat chaud.

P. Michaux de Nanterre. — Sous-variété du *P. Michaux* ordinaire, un peu plus tardive que la race commune, niais un peu moins que le *P. Dominé* cité plus haut.

P. Michemolette (SYN.: *P. sans pareil*). — A rames, demi-tardif, à grosses et longues cosses, mais médiocrement productif. Se rapproche beaucoup du *P. de Gouvigny*.

P. Migron. — Bonne variété de pois à rames, très hâtive et fertile, extrêmement voisine des variétés anglaises *Caractacus* et *Daniel O'Rourke*.

P. nain gros blanc de Bordeaux. — Variété estimée dans son pays pour la culture maraîchère en grand; demi-nain, *biflore*. Un peu plus tardif que le *P. nain* ordinaire, mais donnant des cosses plus grandes et des grains un peu plus gros.

P. nain gros sucré. — Très nain, à peu près de même taille que le *P. très nain* de Bretagne, à feuillage étroit, d'un vert blond; *biflore*. Cosses courtes et assez étroites, contenant de six à huit grains un peu pèles, ronds, très réguliers. Cette race paraît aujourd'hui perdue.

P. nain vert petit. — Race demi-naine, bien distincte, atteignant à peu près 0^m80 de haut, le tige ramifiée; feuillage assez lin, d'un vert foncé; fleurs bien blanches. Cosses étroites, légèrement courbées; grain petit, vert, et très rond. Légèrement plus tardif que le *P. nain vert gros* et le *P. nain vert impérial*.

P. Profusion. — Pois demi-nain hâtif, à belles cosses longues, grosses, solitaires, peu nombreuses; gros grain oblong, peu coloré.

P. quarantain. — Variété assez cultivée aux environs de Paris, surtout du côté de Saint-Denis. C'est un pois très hâtif, à raines, généralement uniflore, peu différent au point de vue de la précocité, du pois anglais *Caractacus*.

P. Quarante-deux. — Cultivé dans les mêmes localités que le *P. quarantain*, et pour se récolter après lui. Bon pois à cosses courtes, mais bien pleines; tiges assez grêles; précocité un peu plus grande que celle du *P. Michaux* de Hollande.

Certains cultivateurs en distinguant deux variétés, dont l'une a la précocité du *P. Michaux* de Hollande, niais avec une production moins soutenue; l'autre est presque aussi précoce que le *P. Prince Albert*. — Cette dernière paraît se confondre avec le *P. quarantain*.

P. Quarante-deux vert. — Variété toujours *biflore*, et cosses dans le genre de celles du *P. Michaux* de Hollande, mais plus longues. Sa précocité est à peu près égale à elle du *P. Merveille d'Étampes*.

P. remontant vert à rames. — Pois passablement grêle et haut de tige, à peu près de la précocité du *P. d'Auvergne*, assez souvent uniflore. Cosses longues et minces, contenant de sept à huit grains ronds, d'un vert foncé.

P. remontant vert à demi-rames. — Demi-nain, très ramifié, à production soutenue, assez voisin du *P. nain vert petit*, niais s'en distinguant par son grain un peu plus gros.

P. ridé vert à rames. — Ancienne et bonne variété française assez productive et bien hâtive; cosses longues, étroites, mais obtuses à l'extrémité; grain moyen, un peu espacé, devenant à la maturité ridé et d'un vert légèrement bleuâtre. — Le *P. ridé gros vert à rames*, décrit à la page 517, l'a remplacé avantageusement dans les cultures.

P. ridé sans pareil. — Variété demi-naine, ressemblant assez au *P. Plein-le-panier* par ses caractères de végétation, mais à grain ridé et vert.

P. ridé très nain à bordures. — Jolie variété très naine, compacte et ramifiée, demi-hâtive. Elle a été en faveur avant l'introduction des pois Merveille d'Amérique et Serpente nain vert, qui l'ont remplacée dans les jardins.

P. turc (SYN. : *P. couronné*). — Variété plus curieuse-qu'intéressante, à nœuds très rapprochés au sommet de la plante, où les fleurs apparaissent en une sorte de bouquet; grain arrondi, régulier, jaune blond. — Il en existe deux sous-variétés dont l'une à fleur blanche et l'autre à fleur bicolore.

P. vert des Côtes-du-Nord. — Grand pois très tardif, se rapprochant assez du *P. gros carré vert normand*.

P. vert nain du Cap. — Plutôt demi-nain que véritablement nain. Plante ramifiée, à tiges assez raides, biflore, présentant une assez grande analogie avec le *P. nain vert gros*. Le grain en est cependant un peu plus petit et un peu moins bleuâtre. Variété peu productive.

B. — Pois sans parchemin.

P. de Commenchon sans parchemin. — A rames, mais ne dépassant pas 1m 10 à 1^m 20 de hauteur; à peu près aussi précoce que le *P. Michaux de Hollande*. Fleurs blanches, grandes. Cosses moyennes, blanchâtres.

P. mangetout demi-nain à œil noir. — Variété demi-naine, précoce, devant de quelques jours le *P. sans parchemin nain hâtif breton*; fleurs violettes. Cosses un peu petites, légèrement contournées; grain gris, non moucheté, à ombilic noir.

P. mangetout serpette vert. — Grande variété à cosses ayant à peu près la forme mie celles du *P. sans parchemin de quarante jours*, mais plus remplies et à grain bien vert. — Il est plus tardif de huit jours.

P. sans parchemin à cosse jaune. — Variété à rames, demi-hâtive; feuillage ample, d'un vert blond; fleurs blanches, teintées de jaune, réunies par deux. Cosses longues, assez larges, franchement sans parchemin, de couleur jaune verdâtre; grain un peu allongé, jaune blond.

P. sans parchemin à fleur rouge. — Grand pois tardif, à tige généralement ramifiée; fleurs rouge pâle et non violettes, réunies par deux. Cosses moyennes, relativement étroites, un peu arquées et quelquefois légèrement contournées; grain brun pâle, marbré de roux.

P. sans parchemin nain gris. — Race distincte, demi-naine, ramifiée; fleurs violettes; cosses petites et très nombreuses. L'adoption des variétés hâtives à fleur blanche l'a fait généralement abandonner.

P. sans parchemin nain hâtif de Hollande. — Variété naine, de 0m 50 à 0m 60 de hauteur, vraiment précoce, fleurissant à peu près en même temps que le *P. Michaux de Ruelle*. Cosses assez petites, de 0^m 06 à 0m 07 de long, sur 0^m 015 de large, un peu courbées, franchement sans parchemin.

P. sans parchemin nain ordinaire (SYN. : *P. mangetout sans rames*, *P. capucin double*). — Diffère fort peu du précédent; d'un jour ou deux moins hâtif, mais plus rustique et passablement plus productif. Le *P. sans parchemin nain hâtif breton* les a remplacés tous deux dans les cultures.

P. sans parchemin ridé nain (SYN. : *P. sans parchemin ridé à demi-rames*). — Ce pois est plutôt demi-nain que franchement nain. Tige d'environ 0^m 80 à 1 mètre de hauteur; fleurs blanches, réunies par deux. Cosses petites, ordinairement courbées, très franchement sans parchemin, nombreuses; grain tout à fait ridé, petit, carré ou aplati. Variété bien distincte, mais un peu tardive. Le caractère particulier du grain n'ajoute rien à son mérite comme pois sans parchemin.

P. sans parchemin très hâtif à fleur rouge. — A rames, presque aussi précoce que le *P. Prince Albert*; tige grêle, fine, ne dépassant pas 1 mètre de haut; fleurs violettes à carène rouge, commençant à paraître très bas sur la tige. Cosses petites, blanchâtres, bien franchement sans parchemin.

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES

A — Pois à écosser, à grain rond.

Batt's Wonder. — Demi-nain, assez trapu; feuillage ample et d'un vert foncé; biflore. Cosses longues et minces, légèrement arquées et pointues; grain rond, quelquefois carré par compression, d'un vert foncé. Variété productive, rustique, un peu tardive.

Beck's Gem. — Nain, et ne dépassant que rarement 0^m30; tige raide, souvent ramifiée; fleurs blanches, réunies par deux. Cosses assez courtes, relativement larges; grain gros, un peu pâle. C'est une variété demi-hâtive, assez productive malgré sa petite taille.

Bedman's Imperial. — A rames, de 1^m20 de hauteur environ, tantôt uniflore, tantôt biflore. Cosses longues, très légèrement arquées, mais obtuses à l'extrémité; grain gros, un peu oblong, vert. Maturité demi-hâtive.

Blue scimitar. — Pois demi-nain, ne dépassant guère 0^m80 de hauteur, très vigoureux. Cosses assez fréquemment solitaires, longues, minces, très arquées, pointues à l'extrémité, très pleines et contenant de huit à dix grains assez gros, bien verts. Il est très cultivé par les maraîchers.

Charlton. — Variété aujourd'hui presque disparue, mais extrêmement cultivée et appréciée autrefois; paraît avoir été, en Angleterre, à peu près l'équivalent de notre P. Michaux de Hollande en France. C'était un pois à rames, à grain blanc, rond, qui se cultivait pour primeur.

Claudit (AM.). — Variété américaine demi-naine et de précocité moyenne, assez productive; tiges un peu grêles, portant des cosses longues et nombreuses; grain rond et d'un vert pâle.

Dickson's Favourite. — A rames, extrêmement voisin du P. d'Auvergne par ses caractères de végétation, sa précocité, et l'apparence de sa cosse et de son grain. On pourrait presque considérer les deux variétés comme synonymes.

Earliest of all. — Extrêmement précoce mais peu productif, à rames, très grêle. Voisin du P. Express.

Early Kent. — A peu près analogue à la race de pois anciennement cultivée en France sous le nom de P. Prince Albert. — Aujourd'hui on donne ce dernier nom à une variété sensiblement plus hâtive, et qui correspond presque exactement à la race anglaise *Dillistone's early*.

Fairbeard's Surprise. — A rames, haut de 1^m30 environ; fleurs blanches, grandes, le plus souvent solitaires. Cosses longues, assez larges, très faiblement arquées, et arrondies vers l'extrémité; grains gros, bien verts, légèrement ovales. C'est, une variété bien précoce.

Flack's Imperial. — Demi-nain, de taille ordinairement inférieure à un mètre. Cosses assez souvent solitaires, mais généralement réunies par deux, longues, assez larges, un peu courbées et carrées du bout; grains gros, légèrement ovales, devenant bleuâtres à la maturité.

Harbinger. — Le plus précoce de tous les pois à écosser. Petit pois à rames, extrêmement grêle, tout à fait analogue au *Dillistone's early*, qu'il surpasse même de deux ou trois jours en précocité. Fleurs solitaires; cosses courtes et très minces; grain petit, rond et vert à la maturité.

Kentish invicta (*East Kentish invicta*). — On peut le décrire comme étant un pois *Daniel O'Rourke* à grain vert, dont il a à peu près la taille et la précocité; il est presque aussi productif. Les premières fleurs avortent souvent.

Laxton's Evergreen. — Après avoir joui d'une certaine faveur, ce gain de M. Laxton paraît être aujourd'hui à peu près complètement délaissé. C'est un grand pois à rames, haut de tige, mais assez grêle, très ramifié, donnant des cosses minces,

un peu courbées, étroites, de longueur moyenne. Grains ronds, petits, vert olive à la maturité : teinte particulière qui les rend très facilement reconnaissables.

Laxton's Prolific long pod. — Grand pois à rames, atteignant 1m 50 de hauteur et plus ; feuillage très ample et remarquablement blond ; fleurs réunies par deux. Cosses à peu près semblables de forme à celles du P. d'Auvergne, d'un bon tiers plus longues et plus grosses, mais beaucoup moins nombreuses. Le grain, blanc, un peu irrégulier de forme, n'est pas tout à fait rond, sans être cependant franchement ridé.

Laxton's Superlative. — Grand pois à rames, à grosse tige ; feuillage large et ample, sans être touffu. Cosses presque toujours réunies par deux, mesurant fréquemment plus de 0m 12 de longueur, fortement arquées, pointues et extrêmement renflées à la maturité ; elles sont du reste très peu remplies, ne contenant ordinairement que six à huit grains ronds, petits, qui deviennent, à la maturité, d'un vert pâle.

Laxton's Unique. — Variété très naine, de 0^m 30 à 0^m 40 de haut ; tige ordinairement ramifiée. Cosses réunies par deux, assez larges, passablement arquées, de longueur moyenne et pointues à l'extrémité ; grain rond, assez petit, mi-parti blanc et vert pâle à la maturité.

Paradise marrow (Champion of Paris, Excelsior marrow, Stuart's Paradise). Variété à rames, vigoureuse, s'élevant de 1^m 50 à 1^m 80, ordinairement ramifiée. Cosses quelquefois réunies par deux, mais généralement solitaires, de 0m 10 de long au moins, larges, carrées du bout et très légèrement arquées, bien pleines ; grains au nombre de sept à neuf par cosse, gros et sucrés, devenant ronds et blancs à la maturité.

Peruvian black eye marrow fat (AM.). — Variété analogue au P. de Madère. Il se rapproche aussi beaucoup des pois de Marly ou de **Gouvigny**, mais il s'en distingue par la tache noire de son ombilic.

Philadelphia extra early (An.). — Joli pois à rames, à écosser, à grain blanc et très hâtif. Se rapproche beaucoup du P. Daniel O'Rourke.

Prizetaker (P. Lauréat) (ANGL. Bellamy's early green marrow, Prizetaker green marrow, Leicester defiance, Rising sun). — Beau pois à rames, de moyenne saison. Cosses longues, minces, faiblement courbées en serpette, tout à fait carrées du bout et contenant de 8 à 11 grains verts, gros et serrés, qui la remplissent complètement.

Royal dwarf (White Russian, Dwarf prolific). — Demi-nain, s'élevant à environ 0^m 80 de hauteur, branchu. Cosses ordinairement solitaires, assez larges, très faiblement arquées, contenant cinq ou six grains gros, un peu ovales, bien blancs à la maturité.

Shilling's Grotto. — A rames, de 1m 30 de hauteur environ et ne se ramifiant pas. Les cosses sont longues, relativement étroites et un peu arquées, et contiennent sept ou huit grains devenant blancs et ronds à la maturité.

Supplanter. — Demi-nain, vigoureux, demi-tardif, à larges feuilles d'un vert foncé. Cosses larges ; gros grains verts, un peu aplatis. Ce pois, obtenu par M. T. **Laxton**, n'a pas acquis la popularité que son nom faisait présager.

William the Conqueror. — Demi-nain et assez hâtif, à feuillage léger. Cosses un peu recourbées, ce qui le fait ressembler au P. serpette nain vert dont il a la précocité ; mais son grain est rond.

Woodford marron. — Demi-nain ; tige forte, souvent branchue, s'élevant à un mètre environ ; feuillage d'un vert foncé, glauque. Cosses tantôt solitaires, tantôt réunies par deux, longues, assez minces, d'un vert foncé. Les grains sont au nombre de sept ou huit dans chaque cosse, serrés les uns contre les autres et prenant par suite une forme un peu carrée ; ils sont d'un vert olive à la maturité, comme ceux du **Laxton's Evergreen P.**

B. — Pois à écosser, à grain ridé.

Abundance (Am.). — Variété assez voisine du P. Stratagème ; ne lui paraît pas supérieure.

Admiral (AM.). — C'est un grand pois à rames, se montrant plus hâtif que notre P. ridé de Knight. Cosses obtuses, réunies par deux et un peu recourbées en forme de serpette; grain blanc ridé.

Admiral Dewey (Am.). — Variété américaine se rapprochant beaucoup du P. Téléphone.

Alderman. — Variété voisine du P. Duc d'Albany, mais plus régulièrement **biflore** que ce dernier.

Ambassadeur. — Variété à rames, également très voisine du P. Duc d'Albany.

Captain Cuttle. — *Pois* à demi-rames; à grand feuillage glauque et régulièrement **biflore**. Cosses larges; grain vert et ridé.

Celebrity. — Variété à rames, tout à fait voisine du P. Duc d'Albany.

Champion of England. — A rames, de taille moyenne ; tiges très ramifiées. Cosses réunies par deux; grains verts, ridés.

Chelsea gem. — Variété naine, à grain blanc et ridé; très légèrement plus hâtive que le P. serpette nain blanc.

Connaisseur. — Vigoureux, assez tardif, mais fertile et passant pour être d'une qualité exceptionnellement fine.

Criterion. — A rames, très productif, demi-hâtif, d'environ 1^m50 de hauteur; tiges un peu grêles; feuillage léger, d'un vert blond. Cosses longues, droites, bien pleines; le grain reste vert mais devient très ridé à la maturité. Se rapproche sensiblement du P. ridé gros vert à rames.

Crown Prince (AM.). — Variété naine offrant quelque analogie avec le P. ridé nain blanc hâtif, mais a cosses un peu plus courtes et plus larges.

Daisy (Pois piquetelle). — Petite variété naine, tardive, grain ridé, feuillage blond. Se rapproche beaucoup du P. Orgueil du marché.

D' Hogg. — Excellente variété hâtive et passablement productive ; à rames, grêle et ne dépassant guère 1 mètre à 1^m20 de hauteur; feuillage léger. Cosses le plus souvent solitaires, longues, très courbées, extrêmement pleines ; grains gros, carrés, restant verts à la maturité. Au moins aussi hâtif que le Michaux de Hollande.

D' Mac Lean. — Demi-nain ; cosses longues, recourbées en serpette, atteignant environ 0^m10 de longueur, mais peu nombreuses et pas toujours très pleines. Variété de maturité demi-tardive.

Duke of York. — Belle variété à rames, mais ne dépassant pas 0^m80 ; assez hâtive, Cosses souvent réunies par deux, larges et longues ; grain ridé et vert.

Early maple. — Petite variété à tiges grêles, à fleur violette, n'ayant de particulièrement remarquable que son extrême précocité. Elle fleurit à peu près en même temps que le P. Prince Albert

Exonian. — Variété à rames, très hâtive et très productive; feuillage vert foncé; grain ridé, verdâtre.

Gardener's Delight. — Pois à rames, de haute taille ; à tiges très ramifiées mais assez grêles; feuillage léger. Cosses courtes, larges, toujours réunies par deux et contenant de 5 à 8 grains gros, devenant blancs et ridés à la maturité. Variété de production bien soutenue.

Giant emerald marrow. — Assez voisine, par ses autres caractères, du P. ridé de Knight; elle s'en distingue par la teinte vert franc de son feuillage, qui est luisant comme celui du P. vert émeraude (*Sutton's Emerald gem*). C'est une variété assez hâtive, à gros grain blanc ridé.



Hair's dwarf Mammoth. — Variété **demi-naine**, extrêmement vigoureuse ; à tige grosse, robuste, atteignant 0'80 environ de hauteur, souvent ramifiée. Cosses réunies par deux, longues et larges, très légèrement arquées et bien pleines ; grains verts, ridés.

Hay's Mammoth (*Tall white Mammoth, Ward's Incomparable, Willwatch, Champion of Scotland*). — Vigoureux pois à rames, atteignant jusqu'à 2 mètres de hauteur ; tige grosse et forte, habituellement ramifiée. Cosses ordinairement réunies par deux, longues, larges, presque carrées du bout, mais très amincies au voisinage du pédicelle; grain blanc, ridé. — Cette variété est tardive, mais la production en est très soutenue, et se prolonge souvent très tard à l'arrière-saison.

John Bull. — Très beau pois demi-nain, ridé, à longues et belles cosses ; grain vert. Il est un peu moins tardif que le Mac **Lean's Best of all P.**

Kelvedonian. -- Variété à rames demi-hâtive, moins productive que le P. Duc d'Albany. Cosses larges, longues et droites ; grain ridé, vert.

King Edward VII. — Race bien distincte, haute de 0^m50 environ; feuillage blond et crispé. Cosses vert foncé, légèrement en serpette; grain vert, ridé.

Laxton's Marvel (*Prodige de Laxton*). — Pois demi-nain, à longues cosses, un peu courbées ; gros grain, ridé, vert.

Laxton's Omega. — Pois demi-nain, d'un vert foncé dans toutes ses parties. Il est très tardif et a été baptisé pour cette raison (l'un nom indiquant qu'il clôt la série des pois. Cosses minces, longues, un peu courbées, obtuses à l'extrémité, très pleines de grains franchement verts, devenant carrés par la pression qu'ils exercent les uns sur les autres. A la maturité, ils ne sont pas extrêmement ridés mais plutôt carrés et évidés sur les faces.

Little gem. — Petit pois très nain, de 0'30 à 0^m40 de haut, vigoureux et ordinairement très ramifié. Cosses petites, mais larges, droites, bien pleines; le grain mûr est pâle, bleuâtre et ridé.

May Queen (**SUTTON**). — A rames, hâtif; feuillage blond; cosses larges et obtuses; grain ridé, vert.

Minimum. — Extrêmement nain, à grain blanc, ridé. Bonne petite variété.

Huitain in parvo. — Petite variété assez hâtive, très naine, de 0^m30 de hauteur, trapue; feuillage large, assez ample, d'un vert foncé et bleuâtre. Cosses ordinairement solitaires, courtes et assez larges, amincies vers l'extrémité ; grain vert pâle ou blanc verdâtre à la maturité.

Nec plus ultra (*Payne's Conqueror, Cullingsford's Champion, Champion of the world, Late wrinkled green*). — Très grand pois tardif, dépassant quelquefois 2 mètres de hauteur. Cosses nombreuses, étagées à partir du tiers de la hauteur de la plante, habituellement réunies par deux, longues, larges, assez sensiblement arquées et très mincies du côté (le l'insertion du pédicelle; grain très gros, un peu ovale, vert et ridé à la maturité.

Nelson's Vanguard. — Pois ridé, de taille demi-naine, à feuillage assez ample. Cosses réunies par deux, de longueur moyenne, niais larges. C'est une variété de même saison que le P. ridé nain blanc hâtif, niais d'apparence un peu plus trapue et plus ramassée.

Norwich wonder. — Sous-variété à cosses plus courtes, du P. Téléphone.

Noll's Excelsior (AM.). — Petit pois nain ridé, un peu plus haut de taille que le P. Merveille d'Amérique, auquel il ressemble énormément.

Nutting's IV° 1. — Plante ramifiée et franchement naine, assez vigoureuse. Tige raide, de 0-50 environ, portant des cosses nombreuses réunies par deux, de longueur médiocre, mais bien pleines; elles sont à peu près droites et un peu obtuses h l'extrémité. Grain blanc ridé. — Race très hâtive et un des meilleurs pois ridés blancs nains.

Pioneer. — Petite variété de pois à rames, grêle et menue comme le P. Prince Albert. Cosses moyennes, ordinairement solitaires, droites, un peu pâles, contenant cinq ou six grains devenant blancs et ridés à la maturité.

Princess of Wales. — Demi-nain, ne dépassant guère 0^m75 feuillage pâle, assez ample. Cosses un peu courtes, larges, obtuses, blanchâtres, très rapprochées les unes des autres au sommet de la tige, à cause du peu de longueur des entrenœuds. Grain ridé, vert pâle, quelquefois presque blanc.

Ridé grand vert Mammoth. — Très grand et très tardif, dépassant 2 mètres de haut, à tiges très ramifiées. Cosses grandes, s'élargissant vers l'extrémité; grain moyen, ridé, vert.

Sharpe's early Paragon. — A rames, demi-hâtif, très remarquable par l'ampleur et la teinte tout à fait blonde de son feuillage. Cosses larges, pâles, obtuses, renflées; grain vert, ridé, assez gros.

Standard. — Pois demi-nain, haut de 0^m80 environ; à tige vigoureuse et très feuillée; feuillage d'un vert pâle. Cosses longues, pointues, fortement arquées, assez renflées, contenant d'ordinaire une dizaine de grains gros et ronds, qui deviennent ridés à la maturité et de couleur très irrégulière, les uns restant verts, les autres blanchissant complètement.

Telegraph. — Grande variété à rames, extrêmement voisine du P. Téléphone; n'en diffère que par la couleur plus foncée de son feuillage et de ses cosses.

The Sherwood. — Variété naine, à feuillage large. Cosses droites, vert foncé, bien pleines; grain ridé vert.

Wem. — Variété tardive, atteignant environ 1 mètre et produisant en abondance de grosses cosses, solitaires ou réunies par deux; grain ridé, oblong, d'un vert pâle.

Yorkshire Hero. — Pois demi-nain, portant, au sommet de la tige, des cosses larges, assez courtes; grain gros, vert, ridé et aplati, de bonne qualité.

VARIÉTÉS ALLEMANDES :

Buchsbaum-Erbse. — A écosser, très nain, ressemblant assez à notre P. très nain de Bretagne, mais un peu moins tardif, et à cosses un peu moins petites.

On donne également ce nom à une variété de pois *sans parchemin* très naine et très trapue.

Grosse graue Florentiner Z.-E. — C'est presque exactement la même plante que l'ancien P. géant sans parchemin. Il est ordinairement biflore, très grand et un peu tardif. Les cosses sont à peu près de la dimension de celles du P. corne-de-bélier, et ordinairement plus droites que celles de la variété du P. géant à très large cosse qu'on cultive actuellement et que nous avons décrite plus haut.

Jaune d'or de Blocksberg. — Variété assez analogue au P. d'Auvergne ou serpette, mais plus grêle, un peu plus hâtive et moins grande. Elle se distingue surtout par la teinte jaune cire de ses cosses et de ses grains frais. — Comme, en général, on apprécie dans les pois une belle couleur verte, cette particularité est plutôt un défaut qu'une qualité.

Kapuziner-E. — En Allemagne, et surtout en Hollande, on donne ce nom à tous les pois potagers à fleur rouge. Il s'applique surtout aux pois sans parchemin, car ce n'est guère que dans cette catégorie de pois que l'on cultive des variétés à fleur colorée. Il y a donc des pois *Kapuziner* à rames et aussi des nains.

Neue gelbschotige Zucker-Perl-E. — Pois mangetout dépassant à peine 1 mètre de hauteur, très spécial par ses fleurs crème et surtout par son feuillage d'abord presque émeraude, devenant très jaune en vieillissant, ainsi que les tiges. Cosses petites, peu abondantes; grain rond, moyen, rosé.

Rêva E. — Variété peu productive, en somme; mais, si ses grains sont peu nombreux, ils ont du moins le mérite d'être d'une grosseur exceptionnelle et surpasse, à ce point de vue, ceux de toutes les variétés connues.

Ruhm von Cassel E. — Variété extrêmement voisine du P. d'Auvergne; on pourrait même l'en considérer comme synonyme, si les cosses n'étaient sensiblement plus droites et moins arquées que dans ce dernier.

P. sans parchemin de Henri (Frühe Heinrich's Z.-E.). — Variété à rames, de taille médiocre, ressemblant assez au P. Michaux de Ruelle; souvent uniflore. Bonne variété assez hâtive, mais moins productive que les bonnes races deminaïnes, telles que le P. sans parchemin breton.

P. sans parchemin grand de hollandaise (Holländische grünbleibende späte Z.-E.). Très grande variété tardive, à fleurs blanches, réunies par deux. Cosses de dimension moyenne, beaucoup moins grandes que celles du P. corne-de-bélier. Ce pois ne commence à donner que tard dans la saison, mais la production en est très soutenue; il demande de très grandes rames.

P. de Grâce très nain (Buchsbaum) sans parchemin. — Petit pois très nain, à feuillage fin, grisâtre, un peu grêle et maigre. Il n'est pas toujours très franchement sans parchemin.

P. de Grâce à chassés (Buchsbaum) très hâtif. — On peut tout au plus considérer ce pois comme une sous-variété de notre P. nain à chassés très hâtif; il est un peu plus grêle et très légèrement plus élevé. C'est une race peu productive, mais très précoce et extraordinairement naine.

Ou cultive dans quelques pays, mais surtout en Allemagne, sous le nom de *Pois sans parchemin à fleur et cosse blanches*, une variété très tardive, très ramifiée, à tiges atteignant 1^m50 à 1^m80 de hauteur, presque blanches ou jaune de cire, garnies de feuilles grandes, amples, d'un vert franc; les stipules sont marquées, à l'endroit où elles embrassent la tige, d'un cercle de même couleur que celle-ci. Les fleurs, réunies par deux, sont d'un blanc pur; elles ne commencent à se montrer ordinairement que vers le seizième nœud et sont remplacées par des cosses droites, pointues à l'extrémité, de 0^m07 à 0^m08 de long, d'un jaune pâle, imitant à peu près la couleur du beurre frais; elles contiennent sept ou huit grains qui deviennent blancs et arrondis à la maturité.

C'est une variété assez productive, mais très tardive et de qualité médiocre; elle dégénère facilement, et donne alors des tiges et des cosses verdâtres.

POIS GRIS, BISAILLE, PISAILLE, POIS A FOURRAGE, P. DE BREBIS, P. DES CHAMPS (*Pisum salivans* L. var. *arvense*). (ANGL. Grey field peas; ALL. Graue Feld-Erbesen; ITAL. Piselli grigi da foraggio; ESP. Guisantes pardos, Chicharos).

Les pois gris appartiennent, selon toute probabilité, à la même espèce botanique que les pois potagers, ils présentent, en effet, toutes les mêmes particularités de végétation, de la levée à la maturité, varient sous tous les rapports parallèlement aux autres pois, et s'en distinguent seulement par leurs fleurs rouges ou violettes. Ils ne sont employés généralement que comme plantes fourragères.

On en cultive surtout trois variétés : le *P. gris de printemps* et le *P. perdrix*, qui se sèment après l'hiver, ordinairement en Mars-Avril; et le *P. gris (l'hiver)*, qu'on peut semer dès l'automne, ce dernier est plus rustique et plus productif, il convient mieux que les précédents pour les terrains secs et graveleux.

Il va de soi qu'on ne peut penser à soutenir au moyen de rames des pois fourragers. On leur fournit ordinairement un point d'appui en semant en même temps qu'eux du seigle ou de l'avoine à forte tige, choisissant, bien entendu, des variétés supportant l'hiver, quand le semis se fait à l'automne.

La durée germinative des pois à fleur violette est la même que celles des pois à fleur blanche, c'est-à-dire trois ans au moins.

POIS CHICHE

Cicer arietinum L.

Fam. des *Légumineuses*.

SYNONYMES : *Garvance*, Café français, *Ceseron*, *Cézé*, *Cicerolle*, *Ciseron*, *Garvane*, *Pisette*, *Pois bécu*, P. blanc, P. eiche, P. citron, P. cornu, P. de brebis, P. de Malaga, P. gris, P. pointu, Tête-de-bélier.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Chick pea, *Garavance*, Egyptian pea, Horse gram (dans l'Inde).
 ALL. *Kicher-Erbse*, *Garabanzen*. — STÉD. *Kik-ärta*. — ITAL. Ceci. — ESP. *Garbanzos*.
 PORT. *Ervanços*, *Grao de hico*, *Chicaro*. — RUSSE *Ovétchy garotchina*.
 POL. *Ciecierzycza*.

Europe méridionale. — *Annuel*. — Plante à tige rude, presque toujours ramifiée très près de terre, atteignant 0^m50 à 0^m60 de hauteur, velue, ainsi que les feuilles, qui sont composées, pennées avec impaire, à folioles petites, arrondies, dentées ; fleurs axillaires, petites, solitaires, blanches dans la variété ordinaire, rougeâtres dans les races à grain coloré. — Gousses courtes, très renflées, contenant deux grains, dont l'un avorte quelquefois, velues comme tout le reste de la plante, et à parois dures et parcheminées. Grain arrondi, mais déprimé et aplati sur les côtés, et présentant une sorte de bec formé par le relief de la radicle. Son aspect rappelle celui d'une tête de bélier flanquée de ses cornes enroulées ; ce qui a fait donner à la plante son nom spécifique. Le litre pèse en moyenne 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains. La durée germinative est, comme pour tous les autres pois, de trois années au moins.

CULTURE. — Le Pois chiche se sème au printemps, quand la terre est déjà échauffée, et se cultive à peu près exactement de la même manière que les haricots nains. On le sème de préférence en lignes espacées de 0^m40 à 0^m50, et on laisse les plants à 0^m -0 ou 0^m 2.5 l'un de l'autre sur la ligne. Il ne demande pas d'autres soins que quelques binages; c'est de toutes les légumineuses une de celles qui résistent le mieux à la sécheresse.

Dans le Midi, le semis peut se faire à partir du mois de Février.

USAGE. — On mange le grain mûr, soit en entier, soit en purée ; on l'emploie aussi torréfié, en guise de café.

POIS CHICHE BLANC.

C'est la variété qui se cultive le plus généralement, et, à vrai dire, la seule qui mérite d'être considérée comme un légume. Il en existe un très grand nombre de races qui diffèrent légèrement les unes des autres par leur précocité plus ou moins grande et le volume de leur grain. — On cultive en Espagne des pois chiches d'une grosseur et d'une beauté remarquables.

On connaît une variété de pois chiche à *grain rouge* et une autre et *grain noir*. La première est très répandue dans l'Inde anglaise, où elle se cultive à la fois comme légume et comme plante fourragère; son grain est un de ceux que l'on désigne sous le nom de « *Horse gram* » : il est employé à la nourriture des chevaux. Le pois chiche à grain noir n'a qu'un intérêt de curiosité.

POIS DE TERRE. — Voy. ARACHIDE.

POIS OLÉAGINEUX DE LA CHINE. — Voy. SOJA.

POIVRE LONG, POIVRON. — Voy. PIMENT.

POMME D'AMOUR. Voy. TOMATE.