

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum L.Fan]. des *Solanées*.

SYNONYMES : *Parmentière*, Patate des jardins. P. de la Manche, P. de Virginie, *Tartaufe*, *Tartuffe*, *Truffelle*, *Morelle truffe*.

Noms ÉTR. : ANGL. Potato; (Am.) Irish potato. — ALL. Kartoffel. — FLAM. *Aardappel*.

DAN. *Jordepeeren*. — SUÉO. *Potatis*. — ITAL. *Patata*. — ESP. et PORT. *Patata*.

ESP. (AM.) *Papa*. — RUSSE *l artôfel*. — POL. *Ziemiak*, *Kartofel*.

Des *hautes montagnes de l'Amérique méridionale*. — *Annuelle, vivace par ses tubercules*. — L'histoire de la découverte et de l'introduction de la Pomme de terre en Europe est assez obscure. Il paraît certain cependant que c'est vers la fin du XVI^e siècle que la plante a commencé à se répandre et à être employée comme légume.

La culture en a été adoptée d'abord clans les Pays-Bas, en Lorraine, en Suisse, dans le Dauphiné, s'est même répandue en Espagne et en Italie avant de devenir usuelle dans le centre et le nord de la France. Ce n'est, en effet,, qu'après les travaux et les publications de Parmentier que la Pomme de terre a été appréciée à sa juste valeur dans les environs de Paris et dans les régions avoisinantes. C'est à peu près à la même époque que sa culture a pris de l'importance en Angleterre. L'extension en a été depuis cette époque extrêmement rapide, et malgré l'invasion de la maladie qui a pu, vers le milieu du siècle, faire craindre la ruine complue de cette culture, la Pomme de terre conserve le premier rang parmi les tubercules alimentaires.

Le nombre des variétés de la Pomme de terre est prodigieux, on en compterait plusieurs milliers, si l'on voulait enregistrer toutes celles qui ont été obtenues et recommandées depuis cent ans dans les différents pays. Cette extrême multiplicité de variétés nous a mis dans l'obligation d'en écarter un très grand nombre, et nous nous bornerons, pour ne pas rendre cet ouvrage trop volumineux, à décrire une *cinquantaine* de variétés qui nous paraissent des plus distinctes en même temps que des plus recommandables.

La tige de la Pomme de terre est habituellement pleine, plus ou moins carrée, souvent relevée d'ailes membraneuses sur les angles. Les feuilles sont composées, formées de folioles ovales, entre lesquelles se trouvent le plus souvent de petites expansions foliacées ressemblant à d'autres folioles plus petites. Les fleurs sont en bouquets axillaires et terminaux; la corolle en est entière, étalée en roue, à cinq pointes; elle varie du blanc pur au violet.

Beaucoup de variétés ne fleurissent pas, et, parmi celles qui fleurissent, un grand nombre ne donne jamais de fruits. Ceux-ci consistent en baies arrondies ou très courtement ovoïdes; elles sont vertes, ou rarement teintées de brun violacé, de 0"02 à 0m03 de diamètre. Elles contiennent, au milieu d'une pulpe verte et très Acre, de petites graines blanches, aplaties, réniformes.

Les tubercules, qui ne sont que des rameaux souterrains renflés et remplis de fécule, présentent, suivant les variétés, de très grandes différences de forme et de couleur. On les distingue habituellement en tubercules *ronds*, *oblongs et longs*. A ces caractères et à ceux qu'on tire de la couleur, on peut ajouter encore ceux que fournissent les germes développés par les tubercules

dans l'obscurité : leur apparence et leur couleur sont très constantes, et permettent de reconnaître assez sûrement les variétés les unes des autres. Nous croyons que peu de caractères ont autant d'importance que celui-là pour la détermination des variétés, et nous en parlions en ces termes dans un ouvrage publié précédemment (1) :

o Que les tubercules aient pris tout leur accroissement, ou au contraire qu'ils soient restés petits et chétifs à l'excès; qu'ils aient ou non atteint leur complète maturité; qu'ils soient même sains ou malades, pourvu qu'il leur reste assez de vie pour commencer à végéter, les germes se développent toujours semblables à eux-mêmes, avec la même apparence et la même couleur dans une même variété. »

A condition, bien entendu, que le tubercule n'ait été exposé, ni avant, pendant la croissance du germe, à l'influence prolongée de la lumière.

CULTURE. — Pour la culture en pleine terre dans les jardins, les pommes de terre se plantent ordinairement dans le courant du mois d'Avril en poquets espacés en tous sens de 0^m 40 à 0^m 60, selon le développement que prennent les différentes variétés, et profonds de 0^m 1; à 0^m 20 suivant la nature du sol. Les tubercules entiers, niais de dimensions moyennes, sont les plus avantageux à employer comme semence; toutefois, lorsque la semence est rare, ou si l'on a affaire à une variété à gros tubercules, on peut les sectionner en deux parties en avant soin de couper clans le sens de la longueur, mais ce moyen n'est pas à recommander; les tubercules doivent être recouverts, au moment de la plantation, d'environ 0^m 10 à 0^m 12 de terre, de manière que les poquets ne soient pas entièrement remplis. Lorsque les germes sont bien sortis de terre, on donne un premier binage, à la suite duquel les poquets se trouvent comblés de terre. Environ quinze jours à trois semaines après, on donne un second binage dont on profite pour butter chaque touffe. Il sera prudent, entre le premier et le second binage, de protéger les jeunes pousses contre les gelées tardives en ramenant sur elles de la terre prise dans les intervalles. Les autres soins à donner consistent simplement à maintenir le terrain très propre, en arrachant à la main les mauvaises herbes qui ne peuvent que nuire au bon développement des pommes de terre. Le buttage profite aux tubercules, qui se trouvent mieux ramassés au pied de la plante, et l'arrachage en devient plus facile.

Les pommes de terre mûrissent, suivant les variétés, depuis le commencement de Juin jusqu'à la fin d'Octobre, et la consommation se prolonge tout l'hiver et jusqu'en Juin, si on a le soin dégermer les tubercules à plusieurs reprises et de les tenir en lieu frais.

Quand les tubercules destinés à la plantation ont pu être exposés d'avance à l'influence de l'air et de la lumière, la végétation en est ordinairement d'autant plus vigoureuse et plus hâtive. Mais il faut, dans ce cas, beaucoup d'attention au moment de la plantation pour ne pas briser les germes qui ont commencé à se développer.

La plantation des pommes de terre à l'automne ne présente quelque avantage que clans le Midi et en Bretagne; les cultures ainsi faites donnent généralement un rendement un peu plus fort, à égalité de surface et de semence employée, que les plantations de printemps. Par contre, clans les régions moins privilégiées, la semence est exposée à périr en terre dans les hivers très froids ou humides.

Culture forcée. — Cette culture a perdu maintenant toute importance au point de vue de la vente des tubercules au commerce, le cours des arrivages de l'Égypte, de l'Espagne, de l'Algérie et du Midi ne permettant plus aux maraîchers de soutenir la concurrence : mais elle se pratique encore dans les propriétés éloignées des lieux d'approvisionnement.

On force ordinairement les pommes de terre sous châssis et sur couche plus ou moins chaude, depuis le mois de Décembre jusque dans le courant de Mars. On les plante le plus souvent à 0^m 20 ou 0^m 25 en tous sens, en se servant pour cette culture de tubercules germés

à l'avance que l'on trouve facilement dans le commerce ou que l'on fait germer soi-même, comme nous l'expliquons à l'article Pomme de terre *Marjolin* (*Voy.* page 589); on avance ainsi la production de plusieurs semaines.

Il est nécessaire d'aérer chaque fois que le temps le permet; mais la nuit, les châssis doivent être recouverts de paillassons. Il faut aussi arroser lorsqu'il en est besoin, le matin de préférence. On butte lorsque les tiges ont environ 0^m 10 à 0^m 15 de hauteur, et on surélève les coffres lorsque les feuilles touchent les verres des châssis.

On emploie surtout, pour la culture forcée, la *P. de terre Marjolin* dont les fanes sont très peu développées, ainsi que les variétés : *A feuille d'ortie*, *Royal ash-leaved kidney*, *Victor*, *Belle de Fontenay*. L'arrachage des tubercules peut commencer deux mois à deux mois et demi après la plantation.

Culture méridionale de primeur. — La consommation considérable dont la Pomme de terre est l'objet en toute saison, et la préférence marquée accordée par les consommateurs aux pommes de terre dites « nouvelles », a naturellement poussé les cultivateurs des régions favorisées par des hivers doux et un printemps chaud et précoce, à donner un grand développement à la culture de ce légume. L'Égypte, l'Algérie et l'Espagne apportent dès le mois d'Avril de grosses quantités de pommes de terre provenant de plantations effectuées en Octobre ou Novembre. La culture se fait dans les terres chaudes et légères du littoral, abondamment fumées d'avance, disposées en billons larges de 0^m 60, espacés par des fossés de 0^m 30 de largeur. Les tubercules sont plantés sur les bords de l'ados, à environ 0^m 30 en tous sens; on bine et on butte comme dans les cultures précédentes, on irrigue en outre si cela est nécessaire.

Dans le Midi, on plante fréquemment dans les terrains abrités, sur les coteaux exposés au Sud, ou sous le couvert des Oliviers, depuis Août jusqu'en Septembre; les soins de culture sont ceux que nous avons déjà indiqués; mais il est important d'abriter les jeunes tiges à l'aide d'une couche de paille, de litière, ou de feuilles sèches à l'époque des fortes gelées. La récolte a lieu de Novembre à Février, et ce sont ces produits qui acquièrent le plus haut prix; malheureusement cette culture n'est pas possible partout dans la région méridionale.

La saison normale pour la culture de primeur en Provence commence en Février-Mars et les produits sont bons à récolter de tin-Avril à Juin.

Dans le Sud-Ouest et en Bretagne, la pomme de terre de primeur est l'objet de cultures importantes dont les produits font immédiatement suite aux envois de la Provence. En Bretagne, la plantation s'effectue dès la mi-Janvier en terres de coteaux bien exposées; mais le printemps étant plus tardif et moins chaud que dans le Midi, il est rare qu'on puisse procéder à l'arrachage avant la première dizaine de Mai. Les pommes de terre récoltées en Bretagne, notamment à Roscoff et dans les environs, sont dirigées en majeure partie sur l'Angleterre.

Culture en plein champ. -- Elle se fait absolument comme la culture ordinaire des jardins, en terrain profondément labouré et fumé deux ou trois mois à l'avance au moyen de bon fumier à moitié décomposé. On adopte ordinairement l'espacement de 0^m 60 entre les lignes et de 0^m 50 sur les lignes pour les variétés industrielles ou fourragères et les pommes de terre de consommation tardive; les variétés précoces se plantent en lignes écartées de 0^m 50, les plants étant placés à 0^m 30 les uns des autres. Quant aux binages et buttages faits à la main dans la culture de jardin, on les effectue en plein champ à l'aide de bineuses et de butteuses à cheval.

Dès que les premières feuilles sont sorties de terre, on herse vigoureusement. Le hersage des pommes de terre, pour brutal qu'il puisse paraître, loin d'être de quelque dommage à cette culture, est au contraire une opération très utile et d'ailleurs très usitée dans les grandes exploitations. Il a pour but d'aérer le sol et de le débarrasser des mauvaises herbes qui, au début de la végétation, nuisent beaucoup au développement des jeunes pousses.

Le couchage des tiges, préconisé par divers agronomes, ne paraît pas à recommander; il en est de même de l'effeuillage et de la suppression des fleurs. La récolte s'effectue quand les tiges sont devenues brunes, les tubercules n'ayant rien à gagner d'un séjour plus prolongé en terre, mais, suivant les circonstances, on peut commencer l'arrachage dès le jaunissement des feuilles.

SEMIS. — Ce procédé de multiplication est surtout employé pour l'obtention de variétés nouvelles ; mais il a aussi pour but de régénérer l'espèce. On sème les graines en pépinière, sur couche, en Février-Mars ou sur cotière ou ados en Avril. La semence doit être très peu recouverte et le semis sera tenu constamment frais à l'aide de bassinages. Suivant la façon dont le semis a été effectué, on peut ou se contenter d'éclaircir lorsque le plant a deux ou trois feuilles, ou repiquer en pots ou sur une nouvelle couche en espaçant de 0^m 15 à 0^m 20.

Les tubercules, de la grosseur d'une noisette, que donne la première année de culture, sont replantés l'année suivante comme les tubercules ordinaires ; ce n'est qu'au bout de trois ans de culture que l'on obtient des tubercules de volume normal.

ENGRAIS ET EXIGENCES. — La Pomme de terre se plaît surtout dans les terres légères, siliceuses ou calcaires ; néanmoins elle donne des résultats satisfaisants dans les terres fortes, pourvu qu'elles ne soient ni trop compactes ni d'une humidité excessive.

C'est une plante exigeante, dont la production est entièrement subordonnée aux soins de culture et d'engrais dont elle est l'objet. L'ameublissement du sol est un des points principaux à observer ; les labours profonds (om 30 à 0^m 40), joints à une fumure abondante, ont permis de dépasser les rendements de 30,000 kil. à l'hectare pour les variétés industrielles.

La fumure à apporter devra varier naturellement suivant la composition chimique du sol et les exigences habituelles des terres que l'on exploite. Voici, à titre de renseignement, un exemple de fumure applicable à tout terrain de composition moyenne pour compléter une bonne fumure au fumier de ferme, en vue d'une récolte d'au moins 30,000 kil. à l'hectare :

Superphosphate de chaux	500	kil.	}	par hectare.
Nitrate de soude	200			
Sulfate de potasse	500	—		

On enfouit d'abord le superphosphate et le sulfate de potasse au moment du dernier labour ; le nitrate est répandu en deux fois, moitié après la levée du plant, moitié au premier binage ; on doit, autant que possible, choisir un temps couvert et laissant prévoir la pluie à brève échéance.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Dans le règne animal, la Pomme de terre n'a guère à redouter que les atteintes du *ver blanc*, larve du Hanneton, et celles du *Doryphora decemlineata*, coléoptère ressemblant assez à une grosse coccinelle ; heureusement, les cultivateurs français n'ont pas beaucoup à craindre ce dernier ennemi qui, par contre, cause de grands ravages en Amérique où on le combat à l'aide de l'arsénite de cuivre ou de l'arsénite de chaux, qui sont tous deux des poisons violents dont l'emploi exige de grandes précautions.

Par contre, plusieurs maladies de nature cryptogamique affectent la Pomme de terre et causent, dans certaines années, des dommages considérables aux cultures. La plus redoutable et la plus connue est celle déterminée par le *Phytophthora infestans*, qui s'attaque surtout aux variétés tardives, car son apparition a rarement lieu avant la fin de Juin. Les feuilles des sujets contaminés, puis les tiges, se couvrent de taches brunes bientôt entourées d'une sorte d'auréole blanchâtre. Tout le feuillage semble comme grillé et meurt au bout de peu de temps ; l'infection atteint même les tubercules qui présentent, comme les feuilles, des taches brunes superficielles gagnant en profondeur et finissant par déterminer la décomposition des tissus.

Cette maladie peut être efficacement combattue par un traitement préventif au sulfate de cuivre. On emploiera, par exemple, une bouillie composée de :

Eau. 100 litres.
Sulfate de cuivre 2 kil.
Cristaux de soude	3 —

avec laquelle on arrosera toute la végétation à l'aide d'un pulvérisateur. C'est ordinairement dans les premiers jours de Juillet qu'il faut procéder à ce traitement qui doit être fait à la dose de 15 à 20 hectolitres à l'hectare ; lorsque le temps est pluvieux, ou si l'invasion a été particulièrement forte l'année précédente, il est prudent de faire une deuxième et même une troisième pulvérisation à quinze jours d'intervalle.

Une autre maladie, moins répandue heureusement, et due au *Macrosporium solani*, cause quelquefois des dégâts assez sérieux. C'est celle que les Américains appellent « rouille précoce » (*Early blight*), pour la distinguer de la maladie causée par le *Phytophthora*, dénommée par eux « rouille tardive » (*Late blight*). La maladie se présente sous la forme de

taches arrondies d'un brun grisâtre qui se montrent de très bonne heure, de préférence au bord des folioles. Le sulfate de cuivre employé sous forme de bouillie contre cette maladie, donne de bons résultats.

La « *gale* » qui affecte les tubercules, dont elle arrête le développement, se reconnaît à la présence sur la peau de verrues subéreuses. Elle paraît due à l'action d'une cryptogame désignée par M. Roze sous le nom de *Micrococcus pellucides*. On recommande d'éviter de cultiver la Pomme de terre dans les terres se saturant facilement d'eau, ce milieu- paraissant convenir particulièrement à la propagation- du parasite. Si la maladie a fait son apparition dans un terrain sain, il faut alors éviter d'y faire revenir la Pomme de terre avant au moins trois ans, et « employer pour la plantation que des tubercules sains, non coupés.

Les mêmes précautions sont à prendre contre la « *brunissure des feuilles* » qui paraît due à une bactérie. C'est cette maladie qu'on désigne aussi sous le nom de « *frisolée* », dénomination imprécise s'appliquant également à d'autres maladies de même apparence, mais causées par des organismes différents.

Nous terminerons cette rapide énumération des affections qui frappent le plus couramment la Pomme de terre, en disant quelques mots d'une maladie qui, sans être précisément nouvelle, semble, depuis quelques années surtout, vouloir prendre une extension inquiétante. Il s'agit de ce qu'on appelle la « *filosité* ». Les tubercules atteints, au lieu de former de beaux germes, ne développent plus à l'endroit des yeux que des filaments amincis, grêles, absolument impropres à donner des tiges fortes et vigoureuses. Ces tubercules sont, en somme, frappés de stérilité et, comme aucun caractère extérieur ou intérieur ne permet de reconnaître un tubercule fertile d'un tubercule stérile, il s'ensuit qu'on est exposé à voir les champs, à la levée, à moitié ou aux deux tiers dégarnis. Jusqu'à présent, les causes de cette infécondité des tubercules sont tout à fait inconnues ; on a bien émis nombre d'hypothèses plus ou moins ingénieuses pour expliquer cette anomalie, mais en fait, on ne sait rien de positif, et le cultivateur n'a pas d'autre ressource, pour éviter les manques dans ses champs, que de provoquer la sortie des germes avant d'effectuer la plantation, absolument comme on a l'habitude de traiter certaines variétés hâtives, telles que la *Marjolin*, la *Victor*, etc. On sait du reste que la P. de terre *Marjolin* présente souvent cette particularité de produire souterrainement des tiges filiformes stériles, et que la précaution d'en faire germer préalablement les tubercules est absolument nécessaire.

USAGE. — On mange les tubercules de Pommes de terre, jeunes ou mûrs. Ils sont aussi employés à l'alimentation des animaux, à la fabrication de la fécule et de l'alcool.

En France, on préfère les pommes de terre à chair jaune. En Angleterre, au contraire, ce sont les variétés à chair blanche et farineuses qui sont les plus recherchées.

I. — Variétés jaunes rondes.

POMME DE TERRE RONDE NATIVE DE PROVENCE.

NOM ÉTRANGER : ALL. *Zwickauer frühe* Kartoffel.

Tubercules gros, ronds, jaune pâle, réguliers, légèrement entaillés ; chair jaune très pâle; germe violet. Tiges grosses, vigoureuses, anguleuses, étalées ; feuilles très amples, à folioles faiblement réticulées ; fleurs blanches.

Cette variété est très productive malgré sa grande précocité; elle convient très bien à la culture de primeur en vue de l'exportation.

POMME DE TERRE CRAVE.

SYN. : P. de terre Shaw, P. Madeleine, P. Patraque jaune, P. de *Perthuis*, P. Bole.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Shaw potato, Regent P., Early Regent P.

Tubercule rond, jaune, à peau lisse ou rugueuse, suivant la nature du terrain; yeux assez enfoncés. Chair jaune, très farineuse; germe d'un jaune de cire, violet à la base et à l'extrémité. Quand la végétation de cette pomme de terre a repris après avoir été suspendue ou retardée par la sécheresse, il n'est

pas rare que les tubercules s'allongent très notablement ; mais ces mêmes tubercules employés comme semence donnent, l'année suivante, des tubercules parfaitement ronds, si la végétation, cette fois, s'est faite dans des conditions favorables.

Tiges assez longues, atteignant jusqu'à un mètre, souples, presque toujours tombantes, complètement vertes ou très légèrement lavées de brun, faiblement ailées, presque toujours ramifiées; feuilles courtes, nombreuses, d'un vert foncé un peu terne; folioles serrées, réticulées, toujours frisées et ondulées. Fleurs ne s'épanouissant que très exceptionnellement, et tombant presque toujours à l'état de boutons encore petits : quand elles s'ouvrent, elles sont d'une couleur lilas pâle bleuâtre.



Pomme de terre **Chave** (ne grosseur naturelle).

Cette variété est la plus cultivée des pommes de terre jaunes rondes, aux environs de Paris; elle est très productive, farineuse et d'excellente qualité. Plantée en Avril, elle mûrit dans le courant du mois d'Août.

La *P. de terre Segonzac* ou *Saint-Jean* ne se distingue de la *P. de terre Chave* que par quelques caractères de végétation sans importance.

POMME DE TERRE JAUNE RONDE **HATIVE**.

SYNONYMES : Pomme de terre de trois mois, *P. d'Orléans*, *P. moissonnette* jaune.

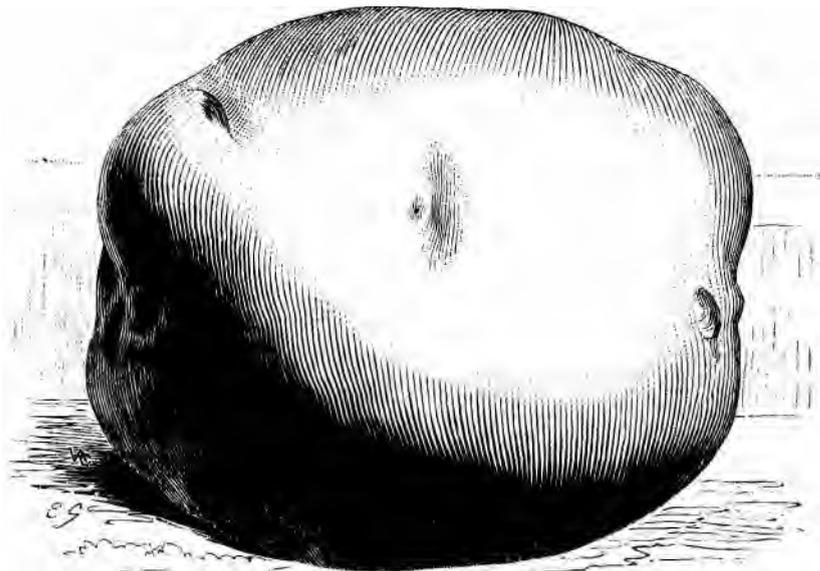
Cette variété peut être considérée comme une race un peu plus précoce de la *Chave* dont elle diffère à peine par ses caractères de végétation. Les tubercules en sont habituellement plus ronds, avec des yeux un peu moins nombreux; les tiges ne dépassent guère 0^m60 à 0^m70 ; les feuilles sont moins abondantes et d'un vert un peu plus clair, celles du bout des tiges plus pâles et plus blondes que celles de la base. Les fleurs tombent à l'état de boutons.

Très jolie et excellente variété. Plantée en Avril, elle est bonne à récolter dès les derniers jours de Juillet.

POMME DE TERRE JAUNE D'OR DE NORVÈGE.

Tubercules moyens, arrondis; quelquefois un peu allongés, ordinairement très réguliers; peau d'un beau jaune; chair jaune; germe violet. Tiges grêles; feuillage petit, vert blond; fleurs gris de lin.

Cette variété, très estimée en Angleterre, est une des plus recommandables pour la table, surtout dans les régions à climat un peu sec. Dans les terres humides et par les années pluvieuses, elle a une tendance à prendre facilement la maladie.



Pomme de terre Belle écossaise (De grosseur naturelle).

POMME DE TERRE BELLE ÉCOSSAISE.

SYNONYME: P. de terre Cigarette.

Nom ÉTRANGER: ANGL. **Kerr's** Cigaret potato.

Tubercules gros, jaunes, ronds ou très légèrement oblongs et méplats, très lisses; chair blanche; germe rose.

Tiges nombreuses, assez fortes, peu anguleuses. blondes; feuillage léger, à petites folioles ovales-pointues et légèrement velues. Fleurs toujours caduques.

Cette variété a contre elle la couleur blanche de sa chair, mais elle rachète ce défaut par d'excellentes qualités et surtout par sa grande production et la régularité parfaite de ses tubercules, qui sont d'un épluchage très facile. C'est une pomme de terre de moyenne saison.

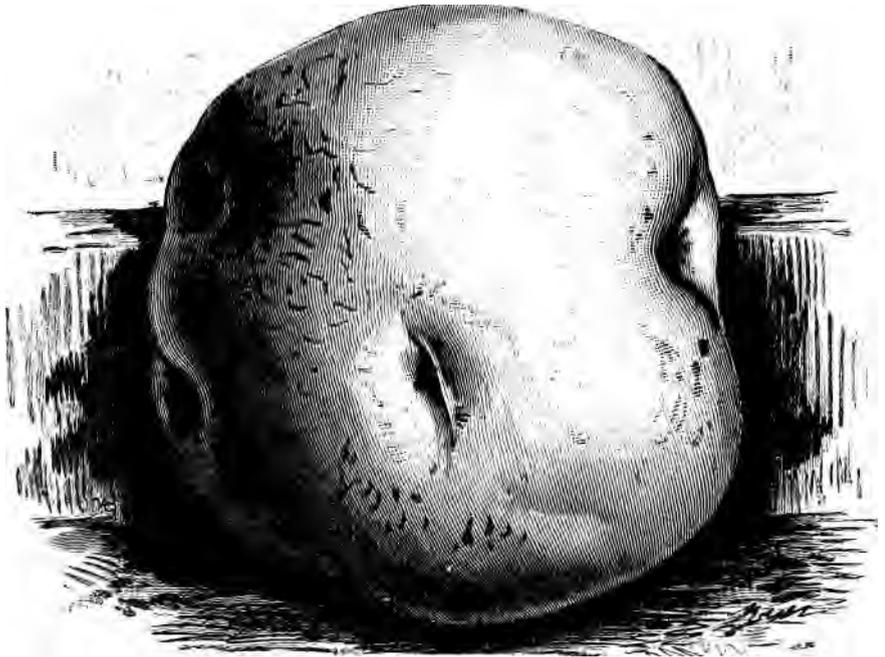
POMME DE TERRE FIN DE SIÈCLE

Nom ÉTRANGER: ANGL. Up-to-date potato.

Tubercules ronds, quelquefois un peu allongés et aplatis, presque sans yeux; peau jaune. Chair jaune pâle, de qualité suffisante pour en permettre l'utilisation dans la cuisine; germe rose. Tiges hautes et vigoureuses; fleurs lilas.

Cette variété, introduite récemment d'Angleterre où elle est très appréciée, est une excellente acquisition pour la culture en grand en vue de la grosse

consommation. On la récolte à peu près à la même époque que la Quarantaine de la Halle ; si elle est inférieure à celle-ci sous le rapport de la qualité, son rendement, qui atteint et dépasse même 30000 kil. à l'hectare et sa résistance à la maladie la feront certainement apprécier des cultivateurs.



Pomme de terre Canada (De grosseur naturelle:.

POMME DE TERRE CANADA.

Tubercule jaune, gros, un peu entaillé, rond ou légèrement allongé ; chair blanche ; germe rose. Tiges vigoureuses, hautes, garnies d'un feuillage abondant, vert un peu grisâtre ; fleurs blanches en bouquets nombreux ; graines nulles ou très rares.

La P. de terre Canada est une variété de grande culture convenant surtout à l'industrie et pour la nourriture des bestiaux ; elle est tardive, très vigoureuse et très productive. Elle a été importée du Canada il y a une trentaine d'années.

POMME DE TERRE IMPERATOR.

Nom ÉTRANGER : ALL. Richter's Imperator Kartoffel, Juwel K.

Tubercule arrondi ou légèrement oblong, gros ou très gros, assez entaillé, d'un jaune pale ; chair blanche ; germe violet. Tiges vigoureuses, hautes, dressées, anguleuses, brunâtres, et portant des feuilles grandes, à folioles larges, arrondies, mais assez espacées, de sorte que la plante a un port plutôt léger que compact ; fleurs grandes, lilas, ne nouant pas habituellement.

La P. de terre Emperor est tardive ; les tubercules en sont remarquablement riches en fécule et, par ce motif, tout spécialement recherchés par l'industrie féculière. C'est de cette variété, que feu M. Aimé Girard avait préconisé la

culture à la suite de ses remarquables recherches sur la Pomme de terre industrielle; mais depuis, d'autres variétés ont fait leur apparition et finiront vraisemblablement par prendre à leur tour la place importante qu'occupe actuellement la P. de terre Imperator dans les cultures françaises.



Pomme de terre Imperator (De *grosseur* naturelle).

POMME DE TERRE JOYAU D'AGNELLI.

Tubercules ressemblant beaucoup à ceux de la P. de terre Imperator, mais de forme plus allongée et à peau d'un jaune clair; chair blanche; germe violet. Les tiges sont hautes et très fortes; même feuillage que la P. de terre Imperator; fleurs couleur de gris de lin.

Variété tardive, d'origine autrichienne, exclusivement industrielle ou fourragère. Elle donne couramment à l'hectare 30000 kilogrammes de tubercules, dont la teneur en fécule dépasse souvent 18 0/0.

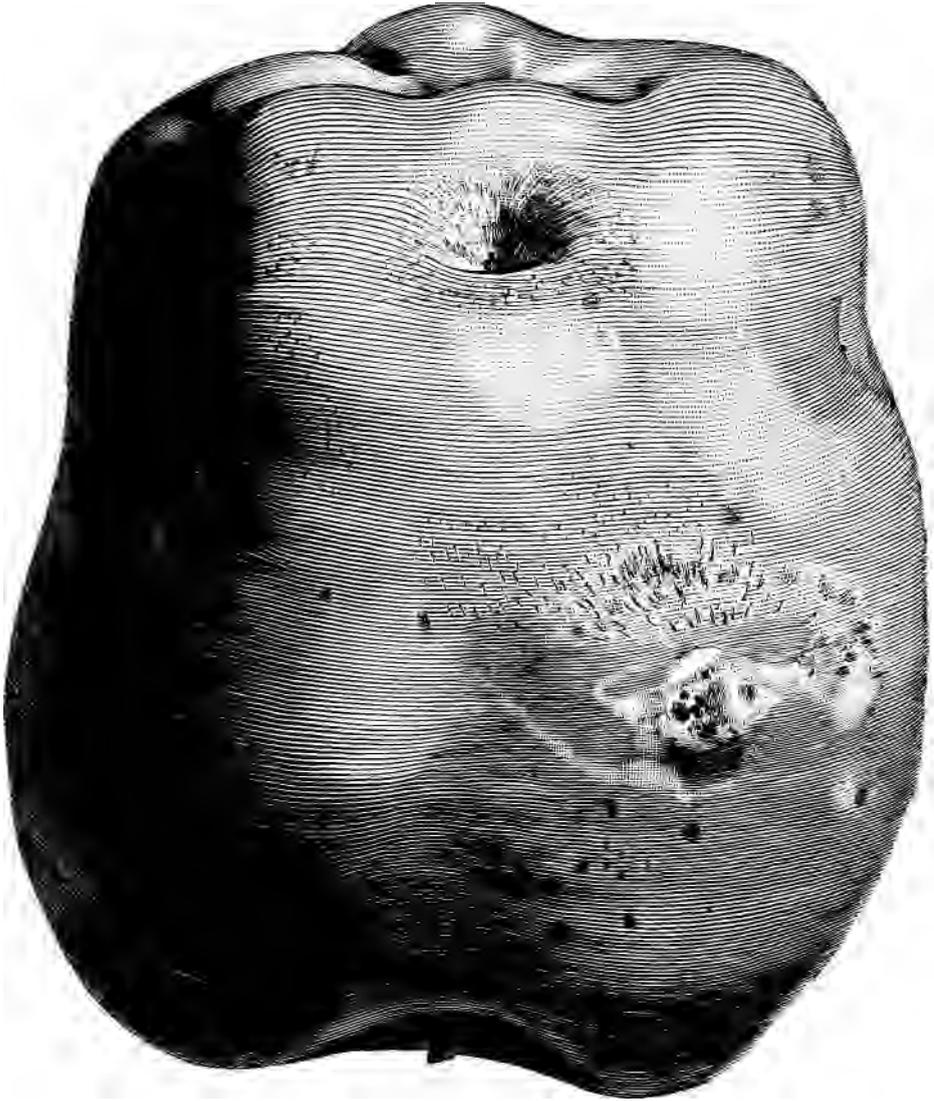
POMME DE TERRE PROFESSEUR MÆRKER.

Tubercules assez gros, jaunes, arrondis, à yeux superficiels, peu accentués; chair blanche; germe violet. Fleurs colorées.

Cette variété demi-tardive, introduite d'Allemagne depuis quelques années, peut à la rigueur servir à la grosse consommation; mais c'est surtout une race fourragère et industrielle caractérisée par une teneur élevée en fécule et une grande résistance à la maladie.

POMME DE TERRE GÉANTE SANS PAREILLE.

Tubercules gros ou très gros, jaunes, ronds, parfois bossués, à yeux enfoncés ; chair jaune ; germe rose. Tiges nombreuses, blondes, arrondies ou à peine ailées, grosses et dressées ; feuillage vert blond, dressé, à folioles rapprochées, petites, réticulées, velues ; fleurs blanches, ne nouant jamais.



Pomme de terre Géante sans pareille (De grosseur naturelle.

Cette variété tardive est surtout recommandable pour la grande culture. Plus productive encore que l'*Imperator*, elle la surpasse sensiblement comme richesse en fécule. Ses tubercules, malgré leur nombre et leur taille, sont d'une qualité tout à fait suffisante pour la consommation courante.

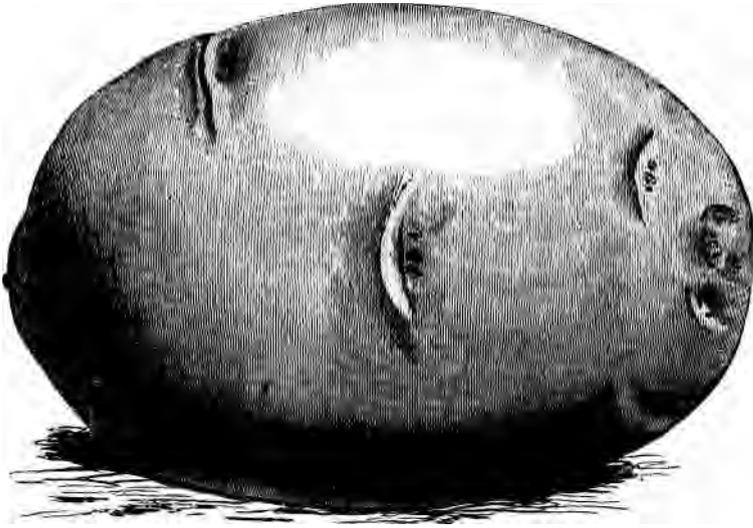
II. — Variétés jaunes oblongues et longues.

POMME DE TERRE FLOCON DE NEIGE.

NOM I TR.: ANGL. Snowflake potato.

Tubercules ovales, d'une netteté et d'une régularité de forme extrêmement remarquables, toujours aplatis; peau jaune pâle ou blanc grisâtre, quelquefois lisse, le plus souvent rugueuse; chair blanche, très farineuse et légère; yeux à peine marqués; germe rose pâle.

Tiges assez dressées, dépassant rarement 0^m60 de haut, plutôt arrondies que carrées, renflées aux nœuds, entièrement vertes; feuillage assez abondant et ample, d'un vert très pâle et très blond; les feuilles du bas des tiges sont plus amples et plus planes que celles de l'extrémité; fleurs blanches, grandes, avortant très fréquemment.



Pomme de terre Flocon de neige (De grosseur naturelle).

La P. de terre Flocon de neige est une des meilleures variétés d'origine américaine: elle est productive; la chair en est d'excellente qualité et la précocité assez grande. Plantée en Avril, elle mûrit au milieu de Juillet.

POMME DE TERRE GÉANTE DE L'OHIO.

NOM ÉTRANGER: ANGL. (AM.) Ohio junior potato.

Tubercules gros ou très gros, oblongs, aplatis, très réguliers, jaunes et à yeux très peu entaillés; chair blanche; germe violet. Tiges fortes et vigoureuses, très grosses, mais courtes, souvent rameuses, faiblement aillées, violacées; feuillage ample, vert foncé luisant; folioles ovales-arrondies, réticulées, presque glabres; fleurs lilas à pointes blanches ne donnant jamais de graines.

La P. de terre géante de l'Ohio est avant tout une variété de grande culture, dont les rendements peuvent être assimilés à ceux des pommes de terre Impérial et Géante bleue; mais au lieu d'être tardive comme ces dernières variétés, elle s'en distingue très nettement par sa précocité relative. Un de ses grands

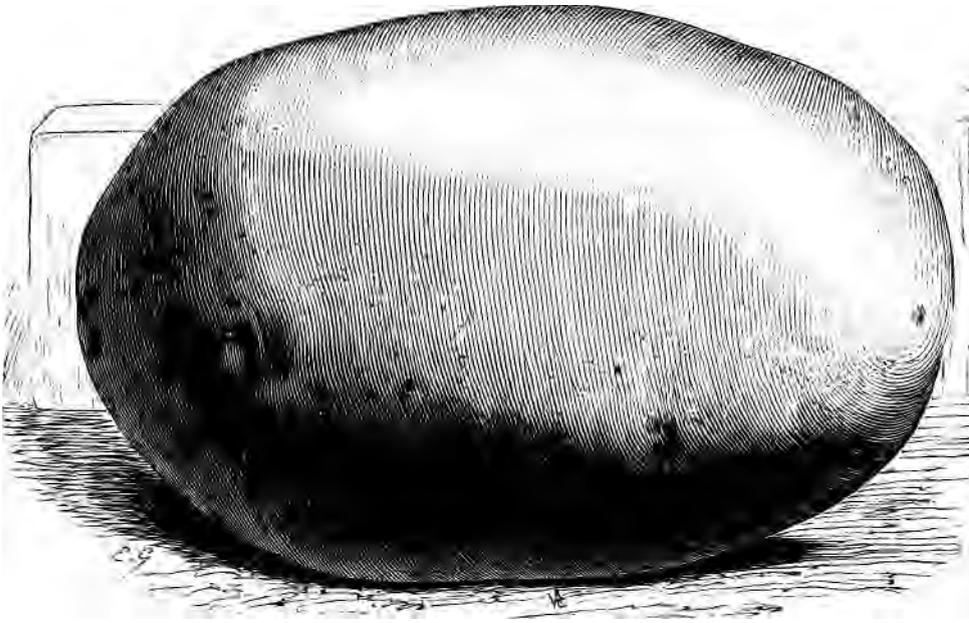
avantages est qu'elle ne donne jamais ou presque jamais de ces petits tubercules qui, venus tardivement, n'ont pas eu le temps de se développer et constituent un déchet sérieux au moment de l'arrachage; le poids moyen des tubercules est de 400 à 600 grammes.

POMME DE TERRE QUARANTAINE PLATE HATIVE.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Sutton's seedling kidney potato.

Tubercules gros, oblongs et méplats, lisses et bien jaunes; chair jaune pâle; germe violet. Tiges moyennes, étalées, anguleuses, légèrement violacées; feuillage assez ample, vert foncé luisant, à folioles grandes, ovales, mucronées, légèrement réticulées, parfois un peu repliées; fleurs toujours caduques.

Cette variété, d'origine anglaise, est très productive et d'excellente qualité, ce qui permet de l'employer aussi bien pour la grande culture que pour le potager. C'est une pomme de terre de demi-saison.



Pomme de terre Grand chancelier (Oe. rosseur naturelle).

POMME DE TERRE GRAND CHANCELIER.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Chancellor potato.

Tubercules gros, oblongs, méplats, lisses, jaune pèle; chair jaunâtre; germe violet. — Tiges longues, mais faibles, étalées, légèrement ailées, violacées; feuillage moyen; les premières feuilles, très amples, d'un vert luisant, réticulées, larges, ovales et courtement pétiolées, font place à des feuilles beaucoup plus petites, plus aiguës et d'un vert mat; fleurs abondantes, violettes, à pointe blanche, ne nouant pas.

Cette très belle variété, d'origine anglaise, doit son succès à son fort rendement, à la parfaite régularité de forme de ses tubercules et à leur excellente conservation. Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE GÉANTE DE READING.

Beaux tubercules, gros, oblongs ou en forme de rognon, jaunes et bien lisses; chair blanche; germe rose. — Tiges nombreuses et bien vigoureuses, courtes, étalées, légèrement anguleuses; feuilles abondantes et courtement pétiolées, longues, à folioles moyennes, ovales ou oblongues, très velues, souvent repliées; fleurs toujours caduques.

C'est une variété se rapprochant de la *Magnum bonum*, mais à plus grand rendement, résistante à la maladie et de très bonne garde.

POMME DE TERRE
REINE DES POLDERS.

Tubercules ordinairement oblongs, méplats, prenant toutefois une forme plus allongée dans les terrains légers et sablonneux: bien lisses et réguliers, d'un jaune pâle, à yeux fort peu saillants; à chair blanche et germe rose.

Tiges courtes, faibles; feuillage crépu, vert foncé mat; folioles oblongues et réticulées; fleurs blanches.

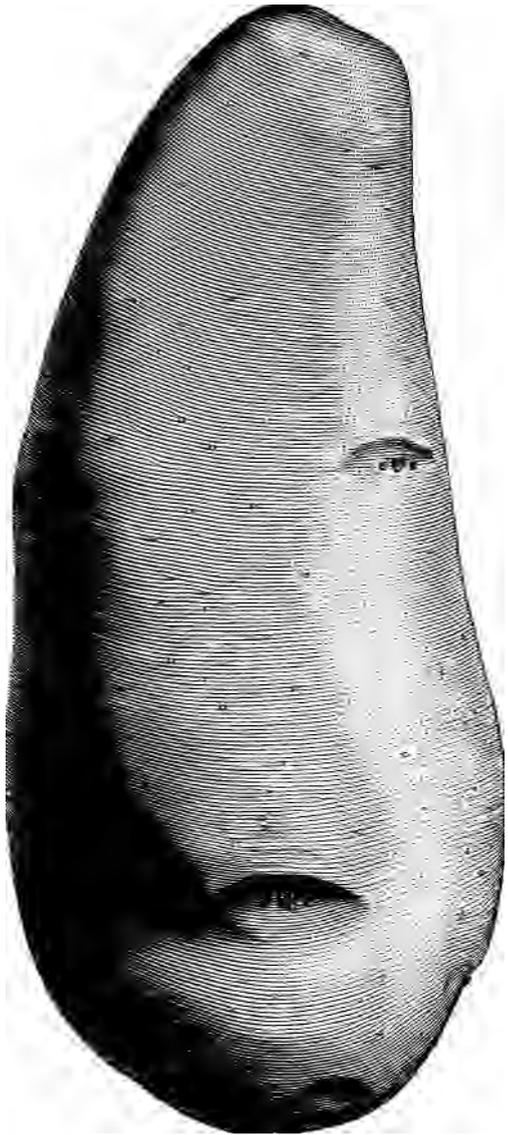
C'est une race de demi-saison qui se plaît dans les terres sablonneuses des polders. On en exportait, il y a quelques années, de grandes quantités sur l'Angleterre où elle est très estimée pour sa bonne qualité et la beauté de ses tubercules.

POMME DE TERRE
MAGNUM **BONUM**.

SYNONYME: P. de terre Bonhomme.

Grand tubercule oblong, un peu aplati, de forme parfois irrégulière; peau jaune pâle, lisse ou rugueuse, suivant le terrain; chair jaunâtre presque blanche; yeux assez marqués, plutôt saillants qu'enfoncés; germe rose.

Tiges très dressées, vigoureuses, carrées, ailées, teintées de rouge cuivré au-dessus des noeuds, atteignant de 0m80 à 1 mètre de haut; feuilles assez espacées, composées de folioles très amples, surtout vers le bas des tiges,



P. de terre Reine des polders (De grosseur naturelle).

ovales-arrondies, pas très nombreuses, presque planes et largement réticulées; la teinte générale du feuillage est d'un vert assez pâle, presque grisâtre. Fleurs lilas rougeâtre, avortant le plus souvent.



Pomme de terre Magnum honni (De grosseur naturelle).

C'est une variété extrêmement productive, mûrissant vers la mi-Septembre. Elle passe, en Angleterre, pour résister très bien à la maladie; elle ne nous a pas semblé, en France, remarquable sous ce rapport. Il est vrai que, tout d'abord, elle reste assez verte pendant que d'autres variétés sont atteintes; mais, quand elle arrive au point de sa végétation où les tubercules commencent à se former, elle prend à son tour la maladie et dépérit promptement.



Pomme de terre caillou à germe bleu (De grosseur naturelle)

POMME DE TERRE CAILLOU A GERME BLEU.

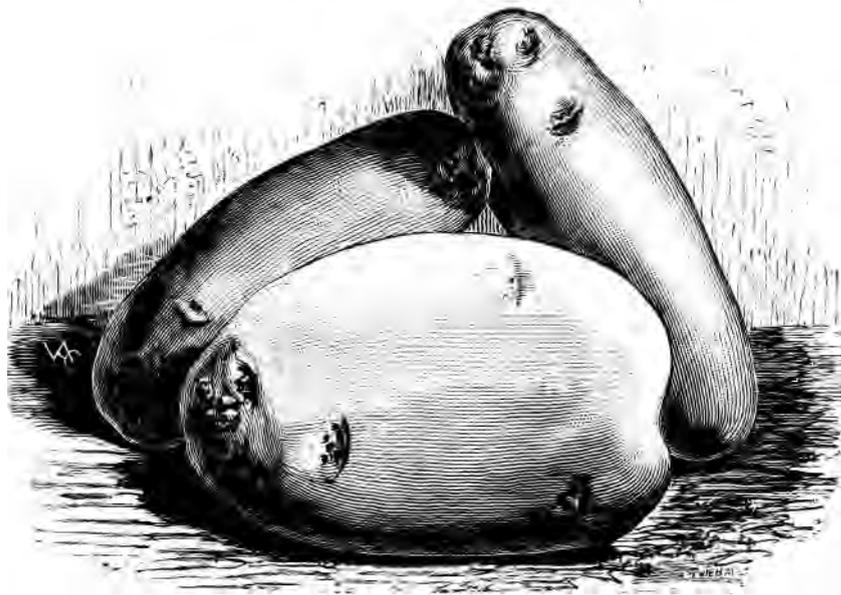
SYNONYMES : Pomme de terre caillou blanc, P. anglaise, P. boulangère d'Islande, P. à germe bleu velu, P. Merveille de Tours.

Noms : ANGL. Lapstoue potato, Pebble white P., Ash-top fluke P., Yorkshire hero P., Rixton's pippin P., Uxlip seedling P., Perfection kidney potato.

Tubercules très réguliers, en amande, parfois courts, parfois allongés, très lisses; yeux à peine marqués; peau jaune pâle, grisâtre, devenant violacée sous l'influence de la lumière; chair jaune pâle, très fine; germe violet, velu.

Tiges demi-dressées, de 0.50 à 0^m60 de hauteur, grosses à la base, mais s'amincissant rapidement, carrées, un peu ailées, très faiblement cuivrées auprès des nœuds. Feuilles amples, d'un vert franc, presque planes, un peu vernissées, d'un aspect particulier et facile à reconnaître. Fleurs abondantes, grandes, d'un blanc pur, nouant assez rarement.

Très jolie variété à chair fine, légère, d'excellente qualité. Plantée au mois d'Avril, elle peut se récolter vers la fin de Juillet.



Pomme de terre Victor, extra-hâtive (D grosseur naturelle).

POMME DE TERRE VICTOR, EXTRA-HATIVE.

SYNONYME : Poulaine de terre Ratte.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Sharpe's Victor potato.

Tubercules jaunes, aplatis, oblongs, souvent un peu carrés aux deux extrémités, bien lisses; yeux à peine marqués. Chair franchement jaune : germe violet. — Tiges courtes, assez vigoureuses, ne dépassant guère 0^m30 à 0^m35 de hauteur, portant des feuilles grandes et arrondies; fleurs très rares, mais, quand elles se montrent, grandes et d'un violet pâle. Végétation extrêmement rapide devant même la P. de terre Marjolain.

Le peu de développement des tiges la rend très propre à la culture sous châssis, on ses tubercules peuvent se former dans l'espace de quarante jours. En pleine terre aussi, la P. de terre Victor se montre d'une très grande précocité, de sorte qu'on peut en obtenir deux récoltes dans le courant d'une saison.

POMME DE TERRE BRANDALE

Tubercules jaunes, longs, en forme de poire ou d'amande, ressemblant assez à ceux de la P. de terre Royale; chair d'un jaune beurre; germe violet.

Tiges courtes et couchées, brunes ou violacées, à petit feuillage; folioles vert foncé, petites et très réticulées; fleurs blanches.

Cette variété hâtive est très estimée surtout dans la région méridionale.

POMME DE TERRE DE HOLLANDE GROSSE.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Bed's Hero potato.

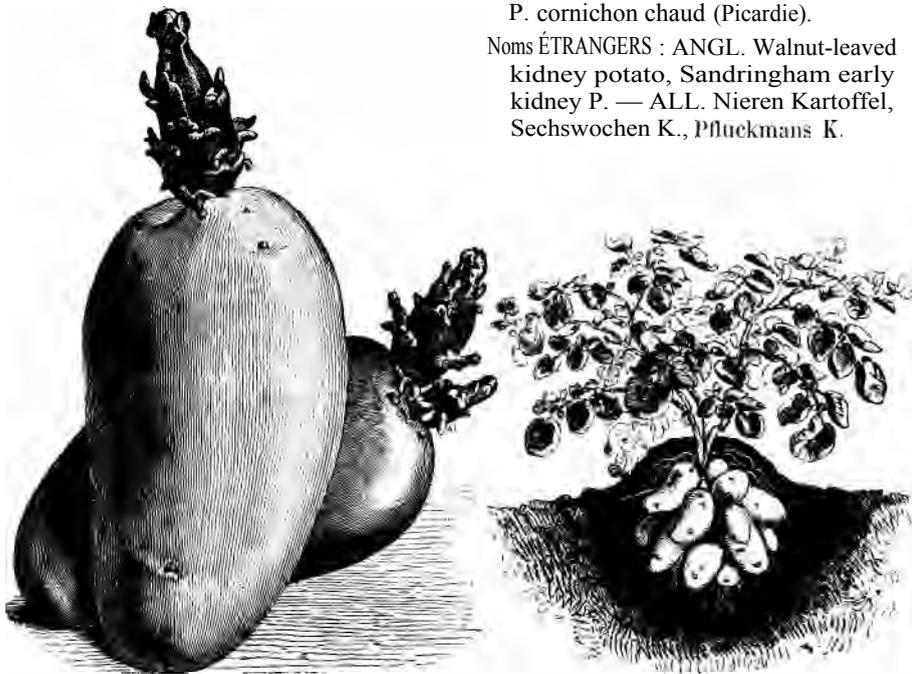
Tubercules jaunes, gros, oblongs, bien lisses et presque sans yeux; chair jaune; germe blanc ou légèrement rosé. — Tiges minces, très dressées; feuillage abondant, d'un vert blond; folioles petites, ovales-pointues, dressées et à peine réticulées; fleurs blanches, abondantes, ne nouant pas. C'est, dans l'ensemble, une plante vigoureuse, mais plutôt naine.

D'origine anglaise, cette variété est à peu près de même saison que la P. de terre quarantaine de l'a Halle si connue sur les marchés; elle en a toutes les qualités, mais ses tubercules sont plus gros.

POMME DE TERRE MARJOLIN.

SYNONYMES : P. de terre marjolaine, P. deux lois l'an, P. kidney, P. à feuille de noyer, P. précoce de Sèvres, P. à germe blanc parisienne hâtive, P. quarantaine hâtive, P. cornichon chaud (Picardie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Walnut-leaved kidney potato, Sandringham early kidney P. — ALL. Nieren Kartoffel, Sechswochen K., Pfluckmans K.



P. de terre Marjolin (*germée*) (De grosseur naturelle). P. de terre Marjolin (Plante réduite dixième).

Tubercules allongés, souvent un peu courbés, plus gros et plus arrondis au sommet, amincis en pointe vers la base; souvent marqués de renflements à l'endroit des yeux; peau jaune, lisse; chair très jaune; germe développé à l'obscurité blanc jaunâtre, développé au jour violacé et verdâtre. Dans cette variété, les tubercules sont tout à fait réunis au pied de la tige.

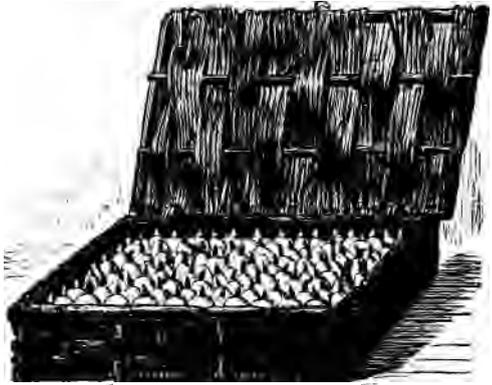
Tiges courtes, dépassant rarement 0^m35 à 0^m40 de long, généralement tombantes, non ramifiées, légèrement ailées; feuilles moyennes, à folioles arrondies, d'un vert foncé en dessus, très vernissées et presque toujours en forme de cuiller; fleurs blanches, assez grandes, avortant d'ordinaire quand la variété est bien franche.

La P. de terre **Marjolin** est la plus connue et la plus répandue des pommes de terre hâtives; sa précocité est cependant devancée de quelques jours par la P. de terre Victor; plantée en Avril, en pleine terre, elle donne son produit dès le mois de Juin. C'est, avec cette dernière, la variété qui convient le mieux et qu'on emploie le plus pour la culture de primeur sous châssis, en raison du peu de développement de ses tiges et de la disposition ramassée de ses tubercules, tout près du collet de la plante.

On en rencontre parfois une forme à tiges plus hautes, à feuillage un peu réticulé et à fleurs blanches abondantes. Cette sous-variété, moins précoce, est plus productive; on la cultive en pleine terre.

Aux environs de Paris, l'usage de faire développer les germes des pommes de terre avant la plantation est très répandu. On range pour cela les tubercules sur des claies ou des paniers plats, en choisissant de préférence ceux de grosseur moyenne et les plus réguliers de forme; on a également le soin de placer en haut l'extrémité du tubercule où doit se développer le germe, et on les conserve ainsi dans un endroit sain et à l'abri du froid. Dès que la température devient plus douce, et trois semaines à un mois avant la plantation, on sort en plein air les claies ou les paniers. Pour permettre aux germes de se développer avec plus de vigueur et éviter l'étiollement, on leur donne chaque jour un **hassinage** à l'eau douce et, le soir, on les rentre à l'abri de la gelée.

Ces diverses précautions doivent être prises jusqu'au moment de la plantation. Quand arrive cette époque, on transporte les claies ou paniers sur le terrain, et les tubercules sont pris un à un et déposés avec précaution dans les trous destinés à les recevoir.



Pommes de terre **Marjolin** germées,

Les pommes de terre ainsi préparées devancent de trois semaines

à un mois celles qui ont été plantées sans germes. En outre, on évite presque sûrement par ce moyen un accident plus fréquent chez la P. de terre **Marjolin** que dans toute autre race, accident qui consiste dans l'avortement complet des tiges aériennes; dans ce cas, rien ne se développe à la surface du sol, le tubercule pousse seulement quelques tiges filiformes souterraines terminées par de petits tubercules qui, tous ensemble, pèsent moins que celui qui les a produits.

POMME DE TERRE **MARJOLIN** TÊTARD.

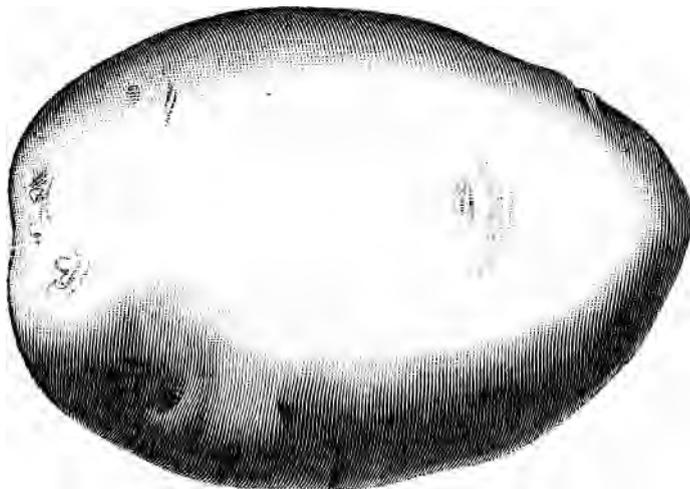
SYNONYMES : Pomme de terre russe, P. parisienne, P. souffleuse.

Tubercules gros, aplatis, oblongs ou en amande; peau lisse ou faiblement rugueuse, d'un jaune foncé un peu cuivré, prenant après l'arrachage une teinte particulière et bien reconnaissable; chair jaune, très fine et très délicate; germe blanc jaunâtre. Les tubercules sont quelquefois renflés à la place des yeux comme ceux de la P. de terre **Marjolin** hâtive.

Tiges dressées, carrées, légèrement ailées, très rarement ramifiées, complètement vertes, de 0^m50 à 0^m75 de hauteur ; feuillage passablement frisé et ondulé, d'un vert franc, un peu blond et luisant; fleurs blanches, assez abondantes, mais ne donnant presque jamais de graines.

La P. de terre **Marjolin** Têtard, obtenue de semis en 1858, par M. Louis Têtard, est une excellente variété potagère, assez productive en même temps que précoce, d'une finesse extrême et d'une qualité tout à fait hors ligne pour la consommation.

Plantée en Avril, elle peut être récoltée dans la seconde moitié de Juillet.



Pumpe de terre **Marjolin** Têtard (De grosseur naturelle).

POMME DE TERRE ROYALE.

SYNONYMES : Pomme de terre anglaise hâtive, P. hâtive a germe violet (en **Provence**), P. **Srazelle**, P. cornichon (Picardie).

Noms **ETRANGERS** : ANGL. Royal ash-leaved kidney potato, Carter's early race-horse P., Early Alma kidney P., Harry's kidney P., **Myatt's** ash-leaved kidney P., **Myatt's** prolific kidney P., Old dwarf top ash leaf loose P., River's ash-leaved kidney P., Royal ash top P., Seven weeks P., **Veitch's** ash-leaved kidney P.

Tubercule allongé, très lisse, en forme de rognon ou de cornichon, à peu près comme la P. de terre **Marjolin** hâtive, encore un peu plus lisse et mieux faite ; peau jaune ; yeux peu marqués ; chair jaune ; germe abondamment piqué de brun violacé, quand il se développe dans l'obscurité, et complètement noir lorsqu'il est exposé à la lumière.

Tiges habituellement tombantes, **demi-trainantes**, d'environ 0^m50 de long, assez grêles, carrées, fortement teintées de violet brunâtre, surtout près des angles; feuillage d'un vert foncé ; feuilles inférieures amples, presque planes, passablement réticulées, celles du bout des tiges beaucoup plus contournées et gaufrées, à folioles plus pointues ; fleurs grandes, d'un lilas bleuâtre, ne se développant que très rarement et presque jamais sur les pieds les plus francs et les plus hâtifs.

La P. de terre **Royale** est une fort jolie et excellente variété de primeur, convenant mieux, toutefois, pour la pleine terre que pour la culture sous

châssis ; elle est à peu près aussi hâtive que la **Marjolin**, mais les tubercules en sont moins rassemblés au pied de la plante et les tiges ou fanes prennent plus de développement. La chair est très fine et d'excellente qualité.

La P. de terre Royale est très estimée en raison de sa grande précocité; comme pour la **Marjolin**, on plante de préférence des tubercules germés à l'avance.



P. de terre Royale (Plante red. au dixième).



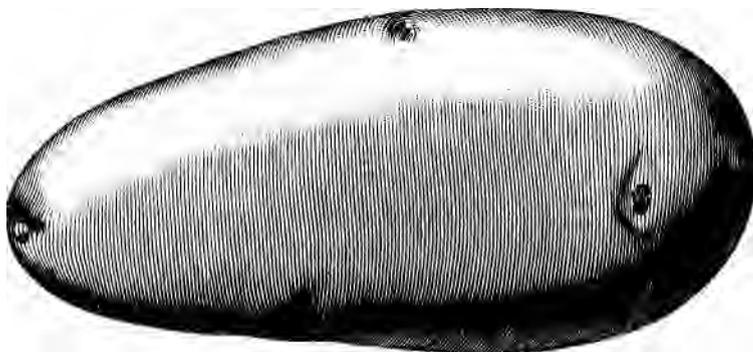
P. de terre Royale (De grosseur naturelle).

POMME DE TERRE BELLE DE FONTENAY

SYNONYMES Pomme de terre Hénaut, P. boulangère.

Tubercules jaunes, oblongs ou en rognon, abondants et de grosseur moyenne, bien lisses; chair très jaune; germe violet.

Par l'ensemble de son appareil végétatif, cette variété se rapproche beaucoup de la P. de terre Royale, mais les tiges en sont plus courtes ; feuillage foncé et très contourné ; fleurs lilas se développant rarement.



Pomme de terre Belle de Fontenay (ne grosseur naturelle).

La P. de terre Belle de Fontenay est très hâtive, productive, de bonne qualité et de longue conservation ; on la cultive aux environs de Paris au moins autant que la Royale et la Victor. Elle convient aussi bien pour la culture de primeur sous châssis que pour la pleine terre.

POMME DE TERRE BELLE DE JUILLET.

SYNONYME : Pomme de terre Perle d'Erfurt.

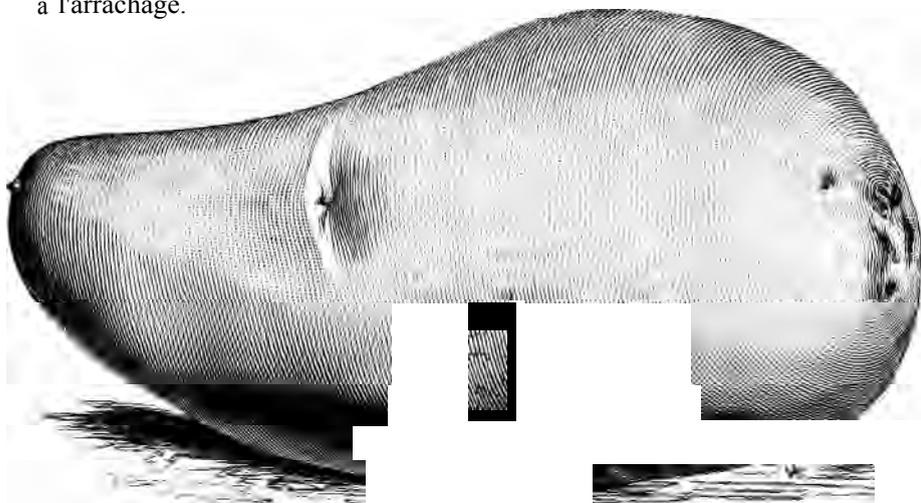
NOM ÉTRANGER : ALL. Juli Kartoffel.

Tubercules gros, longs, en forme d'amande, quelquefois franchement courbés en rognon ; peau jaune, très lisse ; chair jaune ; germe violet.

Tiges nombreuses, courtes, étalées, très ramifiées ; feuillage abondant, mais plutôt *léger*, d'un vert blond, folioles espacées, ovales, très souvent repliées ; fleurs ordinairement peu nombreuses, d'un lilas grisâtre, ne donnant généralement pas de graines.

Cette variété est tout à fait recommandable pour le marché français à cause de sa forme, de sa précocité relative et surtout de la couleur de sa chair ; elle se place, au point de vue de la consommation, à côté (le la Quarantaine de la Halle et lui est même supérieure.

Elle résiste bien à la maladie. Ses tubercules sont nombreux et d'une uniformité de grosseur presque parfaite, de sorte qu'il y a très peu de déchet à l'arrachage.



Pomme de terre Belle de Juillet (de grosseur d'attire) (e).

POMME DE TERRE A FEUILLE D'ORTIE.

SYNONYME : Pomme de terre fouilleuse.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early Bedford kidney potato, Sutton's early race-horse P.

Tubercules à peau et chair jaunes, ressemblant beaucoup à ceux de la P. de terre *Marjolin*, mais s'en distinguant dès le commencement de la végétation par leurs germes velus et rosés, présentant cette particularité unique de développer, dès le plus jeune âge, de petites feuilles rose cuivré à l'obscurité et devenant vertes sous l'influence de la lumière.

Tiges minces, généralement étalées et simples, longues de 0^m50 à 0m60, carrées, légèrement ailées ; feuilles assez espacées, courtes, composées de folioles peu nombreuses, ovales-arrondies, très réticulées et d'un vert foncé. Fleurs blanches, paraissant de très bonne heure, réunies en bouquets peu nombreux et donnant quelquefois de la graine.

Très bonne variété à peu près aussi hâtive que la P. de terre **Marjolin** et aussi productive; elle se conserve difficilement. On en a fait grand usage aux environs de Paris pour la culture de primeur en plein champ.



Pomme de terre à feuille d'ortie (De grosseur naturelle)

POMME DE TERRE PRINCE DE GALLES.

SYNONYME : Pomme de terre parisienne.

Tubercules assez lisses ou un peu bosselés, en amande ou en poire, quelquefois aussi épais que larges ; peau bien jaune ; chair jaune, fine, farineuse et *légère*. Tiges assez vigoureuses, brunâtres, se couchant facilement sur terre. Feuillage un peu réticulé: fleurs lilas bleuâtre, nouant très rarement.



Pomme de terre Prince de Calles (De grosseur naturelle).

La Pomme de terre Prince de Galles est une excellente variété demi-hâtive, très productive et de bonne vente. Elle convient surtout pour la production des pommes de terre à consommer fraîches pendant les mois d'Août et de Septembre, parce que, comme ceux de la P. de terre Royale, ses tubercules poussent rapidement et ne peuvent guère se conserver tard dans la saison.

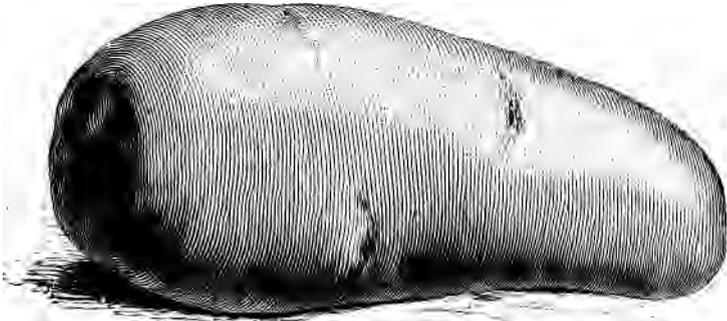
POMME DE TERRE QUARANTAINE DE LA HALLE.

SYN. : P. de terre quarantaine de Noisy, P. *Marjolin* tardive, P. Belle de Vincennes, P. Berthère, P. jaune longue d'Auvergne, P. germe violet ou Rose parisienne tardive.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Yorkshire hybrid potato.

Tubercules moyens, dépassant rarement 0^m08 à 0^m10 de long sur 0^m04 à 0^m05 de large, oblongs ou en amande; peau jaune, habituellement lisse; yeux à peine visibles; chair très jaune, d'excellente qualité; germe rose, im peu velu, lent à se développer.

Tiges demi-dressées, carrées, ailées, quelquefois ramifiées, atteignant 0^m,60 à 0^m80 de longueur; feuilles grandes, amples, composées de folioles nombreuses et de dimensions très variables : larges, planes et presque vernissées aux feuilles inférieures, plus étroites, réticulées et crispées à celles du bout des tiges; fleurs abondantes, grandes, rose violacé, nouant en assez forte proportion. — C'est une des variétés qui donnent le plus de graine.



Pomme de terre quarantaine de la Halle (De grosseur naturelle).

Elle compte parmi les plus estimées sur le marché de Paris, où elle a complètement remplacé l'ancienne P. *jaune longue de Hollande*. Elle est productive, d'excellente qualité, de très bonne garde, mais malheureusement très sujette à la maladie. — Plantée en Avril, elle peut se récolter dans le courant d'Août.

La P. *de terre jaune longue de Brie* est une sous-variété de la Quarantaine de la Halle, qui n'en diffère par aucun caractère essentiel : la couleur et la disposition des fleurs, et surtout l'aspect et l'époque de croissance des germes, sont complètement identiques. Les tubercules en sont ordinairement un peu plus longs, plus jaunes, et mûrissent un peu plus tard; mais cela tient surtout à ce qu'on la cultive dans des terres plus riches, plus profondes et plus froides que celles dans lesquelles se récolte ordinairement la Quarantaine de la Halle.

POMME DE TERRE PRINCESSE.

SYNONYME : Pomme de terre quenelle demi-Hâtive.

Tubercules très allongés, à peu près aussi épais que larges, ordinairement courbés et plus gros au sommet qu'à la base; peau d'un jaune vif, lisse; yeux plutôt saillants qu'enfoncés; chair très jaune; germe glabre, rouge cuivré.

Tiges demi-dressées, de 0^m50 à 0^m60, complètement vertes, grosses et carrées, ailées; feuilles longues, très garnies de folioles grandes et petites; feuillage abondant, d'un vert assez pâle, un peu blond; fleurs très grandes, lilas rougeâtre, en bouquets peu nombreux, nouant rarement.

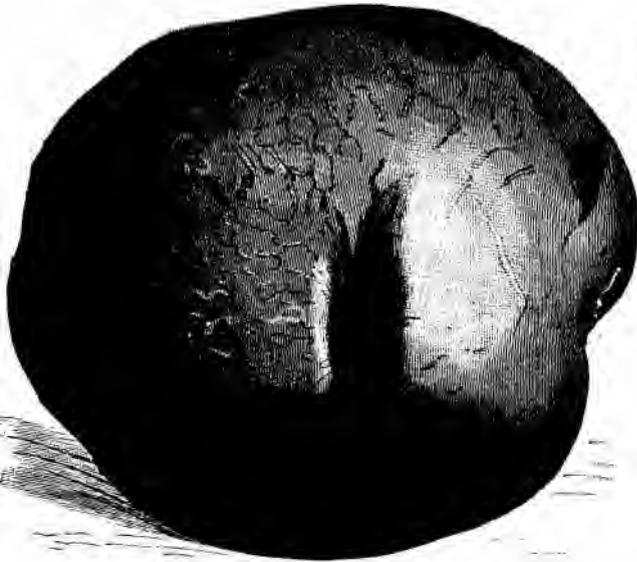
POMMES DE TERRE

La P. de terre Princesse convient particulièrement pour frire ou pour salades; la chair en est très ferme, compacte et d'excellente qualité. Elle est de précocité moyenne; plantée en Avril, elle peut se récolter à la fin d'Août.

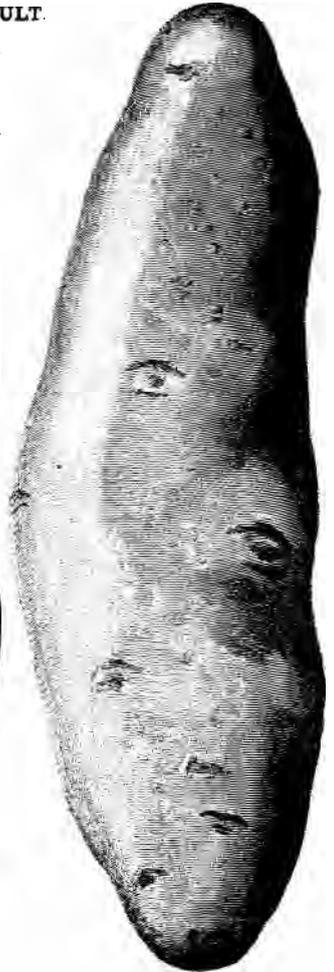
POMME DE TERRE JOSEPH RIGAULT.

Tubercules lisses, allongés, en amande ; peau et chair bien jaunes; yeux à peine marqués; germe rose cuivré. Tiges faibles et souples, s'étalant généralement sur le sol ; feuillage assez léger, d'un vert clair et vernissé; fleurs peu nombreuses, violet rougeâtre.

La P. de terre Joseph Rigault est demi-hâtive: elle est jolie, bien faite, a la chair suffisamment consistante et d'une saveur agréable : en somme tout ce qu'il faut pour être appréciée comme pomme de terre de table. — C'est surtout une race potagère, car elle ne se montre pas assez productive pour être avantageuse en grande culture.



P. de terre farineuse rouge (ne grosseur naturelle).



P. de 1. Princesse (Grosseur naturelle).

III. — Variétés rouges rondes.

POMME DE TERRE FARINEUSE ROUGE.

SYNONYMES : Pomme de terre Baile de farine, P. de l'Amérique, P. Washington, P. prussienne, P. La Comtoise.

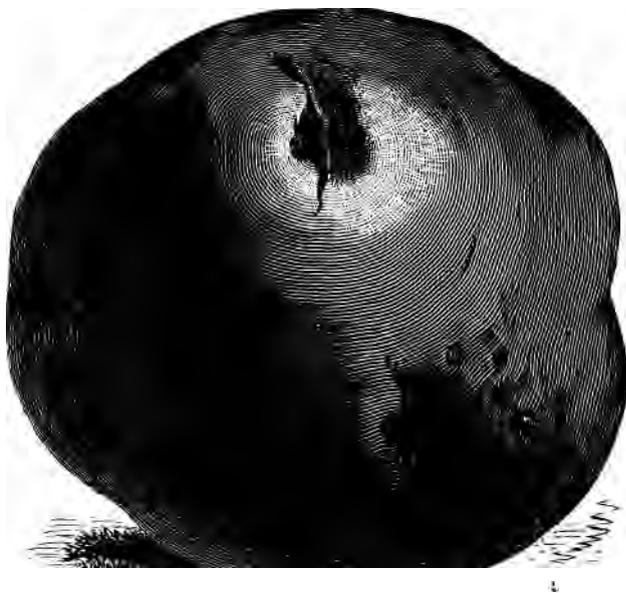
Noms ÉTR.: ANGL. Red skinned flour ball P., Garnet Chili P., **Brinkworth** challenger P.

Tubercules gros, profondément marqués par l'enfoncement des yeux, atteignant souvent et dépassant parfois 0m 10 de diamètre ; peau ordinairement rugueuse, d'un rouge un peu pâle ; chair blanche ; germe blanchâtre à pointe et base rouges.

Tiges dressées, carrées, ailées, rouge cuivré, s'élevant à environ 0m80 ou 1 mètre de hauteur, quelquefois ramifiées, portant des feuilles moyennes, composées presque uniquement de grandes folioles ovales-acuminées, presque toujours pliées en gouttière, d'un vert assez blond ; le pétiole principal est assez fortement teinté de brun, surtout vers l'extrémité; fleurs très abondantes, d'un rose légèrement lilacé, réunies en bouquets nombreux et se succédant pendant longtemps. Graines très rares.

La P. de terre farineuse rouge est une des bonnes variétés de grande culture; elle a pris une place importante parmi les races cultivées pour la féculerie et pour la consommation. La production en est assez constante, parce qu'elle souffre relativement peu de la maladie. L'époque de maturité n'en est pas trop tardive: aux environs de Paris, on peut en général l'arracher en Septembre.

Pour la consommation, on lui reproche d'avoir la chair trop blanche et manquant un peu de finesse.



Pomme de terre Merveille d'Amérique (le grossueur nat. est 1.

POMME DE TERRE MERVEILLE D'AMÉRIQUE.

SYNONYME: P. de terre rouge d'Amérique.

NOMS ÉTRANGERS: American wonder potato, Wood's scarlet prolific P.

Tubercules gros, arrondis, un peu irréguliers; yeux profondément enfoncés: peau assez lisse, d'un rouge intense, presque violacé ; chair blanche parfois zonée de rouge; germe rouge.

Tiges dressées, carrées, vigoureuses; feuilles amples, à folioles vert foncé; fleurs d'un rouge violacé, grandes, abondantes, en forts bouquets.

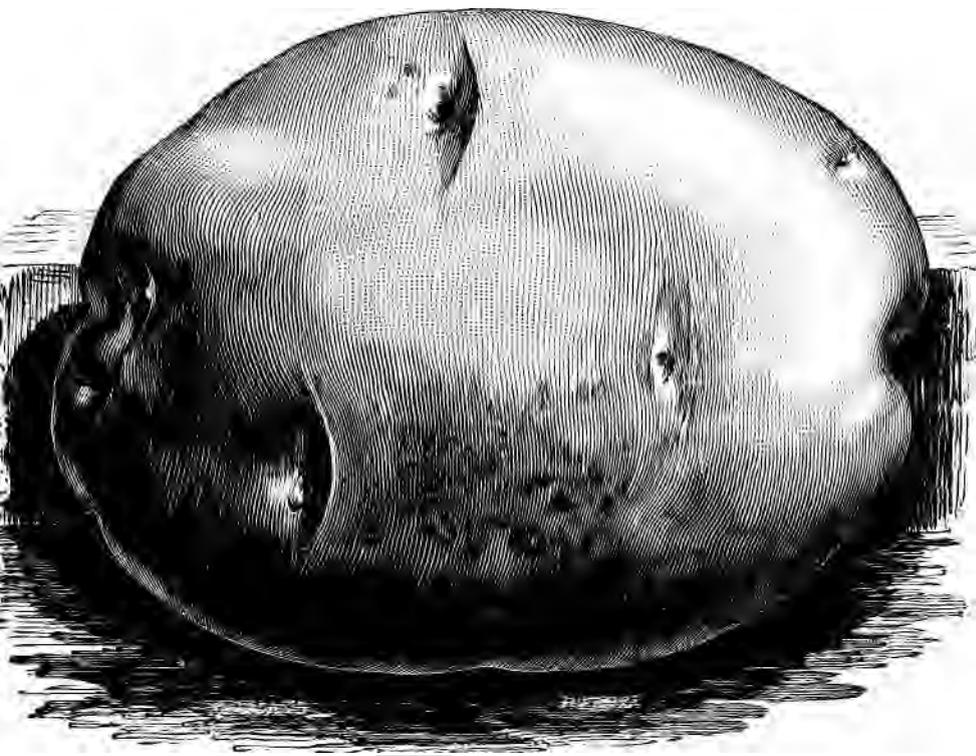
C'est une variété demi-tardive, bien productive, mais de qualité ordinaire et qu'on doit considérer surtout comme pomme de terre de grande culture.

IV. — Variétés roses ou rouges oblongues et longues.

POMME DE TERRE INSTITUT DE BEAUVAIS.

SYNONYME : P. de terre La Marseillaise.

Tubercules méplats, larges, en forme de cœur ou de pain de savon, d'un jaune légèrement saumoné, un peu teinté de rose au voisinage des yeux, qui sont peu enfoncés et à peine accompagnés d'un pli superficiel; chair très pâle, presque blanche; germe rose. Tiges très vigoureuses, carrées, épaisses, très dressées, garnies d'un feuillage ample, uni, d'un vert clair; fleurs blanches, nombreuses, en forts bouquets.



Pomme de terre Institut de Beauvais (ne grosseur naturelle).

La P. de terre Institut de Beauvais est demi-hâtive, très remarquablement productive et d'une qualité très convenable pour une variété plutôt de grande culture. Elle a été obtenue de graine et multipliée à l'Institut agricole de Beauvais (Oise).

L'extrême ressemblance qu'elle présente avec la pomme de terre américaine Idaho peut faire supposer, ou qu'elle provient de graines de cette dernière, ou que deux semis à peu près identiques ont été obtenus des deux côtés de l'Atlantique et baptisés de noms différents.

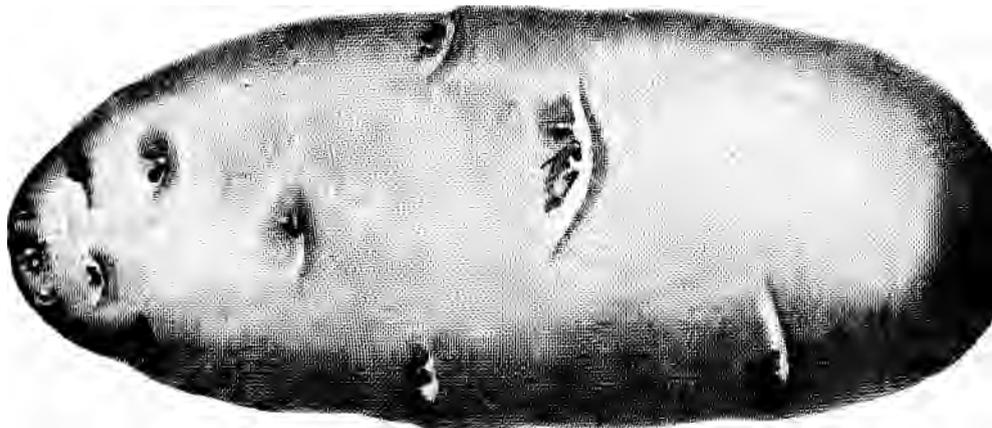
Dans le Vivarais, les agriculteurs donnent improprement le nom d'*Imperator* à la P. de terre Institut de Beauvais.

POMME DE TERRE ÉLÉPHANT BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White elephant potato, Vick's Perfection P.

Tubercules très gros et généralement très longs et aplatis, légèrement entaillés, d'un jaune pâle plus ou moins panaché de rose, surtout vers l'extrémité opposée au point d'attache ; chair blanche. 'figes très vigoureuses, élevées, garnies de feuilles larges, d'un beau vert ; fleurs blanches.

C'est une belle variété tardive, remarquable par la grosseur de ses tubercules ; elle convient surtout pour l'alimentation des animaux.



Pomme de terre Early rose, de grosseur naturelle.

POMME DE TERRE EARLY ROSE.

SYNONYMES : Pomme de terre rose hâtive, P. Primrose, P. parisienne Limousin', P. américaine (Provence).

NOM ÉTRANGER : ANGL. Early rose potato.

Tubercules oblongs, assez aplatis, souvent plus pointus au sommet qu'à la base ; yeux peu profonds, mais accompagnés (l'une ride assez prononcée ; peau lisse, d'un rose un peu saumoné ; chair blanche ; germe rose, remarquablement prompt à se développer.

Tiges moyennes, dressées, atteignant 0^m60 à 0^m75 de hauteur, assez grosses à la base et s'amincissant rapidement, parfois rameuses, légèrement teintées de rouge cuivré, surtout auprès des nœuds ; feuilles planes et lisses, presque uniquement composées de grandes folioles ovales-acuminées, unies, un peu luisantes et d'un vert clair ; fleurs blanches, grandes, en bouquets peu nombreux et tombant en général sans nouer.

Race très productive, précoce, pouvant s'arracher dans le courant d'août. Chair légère, de qualité extrêmement variable suivant les terrains. Les tubercules sont trop prompts à entrer en végétation pour se bien conserver.

POMME DE TERRE A FEUILLE PANACHÉE.

SYNONYME : Pomme de terre Arlequin.

Si nous rapprochons cette variété de l'Early rose ou Rose hâtive, c'est qu'elle en est extrêmement voisine, en effet. Elle ne s'en distingue même réellement que par la panachure jaune d'or de ses feuilles, qui permet de l'utiliser

pendant la belle saison comme plante ornementale. Ses tubercules sont de même forme et de même couleur que ceux de l'*Early rose*, mais moins nombreux et souvent moins gros.

POMME DE TERRE SAUCISSE.

SYNONYMES : Pomme de terre généreuse, P. Merveille d'Algérie, l'. Pertuis rouge (Algérie), P. rouge tardive, P. savonnette, P. Vitelotte belge.

NOM 1 TRANGER : ANGL. *Cottager's red potato*.

Tubercules aplatis, oblongs, de forme généralement bien régulière, longs de 008 à 0^m12 sur environ 0^m05 de largeur ; peau lisse, d'un rouge assez intense ; yeux légèrement marqués, non enfoncés ; chair jaune, très farineuse ; germe rose.



Pomme de terre Saucisse (De grosseur naturelle).

Tiges hautes, dressées, très vigoureuses, presque toujours rameuses, atteignant aisément un mètre de hauteur, carrées, légèrement ailées et très fortement teintées de rouge-brun ; feuilles grandes, composées de folioles très inégales, toutes ovales-arrondies, très réticulées, d'un vert foncé un peu grisâtre et terne ; fleurs violet pâle, en bouquets très nombreux et généralement entremêlés de feuilles. Graines très rares.

C'est une des meilleures variétés pour la consommation d'hiver et des plus employées à Paris à l'*arrière-saison* : elle est très tardive à germer. La chair en est un peu compacte et d'autant plus farineuse que la saison est plus avancée.

La P. de terre Saucisse résiste assez bien à la maladie proprement dite, mais souffre fréquemment de l'accident appelé la « *frisolée* », qui racornit le feuillage et les tiges au début de la végétation. C'est là son seul défaut.

POMME DE TERRE CARDINAL.

Tubercules moyens, oblongs ou un peu en amande, très rouges ; chair jaune pâle, parfois légèrement zonée de rose, ferme et farineuse ; germe rouge.

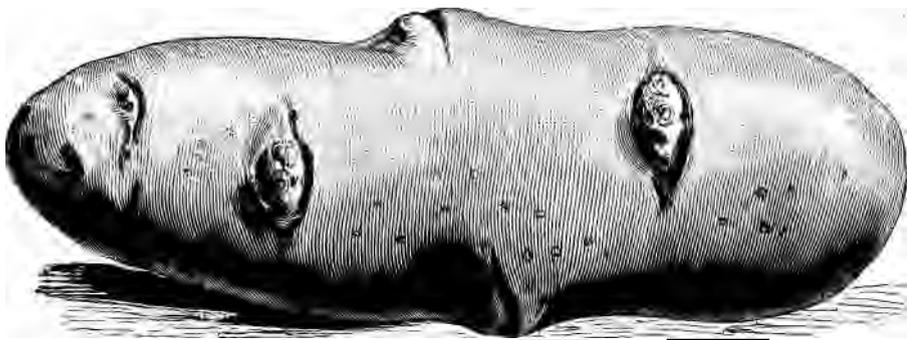
Tiges courtes, de 0^m30 environ ; minces, étalées, légèrement violacées, à

peine ailées; petit feuillage léger, vert blond, à folioles très inégales, oblongues, arrondies et très légèrement réticulées; fleurs blanches, tombant généralement avant de s'ouvrir.

La P. de terre Cardinal est une variété à grand rendement et cependant d'excellente qualité; les tubercules sont très réguliers et se conservent bien. La plante est saine, vigoureuse, d'une précocité moyenne.



Pomme de terre Cardinal (De gross. sur naturel.).



Pomme (la terre) Pousse debout (De grosseur naturelle).

POMME DE TERRE POUSSE **DEBOUT**.

SYNONYMES : Pomme de terre cornichon rose, P. rouge de Hollande, P. Saint-André de Suède.

Tubercules presque cylindriques, amincis aux extrémités, de 0^m08 à 0^m12 de long sur 0^m03 à 0^m04 de diamètre; peau rouge pâle, assez lisse; yeux peu marqués, plutôt saillants qu'enfoncés; chair jaune; germe rose.

Tiges vigoureuses, dressées, ramifiées, en général courtes et ne dépassant guère 0^m50 à 0^m60. teintées de rouge cuivré ainsi que les pétioles des feuilles qui sont larges, amples, d'un vert foncé, composées de folioles larges, arrondies et acuminées; fleurs blanches, grandes, en bouquets assez nombreux et compacts. Ne grène pas habituellement.

C'est une variété productive et se gardant bien, à chair plus compacte et moins farineuse que celle de la P. de terre rouge longue de Hollande. — Elle mûri au mois de Septembre.

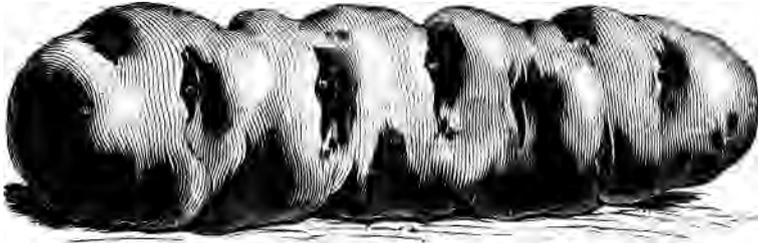
POMME DE TERRE VITELLOTTE.

NOM ÉTRANGER : ALL. Rote Tannenzapfen Kartoffel.

Tubercules presque cylindriques, un peu plus renflés vers le sommet qu'à la base; yeux nombreux et situés chacun au fond d'une ride profonde; peau rouge, assez lisse; chair blanche, quelquefois légèrement zonée de rouge, surtout à l'extrémité opposée au point d'attache; germe rouge.

Tiges dressées, très raides, vigoureuses, carrées et ailées, teintées de brun, souvent ramifiées, ne s'élevant guère au-dessus de 0^m30 à 0^m60, très trapues et très garnies de feuilles courtes, d'un vert un peu grisâtre; folioles ovales-arrondies, assez acuminées, surtout vers le haut des tiges, très réticulées, souvent pliées en deux; fleurs blanches grenant très rarement.

Cette variété est moins appréciée actuellement qu'elle ne l'était autrefois elle a pourtant l'avantage de se garder très bien, la qualité en est excellente, et elle est assez productive. Il est vrai qu'elle a l'inconvénient d'être difficile à peler et de donner beaucoup de perte dans cette opération : car, pour enlever la peau qui garnit l'intérieur des yeux, très profonds dans cette variété, il faut en même temps en détacher une assez grande épaisseur de chair.



Pomme de terre Vitelotte (ne naturelle)

V. — Variétés violettes.**POMME DE TERRE GÉANTE BLEUE.**

Tubercules très gros, oblongs, violet foncé, souvent rocheux; chair très blanche; germe violet.

Tiges fortes et très longues, généralement étalées, violacées. Feuillage léger, d'un vert mat; folioles petites, ovales-pointues, velues, plus ou moins fortement réticulées; fleurs violettes striées de blanc, tombant sans nouer.

Essentiellement de grande culture, c'est une des rares pommes de terre dont les tubercules soient à peu près complètement impropres à la consommation. On la cultive beaucoup pour les emplois industriels, à cause de sa grande richesse en fécule; sa production, malheureusement très variable d'une année à l'autre, lui fait souvent préférer les variétés du genre *Imperator*.

POMME DE TERRE QUARANTAINE VIOLETTE.

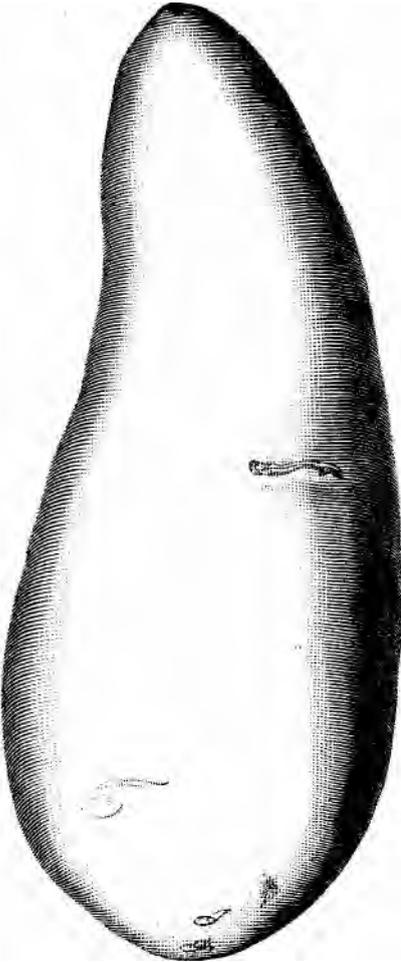
SYNONYMES : Pomme de terre rognon violet, P. Van Acker.

Tubercules aplatis, lisses et presque sans yeux, en forme de rognon ou d'amande, atteignant le plus souvent 0^m12 à 0^m15 de longueur sur 0^m05 ou 0^m06 au bout le plus large; peau extrêmement fine et mince, lisse, de couleur violette; chair jaune; germe violet.

Tiges brunâtres, ordinairement tombantes, de 0^m 60 à 0^m 75 de longueur; feuilles moyennes ou petites, à folioles arrondies, grisâtres, très réticulées; fleurs blanches, se montrant assez rarement et ne donnant pas de graines.

La P. de terre quarantaine violette est une variété essentiellement potagère et de précocité moyenne. Elle n'est pas extrêmement productive, mais de bonne

qualité; elle a surtout l'avantage de se conserver très bien, à cause du développement tardif et toujours modéré de ses germes. C'est une des meilleures pour consommer au printemps. Elle devient de plus en plus farineuse et gagne en qualité à mesure que la saison s'avance.



P. de t. quarantaine violette (Grosseur nat.).



P. (le terre négresse) De grosseur naturelle.

POMME DE TERRE NÈGRESSE.

SYNONYMES : Pomme de terre Vitelotte noire, P. de Madagascar.

NOM ÉTRANGER : ANGL. *Cetewayo* potato.

Tubercules longs, cylindriques, mesurant de 0^m 05 à 0^m 10 de longueur sur 0^m 02 ou 0^m 03 de diamètre; très fortement entaillés comme ceux de la Vitelotte, mais d'une couleur presque noire qui s'étend à toute l'épaisseur de la chair. Tiges assez faibles, violacées; feuillage frisé et réticulé; fleurs blanches.

Cette pomme de terre est plus curieuse qu'utile. Son principal mérite consiste dans la coloration particulière de sa chair, qui est de qualité assez médiocre.

VI. — Variétés panachées.

POMME DE TERRE LA CZARINE.

Tubercules gros, plutôt ronds qu'oblongs, entaillés, caractérisés par une panachure rouge autour des yeux, dont l'intensité est très variable suivant les années et se réduit quelquefois à de petites taches rosées; chair jaune très pâle ; germe rose. — Tiges couchées, fortes ; feuillage abondant, à grandes folioles; fleurs violettes, à pointes blanches, réunies en gros bouquets.



Perme de terre La Czarine (De grosseur naturelle).

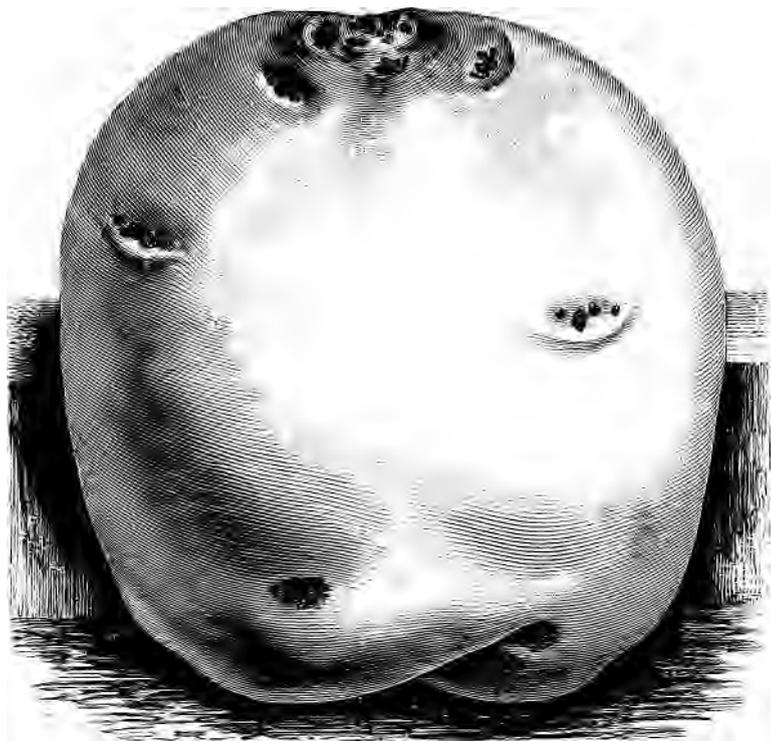
Cette variété est très répandue dans les grandes cultures, tant pour la nourriture du bétail que pour la fabrication de la fécula ou de l'alcool. Au triple point de vue du rendement, de la richesse en fécula et de la bonne conservation, elle se classe parmi les meilleures variétés industrielles. Elle est, toutefois, de qualité suffisante pour la grosse consommation.

POMME DE TERRE LA BRETONNE.

Tubercules gros, ronds, jaunes ou rosés, plus ou moins panachés de rouge autour des yeux; chair blanche ou un peu jaunâtre; germe rouge.

Tiges grosses, vigoureuses, fortement anguleuses, étalées, mais très rameuses, légèrement violacées; feuillage léger, d'un vert mat; folioles petites, aiguës, velues, très réticulées; fleurs blanches, grandes, abondantes, mais caduques.

Cette variété est remarquable par l'abondance de son produit; ce n'est point cependant une pomme de terre fourragère, et la qualité de sa chair farineuse la place au premier rang des pommes de terre de table.



P. de terre La Bretonne (Grosneur naturelle).

POMME DE TERRE FLEUR DE PÊCHER.

NOMÉTR.: AM. Peach blow potato.

Tubercules arrondis, lisses, jaune cuivré, parfois rose très clair et panachés de rose ou de rouge; yeux rouges; chair bien blanche. —'figes dressées, fortes; feuillage abondant, pointu, cloqué; fleurs lilacées, souvent caduques.

Belle variété américaine de précocité moyenne, convenant surtout à l'industrie ou pour la nourriture des animaux (Voy. aussi *Peach blow P.*, page 617).

POMME DE TERRE BLANCHARD.

NOM ÉTRANGER: ANGL. Peake's first early potato.

Tubercules ronds et parfois déprimés, jaunes, largement panachés de violet, surtout vers le sommet du tubercule et autour des yeux; peau lisse; chair jaune; germe violet.

Tiges fortes, habituellement couchées, presque toujours ramifiées, atteignant 0m80 à 1 mètre, teintées de brun, surtout vers la base; feuilles moyennes, à folioles ovales-acuminées, assez réticulées, d'un vert franc; fleurs très abondantes, grandes, lilas bleuâtre, nouant dans une forte proportion.

La P. de terre Blanchard est peut-être, de toutes les variétés usuelles, celle qui grène le plus abondamment. C'est une bonne variété précoce, productive et se gardant bien; la chair en est farineuse et bien jaune. La récolte peut s'en faire vers la fin de Juillet.

Les tubercules ne sont jamais très gros, mais ils sont très nombreux et assez égaux entre eux.



Pomme de terre Blanchard (De grosseur naturelle).

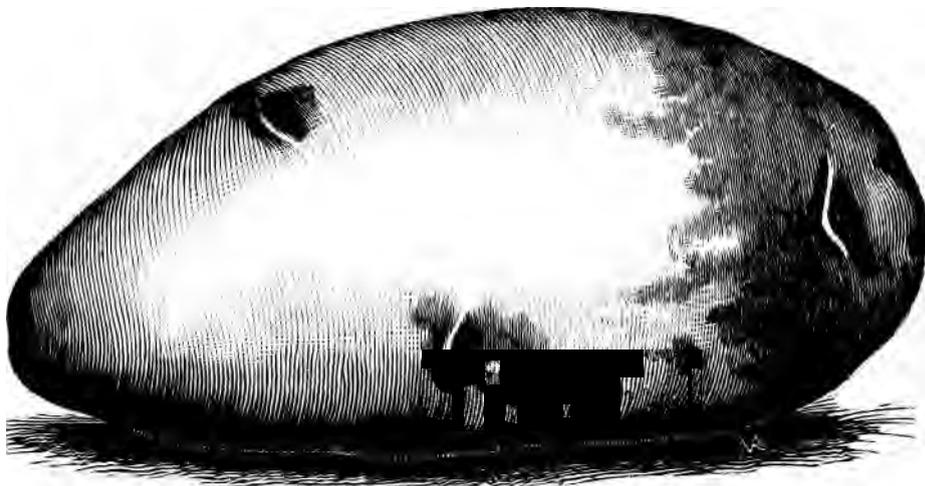
POMME DE TERRE INCOMPARABLE.

SYNONYME : P. de terre écharpée.

Tubercules ovales ou en amande, lisses, à yeux peu entaillés ; peau jaune, généralement panachée de rouge violacé; chair jaune; germe violet.

Tiges assez grosses et fortement anguleuses, tout à fait couchées, parfois légèrement striées de violet; feuillage petit et crépu; folioles ovales-pointues, velues, fortement repliées; fleurs gris de lin, souvent fertiles.

Jolie variété surtout remarquable par la panachure de ses tubercules et leur forme régulière; c'est exclusivement une variété de table, demi-hâtive mais peu productive.



Pomme de terre incomparable (De grosseur naturelle).

On remplirait presque un volume entier avec la simple énumération de toutes les variétés de pommes de terre qui ont été obtenues et préconisées depuis le commencement de ce siècle ; pour ne pas rendre trop volumineux cet ouvrage, nous nous bornerons à citer ici, en outre des variétés très distinctes et très répandues qui ont été décrites ci-dessus, quelques-unes des plus connues ou des plus recommandables parmi les races françaises et les races étrangères :

I. - VARIÉTÉS FRANÇAISES

Achille Lémon. — Tubercule mince et allongé, ordinairement arqué et beaucoup plus mince à une extrémité qu'à l'autre ; peau très lisse, jaune d'or, marquée de larges taches violet foncé, surtout à l'extrémité et au voisinage des yeux, qui sont très peu enfoncés ; chair jaune foncé, assez ferme et très fine. Maturité demi-hâtive ; production modérée.

Alexandrine Poussard. — Tubercules longs et en forme d'amande, jaunes, panachés de violet. Feuillage très distinct, très menu ; tiges noires.

Artichaut jaune. — Tubercule long, mince, presque cylindrique, très entaillé, ressemblant à celui de la P. de terre Vitelotte ; seulement, il est jaune au lieu d'être rouge. Variété farineuse, *demi-tardive*, presque abandonnée aujourd'hui.

Aspasie. — Variété vigoureuse, de maturité tardive. Tubercules réguliers, oblongs, gros, larges et aplatis ; peau rose cuivré ; chair blanche, très riche en fécule.

Belle Augustine (syn. : *Augustine d'Etampes*). — Tubercule jaune pâle, oblong, aplati, généralement un peu en rognon ; peau lisse ; yeux peu marqués ; chair jaune ; germe violet. — Plante assez naine, hâtive, productive, pouvant se récolter huit à dix jours avant la P. de terre quarantaine de la Halle ; elle est passablement cultivée aux environs de Paris pour la production des pommes de terre fraîches.

Belle de Vincennes. — Tubercules oblongs, aplatis, lisses, presque sans yeux. remarquablement beaux et bien faits et rappelant l'aspect de la P. de terre Flocon de neige ; chair jaune ; germes violacés. Tiges fortes, teintées de brun, ordinairement contournées ; feuillage ample, abondant, d'un vert, foncé ; fleurs violettes, en bouquets assez serrés. Cette variété grène abondamment.

Malgré son nom, qui semblerait indiquer une origine française, cette pomme de terre nous semble être identique à la variété anglaise *Woodstock kidney*, dont nous parlons à la page 615.

Blanche plate de Belgique. — Gros tubercules jaunes, plats, lisses, à yeux rares et profonds ; chair blanche ; fleurs blanches. C'est une variété régulière et productive qui nous paraît très voisine de la P. de terre Institut de Beauvais.

lionne Wilhelmine. — Tubercule arrondi, jaune vif, lisse ; yeux peu marqués ; diamètre dépassant rarement 0^m04 à 0^m05 ; chair très jaune ; germe d'un violet intense.

Cette vieille variété, à peu près abandonnée aujourd'hui, a été très cultivée dans tout le courant du siècle dernier, comme le prouvent ses nombreux synonymes : *A lige couchée*, *Ronde de Caracas*, *Ronde d'Alger*, *De neuf semaines*, *Louis d'or*.

Caillaud. — Tubercules ronds, moyens ou gros, d'un jaune un peu saumoné ; germe rose ; peau ordinairement rugueuse. Plante forte, productive, demi-tardive ; fleurs blanches. C'est une bonne variété de grande culture, ressemblant, sauf la fleur, à la P. de terre *Jeancé*, mais moins productive qu'elle.

Chandernagor. — Variété productive, demi-tardive. Tubercules légèrement allongés, aussi épais que larges, un peu entaillés, violet noirâtre ; chair fortement teintée de violet, mais très fine et excellente ; germe violet.

Chardon (SYN. : *De Saxe, Épinard, Américaine blanche*). — Variété assez voisine de la *Jeancé*. Tubercule très gros, arrondi et souvent allongé; yeux très enfoncés; peau lisse, d'un jaune pâle; chair jaune pâle; germe rose.

Cinquantenaire. — Tubercules jaunes, ronds, à yeux très entaillés; chair blanche; feuillage grand, se fanant tardivement; fleurs blanches.

Clermontoise. — Tubercules ronds, jaunes, lisses; yeux très creux; chair jaune. Fleurs blanches. C'est une variété tardive se rapprochant, en somme, de la P. de terre *Chave*.

Comice d'Amiens (FLAM. *Sand aardappel*). — Très jolie petite race hâtive, à tubercules ronds, petits ou moyens, jaune panaché de rose; germe rose; fleurs blanches. Très précoce, mais peu productive; peut convenir à la culture forcée.

Des Corvillières. — Tubercules jaunes, ronds, très lisses, petits et très nombreux, à chair jaune et germe violet. Plante touffue, à tiges nombreuses; feuillage léger. Variété très distincte, mais sans grand mérite horticole.

Descroizilles. — Tubercules arrondis ou légèrement oblongs, de forme un peu irrégulière; yeux assez enfoncés; peau rose ou rouge très pâle, légèrement rugueuse; chair jaune. C'est une variété tardive, assez peu productive, mais de bonne qualité; fleurs blanches.



P. de terre Chardon (très de moitié).



P. de terre Edouard Lefort (116d. de moitié).

Édouard Lefort. — Variété hâtive et se prêtant bien à la grande culture. Tubercules gros, arrondis, à yeux bien marqués; peau jaune un peu rugueuse; chair jaune, ferme et farineuse; germe blanc légèrement teinté de violet à la base.

Cette variété a été obtenue par M. Édouard Lefort, d'une greffe d'*Imperator* sur *Marjolin*; elle a le défaut d'être sujette à la maladie.

Excellente naine. — Très jolie et très bonne variété, se rapprochant passablement des formes les plus précoces de la P. de terre *Royale*. Les tiges sont à peine plus longues que celles de la *Marjolin*, que celle-ci peut du reste suppléer pour la culture sous châssis. Elle est au moins aussi productive et tout aussi hâtive.

Grosse jaune deuxième hâtive (SYN. : *Docteur Bretonneau*). — Cette pomme de terre est assez répandue dans la grande culture des environs de Paris. Ce n'est, à proprement parler, qu'une sous-variété de la P. de terre *Chave*, à tubercules un peu plus gros et mûrissant huit à dix jours plus tard.

Hâtive de Bourbon-Lancy (SYN. : *Bleue hâtive*). — Tubercules moyens, parfaitement ronds ou très légèrement déprimés, panachés de jaune et de violet foncé plutôt par bandes que par marbrures arrondies. Plante de vigueur moyenne, de maturité précoce, à fleurs lilas, avortant le plus souvent.

(S) Par « de moitié », nous voulons dire que toutes les figures portant cette indication n'ont que la moitié en hauteur et en largeur des dimensions réelles des tubercules.

Jaune longue de holland (SYN. : *Parmentière, Cornichon tardif*). — Autrefois la plus répandue et la plus estimée des pommes de terre de table. Depuis l'invasion de la maladie, elle a été remplacée à peu près complètement par la P. de terre quarantaine de la Hallé ou de Noisy et ses sous-variétés.

Ses caractères étaient les suivants : Tubercules allongés, presque toujours fortement courbés, beaucoup plus renflés à une extrémité qu'à l'autre; peau jaune grisâtre, un peu rugueuse; chair jaune, très farineuse et très fine; germe rose. Tiges assez courtes, tortillées; feuillage crispé, réticulé; fleurs lilas rougeâtre.

Cette variété est assez tardive; elle n'a jamais été productive.

Jeancé (SYN. : *Jeuzy, Vosgienne*). — Tubercules arrondis, un peu irréguliers par suite de la grande profondeur des yeux; peau jaune un peu grisâtre, lisse ou rugueuse suivant les terrains; chair jaune; germe rose. Variété tardive, très productive, très farineuse et de bonne conservation.

De Malte. — Tubercules très gros, ronds; yeux profondément enfoncés, assez semblables d'apparence à ceux de la P. de terre *Jeancé*; garnies roses. Tiges ordinairement traînantes, vertes, longues de 0^m 80 à 1 mètre; feuillage d'un vert franc, frisé et réticulé. Les fleurs avortent constamment.

Morceau (SYN. : *Con fédérée, Islandaise, Genest*). — Variété surtout remarquable par la grande dimension de ses tubercules qui sont aplatis, oblongs, atteignant facilement 0^m 13 à 0^m 18 de long sur 0^m 08 de large; peau jaune pâle un peu rugueuse; chair jaune; germe violet.

La Meilleure de Bellevue. Excellente et vigoureuse variété obtenue par M. Paul Geney, président de la Société d'Agriculture de Lunéville. C'est une race tardive, très productive, farineuse et de bonne garde; tubercules rouges, ronds ou légèrement oblongs et aplatis; chair jaune; germe rouge.

M. Eiffel. — Variété hâtive et très productive, obtenue par M. Joseph Rigault. Tubercule assez analogue comme forme à celui de la P. de terre Saucisse, mais un peu plus long et d'une belle couleur jaune pâle; chair blanche; germe rose. Tiges relativement courtes; feuilles grandes, lisses et aillées.

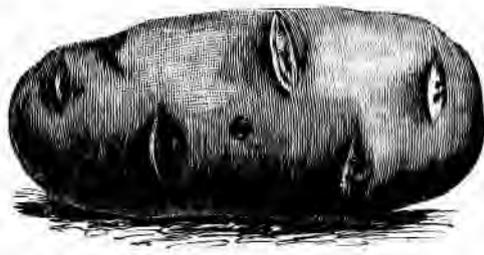
Naine — Tubercules petits ou moyens, ronds; yeux peu marqués; peau jaune, assez lisse; germe violet; chair jaune. Tiges courtes, faibles, ne dépassant guère 0^m 40 à 0^m 50 de longueur; fleurs lilas. Variété hâtive, mais d'un très faible rendement.

Noisette — Pomme de terre miniature, fort bien nommée, car le volume des tubercules est presque celui d'une noisette et dépasse très rarement celui d'une belle amande. Ils sont ovoïdes, un peu aplatis, jaune grisâtre, à peau légèrement rugueuse; les yeux sont à peine visibles; germe violet. Tiges très petites, faibles; feuillage grisâtre; fleurs blanches.

Cette variété a été recommandée particulièrement à cause de la grande finesse et de la qualité de sa chair; mais elle produit si peu, qu'elle mérite à peine d'être cultivée.



P. de terre *Jeancé* (Réd. de moitié).



P. de terre *M. Eiffel* (11 d. de moitié).

Oblongue de Malabry. — Très productive. Tub. ovales, jaune pâle, non entaillés, à germes blancs, faiblement teintés de violet ; chair blanche. Précocité moyenne.

Pasteur. — Tubercules oblongs, très lisses, allongés ; peau unie, peu rugueuse ; chair jaune, fine et farineuse ; germe violet. Variété de demi-saison.

Patraque blanche. — Variété extrêmement productive, à tubercules blanc grisâtre, légèrement rosés, oblongs, un peu carrés aux deux extrémités et passablement entaillés ; chair blanche ; germe rose. Tiges très longues et très vigoureuses ; feuillage grisâtre ; fleurs roses, abondantes. — Cette variété produit un nombre considérable de tubercules de grosseur moyenne ; elle est assez tardive et se cultive plutôt pour la nourriture du bétail que pour la consommation.

Précoce de Vinlercy. — C'est une variété de la P. de terre *Marjolin* ; les tubercules longs, pointus, réguliers, ont la chair bien jaune. Cette pomme de terre bien hâtive n'a contre elle que d'être un peu délicate.

Quarantaine à tête s'ose. — Tubercules oblongs ou en forme d'amande, à peau lisse, jaune, panachée de rouge auprès des yeux et surtout à l'extrémité ; chair jaune. Tiges courtes, dressées ; feuillage grisâtre. Maturité demi-hâtive ; production assez considérable. Dans les terres légères, les tubercules de cette pomme de terre sont extrêmement jolis et d'une apparence tout à fait distincte.

Reine blanche. - Belle variété assez tardive, à tubercules moyens ou gros, très ronds, blancs, avec une tache rouge autour de chacun des yeux, qui sont assez profondément enfoncés ; germe rose. Tiges dressées, vigoureuses, portant un feuillage abondant, de couleur foncée ; fleurs violet rougeâtre en larges bouquets. Les tubercules de cette variété sont très beaux, mais de qualité médiocre.

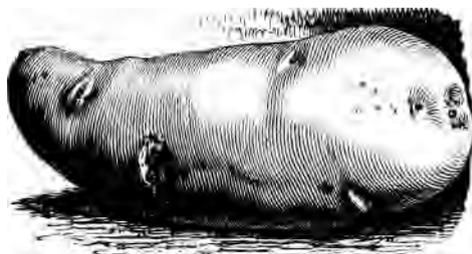
Reine de Mai. — Tubercules oblongs ou en amande, aplatis, très lisses et presque blancs ; germe rose. Tiges assez grêles, peu garnies de feuillage ; fleurs blanches. Cette variété est précoce, et très jolie quand elle réussit bien ; mais elle est extrêmement délicate, et les tubercules en sont très souvent tachés.

Rickmaker (SYN. : *Boursier*). — Variété très productive, demi-tardive, à tubercules un peu allongés, fortement entaillés, jaune pâle, à germe rose. Tiges longues, trainantes. Bonne variété de féculerie ; très voisine de la P. de terre *Royale*, mais moins précoce.

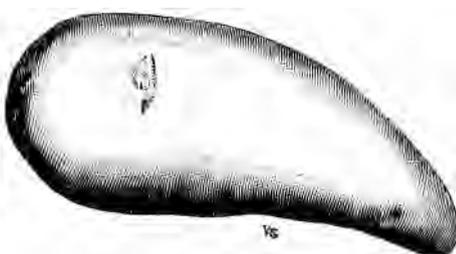
Rognon rose. — Tubercules aplatis, généralement en forme d'amande ou de rognon, très lisses ; peau d'un rose pâle, jaunâtre ou saumoné ; yeux peu marqués ; chair jaune ; germe rose. Variété productive, de moyenne saison et de bonne garde.

Rohan. — Très voisine de la P. de terre *Patraque blanche*, celle-ci ne s'en distingue que par la couleur plus rougeâtre de ses tubercules. Elle est productive et convient bien pour la grande culture.

Rosée de Conflans (SYN. : *Rosace de Villiers-le-Bel*, *Cueilleuse*, *Saucisse blonde*). Tubercules longs, presque cylindriques, très peu entaillés, ordinairement roses vers l'extrémité et jaune saumoné à la base ; germe rose. Tiges assez courtes, raides, portant un feuillage foncé et abondant ; fleurs blanches. Cette variété est demi-tardive et assez productive ; la chair en est jaune, ferme, et s'écrase difficilement.



P. de terre Pasteur (Réd. de moitié).



P. de terre rognon rose (Réd. de moitié).

Rosette. — Jolie variété obtenue d'un semis de l'Early rose. Tubercules méplats, arrondis, bien rouges et bien lisses. Chair blanche, légère. Variété demi-hâtive.

Rouge longue de Hollande (SYN. : *Cornichon rouge*, *Cornette rose*). — Tubercules aplatis, en forme de rognon ou d'amande, ordinairement très allongés, amincis et souvent recourbés en crochet à la partie opposée au point d'attache; peau lisse, d'un rouge assez foncé, un peu violacé; chair jaune; germe rose.

Cette variété, longtemps recherchée à la halle de Paris, est maintenant remplacée par la P. de terre Pousse debout.

Rouge ronde de Strasbourg (SYN. : *Wéry*). — Tubercules moyens, it peau ordinairement un peu rugueuse, d'un rouge assez foncé; germe rouge; chair jaune. Tiges très raides, fortes, brunes; feuillage vert foncé; fleurs lilas rougeâtre. C'est une bonne variété commune, productive, de moyenne saison.

Saint-Germain. — Belle pomme de terre rouge, à tubercules ronds et plats; chair jaune. Fleurs petites et rosées.

Sainte-Hélène. — Beaux tubercules jaunes, très lisses, oblongs, aplatis, légèrement courbés en rognon; yeux très peu marqués; chair jaune. Tiges assez courtes, souples; feuillage ample, vert foncé; fleurs violettes, peu nombreuses, mais très grandes. Maturité demi-hâtive. Belle variété potagère.

Saucisse blanche. — Variété ressemblant assez à lit P. de terri Saucisse rouge, mais caractérisée par ses tubercules presque entièrement blancs ou jaune pâle, à l'exception de quelques taches rouges situées à la base et autour du point d'attache; chair jaune; yeux peu marqués; germes roses.

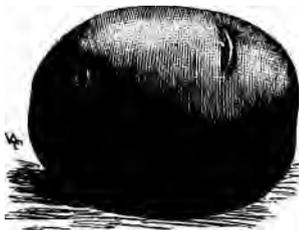
Seguin (SYN.: *De Lesquin*, *Sainte-Hélène tardive*, *Sonnet*; ANGL. *Kerr's Merit P.*). Variété très productive, tardive; tubercules arrondis, moyens, d'un jaune un peu grisâtre; peau habituellement rugueuse, yeux peu profonds; chair jaune, très farineuse; germe violet.

Tanguy. — Race assez répandue en Bretagne. Elle se rapproche beaucoup de la P. de terre Segonzac ou *Saint-Jean*; mais les tubercules en sont d'un jaune un peu plus pâle, plus arrondis, les tiges plus grosses et le feuillage d'un vert plus pâle. Cultivée dans les terres sablonneuses ou granitiques des côtes de Bretagne, la P. de terre Tanguy devient très belle et très farineuse. Il s'en exporte des quantités considérables en Angleterre.

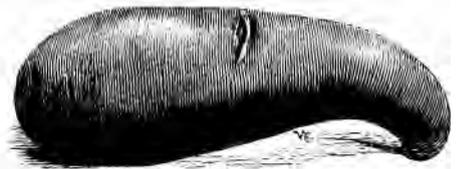
Tardive d'Irlande. — Tubercules arrondis ou oblongs, assez entaillés, jaune panaché de rouge; chair blanche; germe rose. Tiges peu développées; feuillage assez léger, grisâtre; fleurs lilas, petites. Variété tardive et peu fertile; son principal avantage est (le se conserver longtemps sans germer.

Truffe d'Août (SYNON. : *Hâtive de Pontarlier*, *Printanière*, *Rouge de Bavière*). (ANGL. *White pink*). — Tubercules moyens, rouge vif, arrondis; yeux modérément enfoncés; germe rouge; chair jaune. Tiges dressées, assez raides; feuillage vert foncé, grisâtre; fleurs blanches. Variété de moyenne saison, assez productive, très anciennement connue et appréciée.

Violette. — Très ancienne et productive variété, que l'on cultive depuis le commencement du XIX^e siècle et qui se rencontre encore quelquefois à la halle de



P. de terre Rosette (Red. de moitié).



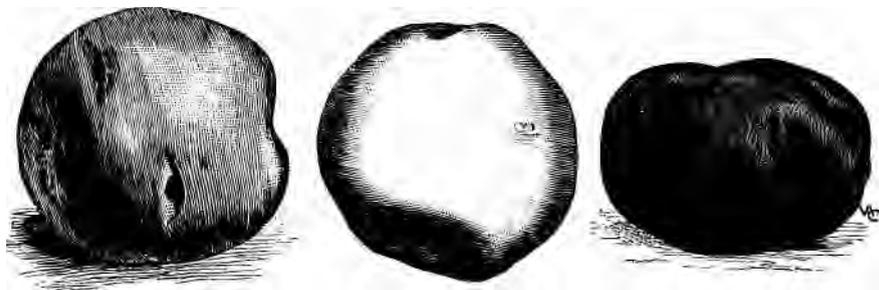
P. de terre rouge longue de Hollande (Red. de moitié).

Paris. Tubercules arrondis, souvent carrés à la base et au sommet, assez profondément entaillés par l'enfoncement des yeux ; peau d'un violet intense ; chair jaune ; germe violet.

Xavier (SYN. : *Patte blanche*). — Tubercules oblongs, presque cylindriques, rose pâle, un peu entaillés ; chair blanc jaunâtre ; germe rose. Tiges assez longues ; feuillage grisâtre ; fleurs blanches. Cette variété est recommandable par sa bonne qualité, mais elle est très sujette à la maladie.

Yam ou *Igname*. — Comme la P. de terre Xavier, celle-ci est très éprouvée par la maladie, et il est difficile actuellement de la rencontrer bien saine et vigoureuse. Les tubercules en sont oblongs, assez gros, presque cylindriques, un peu entaillés, la peau rouge pâle est lisse ; germe rouge.

De Zélande. — Belle et bonne variété demi-tardive et de très bonne garde : tubercules ronds, moyens. de 0^m00 à 0^m07 de diamètre, peau d'un rouge vif légèrement rugueuse ; yeux peu marqués ; chair jaune ; germe rouge.



Pomme de terre Seguin.
Réd. de moitié.

P. de terre de Zélande.
Réd. de moitié.

Pounce de terre violette.
Réd. de moitié.

1 f. — VARIÉTÉS ANGLAISES :

Alice Fern. — Tubercules oblongs, en rognon, de forme très régulière ; peau jaune, lisse ; chair jaune pâle ; germe violet. Tiges très peu développées, minces, souples ; feuillage menu et léger ; fleurs violettes. Jolie variété assez hâtive, peu productive.

Bovina. — Très gros tubercules, longs, larges, aplatis, assez fortement entaillés, jaune panaché de rouge, surtout vers l'extrémité et au voisinage des yeux ; chair blanc jaunâtre. Tiges vigoureuses ; feuillage ample. C'est une variété très tardive, dont les tubercules, peu nombreux, pèsent quelquefois plus d'un kilogramme ; la chair en est aqueuse et de qualité médiocre. — Cette variété n'a guère qu'un mérite de curiosité.

Britannia. — Tubercule jaune, long ; chair jaune ; germe blanc. Variété extrêmement voisine de la P. de terre Royale.

Coldstream (*Hogg's Coldstream*). — Tubercules ronds, petits ou moyens, jaunes de peau et de chair ; germe violet, ainsi que les fleurs. Tiges petites et souples ; feuillage arrondi, d'un vert grisâtre. Très bonne variété rustique et hâtive, très farineuse, mais modérément productive.

Dalmahoy. — Tubercule rond, petit ou moyen, bien jaune ; yeux assez marqués, mais peu enfoncés ; germe violet. Tiges dressées, courtes, ne dépassant guère 0m 60 ; feuillage grisâtre, assez chiffonné, à folioles larges, pointues. Les fleurs tombent sans s'ouvrir.

Dawe's Matchless (*Excelsior kidney*, *Webb's Imperial*, *Early Bryanstone kidney*, *Manning's kidney*, *England's Fair beauty*, *Chagford kidney*, *Wormley kidney*, *Champion kidney*). — Très belle pomme de terre de moyenne saison, productive et donnant des tubercules d'une beauté remarquable, oblongs, quelquefois aplatis,

quelquefois courbés en rognon, extrêmement lisses, presque blancs et mesurant souvent jusqu'à 0^m 12 ou 0^m 15 de longueur sur 0^m 05 à 0^m 06 de large; yeux à peine marqués; chair blanche; germe violet. Les tiges sont assez vigoureuses, dressées; le feuillage arrondi, réticulé, d'un vert presque noir; fleurs blanches.

Cette variété est peu répandue en France; nous l'avons quelque temps cultivée sous le nom de *P. de terre confédérée*, mais à tort, car la véritable Confédérée, synonyme de la P. de terre Marceau (*Voy.* page 608), a les fleurs violettes et les tubercules plus larges et plus jaunes.

The Dean. — Tubercules tout à fait ronds ou faiblement déprimés, à peau violet foncé presque toujours rugueuse et craquelée; chair jaune; germe violet. Variété demi-tardive, assez productive, remarquable surtout par la régularité et la couleur très foncée de ses tubercules.

Early Emperor Napoleon. — Tubercules rouges, presque complètement sphériques ou légèrement déprimés, tout à fait sans yeux, à peau un peu rugueuse et exceptionnellement marbrée de jaune; germe rouge; chair blanc jaunâtre. Tiges minces, le plus souvent traînantes, portant un feuillage extrêmement grêle, tout à fait grisâtre; fleurs rougeâtres, en bouquets légers. Variété demi-hâtive; elle n'est pas très productive, mais elle est remarquable par la beauté et la régularité de ses tubercules.

Early June (KERR). — Tubercule plat, en amande, jaune, lisse; germe blanc; chair jaune. C'est une sous-variété de la P. de terre Royale.

Early May Queen. — Tubercules petits, ronds, rouges, à peau rugueuse; yeux prononcés; chair blanche; germe blanc. Voisine de la P. de terre Early rose.

Early Puritan. — Tubercules jaunes, lisses; yeux nombreux, larges, peu profonds, mais bien marqués; chair blanche; germe blanc. Feuillage blond, assez petit, un peu en cuiller.

Fenn's early market. — Tubercules ronds, petits ou moyens, passablement déprimés, à peau jaune, lisse; yeux peu enfoncés; germe rose; chair presque blanche. Tiges très peu développées, faibles et souples; feuillage d'un vert pâle; fleurs blanches, peu nombreuses. Cette excellente petite variété est une des plus précoces de toutes les jaunes rondes; elle est remarquable par le peu de développement de ses tiges.

The Garton. — Tubercules jaunes, ronds, lisses; yeux très rares; germe et chair blancs. Ressemble assez à la pomme de terre allemande Van der Veer, mentionnée un peu plus loin.

Gem (KERR). — Tubercules jaunes, ronds; yeux rares, peu entaillés; chair blanche; germe violet.

General Roberts (KERR). — Tubercules jaunes, allongés, aplatis; yeux rares non entaillés; chair blanche; germe rose cuivré. Variété tardive, vigoureuse; tiges cuirvées, dressées. Fleurs lilas rougeâtre, abondantes, en forts bouquets dressés.

Golden eagle, Radstock beauty. — Il est très difficile de distinguer ces deux variétés l'une de l'autre; il pourrait très bien se faire qu'elles ne fussent qu'une seule et même chose. Ce sont des pommes de terre à tubercule jaune panaché de rouge, arrondi et légèrement méplat, à peau très lisse et d'un aspect très joli et très particulier. Les germes sont rouges, les tiges de grandeur médiocre, le feuillage vert foncé et les fleurs rougeâtres. Maturité assez tardive; peu productive.

Grampian. — Cette variété présente beaucoup d'analogie avec la P. de terre Early Emperor Napoleon, décrite ci-dessus; elle a le feuillage un peu plus foncé et plus abondant, et les fleurs plus rouges. Les tubercules ne présentent pas de différence bien accentuée.

Harbinger (SUTTON). — Petite pomme de terre ronde très distincte; germes rouges. Feuillage se rapprochant de celui de la P. de terre Victor, encore plus ample.

International kidney. — Variété demi-tardive; tubercule en amande, très lisse, bien fait et souvent très gros, presque blanc et à chair très pâle; germe violet.

King of Flukes (Meldrum Conqueror). — Tubercules oblongs, souvent assez courts, peu aplatis ; peau d'un beau jaune d'or ; yeux peu marqués ; chair très jaune, fine, d'excellente qualité ; germe violet. C'est une variété assez productive et de moyenne saison.

Lady Webster. — Tubercules ronds, bien lisses, un peu aplatis, jaunes et assez fortement panachés de rouge ; germes roses. Tiges courtes et tombantes, vertes, garnies de feuilles peu abondantes et à folioles très luisantes, rappelant l'aspect du feuillage de la P. de terre *Marjolin* hâtive.

Ledo (KERR). — Tubercules oblongs, rouge pâle ; yeux très rares, peu entaillés ; chair jaune ; germe rose. C'est une grande pomme de terre à tiges dressées. Fleurs blanches, petites. Sa végétation est tout à fait celle de la P. de terre de Zélande, mais ses tubercules sont ceux de l'*Early rose*.

Lord of the Isles (Kean). — Tubercules jaunes, oblongs ; yeux rares, non entaillés ; chair blanche ; germes roses. Par sa végétation, elle ressemble assez à la P. de terre *Early rose*, mais son feuillage lisse est plus dressé. Fleurs blanches.

Milky white. — Tubercules blancs, très légèrement saumonés, très lisses, méplats, oblongs, sans yeux ni entailles ; germe rose. Tiges peu développées ; feuillage léger, vert pâle ; fleurs blanches. — Jolie variété demi-hâtive, à tubercules très nets ; plusieurs des races américaines lui sont encore supérieures comme forme, tout en étant plus productives.

Model. — Tubercule jaune pâle, très régulièrement arrondi, légèrement méplat ; yeux peu marqués ; peau lisse ou rugueuse suivant le terrain ; chair jaune pâle ; germe violet.

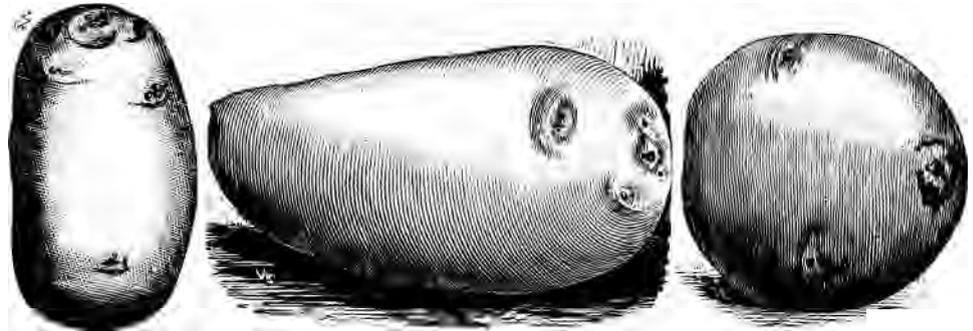
Mona's Pride. — Variété très voisine de la *Marjolin* hâtive par ses caractères de végétation ; elle en diffère tout à fait par la forme du tubercule, qui est très court ou même rond et aplati. Elle est aussi un peu moins précoce et un peu plus productive que la *Marjolin*.

Our boys (KERR). — Tubercules jaunes, longs, en rognon ; yeux rares, peu entailles ; chair jaune pâle ; germe violet. Pomme de terre à grandes tiges, un peu cuivrées. Fleurs blanches, grandes, en forts bouquets. Tardive.

Puterson's Victoria. — Variété demi-hâtive, très farineuse et d'une conservation parfaite, résistant très bien à la maladie. Tubercules oblongs ou de contours arrondis, aplatis ; yeux à peine prononcés ; peau jaune légèrement saumonée ; chair jaune ; germe violet.

Porters Excelsior. — Une des plus parfaites au point de vue de la forme. Les tubercules sont tout à fait arrondis, quoique plats comme des galets, à peu près deux fois aussi larges qu'épais ; peau jaune, lisse ; chair jaune pâle ; germe rose. Tiges traînant sur le sol ; feuillage peu abondant, vert foncé ; fleurs blanches.

Cette variété est demi-tardive ; elle n'est pas très fertile, et son principal mérite réside dans la beauté (le ses tubercules).



King of Flukes P. (1/2).

International kidney P. (Red. de moitié).

Model P. (Red. de moitié).

Professor (KERR). — Tubercules rouges, allonges, de même forme que ceux de l'Early rose ; yeux nombreux, entaillés; chair blanche; germe rouge. Tiges fortes, cuivrées, assez dressées; fleurs roses, nombreuses, grenant abondamment.

Purple ash-leaved kidney (*Jersey purple, Black kidney, Black prince, Select blue ash leaf, Paterson's long blue*). — Tubercules longs ou très longs, aplatis, plus ou moins courbés en rognon, très lisses; peau d'un violet foncé, unie, sans rides ni cavités à l'endroit des yeux. Tiges assez grêles, brunâtres; feuillage peu abondant, vert gris foncé; fleurs lilas.

Cette variété est assez précoce, passablement productive et de bonne qualité; mais beaucoup de personnes n'en aiment pas la couleur violet foncé.

Reading russett (*P. de terre Roussette*). — Variété de précocité moyenne, productive. Tubercules très légèrement oblongs, épais, à yeux peu marqués; peau légèrement rugueuse et d'un rouge grisâtre; chair jaune pâle; germe rouge.

Rector of Woodstock. — Tubercules extrêmement réguliers, d'un blanc grisâtre, faiblement teintés de jaune, tout à fait arrondis, mais passablement déprimés; peau un peu rugueuse; yeux à peine marqués; chair blanche, très farineuse et très fine; germe violet. Tiges très courtes, portant un feuillage léger, fin, peu abondant; fleurs violettes se développant rarement. — Cette petite variété est médiocrement productive, mais d'une finesse et d'une beauté exceptionnelles. C'est un des meilleurs gains du Rév. H. Fenn.

Rentpayer. — Tubercules jaunes, généralement ronds, quelques-uns oblongs; yeux rares, non entaillés; chair blanche. C'est une bonne sous-variété de la P. de terre *Magnum bonum*.

Saint-Patrick. — Race productive, vigoureuse; tubercules blancs ou jaune pâle, oblongs, non aplatis, de forme assez irrégulière; chair blanche.

Schoolmaster. — Pomme de terre très voisine de la Porter's Excelsior, d'une végétation un peu plus vigoureuse et plus hâtive. La forme des tubercules est la même; les germes sont roses et les fleurs blanches.

Scotch blue. — Tubercules arrondis, méplats, lisses; yeux peu marqués; peau fine, d'un violet foncé presque noir; chair blanche ; germe violet foncé. Tiges assez courtes, mais vigoureuses; feuillage ample, grisâtre; fleurs violettes. Cette variété est demi-tardive; elle est passablement productive et très rustique.

Scotch Champion (*P. de terre Champion*). — Pomme de terre très productive et résistant bien à la maladie. Tubercules nombreux, moyens, de forme arrondie; peau jaune pâle ainsi que la chair ; yeux profonds, mais relativement peu nombreux; germe violet.

Standard. — Jolie variété demi-hâtive, à tiges très courtes; feuillage fin. Tubercules ronds, jaune pâle, très nets et très bien faits, mais peu abondants. C'est une belle race de luxe.

Superb (KERR). — Tubercules jaunes, ronds; yeux nombreux, peu entaillés; chair très blanche ; germe rose.

Turner's Union. — Tubercules jaunes, ronds, petits ou moyens, de forme assez régulière; yeux un peu enfoncés; chair jaune pâle; germe blanc jaunâtre à pointe violette. Tiges peu développées; feuilles assez grandes, mais peu nombreuses; fleurs lilas, avortant le plus souvent. — C'est une bonne petite variété hâtive; mais il y en a toutefois un grand nombre de plus intéressantes.

Vicar of Laleham (*P. de terre violette grosse, P. moissonnette violette*). — Tubercules très gros, régulièrement arrondis ou faiblement déprimés ; peau violette, souvent un peu rugueuse; chair blanche, farineuse et légère; germe violet.

Belle variété demi-hâtive, très productive, réussissant principalement dans les terrains légers et riches.

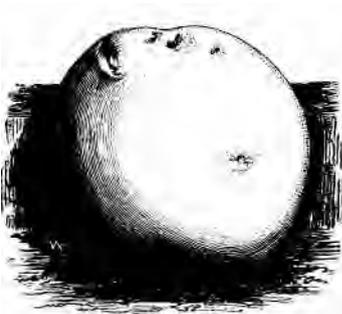
Village blacksmith, (*P. (le terre truffe)*). — Tubercules arrondis, moyens, assez réguliers, très peu entaillés, remarquables par l'apparence particulière de leur écorce qui est épaisse, noirâtre, fendillée comme l'extérieur d'une truffe; chair blanche, légère, très farineuse; germe violet. Variété demi-hâtive et assez productive.

White Emperor. — Plante assez vigoureuse, mais à tiges courtes; feuillage réticulé, vert terne. **Tubercules** très lisses, presque blancs, ronds et légèrement aplatis, ressemblant beaucoup à ceux des P. de terre Model et Schoolmaster; germes lilas.

Wonderful red kidney (P. de terre kidney rouge hâtive). — Variété demi-hâtive. Tubercules aplatis, oblongs ou légèrement en rognon; peau rouge, très lisse; yeux à peine marqués; chair jaune pâle; germe rouge.

Woodstock kidney. — Belle et vigoureuse variété, à tubercules blancs, oblongs, lisses et bien faits; germes violets. Tiges fortes, brunâtres; feuillage ample, d'un vert franc; fleurs violettes, en forts bouquets, grenant abondamment.

Wormleighton seedling. — Tiges de vigueur moyenne. Variété demi-tardive, donnant des tubercules très gros, très lisses, en forme d'amande ou de rognon allongé, d'une netteté et d'une beauté tout à fait remarquables. Qualité ordinaire.



Standard P.
Rél. de moitié.



Reading russett P.
Rél. de moitié.



Scotch Champion P.
Rél. de moitié.

III. — VARIÉTÉS AMÉRICAINES :

Depuis une trentaine d'années, les Américains se sont occupés tris activement de semer les pommes de terre en vue d'obtenir des variétés nouvelles, et les succès qu'ils ont obtenus peuvent rivaliser avec ceux des semeurs anglais. Un grand nombre de leurs gains ont été adoptés immédiatement par les cultivateurs, aussi bien en Europe qu'en Amérique. De ce nombre, sont les pommes de terre *Early rose*, *Flocon de neige*, etc. Ces variétés sont décrites plus haut; nous citerons encore les variétés suivantes, auxquelles il ne manque peut-être que d'être mieux connues pour qu'elles soient également bien appréciées:

Adirondack. — Race vigoureuse, de moyenne saison. Tubercules ronds ou un peu déprimés, bien lisses, rouge pâle; chair blanche; germe rose. Feuilles larges; tiges dressées; fleurs violet rougeâtre.

Alpha. — Tubercules blancs, légèrement oblongs, très faiblement aplatis. Tiges courtes; feuillage assez ample, mais peu abondant. Variété précoce.

Bresee's Peerless. — Beaux tubercules très aplatis, presque aussi larges que longs, oblongs ou quelquefois en forme de cœur, presque toujours échancrés à la base; peau et chair blanches; germe rose. Feuillage vert pâle, ample, un peu frisé; fleurs blanches. Cette variété est demi-hâtive; elle est extrêmement productive.

Bresee's prolific. — Variété comparable à l'*Early rose* comme production et qualité; tubercule aplati, oblong, quelquefois presque carré aux deux extrémités; peau lisse, d'un jaune pâle plus ou moins saumoné; chair blanche; yeux peu marqués; germe rose.

Brownell's Beauty (Vermont Beauty). — Tubercules oblongs, assez aplatis, généralement très larges ; peau légèrement rugueuse, d'un rouge assez foncé et un peu vineux ; chair blanche ; germe rose. Tiges dressées, vigoureuses ; feuillage assez ample, d'un vert un peu blond ; fleurs lilas rougeâtre. — Cette variété est très productive, de moyenne saison ; les tubercules en sont très beaux, ordinairement de forme très régulière. Race de grand mérite.

Calico (P. de terre rubanée). — Race productive et demi-tardive. Tubercule oblong ou arrondi, mais toujours aplati ; peau très lisse, d'un jaune vif, marquée d'une large bande rouge qui tranche très vivement avec la couleur du reste des tubercules ; yeux à peine marqués ; chair jaune pâle ; germe rouge.

Centennial. — Tubercules rouge vif, sphériques ou légèrement aplatis, très lisses ; yeux à peine marqués ; germe rouge. Tiges moyennes ; feuillage ample, vert pâle ; fleurs rougeâtres. Demi-hâtive et assez fertile ; les tubercules se conservent bien, pour une variété américaine.

Compton's Surprise. — Variété vigoureuse, demi-hâtive ; tubercules violets, oblongs, ressemblant à ceux de l'*Early rose*, sauf par le coloris qui est franchement violet ; fleurs blanches.

Early cottage. — Race très productive. Tubercules gros ou très gros, arrondis, épais ; yeux assez profonds ; peau souvent rugueuse, d'un jaune très pâle ; chair blanche. Tiges assez peu développées, en comparaison du rendement de la plante en tubercules ; feuillage d'un vert grisâtre, assez crispé ; fleurs lilas, avortant le plus souvent.

Early Gooderich. — Tubercules oblongs, épais, peu aplatis, souvent presque pointus à l'extrémité ; chair et peau blanches ; germe rose. Feuillage d'un vert très blond, presque jaunâtre ; fleurs blanches. Belle variété productive mais trop sujette à la maladie.

Early Ohio. — Tubercules roses, lisses, oblongs ; yeux très peu marqués ; germes rouges. Tiges dressées, raides, légèrement cuivrées ; feuilles très amples, planes, à folioles extrêmement grandes, d'un vert blond un peu grisâtre. Ne fleurit pas.

Eurêka. — Tubercules longs, assez aplatis, souvent carrés aux extrémités et quelquefois un peu entaillés ; peau blanche, à peine jaunâtre, très légèrement rugueuse ; chair blanche ; germe rose. Tiges peu développées ; feuillage d'un vert blond ; fleurs blanches. La P. de terre Eurêka est très productive et assez précoce ; la forme en est un peu irrégulière et quelquefois tout à fait défectueuse.

Extra early Vermont. — Il n'y a qu'une nuance extrêmement légère entre cette pomme de terre et la Rose hâtive (*Early rose*), au point qu'elles sont souvent confondues l'une avec l'autre. L'*Extra early Vermont* doit avoir le tubercule un peu plus large et plus aplati ; elle mûrit aussi deux ou trois jours plus tôt que l'*Early rose*.

King of the early. — Tubercules un peu anguleux et irréguliers, arrondis et légèrement déprimés dans l'ensemble, avec les yeux assez enfoncés ; peau lisse mais terne, (l'un rose saumoné un peu grisâtre ; germe rose. Tiges très peu développées ; feuillage ample, d'un vert pâle grisâtre, séchant de très bonne heure sans que les fleurs se soient développées ; chair blanche, farineuse. Une des plus précoces de toutes les pommes de terre.

Late rose. — Sous beaucoup de rapports, cette variété ressemble extrêmement à l'*Early rose*, et même la différence de précocité qui existe entre les deux races ne dépasse pas une dizaine de jours. Cependant la Rose tardive (*Late rose*) se distingue par le volume beaucoup plus fort de ses tubercules, qui sont, en revanche, moins nombreux ; la couleur en est aussi plus franchement rose et moins saumonée.

Manhattan. — Tubercules ronds, légèrement aplatis, panachés de jaune et de violet ; germes roses tachés de violet. Tiges courtes, raides, de 0^m 60 environ ; feuillage assez abondant, ample, arrondi, d'un vert grisâtre, très fortement plissé et réticulé ; fleurs ordinairement nulles.

Peach blow. — On cultive en Amérique, sous ce nom, une quantité de variétés dont plusieurs ont été essayées en France sous le nom de *P. de terre Fleur de pécher*. — Celle que nous avons décrite à la page 604 est la seule qui ait pris dans les cultures une place quelque peu importante. Toutes ont comme caractère commun une teinte rose plus ou moins foncée, ordinairement sous forme de taches ou de panachures autour des yeux.

Il en existe, sous le nom de *White peach blow*, une sous-variété dont les yeux ne sont pas teintés de rose.

Queen of the Valley. — Très beaux tubercules oblongs, gros, légèrement déprimés, à peau très lisse, avec les yeux assez peu nombreux et à peine marqués d'un rouge très pâle. Ils rappellent, avec une teinte moins foncée, ceux de la *Brownell's Beauty*. Germes roses.

Ruby. — Tubercules oblongs, passablement aplatis, lisses et de forme régulière, de couleur rouge vif; chair blanche. Tiges moyennes, assez vigoureuses; feuillage vert pâle un peu grisâtre. Maturité demi-tardive.

Triumph. — Tubercules ronds, d'un rouge assez vif, à yeux assez marqués et un peu profonds. Germes roses. Variété *demi-hâtive*, fertile.

Willard (Red fluke). — Tubercules oblongs ou piriformes, presque pointus à l'extrémité et renflés à la base; peau assez lisse, d'un rouge vif quelquefois marbré de jaune; germe rose. Tiges dressées, raides; feuillage vert blond; fleurs lilas rougeâtre. Cette pomme de terre est très distincte et assez belle; mais elle est très sujette à prendre la maladie.

IV. - VARIÉTÉS ALLEMANDES :

Abdul-Hamid (PAULSEN) (P. de terre Jeanne d'Arc). — Tubercules jaunes, oblongs; yeux rares et peu entaillés; chair jaune. C'est une variété demi-tardive, à hampes grosses et courtes. Feuillage gaufré: fleurs lilas.

Achilles. — Tubercules gros, arrondis; yeux un peu enfoncés. Tiges carrées, ailées, tachées de brun, très vigoureuses, hautes d'un mètre; feuilles nombreuses mais petites, extrêmement réticulées, frisées, d'un vert noir; fleurs en nombreux bouquets, lilas, donnant des graines.

Alkohol. — Tubercules ronds, un peu aplatis, yeux assez nombreux et bien marqués. Tiges de 0^m70 à 0^m80, fortes, vertes, carrées, dressées; feuilles amples, vert franc, un peu cloquées; fleurs blanches, ne nouant pas.

Au ora. — Tubercules ovales, aplatis; yeux nombreux et assez marqués. Tiges grosses, cuivrées, souvent traînantes, de 0^m 80; feuillage très ample; feuilles planes, vert franc un peu grisâtre; fleurs blanches, ne nouant pas.

Ces quatre variétés sont des gains de M. Paulsen, qui s'est occupé, en Allemagne, de la production de races nouvelles de pommes de terre, comme M. Fenn en Angleterre et M. Bresee en Amérique.

Biscuit. — Variété vigoureuse, assez productive, à tubercules petits et très nombreux, jaunes, arrondis, un peu entaillés; germe rose. Tiges assez longues, grêles; feuillage léger, vert pâle. Maturité demi-hâtive.

Bismarck. — Après avoir eu son heure de célébrité, cette pomme de terre tend à disparaître des cultures; elle est très remarquable par sa teneur en fécule atteignant et dépassant même parfois 25 0/0; malheureusement, le rendement cultural est plus que médiocre. Tubercules petits, ronds, rouges, à peau très fendillée; tiges brunes; feuillage d'un vert foncé.

Euphyllot. — Tubercules blancs ou faiblement rosés, ronds ou oblongs; yeux modérément enfoncés. C'est une variété vigoureuse, productive, demi-tardive et caractérisée surtout par l'ampleur et la belle apparence de son feuillage, qui est lisse, uni et d'un vert franc: de là son nom. C'est encore un gain de M. Paulsen.

Feinste kleine weisse Mandel. — Tubercules ovoïdes, petits, très nombreux, presque blancs, lisses et sans yeux ; germe violet. Tiges relativement assez développées ; fleurs blanches. La qualité des tubercules est bonne, mais leur volume un peu trop petit.

Frühe blaue Rosen. — Tubercules ronds, rouge pâle et légèrement panachés de violet ; yeux peu nombreux, à peine entaillés ; chair blanche ; feuillage léger, d'un vert franc ; fleurs blanches. C'est une variété de grande culture.

Frühe rote Märkische (Dabers'che, de Poméranie). — Bonne variété rustique et productive de grande culture. Tubercules rouges, presque ronds, assez lisses ; germe rouge ; chair jaune. Tiges vigoureuses, souvent traînantes ; feuillage d'un vert gris ; fleurs rougeâtres. Maturité demi-tardive.

Gelbe rose (P. de terre rose jaune). — Variété de grande culture obtenue par M. Paulsen, mais presque abandonnée maintenant en faveur des gains plus récents du même semeur. Tubercules ronds, jaunes, très légèrement rosés ; chair blanche ; germe rose.

Globus (RICHTER). — Variété tardive, productive et vigoureuse. Tubercules jaunes, gros et ronds, souvent de forme un peu irrégulière ; yeux nombreux et très enfoncés ; chair jaune.

Hannibal (PAULSEN). — C'est une variété fourragère et industrielle à grands rendements et assez tardive. Tubercules ronds, légèrement aplatis ; peau fine, rosée, surtout autour des yeux ; chair blanche. Fleurs blanches.

Hermann. — Variété tardive, productive et surtout industrielle, due à M. Paulsen. Tubercules ronds, de grosseur moyenne, un peu bosselés ; yeux passablement enfoncés ; germe violet.

Juno (P. de terre Junon). — Tubercules méplats, ovales ou légèrement carrés aux extrémités, d'un blanc rosé, un peu plus coloré au voisinage des yeux et à l'extrémité opposée au point d'attache ; chair blanc jaunâtre ; germe rose. Variété de grande culture obtenue par M. Paulsen.

Kaiser-Kartoffel. — Belle variété vigoureuse, assez hâtive, présentant de l'analogie avec certaines variétés américaines et particulièrement avec la *Bresee's prolific* ; elle est cependant plus tardive et donne des tubercules plus gros. Les caractères de végétation sont sensiblement les mêmes.

Karl der grosse (P. de terre Charlemagne). — Tubercules jaunes, ronds ; yeux nombreux et entaillés. Chair et fleurs blanches.

Kleopatra (PAULSEN). — Tubercules petits, plats, rouges ; yeux peu apparents ; chair blanche. Fleurs lilas rougeâtre.

Kopsell's frühe weisse Rosen-Kartoffel. — Cette variété se rapproche beaucoup de la *P. Bresee's prolific*, mais elle en diffère par une précocité un peu plus grande et par la couleur un peu plus jaunâtre et moins rose de ses tubercules ; la nuance est toutefois excessivement légère et l'on serait en droit de considérer les deux noms comme étant tout à fait synonymes.

Lärchen-Kartoffel. — Tubercules jaunes, ronds, assez petits, mais nombreux ; yeux un peu enfoncés ; peau très lisse ; germe blanc. Tiges moyennes, mais assez vigoureuses ; feuillage d'un vert franc ; fleurs blanches.

Cette jolie petite variété est bien distincte ; elle est de bonne qualité, mais médiocrement productive.

Mangel-Wurzel (P. de terre Doigt de dame, Constance Péraut, Catawhisa ; Bush potato). — Tubercules longs, larges, aplatis, oblongs et le plus souvent entaillés, complètement rouges ou panachés de rouge et de jaune, ordinairement très gros et pesant parfois plus d'un kilogramme. Ils mûrissent ordinairement d'une manière inégale et se conservent difficilement.

C'est une variété tardive, qui ne convient guère qu'à la nourriture du bétail.

Martinshorn (*P. de terre Corne blanche*). — Variété demi-tardive et productive ; tubercules nombreux, jaune pâle, très longs relativement à leur diamètre ; chair fine et délicate ; germe rose.

Montana. — Tubercules roses, longs ; yeux rares ; chair jaune. C'est une variété tardive à fortes tiges brunes, dressées, et à fleurs lilas.

Richter's Schneerose. — Tubercules grands et gros, oblongs, blancs ; yeux peu marqués ; germes roses. Tiges vigoureuses, dressées, de 0^m70 à 0^m80 ; feuillage raide, ample, arrondi, d'un vert foncé un peu grisâtre ; fleurs rosées, s'ouvrant bien, mais tombant sans nouer.

Riesen Saul-Kartoffel 1 (*P. de terre Géante odes sables*). — Tubercules longs, plats, jaunes, panaches de rouge, surtout vers l'extrémité ; yeux assez enfoncés ; germes roses. Tiges courtes, très raides, grosses, vertes ; feuillage extrêmement frisé et réticulé, assez ample, d'un vert foncé ; fleurs roses ne nouant pas.

Rosalie. — Variété vigoureuse et productive, due à M. Paulsen. Tubercules oblongs, généralement épais, un peu bosselés, ayant les yeux faiblement enfoncés et marqués d'une teinte rose qui se retrouve à l'extrémité du tubercule ; chair blanche, légère et très farineuse ; germe rose. Tiges dressées, assez fortes ; feuillage ample, d'un vert clair ; fleurs rose lilacé. — Recommandable pour la grande culture industrielle à cause de sa teneur en fécule et de sa précocité.

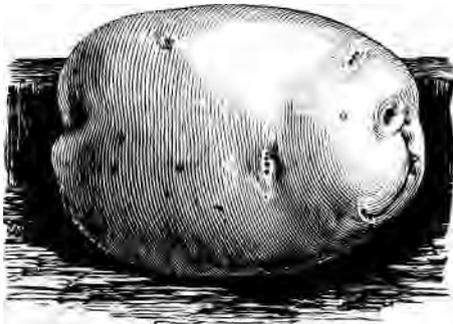
Rote unvergleichliche Salat-Kartoffel. — Tubercules presque cylindriques, une fois et demie ou deux fois aussi longs que larges, très entaillés, à peau rouge. Ils sont faciles à distinguer de toutes les autres pommes de terre par l'aspect de leur chair, qui est marbrée de rouge et de jaune. Les tiges de cette variété sont assez ramassées, vigoureuses, très feuillues. Maturité un peu tardive, mais excellente conservation.

Sächsische Zwiebel-Kartoffel weissfleischige. — Tubercules arrondis, un peu aplatis, moyens et de grosseur très uniforme ; yeux un peu enfoncés ; peau lisse, rouge ; chair blanche ; germe rose. Tiges très développées, longues, assez minces, ordinairement traînantes et ramifiées ; feuillage d'un vert foncé un peu grisâtre. Les fleurs avortent habituellement.

Sächsische Zwiebel-Kartoffel gelbfleischige (*Rouge de Bohême, Rote Böhmsche*). Tubercules ronds ou un peu allongés, nullement aplatis, assez entaillés, à peau rouge uni ou rouge marbré de jaune ; germe rose ; chair franchement jaune. Tiges très vigoureuses, ramifiées, atteignant quelquefois près de 2 mètres de long ; feuillage très abondant, d'un vert foncé ; fleurs violet rougeâtre.

Cette variété est tardive, mais très vigoureuse et très productive ; elle se garde bien et contient une proportion de fécule considérable.

Spargel-Kartoffel (*P. de terre asperge*). — Tubercules petits, presque cylindriques, mais courts, seulement deux fois au plus aussi longs que larges ; peau et



Juno Kartoffel (Réd. de moitié)



Van der Veer Kartoffel (Réd. de moitié)

chair jaunes ; germe rose. Tiges moyennes, assez grêles ; feuillage d'un vert franc ; fleurs blanches. Maturité demi-tardive. C'est une petite variété bien distincte ; on l'estime à cause de la fermeté de sa chair, qui s'écrase difficilement.

Unica (PAULSEN). — Variété demi-hâtive, à tubercules jaunes, ronds et entaillés ; chair jaune pâle. Fleurs roses, réunies en forts bouquets.

Van der Veer. — Tubercule arrondi ou légèrement allongé ; peau lisse ou légèrement rugueuse ; yeux assez enfoncés ; chair jaune pâle ; germe rose. Variété tardive mais productive ; convient tout particulièrement à la grande culture.

POTIRON. — VoY. COURGE POTIRON.

POURPIER

Portulaca oleracea L.

Famille des *Portulacées*.

SYNONYMES : Porcelin, Porcellane, Porchailles.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purslane. — ALL. Portulak, *Burzelkraut*. — FLAM. et HOLL. Postelein, Postelijn, Porcelein. — DAN. Portulak. — SUÉD. Trädgårds portulak. — ITAL. Portulaca, Erba porcellana (Lombardie). — ESP. Verdolaga. — PORT. Beldroega. — RUSSE Portoulak sadóvy. — POL. Kurza noga.

Inde. — *Annuel.* — Le Pourpier, dont l'origine indienne ne paraît pas douteuse, s'est naturalisé chez nous au point d'être devenu une mauvaise herbe.

C'est une plante à tige épaisse, charnue, s'étalant sur le sol quand la plante est isolée, simple et dressée lorsqu'elle est cultivée serré, garnie de feuilles épaisses, courtement spatulées, à l'aisselle desquelles naissent de très petites fleurs jaunes qui font place à des capsules arrondies, légèrement comprimées, remplies de graines noires, très petites et luisantes. Ces graines sont au nombre d'environ 2500 à 3000 dans un gramme, et le litre pèse en moyenne 610 grammes ; leur durée germinative est de sept années.



Pourpier vert.

Plante réd. au huitième; rameau au tiers.

CULTURE. — Le Pourpier se sème clair, en rayons peu profonds, espacés de 0 m 20 à 0 m 25, ou à la volée, en tout terrain, léger de préférence, depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août ; la graine doit être à peine recouverte. La récolte des tiges et des feuilles peut commencer environ deux mois après le semis, et

se renouveler deux ou trois fois sur les mêmes plantes, à condition d'arroser souvent.

On sème fréquemment le Pourpier sous châssis ou sur couche, pour en obtenir pendant l'hiver ou au printemps. Les semis se font de Décembre en Mars sur couche, car le Pourpier a besoin d'une température assez élevée pour végéter vigoureusement. On récolte deux mois ou deux mois et demi après le semis.

USAGE. — On mange les feuilles cuites, assaisonnées au jus, ou dans les potages ; mais plus ordinairement crues, en salade.

POURPIER VERT.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGE. Green purslane. — ALL. Grüner Portulak.
HOLL. Groene **postelein**.

C'est la plante sauvage développée et amplifiée par la culture et par la sélection des individus à larges feuilles.

Même à l'état sauvage, il se rencontre dans le Pourpier des plantes qui ont une tendance plus marquée que les autres à produire des tiges dressées et non appliquées sur le sol. Il est naturel qu'on ait cherché à produire de préférence la forme dressée, plus productive sur une même surface et plus facile à récolter; on facilite encore cette tendance à se dresser par un semis fait plutôt dru. — Cette variété a les feuilles d'un vert gai, larges d'environ 0^m 03 et longues de 0^m 04.

POURPIER DORÉ.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Golden purslane. — ALL. Goldgelber Portulak.
HOLL. Gele **postelein**.

Sortie du Pourpier vert, cette variété s'en distingue facilement par la teinte blonde et presque jaune de son feuillage; elle se cultive et s'emploie exactement de la même manière.

Sa teinte particulière paraît tenir moins à une coloration plus faible du parenchyme de la feuille qu'à l'épaisseur plus grande de l'épiderme, qui est d'une teinte jaunâtre. Lorsqu'elles sont cuites, les feuilles ne sont pas très différentes, comme couleur, de celles du Pourpier ordinaire.



Pourpier doré à large feuille.
Plante réel. au huitième: rameau au tier..

POURPIER DORÉ

A LARGE FEUILLE.

NOM **ÉTRANGER** : ALL. Goldgelber breitblättriger Portulak.

Cette race se distingue bien nettement par l'ampleur remarquable de ses feuilles d'un jaune vraiment doré, qui sont plus rapprochées les unes des autres sur la tige et au moins du double plus grandes que celles du P. vert et du P. doré ordinaire. La végétation en est peut être un peu moins rapide, mais le produit est tout aussi grand, la plante étant plus trapue et plus ramassée. Les feuilles sont d'une saveur rafraîchissante et plus douce encore que celles du P. vert.

C'est la variété que font de préférence les maraîchers des environs de Paris.

POURPIER D'HIVER. — Voy. CLAYTONE DE LIRA.

QUATRE—ÉPICES. — Voy.)ICELLE AROMATIQUE.

QUINOA. — Voy. ANSERINE QUINOA.

RADIS

Raphanus sativus L.Fam. des *Crucifères*.

SYNONYMES : Petite rave, Rave, Rayonet.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Radish. — ALL. Radies. — FLAM. Radijs. — HOLL. Radijs. DAN. Haverøed-dike. — SCÉD. Rådisor. — ITAL. Ravanello, Radice. — ESP. Rabanito. PORT. Rabao, Rabanete. — RUSSES Riédysé. Rediska. — POL. Rzodkiew, Rzodkiewka.

De l'Asie méridionale? — *Annuel*. — L'origine primitive des radis cultivés n'est pas encore exactement connue; elle a donné et donnera vraisemblablement encore lieu à beaucoup de recherches et de discussions, car les plus hautes autorités et les plus compétentes hésitent à trancher la question d'une façon tout à fait positive. On n'a pas trouvé, en effet, jusqu'ici, de plante sauvage dont les caractères permettent de la considérer sûrement comme la souche de nos radis cultivés.

L'opinion suivant laquelle les radis proviendraient du *Raphanus Raphanistrum* de nos champs peut être soutenue, mais des indices sérieux nous semblent la combattre : Outre les différences dans la couleur des fleurs, qui, souvent jaunes dans le *R. Raphanistrum*, ne le sont jamais dans les radis cultivés; outre la conformation des siliques, qui, articulées dans le premier, ne le sont pas dans les autres, on doit remarquer que les radis cultivés sont bien plus sensibles au froid que le *R. Raphanistrum*, plante indigène, ce qui semblerait indiquer une origine plus méridionale; la tige y est aussi dressée et non oblique ou presque couchée, comme c'est souvent le cas dans le radis sauvage.

Deux formes de radis à siliques non articulées, charnues et comestibles, sont d'origine asiatique : le *Radis de Madras* et le *Mougri de Jara* ou *Radis serpent*. C'est, croyons-nous, vers les pays où se sont montrées ces formes, voisines, par la structure de leurs cosses et tous leurs caractères de végétation, du Radis cultivé, qu'il faut chercher l'origine de la plante qui doit être leur ancêtre commun.

On considère les radis cultivés comme annuels, parce que le développement des tiges florales n'est pas précédé d'un intervalle de repos dans la végétation de la plante. Cependant, les grosses variétés tardives devraient plutôt être regardées comme bisannuelles.

Les radis cultivés ont les feuilles oblongues ; les tiges florales sont rameuses; les fleurs, blanches ou lilas, jamais jaunes. Les graines sont rougeâtres, arrondies ou un peu allongées, à faces ordinairement un peu aplaties. Un gramme en contient environ 120, et le litre pèse en moyenne 700 grammes; leur durée germinative est de cinq années.

Les variétés de radis sont très nombreuses ; nous les diviserons, d'après la place qu'on leur donne dans la culture, en :

Radis de tous les mois, — *Radis d'été* et *d'automne*, — et *Radis d'hiver*, les époques de semis et la culture qui conviennent à chacune de ces sections étant différentes de celles qu'on doit appliquer aux autres.

USAGE. — Les racines de Radis se servent crues comme hors-d'œuvre, avec du sel; les grosses variétés d'été, d'automne et d'hiver sont meilleures à l'état jeune, avant d'avoir atteint leur entier développement.

RADIS DE TOUS LES MOIS *ou* PETITS RADIS.

CULTURE ORDINAIRE. — Ces radis se sèment en pleine terre, assez clair, depuis le mois de Février, à chaude exposition, jusqu'au commencement d'Octobre, habituellement à la volée et en planches, à raison de 300 à 500 grammes par are.

Il est essentiel pour les Radis de tous les mois, de plomber le sol avant de semer ; cette opération a pour résultat de faciliter la formation des racines. Les variétés rondes, par exemple, plus facilement une forme sphérique en terrain plombé qu'en terrain creux. On recouvre ordinairement les graines de deux à trois centimètres de terreau. Peu après la levée, on éclaircit le semis s'il est trop dru. — Ces recommandations s'appliquent également à la culture forcée décrite ci-après.

Les soins de culture consistent exclusivement à arracher à la main les mauvaises herbes, et à donner des arrosages fréquents lorsque le temps est chaud et sec. Au bout de seize à dix-huit jours, si le temps est très favorable, de vingt à vingt-cinq, s'il l'est moins, les radis les plus hâtifs sont bons à arracher; pour les autres, il faut compter, suivant la saison, quatre, cinq ou six semaines avant de faire la récolte. Au printemps, ou à l'arrière-saison, on choisit une exposition chaude et abritée ; dans l'été, au contraire, un emplacement frais et ombragé doit être préféré. On répète les semis tous les quinze et même tous les dix jours, pour avoir constamment des radis jeunes et tendres.

CULTURE FORCÉE. — Cette culture comprend plusieurs saisons successives. Les premiers semis se font à partir d'Octobre, sous châssis froid. On donne largement de l'air, selon la température, pour que les radis tournent plus facilement et surtout pour éviter l'étiollement.

Depuis fin-Novembre jusqu'en Février-Mars, on sème sous châssis et sur couche chaude chargée de 0^m 15 de terreau, que l'on plombe comme d'habitude. Les graines sont simplement appuyées à la planchette et recouvertes de 0^m 02 ou 0^m 03 de terreau, puis on donne un bassinage. On tient les châssis couverts de paillasons jusqu'à ce que la graine soit levée, après quoi on ne couvre plus que pendant la nuit. --- Une fois la récolte enlevée, on recommence un nouveau semis, après avoir rechargé d'un peu de terreau neuf. La couche ayant perdu de sa chaleur pendant la première période, il est nécessaire de monter, pour ce nouveau semis, des réchauds de fumier tout autour des coffres,

A partir de Février-Mars, on peut faire les semis sur couche à l'air libre en les protégeant tous les soirs à l'aide de paillasons tendus sur des gaulettes.

Mais, le plus ordinairement, les maraîchers ne montent pas de couches spéciales pour les Radis; ils se contentent de les semer dans les couches de *Laitues*, de *Carottes*, de *Choux-fleurs*, etc., et emploient à peu près exclusivement les races dites à *forcer*, qui se forment plus rapidement et conviennent mieux que les autres à ce mode de culture.

RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE.

CULTURE. — Les Radis d'été et d'automne se sèment en place, soit à la volée, soit en rayons espacés de 0^m 20 à 0^m 25, depuis la fin de Mars jusqu'au mois d'Août; ils doivent être éclaircis, selon les variétés, à 0^m 10 ou 0^m 12 sur les rangs et ne réclament pas d'autres soins que quelques arrosages et sarclages à la main. La plupart forment complètement leurs racines dans l'espace de six semaines à cinq mois.

RADIS D'HIVER.

CULTURE. — Les Radis d'hiver se sèment de la fin de Juin au commencement d'Août; ils se récoltent depuis le mois de Septembre et peuvent se conserver plus ou moins avant dans l'hiver. Ordinairement on les sème en lignes espacées de 0^m 25 à 0^m 30; on les éclaircit pour laisser entre eux 0^m 10 à 0^m 12. Pour les conserver, on les range simplement dans une cave saine ou dans la serre à légumes.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — La plupart des insectes qui attaquent les Navets et les Choux sont aussi les ennemis des Radis, surtout les *Alaises* ou *pucés de terre* qui dévorent fréquemment les jeunes semis. Les moyens de préservation et de destruction sont indiqués à l'article CHOU (page 112).

Un autre insecte recherche particulièrement le Radis; c'est la *Mouche du radis* (*Anthomya radicum*), dont la larve ronge la racine et la fait pourrir. Contre cet ennemi, on a recommandé l'emploi de l'acide phénique en solution. Voici comment se prépare cette solution

on dilue d'abord 60 grammes d'acide phénique dans litres d'eau bouillante ; on y ajoute 250 gr. de savon noir, et lorsque l'émulsion est bien faite, on verse le tout dans 100 litres d'eau. Il suffit d'arroser une fois par semaine avec ce produit les planches infestées.

Quoique les cryptogames susceptibles de vivre en parasites aux dépens des radis soient assez nombreuses, deux seulement déterminent parfois des altérations graves :

Le *Cystopus candidus*, qui produit une sorte de rouille blanche sur les feuilles et les fleurs ;

Le *Peronospora parasitica*, reconnaissable aux taches brunes qui couvrent les feuilles des plantes atteintes.

Lorsque ces maladies ont fait leur apparition dans un terrain, le mieux est de cesser d'y cultiver, pendant plusieurs années, des radis ou autres plantes de la famille des *Crucifères*.

I. — RADIS DE TOUS LES MOIS

SYNONYME : Petits radis.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Small radishes. — ALL. Monats-Radies. — ITAL. Ravanello. — ESP. Rabanitos. — PORT. Rabanetes.

A. — Variétés à racine ronde.

RADIS ROND ROSE OU SAUMONÉ.

NOMS ÉTR. : ANGL. Turnip-rooted scarlet radish. — ALL. Rosenrote runde Monats-Radies. — HOLL. Ronde rose roode radis. — PORT. Raban redondo roso. — **RUSSE** Ри́дъсе. — **POL.** Rzodkiew ka miesięczna.

Racine presque sphérique, légèrement en toupie quand elle est toute jeune; peau d'un rouge un peu vineux; chair blanche légèrement teintée (le rose).

Feuillage assez arrondi, découpé, d'un vert un peu glauque; pétioles très faiblement bronzés.

En bonne saison, c'est-à-dire au mois de Mai, ce radis se forme environ en vingt-cinq jours; il est rustique et ne devient pas creux trop rapidement. Il réussit bien en terre ordinaire.



Radis rond rose ou saumoné.
Réd. au tiers.



Radis à forcer rond rose hâtif.
Réd. au tiers.

RADIS ROND ROSE HÂTIF.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Turnip-rooted early scarlet radish.

Racine plus aplatie que celle du R. rond rose ou saumoné, de même couleur, bien pincée en dessous, n'ayant qu'une petite racine pivotante très fine; chair bien blanche; feuillage court et ramassé.

Le R. rond rose hâtif se forme en vingt jours environ ; il devient creux plus promptement que la variété précédente. Il peut réussir en terre ordinaire, mais le terreau lui convient beaucoup mieux.

RADIS A FORCER ROND ROSE HÂTIF.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted scarlet forcing radish ; (AM.) Earliest scarlet forcing R., Earliest dwarf Erfurt R. — ALL. Erfurter Dreienbrunnen Monats-Radies.

Racine petite, très nette, devenant promptement sphérique, un peu plus pâle que celle du R. rond rose hâtif et moins aplatie; chair très blanche et tendre; feuillage court, mais large et lisse. La racine est complètement tournée et bonne à consommer avant que la quatrième feuille après les cotylédons ait atteint tout son développement. — Ce petit radis peut se former en seize ou dix-huit jours, c'est essentiellement une variété à cultiver sur terreau; il est de quatre ou cinq jours plus précoce que le précédent.

RADIS ROND ROSE A BOUT BLANC.

SYNONYME : Radis national.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Early turnip-rooted white tipped scarlet radish.

Jolie variété précoce. Racine arrondie, d'un rose carmin très vif, avec le quart inférieur de la racine complètement blanc. C'est le seul radis potager qui soit franchement rose, le R. rond rose ou saumoné et le R. rond rose hâtif étant plutôt d'un rouge carmin. Dans celui-ci, la partie supérieure de la racine est d'un véritable rose vif, qui contraste agréablement avec le reste.

Cette variété est très prompte à se former et cependant elle se conserve assez longtemps sans creuser. La chair en est très blanche, tendre et aqueuse. Elle réussit aussi bien en pleine terre que dans le terreau.

C'est un des radis les plus cultivés.



Radis à forcer rond rose à bout blanc.
Réd. an tiers.



Radis rond rose à bout blanc.
Réd. au tiers.

RADIS A FORCER ROND ROSE A BOUT BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted scarlet white tipped forcing radish; (AM.) Rosy Gem R., Rapid forcing R.

Encore plus hâtif que le précédent, ce radis s'en distingue surtout par le peu de développement de son feuillage, qui est extrêmement court et léger. Son plus grand mérite est de convenir admirablement aux cultures de primeur; il réussit beaucoup mieux sur terreau qu'en pleine terre.

Les maraîchers des environs de Paris l'emploient de préférence à tout autre pour la culture de primeur.

RADIS A FORCER ROUGE GLOBE.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. (AM.) Early scarlet globe radish, Vick's scarlet globe forcing R.
Prussian scarlet globe-shaped R.

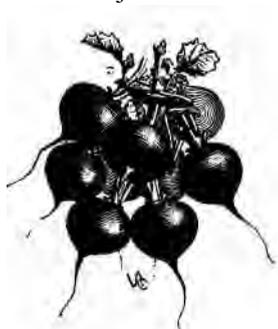
Cette race, d'origine américaine, forme rapidement une petite racine bien uniformément colorée de rouge vif; elle a le même feuillage réduit que les autres races de Radis à forcer; mais sa racine, sans égaler les Radis demi-longs, n'est pas de forme aussi sphérique que celle de nos races : La désignation d'ovale lui conviendrait au moins aussi bien que celle de globe.

RADIS ROND ROUGE SANG DE BŒUF.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Turnip-rooted dark blood red radish.

Variété rustique, à racine ronde, d'un rouge-brun très particulier, à chair blanche et ferme, et ayant surtout le mérite de demander moins de soins en terre ordinaire que les autres Radis de tous les mois, comme aussi de se conserver plus longtemps sans devenir creux.

Dans des conditions normales, il est bon à consommer au bout de vingt-huit à trente jours.



Radis rond écarlate hâtif.
HM. au tiers.



Radis à forcer rond écarlate hâtif.
Bd. au tiers.

RADIS ROND ÉCARLATE NATIF.

SYNONYMES : Radis de Bougival, R. rond rose hâtif de Metz.

Noms ÉTR. : ANGL. Turnip-rooted deep scarlet radish; (AM.) Early round dark red R.,
Scarlet Button R.

Très jolie race, à racine bien ronde et même un peu déprimée, d'une couleur extrêmement vive; chair blanche, ferme, croquante, très agréable. Feuillage d'un vert un peu plus blond que celui des radis roses.

Cette variété peut se former en vingt jours environ. Elle réussit bien en pleine terre et mieux encore dans le terreau.

RADIS A FORCER ROND ÉCARLATE NATIF.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted deep scarlet forcing radish, Non plus ultra R.;
(AM.) Dark red hall R.

Joli petit radis aussi remarquable par la couleur très vive de sa racine que par l'extrême petitesse de son feuillage.

C'est, dans toute la force du terme, un radis de primeur qui peut se récolter de quinze à vingt jours après le semis, suivant les circonstances.

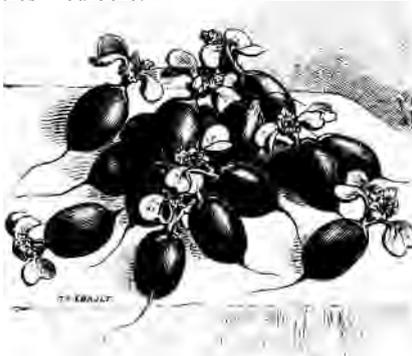
RADIS A FORCER ROND ÉCARLATE A BOUT BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted deep scarlet white tipped forcing radish; (ni.) Ruby Pearl R., Scarlet Gem R.

Racine petite, bien sphérique, d'un rouge écarlate un peu plus pâle que dans la variété précédente, terminée par un pivot très mince qui est blanc ainsi que le quart inférieur de la partie sphérique. Le feuillage est large et lisse, mais peu élevé. — Dans des conditions normales, cette variété se forme en dix-huit à vingt jours.

Radis d'forcer rouge vif sans feuilles. — On a cultivé ces dernières années, sous ce nom, une petite race extrêmement remarquable par le peu de développement de son feuillage qui, souvent réduit aux deux cotylédons, ne comporte au maximum que deux petites feuilles plissées, courtes et rugueuses.

Cette particularité de son feuillage ainsi que sa grande précocité, permettraient de l'utiliser pour la culture forcée sous châssis, mais il restera plutôt comme phénomène végétal que comme légume pratique, car il est d'un rendement très médiocre.



Radis à forcer rouge vif sans feuilles.
Réd. au tiers.



Radis Triomphe.
Réd. au tiers.

RADIS TRIOMPHE.

Cette variété rentre, par l'ensemble de ses caractères, dans la série des Radis ronds *a forcer*; elle en a la racine bien sphérique, le feuillage réduit et la grande précocité. Mais, et c'est là son originalité, sa racine présente, sur un fond blanc, des stries et des panachures écarlates du plus curieux effet.

Comme on peut s'y attendre dans une race aussi singulière, il n'est pas rare que la couleur rouge ou la blanche prédomine d'une façon complète; mais, généralement, la panachure est très nette et contraste agréablement avec la couleur uniforme des autres Radis de tous les mois.

RADIS ROND BLANC.

NOMS ÉTR.: ANGL. White turnip-rooted radish. — ALL. Runde sehr frühe weisse Monats R. HOLL. Ronde Witte radijs. — PORT. Rabao redondo branco.

Joli radis à racine presque ronde, très nette et d'un beau blanc, ne s'aplatissant que quand elle devient très grosse; feuillage assez ample, dressé, d'un vert franc. Chair blanche, ferme et très agréablement piquante.

Ce radis n'est pas beaucoup moins hâtif que le suivant, mais il convient beaucoup mieux que lui pour la culture en pleine terre.

RADIS ROND BLANC PETIT **HATIF**.

SYNONYME : Radis blanc petit hâtif de Hollande.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Early white small turnip-rooted radish. — ALL. Runde allerfrüheste *kurzlaubige* weisse Monats-Radies. — HOLL. Witte *radijs* uni te broeien.

Racine arrondie, ordinairement aplatie en dessus et en dessous, souvent deux fois plus large qu'épaisse. Feuillage court, assez étalé, très découpé, un peu grisâtre, teinté de brun sur les nervures et dans le cœur.



Radis rond blanc petit hâtif (Réd. au tiers).

Cette variété n'est pas très prompte à se former ; il lui faut au moins de vingt à vingt-cinq jours avant de pouvoir être récoltée. On l'emploie néanmoins pour la culture forcée, particulièrement dans les pays du Nord.

Même quand il est tout petit, ce radis est déjà remarquablement piquant, et il arrive quelquefois que la saveur en devient assez forte pour être à peine supportable.

RADIS ROND VIOLET **HATIF**.

SYNONYME : Radis de Montdidier.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early purple turnip-rooted radish. — ALL. Runde frühe violette Treib-Radies. — HOLL. Ronde violette *radijs*. — PORT. Rabao redondo violetta.

Racine légèrement en toupie, d'un beau violet franc; chair blanche, presque transparente. Feuilles assez grandes, découpées, dressées, d'un vert franc.

Ce radis met environ vingt à vingt-cinq jours à se former, mais il se conserve longtemps sans devenir creux. C'est un véritable radis de tous les mois.

RADIS ROND VIOLET A BOUT BLANC.

Jolie petite race à racine presque sphérique, colorée de violet foncé auprès du collet et devenant de plus en plus pâle jusqu'à l'extrémité inférieure, qui est d'un blanc pur. Les pétioles et les nervures des feuilles sont violets ou brunâtres, le feuillage assez léger.

Comme les radis ronds roses et blancs hâtifs, celui-ci doit être semé tous les quinze jours environ, car il se creuse assez promptement.

RADIS ROND JAUNE **EXTRA-HATIF**.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Very early turnip-rooted yellow radish; (AM.) Yellow ball R.

Un grand nombre de radis jaunes ont été successivement vantés comme offrant une précocité assez grande pour leur permettre de prendre place dans la série des Radis de tous les mois. Aucune variété, assurément, n'a mieux mérité de leur être assimilée que celle dont il est ici question.

La racine se forme, en été, dans l'espace de vingt-cinq jours environ. Elle est bien ronde, parfaitement pincée, bien nette et d'une belle couleur jaune d'ocre. Le feuillage est court et aussi peu abondant, eu égard au volume de la racine, que dans les petits radis roses ordinaires.

B. — Variétés à racine demi-longue.

RADIS DEMI-LONG ROSE (FORME D'OLIVE).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Olive-shaped scarlet radish. — ALL. Ovale *rosenrothe* Radies.

Racine ovoïde, un peu allongée, ordinairement en forme d'olive, quelquefois presque cylindrique sur une bonne partie de sa longueur et arrondie aux deux bouts, d'un rouge carminé très intense; chair blanche, ferme, croquante. Feuillage arrondi, d'un vert franc, assez ample, un peu plus développé que celui du R. rond rose.

Ce radis est un des plus cultivés dans les potagers et pour l'approvisionnement des marchés. Il réussit bien en pleine terre et se conserve assez longtemps sans devenir creux.

Les maraîchers de Paris cherchent souvent à en obtenir des racines longues et minces plutôt que de l'orme ovoïde; ils arrivent à ce résultat en rechargeant les planches avec du terreau après que les radis sont bien levés.



Radis demi-long rose.
Réd. au tiers.

RADIS DEMI-LONG ROSE A BOUT BLANC.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Olive-shaped scarlet white tipped radish.

Sous ce nom, il existe deux races parfaitement distinctes, aussi bien dans la coloration de leur racine que dans leurs propriétés culturales. Nous allons les décrire séparément :

Le R. demi-long rose à bout blanc *race de Paris* (SYN. : R. *demi-long rose de Vaingirard*, R. *Brébat*, R. *parisien*. (Bordeaux), R. *bout blanc* (Rég. parisienne), R. *rose bout blanc* (Rég. parisienne); ANGL. *French breakfast radish*), a la racine plus en forme de marteau et un peu moins allongée que le R. demi-long rose ; la peau est d'un rose frais assez vif, sauf à l'extrémité qui est d'un blanc pur sur une longueur de quelques millimètres seulement. — C'est une race de grande précocité qui se forme en vingt à vingt-cinq jours, mais qui devient facilement creuse si on ne l'arrache pas aussitôt formée. Elle réussit beaucoup mieux sur couche et dans le terreau qu'en terre ordinaire.



R. demi-long rose à bout blatte.
Réd. au tiers.

Le R. demi-long rose *race du Midi*, a la racine un peu plus grosse et plus longue que le précédent; la peau est de couleur rose un peu moins vif dans les trois quarts supérieurs, et d'un beau blanc dans le quart inférieur. — En résumé, le bout blanc, beaucoup plus marqué dans cette race, la caractérise suffisamment; et d'autre part, elle présente l'avantage de se prêter parfaitement aux semis d'été en pleine terre, ce qui n'est pas le cas de la race de Paris, celle-ci étant avant tout une race pour la culture maraîchère.

RADIS A FORCER DEMI-LONG ROSE A BOUT BLANC.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Olive-shaped scarlet white tipped forcing radish; (AM.) Bright breakfast 11., White tipped rocket R. — ALL. Ovale rosenrote Treib-Radies mit weissem Knollenende.

Racine deux à trois fois aussi longue que large, presque cylindrique, d'une belle couleur rose vif et terminée par un pivot lin, qui est blanc ainsi que la pointe de la racine. Au feuillage, il ne se distingue pas sensiblement des autres Radis à forcer, quoiqu'il soit parmi les plus précoces et forme dans des conditions normales sa racine en quinze à dix-huit jours.



R. demi-long écarlate h.(tif.
Réd. au fier.

R. demi-long écarlate a bout blanc.
Rid. au tiers.

R. demi-long écarlate.
Réd. au tiers.

RADIS DEMI-LONG ÉCARLATE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Half-long deep scarlet radish ; (Am.) Paris beauty R.
ALL. Ovale scharlachrote Radies.

Cette variété est aussi distincte par la couleur de sa peau que par sa forme plus allongée et finissant à la base de la racine par une pointe plus longue et plus aiguë que celle des autres radis demi-longs. Le feuillage en est d'un vert franc, assez grand et dressé. La chair est très blanche, ferme, croquante, très aqueuse et d'une saveur passablement forte et piquante.

Le R. demi-long écarlate est assez rustique et convient bien à la pleine terre; il peut attendre sans devenir creux trop rapidement. Il met environ vingt-cinq jours à se former.

RADIS DEMI-LONG ÉCARLATE HATIF (FORME D'OLIVE

Svx. : Radis demi-long écarlate de Vitry-le-François, 11. écarlate à quatre feuilles.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Olive-shaped early deep scarlet radish.

Ce radis est un des plus jolis et des meilleurs, à tous les points de vue, des Radis de tous les mois. La racine en est régulièrement en forme d'olive, très nette, à peau très lisse; la chair blanche, ferme. Le feuillage est court, raide, extrêmement peu abondant eu égard au volume des racines.

Le R. demi-long écarlate hâtif réussit très bien en pleine terre; il met environ vingt à vingt-deux jours à se former; sa précocité et le peu d'abondance de son feuillage le rendent également très convenable pour la culture forcée.



On distingue facilement ce radis de la variété précédente à sa racine plus courte, obtuse, et se terminant plus brusquement à la base, au lieu de s'atténuer graduellement en une pointe allongée. Il a la chair de saveur douce et fraîche, à peine piquante.

RADIS A FORCER DEMI-LONG ÉCARLATE TRÈS HÂTIF.

SYNONYME : Radis rouge de couche (Région parisienne).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Olive-shaped deep scarlet short leaf forcing radish; (Au.) Red rocket R., Earliest carmine olive R., Twenty days R.

Jolie race très précoce, égalant les radis ronds les plus hâtifs par sa promptitude à se former. Racine ovoïde, en forme d'olive, atténuée vers le bas et ayant un peu de tendance à se raccourcir et à prendre une forme en toupie; feuilles très petites, dressées, à pétioles et nervures cuivrés. La racine est généralement bien tournée dès que la plante a trois feuilles développées en outre des cotylédons.

RADIS DEMI-LONG ÉCARLATE A BOUT BLANC.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Olive-shaped deep scarlet white tipped radish.

Cette race dérive du R. demi-long rose à bout blanc, que les maraîchers de Paris ont modifié par la sélection ait point de le rendre méconnaissable :

D'abord; ils l'ont rendu cylindrique et allongé, d'oblong qu'il était dans le principe, puis ils en ont tellement changé la coloration, qu'on ne peut plus appeler roses des racines qui ont pris une teinte rouge cramoisi foncé presque rouge sang. — C'est donc, à l'heure actuelle, une variété bien nettement distincte et qui, comme le R. demi-long rose à bout blanc, possède une sous-variété très hâtive, d *forcer*, que nous décrivons ci-après.

RADIS A FORCER DEMI-LONG ÉCARLATE A BOUT BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Olive deep scarlet white tipped forcing radish. — ALL. Ovale scharlachrote Treib-Radies mit weissem **Kuollenende**.

Le R. à forcer demi-long écarlate à bout blanc est un des plus prompts à se former, et, dans les conditions ordinaires, donne son produit quinze à dix-huit jours après le semis. Son coloris écarlate très vif tranche, à la partie inférieure de la racine, par une tache blanche qui entoure et envahit le pivot.

C'est une variété bien fixée, à feuillage très réduit et se prêtant admirablement à la culture forcée.

RADIS DEMI-LONG VIOLET A BOUT BLANC.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Olive-shaped purple white tipped radish. — ALL. Ovale violette Radies mit weissem **Knollenende**.

Radis ovoïde presque piriforme, la portion la plus épaisse de la racine se trouvant près de l'extrémité. La moitié supérieure est d'un violet presque noir; dans la moitié inférieure, cette teinte devient de plus en plus pâle, pour passer au blanc pur à l'extrémité. Le feuillage est peu développé, assez découpé et d'un vert teinté de brun violacé sur le pétiole, les nervures et même parfois sur le limbe. L'aspect en est assez agréable; la chair en est blanche, un peu dure et de goût fort. Il met environ un mois à se former.

Cette variété convient surtout à la pleine terre, mais on peut également la cultiver en primeur.

RADIS DEMI-LONG BLANC.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Olive-shaped white radish, Oblong white R.
ALL. Ovale weisse Radies.

Quand il est bien franc, ce radis est très joli et très régulier. La racine est en forme d'olive, d'un blanc pur très frais; la chair, très blanche et croquante, n'a pas une saveur trop forte. Le feuillage est moyen, assez dressé, d'un vert clair.



Radis demi-long blanc.
M. au tiers.

Ce radis peut se cultiver indifféremment sur couche et en pleine terre; il met environ vingt-cinq jours à se former. Sa couleur contraste agréablement avec celle des autres radis demi-longs.

Il n'y a pas très longtemps qu'on est parvenu à le fixer complètement avec la forme d'olive que représente la figure ci-contre. Il avait précédemment, et a encore quelquefois, quand il n'est pas bien pur, le défaut de s'allonger à la partie inférieure, presque comme une rave.

RADIS A FORCER DEMI-LONG BLANC TRÈS HATIF.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Olive-shaped white forcing radish; (AM.) Earliest white R., White rocket R. — ALL. Ovale weisse *kurzlaubige* Treib. Radies.

Racine se développant très vite, en quinze à dix-huit jours, assez grosse, allongée en olive, s'élargissant à partir du collet jusqu'aux deux tiers de sa longueur, puis rétrécie brusquement et se terminant par un pivot très fin.

Ce radis est d'une couleur parfaitement blanche; lorsqu'on tarde trop à le récolter, une légère teinte verte se développe autour du collet. Le feuillage est plus ample que celui de la plupart des autres radis à forcer.

C. — Variétés à racine longue, ou Raves.

Malgré l'inconvénient que présente l'application à certains radis du nom de Rave, plus habituellement donné à des Navets, l'usage avant consacré cette désignation, nous sommes obligés de décrire quelques-unes des variétés qui vont suivre sous le nom de Raves », qui leur est généralement donné, lien que ce soient de véritables Radis ne différant des autres que par la longueur un peu plus grande de leur racine.

RAVE ROSE LONGUE SAUMONÉE.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Long scarlet radish, Salmon R.; (AM.) Long scarlet short top R.
ALL. Lange rosenrote Radies. — ITAL. *Ramolaccio rosso*.

Racine extrêmement longue et mince, atteignant souvent 0^m12 à 0^m15 de longueur sur 0^m01 seulement de diamètre; sommet de la racine longuement conique, s'amincissant jusqu'à la naissance des feuilles; peau lisse, d'un rouge vineux; chair presque transparente et légèrement rosée ou lilacée. Cette apparence particulière de la chair permet de reconnaître facilement la Rave rose saumonée de toutes les variétés analogues.

On sème le plus habituellement la Rave rose longue en pleine terre, dans un sol bien défoncé et bien ameubli. Elle est très peu usitée pour la culture forcée à cause de la grande longueur de sa racine, qui obligerait à recouvrir les couches d'une trop forte épaisseur de terreau. Il lui faut environ un mois pour se bien former. La chair en est tendre, fraîche, croquante, mais elle n'a pas le goût piquant des radis ronds ou demi-longs.

C'est de la Rave rose saumonée qu'il faut rapprocher la *Rave rose à collet rond*, variété à racine un peu plus renflée et d'un tiers moins longue, d'une couleur rouge carminé. — En raison de sa taille plus réduite, cette dernière convient mieux que la précédente pour la culture sur couches; mais on lui préfère encore généralement la suivante pour cet usage.



Rave rose longue (ROI. au tiers).



Rave rose hâtive à châssis (no. au tiers).

RAVE ROSE **HATIVE** A CHASSIS.

SYNONYME: Radis russe pour forcer.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Wood's early frame radish, Early frame scarlet B.

On pourrait dire que cette variété est intermédiaire, comme forme et dimension, entre les radis longs et les radis demi-longs. Ses racines, très longuement ovoïdes, mesurent en général 0^m06 à 0^m07 de longueur sur près de 0'02 de largeur dans la portion la plus renflée, qui se trouve ordinairement à peu de distance au-dessous de l'insertion des feuilles.

La peau en est (l'un rouge carminé très vil', devenant un peu plus pâle et plus rose vers l'extrémité inférieure de la racine. La chair en est bien blanche, ferme, aqueuse, très croquante, fraîche et agréable au goût, avec une légère saveur piquante analogue à celle du H. demi-long rose. Le feuillage est ample,

mais assez court, ramassé, arrondi; les pétioles et les nervures des feuilles sont teintés de rouge cuivré.

La Rave rose hâtive à châssis, qui peut aussi très bien se cultiver en pleine terre, est spécialement réservée, surtout en Angleterre, pour la culture sous verre; une épaisseur de Om 10 de terreau sur la couche suffit pour sa végétation. C'est de tous les radis hâtifs celui qui, dans le même temps, donne le produit le plus considérable; il lui faut de vingt à vingt-deux jours pour se former.

La variété connue aux États-Unis sous le nom de *Cincinnati Market radish* se rapproche très sensiblement de la R. rose hâtive à châssis.

RAVE ROSE A BOUT BLANC.

SYNONYME : Rave Chartier.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Chartier's improved radish*; (Ani.) *Shepherd white tipped R.*, *Becker's improved Chartier R.*

Jolie variété bien décrite par son nom. Les racines sont droites, longues, régulièrement effilées, d'un rose vif dans la moitié supérieure, beaucoup plus pâles et même complètement blanches dans l'extrémité effilée. — Au point de vue culture et emploi, cette variété est tout fait semblable à la R. rose longue.



Rave rose a bout blanc (Réd. au tiers).



Rave écarlate a bout blanc (Réd. au tiers).

RAVE ÉCARLATE A BOUT BLANC.

SYNONYMES : Rave longue écarlate, Radis boër, R. russe.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. (AM.) *Long brightest scarlet radish*, *Cardinal white tipped R.*

Race tout à fait distincte, caractérisée par la belle couleur écarlate très vive de sa racine, se décolorant seulement à l'extrémité pour se terminer par une petite pointe blanche.

C'est une très jolie rave d'été se formant en vingt-cinq jours environ et convenant aussi bien à la pleine terre qu'à la culture sur terreau. La chair en est bien blanche, pleine et croquante.

Cette race n'est en somme qu'une sélection à bout blanc de l'ancienne *Rave d'Amiens* appréciée depuis longtemps sur les marchés de la région du Nord.

RAVE VIOLETTE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long purple radish. — ALL. Lange violette Radies.
ITAL. *Ramolaccio violetto*.

Racine très longue et très effilée, ressemblant, sauf la couleur, à celle de la Rave saumonée; sommet de la racine long et conique, d'un violet presque noir, devenant plus pale dans la portion enterrée; chair presque transparente, lilacée. Feuillage dressé, assez long et ample; pétioles et nervures bruns.

La Rave violette ne se cultive qu'en pleine terre; il lui faut un mois environ pour se développer.

RAVE A FORCER BLANCHE TRANSPARENTE.

NOMS ÉTRANGERS : Icicle radish; (AM.) *Livingston's Pearl* forcing R. — ALL. Lange weisse durchsichtige Treib-Radies.

Se rapproche beaucoup de la Rave de Vienne décrite ci-après; elle s'en distingue par une précocité encore plus grande, une forme un peu moins allongée, un collet très tin, et par l'absence de tonte coloration verte sur la racine; celle-ci est d'un bout à l'autre d'un blanc laiteux presque transparent. La chair est à la fois tendre et croquante, d'une saveur piquante et fine.

C'est une plante à développement très rapide, qui demande à être cultivée en terre douce, riche, bien arrosée et avec le secours de la chaleur artificielle pendant l'hiver.

RAVE DE VIENNE.

SYN. : Radis long blanc de Mai, *Rabola* long (Var).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long white Vienna radish;
(AM.) *Lady Finger* R. — ALL. Lange weisse Wiener Mai Radies.

Racine blanche, très lisse et très nette, droite, fusiforme, longue de 0^m 10 à 0^m 12 sur 0^m 02 à 0^m 025 de diamètre au sommet: le collet est court, arrondi, teinté de vert et bien pincé à la naissance des feuilles, qui sont assez grandes, amples et d'un vert blond.

Cette rave est précoce; elle se forme en quatre ou cinq semaines. La chair en est très tendre, croquante et aqueuse.

Il existe, parmi les Radis japonais dont nous aurons l'occasion de parler à la fin de cet article, une variété qui se rapproche passablement par son aspect de la Rave de Vienne: les racines en sont longues, minces, d'abord enterrées complètement, puis se dégageant un peu du sol et se colorant en vert au collet. La chair en est très blanche, assez forte de goût et de très bonne qualité.

RAVE BLANCHE A COLLET VERT.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Long white Naples radish, White Italian R. — ALL. Lange weisse grünköpfige Radies. — ITAL. *Ramolaccio Bianco*.

Racine longue, effilée, d'un blanc pur, ressemblant comme forme à celle de la Rave saumonée, mais un peu plus grosse; la partie supérieure de la racine est conique, effilée et teintée de vert pale.



Rave de Vienne (Réd. au tiers).

La Rave blanche ne se cultive guère qu'en pleine terre; elle met à peu près un mois à se former.

On en rencontre quelquefois dans les jardins une variété à collet teinté de violet, qui, sauf cet unique caractère, est absolument semblable à la race commune.

AUTRES VARIÉTÉS DE RAVES :

La *Rave de marais* (ANGL. Long Normandy or Marsh radish) est une variété à racine longue, remarquable par sa propension à sortir de terre et à se contourner de même façon que la Betterave *corne-de-bœuf*. Elle est blanche dans la partie enterrée, et violette dans celle qui est exposée à la lumière.

La R. de marais se sème ordinairement en pleine terre, et on la consomme quand elle a environ 0^m 02 de diamètre sur une dizaine de centimètres de longueur : elle est alors très tendre. Il lui faut à peine un mois pour atteindre cet état; plus tard elle grossit rapidement, se contourne et devient creuse.

Le *Radis violet de Collioure* se rapproche assez de la variété précédente; c'est une rave plutôt fourragère, souvent en forme de corne, d'un violet plus ou moins foncé et à bout blanc bien nettement marqué.



Raifort champêtre de l'Ardèche.
Réd. au cinquième.

La *Rave tortillée du Mans* est une variété extrêmement distincte, à racine très longue, cylindrique dans toute sa partie supérieure, acquérant un diamètre de 0^m 03 environ, avec une longueur qui dépasse souvent 0^m 30. Un quart ou un cinquième de la racine s'élève au-dessus du sol : cette portion est d'un blanc mat plus ou moins teinté de vert pâle; la portion enterrée est d'un blanc pur, rarement droite, le plus souvent contournée en zigzag ou en tire-bouchon. Cette conformation est cause qu'on peut rarement arracher la racine sans qu'une partie se brise et reste en terre. La chair en est blanche, peu serrée, de saveur piquante. Le feuillage est très ample, et le collet souvent mal fait.

Comme légume, la Rave tortillée du Mans doit être consommée au bout de six semaines environ ; plus tard elle n'a plus d'utilité que comme plante fourragère.

Le *Raifort champêtre de l'Ardèche*, qui se cultive assez fréquemment dans le midi de la France, mais plutôt comme fourrage que comme légume, a quelque analogie avec la Rave tortillée du Mans. C'est, de même, un radis très allongé, assez tardif, et il fournit plus de produit par ses feuilles que par sa

racine. C'est une plante sans intérêt au point de vue de la culture potagère.

Nous ne saurions davantage conseiller comme légume le *Raifort champêtre de l'Ardèche amélioré*, à racine encore plus grosse que dans le type.

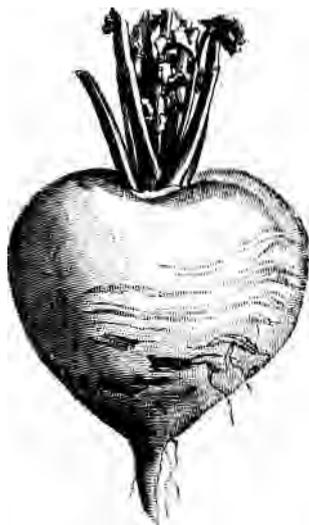
II. — RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Summer' radish. — ALL. Sommer-Rettig. — RUSSE Riédysc lietnii i ocienii. — POL. Rzodkiew letnia i jesienna.

On réunit sous ce nom un certain nombre de variétés plus volumineuses que les Radis de tous les mois et qui demandent plus de temps que ceux-ci pour se former, mais dont la végétation est cependant rapide, de sorte qu'on en peut faire plusieurs semis successifs et avoir des racines fraîches pendant tout l'été et l'automne. (Pour les indications particulières de culture, voy. à la page 623.)



Radis blanc rond d'été.
ROI. au tiers.



Radis blanc géant de Stuttgart.
Réd. au tiers.

RADIS BLANC ROND D'ÉTÉ.

SYNONYMES: Rabola plat (Var), Ramola (Pas-de-Calais).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-n oted large white summer radish. — ALL. Früher weisser Wiener Mai-Rettig.

Racine arrondie ou en forme de toupie, à peau et chair blanches, assez tendre, de saveur légèrement piquante. La racine, bien développée, atteint 0^m05 à 0^m06 de diamètre et autant de longueur. Feuillage assez allongé, ample, demi-dressé, dépassant considérablement en abondance et en développement celui des Radis de tous les mois, et, surtout, porté par des côtes ou nervures médianes plus fortes, qui forment à leur point d'insertion un collet assez élargi.

Le R. blanc rond d'été se forme assez promptement ; on peut ordinairement le consommer trente-cinq à quarante jours après le semis.

On cultive aux États-Unis, sous le nom de *Early white box R.* (*Philadelphica white box R.*), un radis assez voisin de la variété ci-dessus, mais plus petit et qui peut être considéré comme intermédiaire entre le R. rond blanc elle R. rond blanc d'été.

RADIS BLANC GÉANT DE STUTTGART.

NOMS ÉTR. : ANGL. Early white giant Stuttgart R. — ALL. Stuttgarter weisser Riesen-R.

Variété plus grosse que le R. blanc rond d'été et de forme un peu plus déprimée; elle est franchement en toupie et atteint aisément 0^m08 à 0m 10 de diamètre sur 0m08 environ d'épaisseur. La peau en est blanche, ainsi que la

chair. Le feuillage est un peu plus ample que celui du R. blanc rond d'été, il est aussi plus raide et moins dressé.

Cinq semaines environ après le semis on peut commencer à consommer les racines, qui continuent encore pendant quelque temps à grossir sans rien perdre de leur qualité. Parvenues à tout leur développement, elles sont trop volumineuses pour être servies entières; on les coupe alors en tranches comme les Radis d'hiver.



Radis jaune d'été.
Réd. au tiers.



Radis rond j;1 une d'or hà.tif.
Réd. au tiers.

RADIS JAUNE D'ÉTÉ.

SYNONYMES: Radis roux d'été, B. de Russie, R. jaune de Saint-Jean (Aisne).
Ramla d'été (Calais),

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Yellow turnip radish.— ALL. Früher gelber Wiener Mai-Rettig.

Racine presque sphérique ou légèrement en toupie, bonne à consommer quand elle a à peu près 0^m04 de diamètre, devenant souvent creuse quand elle dépasse cette taille; peau jaune foncé ou grisâtre, finement gercée longitudinalement, et alors veinée de petites lignes blanches; chair blanche, serrée, de saveur très piquante. Feuillage ample et allongé.

Le développement de ce radis est assez rapide; il se forme en cinq semaines environ. A l'exception du R. noir rond d'hiver, il n'en est peut-être pas dont la saveur soit plus forte.

Il convient de dire, cependant, que la saveur de la chair n'est pas constante dans les radis et que le sol et le climat paraissent avoir beaucoup d'influence sur leur force plus ou moins grande.

RADIS ROND JAUNE D'OR HATIF.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Turnip-rooted golden yellow summer radish, Golden globe It.
ALL. Runder gelber Wiener Rettig.

Variété plus précoce, plus nette, plus pincée et plus promptement formée que la précédente.

Ce radis est un de ceux qu'on a présentés comme pouvant être assimilés aux Radis de tous les mois; à notre avis, le rapprochement serait un peu forcé, car malgré sa précocité relative, ce radis se forme difficilement en un mois et se range bien plus naturellement parmi les Radis d'été ou d'automne. Il a la racine bien ronde ou légèrement en toupie, le feuillage relativement léger et la couleur bien franchement jaune.

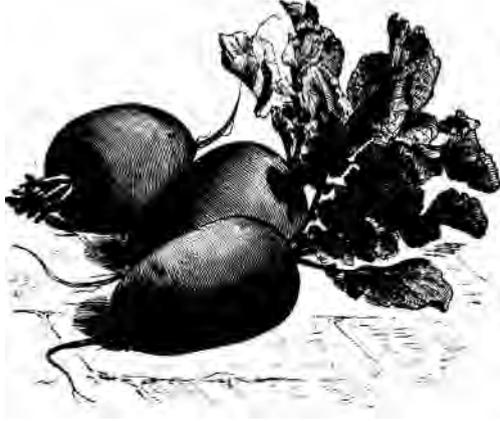
RADIS D'ÉTÉ JAUNE D'OR OVALE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early golden yellow oval summer radish.

ALL. Goldgelber ovaler Sommer- oder Mai-Rettig.

Variété hâtive à végétation rapide, d'une belle couleur jaune, de forme un peu variable, mais en général franchement ovoïde.

La combinaison de cette forme avec la couleur jaune constitue le caractère distinctif de cette race, dont les qualités, au point de vue comestible, sont les mêmes que celles des variétés précédemment décrites.



Radis d'été jaune d'or ovale.
Réd. au tiers.



Radis demi-long blanc de Strasbourg.
Réd. au tiers.

RADIS GRIS D'ÉTÉ ROND.

SYNONYMES : Radis gris de Saint-Jean (Aisne), Ramola d'été (Saint-Omer).

Racine presque sphérique ou légèrement en toupie. A part la couleur, il se rapproche considérablement du R. jaune d'été, ayant le même volume, la peau gercée de la même façon et le même degré de précocité.

RADIS NOIR D'ÉTÉ ROND.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted black small summer radish.

ALL. Schwarzer runder Sommer-Rettig.

Variété assez voisine du R. gris d'été, mais plus colorée et de huit à dix jours plus tardive; la peau en est noire, mais gercée et sillonnée de lignes blanchâtres; la chair, très blanche et compacte, est d'un goût très piquant.

RADIS DEMI-LONG BLANC DE STRASBOURG.

SYNONYME : Radis blanc de l'Hôpital.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White Strasburg summer radish; (AM.) White Hospital R., Vaughan's market R. — ALL. Strassburger oder Spitalgarten weisser Sommer-Rettig, Weisser Delicatess R.

Variété relativement précoce et en même temps très productive. Racine demi-longue, pointue à l'extrémité inférieure, atteignant jusqu'à 0'10 ou 0'12 de longueur sur 0'0'r à 0^m0^s de largeur; peau blanche; chair blanche, assez tendre, d'un goût piquant sans être trop fort. Feuillage grand, ample, demi-dressé, profondément lobé, d'un vert franc.

On peut déjà consommer ce radis au bout de six semaines environ, quand il est arrivé aux deux tiers de sa grosseur ; il continue ensuite à s'accroître sans rien perdre de sa qualité, et la production peut s'en prolonger ainsi pendant un mois ou plus.

RADIS NOIR LONG D'ÉTÉ.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Black long summer radish.

ALL. Langer schwarzer Sommer-Rettig.

Comme ce radis sort évidemment du R. noir long d'hiver, sa place pourrait être dans la série des Radis d'hiver plutôt que dans cette section. Cependant nous avons tenu à l'y faire figurer, d'abord parce que son caractère distinctif est de se bien prêter à la culture d'été, et ensuite parce qu'il forme, d'une façon très naturelle, la transition entre les deux groupes. Le R. noir long d'été a la racine plus lisse, plus cylindrique et plus obtuse à l'extrémité que le R. noir long d'hiver ; il a aussi un peu moins de feuillage. Par contre, le goût en est moins fort et moins piquant.



Radis noir long d'été.

Réd. au tiers.

Il est très estimé des maraîchers parisiens qui peuvent, grâce à son adoption, apporter des radis noirs sur le marché dès le mois de Juillet, tandis qu'autrefois

on n'en voyait, guère avant le mois d'Octobre, les semis d'été étant très exposés à monter à graine. — Pour l'automne et l'hiver, les amateurs de radis piquants devront toutefois lui préférer l'ancienne race.



Radis noir gros rond d'hiver.

Réd. au cinquième.



Radis violet gros d'hiver.

Réd. au cinquième.

III. — RADIS D'HIVER

Noms ÉTR. : ANGL. Winter radish. — ALL. Winter-Rettig. — FLAM. et HOLL. Remmenas. ITAL. Ramolaccio. — ESP. Rabanos. — PORT. Rabanos. — ROSSE Riédyse zimmii. POL. Rzodkiew zimowa.

Les Radis d'hiver sont ceux que la nature particulièrement ferme et compacte de leur chair permet de conserver pendant une bonne partie de l'hiver sans qu'ils entrent en végétation et sans qu'ils deviennent creux. Ce sont ordinairement des variétés assez volumineuses. et dont la végétation demande, pour se faire complètement, l'espace de plusieurs mois.

Nous avons donné à la page 623 les époques de semis et les quelques détails de culture qui leur sont particuliers.

RADIS NOIR GROS ROND D'HIVER.

SYNONYMES: Radis de Strasbourg, Raifort cultivé, Raifort d'hiver.

NOMS ÉTR. : ANGL. Black round Spanish radish. — ALL. Bunder schwarzer Winter-Rettig. Runder grosser Mülhauser R. — HOLL. Ronde marte remmenas. .

Racine arrondie, ou plus souvent en forme de toupie, atteignant 0^m08 ou même 0^m10 de diamètre sur ordinairement 0m07 à 0^m08 de longueur ; peau noire, gercée en long ; chair blanche, très serrée et très ferme. Feuillage assez ample, très découpé, à lobes nombreux.

Ce radis n'est pas très tardif pour une variété d'hiver ; on peut le semer jusque dans le courant du mois de Juillet. Il est de bonne conservation et c'est le plus fort, comme saveur, de tous les radis.

On cultive, sous le nom de *Radis violet gros (l'hiver)*, une sous-variété de l'espèce que nous venons de décrire et qui s'en distingue simplement par la teinte violacée de sa peau. Elle a même forme, même volume et même précocité.

RADIS NOIR GROS LONG D'HIVER.

Noms I TRANGERS : ANGL. Black long Spanish radish. ALL. Langer kohlschwarzer Pariser Winter-Rettig. HOLL. Lange zwarte rammenas.

Racine de forme cylindrique, très régulière, de 0.18 à 0^m25 de long sur environ 0^m06 à 0^m07 de diamètre ; peau très noire. un peu rugueuse ; chair blanche, ferme et compacte. Feuillage vigoureux, ample, allongé.

On cultive deux variétés de Radis noir long d'hiver :

L'une a la racine brusquement terminée et arrondie à la partie inférieure, l'autre, au contraire, l'a assez longuement effilée. Cette dernière variété est un peu plus tardive et a la chair d'une saveur très piquante ; la première, plus hâtive, est à racine plus nette, et la chair en est souvent tout à fait douce.

Les Radis noirs sont des meilleurs, et certainement des plus cultivés pour la consommation d'hiver, en raison de leur longue conservation.



Radis noir gros long (l'hiver).
Réduit au cinquième.

Le *Radis gris d'hiver de Laon*, appelé aussi *R. d'Août (Aisne)*, *R. des Juifs (Lorraine)*; et le *R. violet d'hiver de Gournay*, sont des variétés très voisines du *R. noir gros long d'hiver*. Elles s'en rapprochent beaucoup par la forme et le volume de leurs racines, qui sont seulement un peu plus grosses relativement à leur longueur; mais elles s'en distinguent nettement par leur couleur, qui est gris de fer dans le *R. de Laon* et violacée dans le *R. de Gournay*.

Mêmes culture et emploi que pour les Radis noirs (l'hiver).



Radis gris d'hiver de Laon.
Réf. au cinquième.



Radis violet d'hiver de Gournay.
l(d. au cinquième.

RADIS GROS BLANC D'AUGSBOURG.

SYNONYMES : Radis blanc d'automne, R. de Desbent.

NOMS ÉTR.: ANGL. Large white Spanish winter R. — ALL. Augsburgser langer Winter-R., Zuckerhutförmiger weisser Baskiren R., Weisser langrunder Winter-R.

Racine fusiforme, presque cylindrique dans les deux tiers supérieurs et s'amincissant ensuite jusqu'à la pointe, atteignant 0m 15 à 0. 18 de longueur sur Øm 07 de diamètre; collet arrondi; peau blanche ainsi que la chair, qui est assez serrée et d'une saveur très forte. Feuillage très ample.

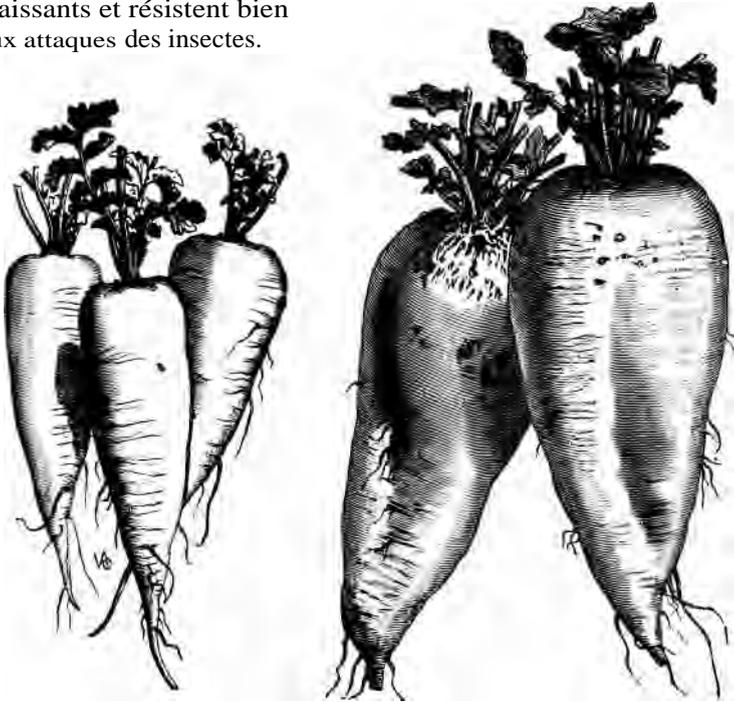
Le *R. gros blanc d'Augsbourg* est un bon radis d'hiver, se conservant bien. La végétation en est cependant assez rapide pour qu'on puisse le cultiver comme radis d'été ou d'automne, en le semant dès le mois de Juin.

RADIS BLANC DE RUSSIE.

Racine ovoïde-allongée, extrêmement volumineuse, atteignant aisément 0m 30 à 0m 35 de longueur sur 0m 12 à 0m 15 de diamètre; peau assez rugueuse, d'un blanc grisâtre; chair blanche, peu serrée, d'un goût assez fort. Feuillage abondant, très découpé, formant des rosettes très fournies et étalées sur terre.

Ce radis est extrêmement productif; mais quand on veut l'utiliser comme plante potagère, il faut l'arracher avant qu'il ait pris tout son développement. Pour le conserver l'hiver, on doit le semer à la tin de Juin ou en Juillet. Fait plus tôt, il devient souvent creux et n'est plus bon que pour les animaux.

Pour ce dernier usage, les gros radis d'hiver, et spécialement le R. blanc de Russie, pourraient être plus employés qu'ils ne le sont. En effet, dans le même espace de temps, les grosses variétés de radis produisent en feuilles et en racines plus de nourriture que les navets, et, à cause de la grosseur de leur graine, les jeunes plantes sont dès la germination bien plus fortes que les navets naissants et résistent bien mieux aux attaques des insectes.



Radis gros blanc d'Augsbourg.
Héd. au cinquième.

Radis blanc de Russie.
Héd. au cinquième.

RADIS ROSE D'HIVER DE CHINE.

SYNONYME : Radis navet.

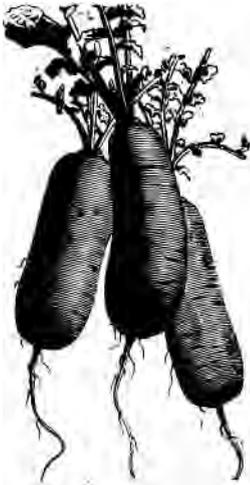
NOMS ÉTR. : ANGL. Chinese rose-coloured winter radish; (Am.) Scarlet China winter IL, Rose China winter R. — ALL. Chinesischer langer rosenroter Winter-Rettig.

Variété très distincte, à racine allongée, moins renflée au collet qu'à l'extrémité inférieure, obtuse aux deux bouts, et rappelant assez exactement la forme du Navet des Vertus race marteau; peau d'un rouge très vif, marquée de quelques petites lignes blanches embrassant ordinairement la moitié de la circonférence de la racine; chair blanche, très ferme et très compacte, à saveur piquante et quelquefois un peu amère. Feuilles assez amples, étalées, découpées, à pétiole rose vif. Les racines sont de dimension médiocre; elles mesurent ordinairement de 0^m 10 à 0^m 12 de longueur sur 0^m 04 de diamètre à la partie supérieure et 0^m 05 près de l'extrémité.

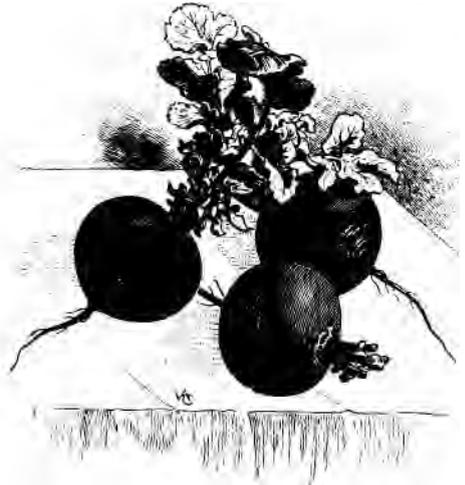
Le R. rose d'hiver de Chine se cultive surtout pour la consommation d'automne et pour la provision d'hiver. On peut le semer jusqu'au mois d'Août, beaucoup plus serré que les autres radis d'hiver.

Cette variété a dans le feuillage, dans la racine et dans tout son ensemble, un aspect particulier qui la distingue nettement de tous les autres radis.

Il en existe une sous-variété *blanc pur* et une autre *violette*, semblables, sous tous les rapports autres que la couleur, à la forme rose que nous venons de décrire.



Radis rose d'hiver de Chine.
Réd. au cinquième.



Radis rond écarlate du Pamir.
Réd. au cinquième.

RADIS ROND ÉCARLATE DU PAMIR.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turnip-rooted deep scarlet Pamir radish. — ALL. Runder scharlachroter Rettig aus der Pamir.

Cette race présente une certaine analogie de couleur avec le R. rose d'hiver de Chine, mais elle en diffère absolument par sa forme qui est sphérique, au lieu d'être, comme dans le Radis rose d'hiver de Chine, cylindrique et parfois renflée à la base. La chair en est blanche, ferme et de saveur piquante; la peau est d'un rouge écarlate vif; la racine se conserve pendant une bonne partie de l'hiver sans se creuser ni entrer en végétation.

Les Japonais cultivent un grand nombre de radis à racine blanche et longue, dont ils font grand cas comme légumes. Quelques-uns de ces radis, d'après des autorités qui semblent dignes de foi, atteindraient assez fréquemment le poids fabuleux de 15 à 20 kilogrammes. La plupart se montrent, en Europe, très prompts à monter à graine, et par conséquent de fort peu d'intérêt.

Nous ferons exception cependant pour la variété nommée au Japon *Ninengo daïkon*, qui est remarquable autant par la longueur et la netteté de sa racine que par sa lenteur à monter à graine. La racine, blanche, cylindrique, terminée par une pointe obtuse et quelquefois légèrement renflée, atteint souvent 0^m 10 à 0^m 50 de long sur 0^m 08 à 0^m 10 de diamètre. Les feuilles sont grandes, fort longues, découpées en un très grand nombre de lobes et d'un vert très foncé. Ce radis, pour atteindre tout le développement dont il est susceptible, doit être semé dès le mois d'Avril; il demande une terre très profondément travaillée et abondamment fumée.

AUTRES VARIÉTÉS :

R. blanc de Californie. — Plus encore que le *R. rose d'hiver de Chine*, ce radis rappelle le Navet des Vertus marteau, car, outre la forme, il en reproduit aussi la couleur. La racine, en effet, est d'un blanc pur, longue, cylindrique et renflée à l'extrémité inférieure ; elle atteint 0^m15 à 0^m20 de longueur sur 0^m06 environ de diamètre dans la portion la plus renflée, et 0 05 dans tout le reste de la longueur. Elle sort de terre de 0^m43 à 0^m04 ; la chair en est douce, de saveur peu piquante.

R. white Chinese (R. celestial). — Sous ce nom on cultive aux États-Unis un radis blanc, cylindrique, très volumineux, atteignant 0 30 à 0^m35 de longueur sur 0^m10 à 0^m12 de diamètre, à chair très blanche et de saveur assez douce.

R. blanc demi-long (le la Meurthe et de la Meuse (SYN.: Radis blanc de Meurthe-et-Moselle). — C'est un radis blanc d'été, de forme variable, presque toujours piriforme ou en toupie, niais inégalement allongé. Il se consomme habituellement à demi-grosueur, quand il est à peine plus gros qu'un œuf de poule. La chair en est blanche, ferme, de saveur assez piquante.

R. früher Zwei-Monat. — Variété tardive du *R. demi-long blanc* ; il est, comme lui, ovoïde ou en forme d'olive. C'est une race intermédiaire entre les Radis d'été et les Radis de tous les mois.

R. gris d'été oblong. — C'est une race piriforme ou ovoïde du *R. gris d'été rond* ; elle est moins régulière de forme. La chair en est un peu plus piquante.

R. gros (l'hiver de Ham (SYN.: R. gros gris d'A ont). — Racine longue, cylindrique, se terminant en pointe obtuse, aussi grosse que le *R. noir long d'hiver* et de couleur blanc grisâtre ; il présente beaucoup d'analogie avec le *R. gris d'hiver de Laon*. Son nom de *R. gros gris d'Août* vient de ce qu'on commence à l'arracher dès le mois d'Août ; mais c'est surtout pour l'automne et l'hiver qu'il est recommandable.

R. de Mahon. — Race extrêmement distincte, qui paraît particulière aux îles Baléares et à quelques points du midi de la France. C'est une espèce de rave rouge longue, à racine souvent anguleuse, surtout quand on lui laisse prendre un grand développement, et s'élevant de moitié ou des deux tiers au-dessus du sol, à la manière des betteraves disette. Le développement en est remarquablement rapide. Le feuillage est ample, vigoureux ; la chair, d'un blanc rosé, est très aqueuse, ferme et bien pleine tant que la racine est jeune ; elle ne commence à creuser que quand elle a atteint le volume d'une petite betterave.

R. road rouge foncé (SYN. : R. rond rouge lie de vin ; ALL. Dunkelblutrote R.). — C'est une race de petit radis rond, dans laquelle la couleur de la peau est très foncée et presque violacée. Elle est assez appréciée dans les provinces méridionales de la France, où elle passe pour résister à la chaleur mieux que le *R. rond rose ordinaire*.

RADIS SERPENT, MOUGRI DE JAVA (*Raphanus sativus* L. var. *caudatus*). (ANGL. Rat-tailed radish ; ALL. Mugri, Schlangen-Rettig ; DAN. Slange Røddike ; SUÉD. Långa-rättikor ; RUSSE Dlinny radisse ; ROC. Rzodkiew

La partie comestible de ce radis n'est pas la racine, mais bien la silique, prise avant son complet développement. Au lieu d'être courte et renflée, comme dans les autres radis, elle est dans celui-ci très allongée, souvent contournée, de la grosseur d'un crayon, et peut atteindre 0^m20 à 0^m25 de long. Elle est souvent colorée de violet, et la saveur en est un peu piquante, comme celle de la racine des petits radis.

Le *R. serpent* est extrêmement facile à cultiver : on le sème au mois de Mai en place, de préférence à une exposition chaude, et au bout de trois mois environ il commence à fleurir et à donner des siliques, que l'on mange fraîches à la manière des radis ; on peut aussi les confire dans le vinaigre.

On cultive quelquefois, dans les pays chauds, une autre variété de radis appelée *Radis de Madras*, dont les siliques s'emploient comme celles du Radis serpent, quoiqu'elles soient à peu près de la forme de celles des radis ordinaires ; seulement elles sont beaucoup plus charnues et plus tendres.

RAIFORT SAUVAGE

Cochlearia Armoracia L.

Fam. des *Crucifères*.

SYNONYMES : Cran de Bretagne, Cran des Anglais, Cranson de Bretagne, Cranson rustique, Faux raifort, Grand raifort, Médéric, Mèrède, Moutarde d'Allemagne, Moutarde des Allemands, Moutarde des capucins, Moutarde des moines, Montardelle, Radis à cheval, Bave de campagne.

Noms ÉTR. : ANGL. Horse radish. — ALL. Meerrettig, Kreen. — FLAM. Kapucienen mostaard. HOLL. Peperwortel. — DAN. Peberrod. — SUÉD. Peppar-rot. — ITAL. Rafano. ESP. Taramago, Vagisco. — PORT. Rabao de cavallo. — RUSSE Khriene. POL. Chrzan.

Indigène. — *Vivace*. — Racine cylindrique, très longue, s'enfonçant profondément en terre ; à peau un peu rugueuse, blanc jaunâtre ; à chair blanche, un peu fibreuse, de goût très fort et bridant, ressemblant assez à celui de la Moutarde. Feuilles radicales pétiolées, ovales-oblongues, de 0"40 de long sur 0"12 à 0"15 de large, dentées, d'un vert franc et luisant. Les premières feuilles, qui paraissent à la tin de l'hiver, sont réduites aux nervures et ressemblent à un petit peigne ; à mesure que la saison s'avance, le limbe se développe, et les feuilles prennent leur apparence et leurs dimensions ordinaires. Tiges florales de 0"50 à 0"60, ruineuses au sommet, glabres ; fleurs blanches, petites, en longues grappes. **Siliques** petites, arrondies, presque constamment stériles.



Raifort sauvage.
Racines red. au inquierne.

CULTURE. — Le Raifort sauvage se plaît surtout dans une bonne terre profonde et fraîche. On le multiplie à la sortie de l'hiver par tronçons de racines que l'on plante en rangs espacés de om 50 à om 60, et à 0"25 environ l'un de l'autre sur les rangs. La terre doit être très profondément défoncée et fumée

avant la plantation ; plus la préparation du sol aura été parfaite, plus la production et la qualité des racines seront satisfaisantes.

On peut dès le premier automne arracher le Raifort qui a été planté au printemps ; cependant le produit serait beaucoup plus considérable si on le laissait en place un an de plus. Il est bon de refaire tous les ans au moins une portion de plantation ; mais, dans beaucoup de jardins, on ne s'occupe jamais du Raifort, si ce n'est pour récolter chaque année une partie des racines : celles qu'on laisse en place suffisent à entretenir la plantation, qui peut durer indéfiniment, mais qui donne dans ce cas de moins bons résultats que là où elle est soignée.

USAGE. — La racine râpée s'emploie comme condiment, à la manière de la moutarde.

RAIFORT DU JAPON (*Eutrema Wasabi* MAXIM.) (JAP. : Wasabi). — Fam. des *Crucifères*.

Plante vivace du Japon, à larges feuilles cordiformes, d'un vert luisant, fortement réticulées, portées par de longs pédoncules vert clair. Hampe florale atteignant 1 mètre de hauteur ; fleurs blanches en bouquet. Racine traçante de 0"02 à 0"03 de diamètre, grisâtre et noueuse, pourvue de nombreuses radicelles.

Ce raifort se trouve souvent à l'état spontané dans les vallées humides du Japon. Sa culture est très répandue sur le bord des ruisseaux à proximité des habitations. Il ne donne pas de graines et se reproduit par division des racines. On peut égale-

ment le cultiver dans des bacs traversés par un courant d'eau, de la même façon que le Cresson de fontaine.

La racine, râpée, est de tout point supérieure au Raifort ordinaire et s'emploie de la même façon.

RAIFORT. — Voy. aussi **RADIS NOIR D'HIVER.**

RAIPONCE CULTIVÉE

Campanula **Rapunculus** L.

Fam. des *Campanulacées*.

SYNONYMES : Bâton de Jacob, Cheveux d'évêque, Petite raiponce de carême, Pied-de-sauterelle, Rampen, Rave sauvage.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Rampion*, — ALL. *Rapunzel*. — FLAM. et HOLL. *Rapunsel*. sog. *Rofklocka*. — ITAL. *Raperonzolo*, *Raponzolo*. — ESP. *Reponche*, *Raponchigo*. — PORT. *Rapunculo*. — RUSSE *Rieptchaty kolokol*. — POL. *Raponka*.

Indigène. — *Bisannuelle.* — Racine blanche, fusiforme, à chair blanche très ferme, mais croquante, renflée sur une longueur de 0^m05 à 0^m00, avec un diamètre de 0^m01 environ. Feuilles sessiles, assez nombreuses, longuement ovales-spatulées, rétrécies à la base, ressemblant un peu à celles de la Mâche commune, mais plus minces et d'un vert moins foncé. Tiges florales minces, dures, un peu anguleuses, garnies de quelques feuilles linéaires, parfois ramifiées, portant de longs épis de fleurs lilas, en clochettes, à cinq dents aiguës. Capsules petites, turbinées, surmontées par les cinq dents du calice et contenant des graines oblongues, aplaties, d'un brun clair, extrêmement petites. Ce sont même les plus petites des graines de plantes potagères : elles sont au nombre de plus de 25000 dans un gramme ; le litre en pèse à peu près 700 grammes, et leur durée germinative est de quatre années ou plus.



Raiponce cultivée.
Réd. au tiers.

CULTURE. — La Raiponce se sème en pleine terre, substantielle et fraîche, à partir du mois de Mai, soit à la volée, soit en rayons espacés de 0 20 à 0^m 25, à raison de 25 à 30 grammes à l'are. Comme la graine est excessivement fine, il est nécessaire de la mélanger avec un peu de terre ou de sable fin pour éviter de semer trop serré ; il faut aussi donner les premiers arrosements avec beaucoup de précaution, de peur d'entraîner la graine, que l'on n'enterre pas, à cause de son extrême finesse, mais que l'on se contente d'appuyer fortement sur le sol. On doit éclaircir, si le semis est trop dru, et donner des arrosements fréquents pendant les chaleurs.

Comme les semis faits au commencement de la saison sont exposés à monter à graine, il est bon d'en faire un nouveau dans le courant du mois de Juin et jusqu'en Juillet, avec les mêmes précautions. La récolte peut commencer au mois d'Octobre ou de Novembre, et se continuer pendant l'hiver. — Pour ne pas manquer de Raiponce pendant les grands froids, on peut arracher d'avance une certaine quantité de pieds que l'on conserve dans du sable en les rentrant dans une cave ou dans la serre à légumes ;

USAGE. — On mange en salade la racine et les feuilles.

RAVE. — Voy. **NAVET-RAVE** et **RADIS LONG** ou **RADIS-RAVE.**

RHUBARBE

Rheum L.

Fam. des *Polygonées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Rhubarb. — ALL. Rhabarber. — FLAN. et HOLL. Rabarber.
 DAN. Rhabarber. — SUÉD. Rabarber. — ITAL. Rabarbaro, Robarbaro.
 ESP. et PORT. Ruibarbo. — RUSSE Rebene. — POL. Rumberbarum, Rabarbar.

Les botanistes rapportent ordinairement les formes cultivées de la Rhubarbe au *Rheum hybridant* AIT., plante originaire de la Mongolie. Il n'est pas certain que dans ces formes cultivées, qui sont loin de présenter des caractères fixes, il ne s'en trouve pas quelques-unes qui descendent, directement ou par croisement, du *Rheum undulatum* de l'Amérique du Nord, ou même d'autres espèces.

La plante, telle qu'on la cultive dans les jardins, se fait remarquer par ses très grandes feuilles radicales, cordiformes, mesurant jusqu'à 0^m 80 de long sur 0^m 60 à 0^m 70 de large, et portées par des pétioles arrondis en dessous, aplatis



Rhubarbe hybride.
 Plante [réel. an](#) vingtiè ne.



Rhubarbe.
 P^{tes} folés réel. an septième.

ou canaliculés en dessus, qui peuvent atteindre un diamètre de 0^m 04 à 0^m 05, avec une longueur de 0^m 30 à 0^m 40, que des soins particuliers de culture peuvent porter presque au double. Les tiges, grosses et cylindriques, sont creuses, sillonnées ; elles portent de petits rameaux peu développés, dressés, garnis de petites fleurs verdâtres, et ensuite de graines triangulaires relevées sur chaque angle d'une aile membraneuse. Ces graines, au nombre de 35 à 60 dans un gramme, pèsent seulement, suivant les variétés, de 80 à 120 grammes par litre. Leur durée germinative est de trois années.

CULTURE. — Les Rhubarbes se sèment en Août-Septembre, en pépinière, en pots, ou terrines; le plant est repiqué en pots ou godets et hiverné sous chassis froid, puis mis en pleine terre en Mars-Avril. — On sème aussi de Mars en Mai, en pépinière ou en terrine: les plants sont repiqués en pépinière et mis en place soit dès l'automne de la même année, soit au printemps de l'année suivante, en terrain sain et profond ; on les espace de 1^m 50 en tous sens; on aura soin de les couvrir de feuilles sèches ou de litière dans les hivers rigoureux, car les racines sont encore bien faibles, et l'on serait exposé, sans cela, à perdre un assez grand nombre de plantes.



Comme les variétés ne se reproduisent pas toujours franchement par le semis, beaucoup de jardiniers préfèrent multiplier, par division de la souche, les pieds qui produisent les plus gros et les plus longs pétioles. Dans ce cas, la plantation se fait à la sortie de l'hiver, en bonne terre fraîche et profonde, bien ameublie et bien fumée, à environ 1^m ou 1^m 50 en tous sens.

La récolte des feuilles ne commence qu'au printemps de l'année qui suit la plantation. Les mêmes pieds peuvent produire pendant quatre ans au moins, quelquefois pendant dix et plus; on doit seulement tenir la terre propre de toute mauvaise herbe et donner une bonne fumure tous les deux ou trois ans. — Pour augmenter la longueur des pétioles, on met quelquefois au printemps, sur les pieds de Rhubarbe, au moment où les feuilles se développent, un grand pot de jardin sans fond, ou un cylindre de poterie, ou encore un petit baril défoncé. Les feuilles s'allongent naturellement pour arriver jusqu'à la lumière, et les pétioles en deviennent à la fois plus longs et plus tendres. Il est bon, pour empêcher l'épuisement des pieds de Rhubarbe, de supprimer toutes les tiges florales aussitôt qu'elles se montrent.

USAGE. — On emploie les pétioles charnus de la plante pour faire des confitures ou des tartes. Ce légume est surtout estimé en Angleterre et en Hollande.

Les variétés de Rhubarbes les plus recommandées, au point de vue comestible, sont les suivantes :

Mitchell's Royal Albert. — Variété très hâtive, à pétioles gros et longs, d'un goût excellent, égalant, quand ils ne sont pas étiolés, les trois quarts de la longueur du limbe, fortement tachés de rouge sur toute leur surface, plutôt anguleux que cannelés. Feuilles en cœur, amples, à surface boursouflée, mais peu chiffonnées; limbe vert franc. Cette Rhubarbe fleurit abondamment; la hampe florale est grosse, lisse, très ramifiée et d'un vert uni.

Ondulée d'Amérique (Rh. undulatum L.). — Espèce distincte qui est hâtive et d'un goût moins acide que les autres rhubarbes. Elle a les feuilles d'un vert clair, très ondulées sur les bords, en forme de cœur assez allongé, mais à pointe presque obtuse; pétioles minces, égalant à peu près toute la longueur du limbe, lisses, verts, excepté à la base, qui est teinté de rouge sur une longueur de quelques centimètres. Hampes florales très nombreuses, d'un vert pâle uni, à ramifications dressées.

Hybride Florentin. — Obtenue au jardin de la Faculté de médecine de Paris, par hybridation de la Rh. officinale avec la Rh. Colinianum, cette nouvelle variété est remarquable autant par l'énorme développement de ses feuilles, qui atteignent souvent plus d'un mètre de longueur, que par ses tiges florales hautes de 2 à 3 piètres, se couvrant en été d'innombrables fleurs rouge foncé, dont l'ensemble rappelle assez bien une énorme tête de Céléstie.

Au point de vue potager, cette rhubarbe se recommande par sa rusticité et par la grosseur de ses pétioles qui sont ronds et nullement cannelés, rouges à la base et mouchetés de rouge sur le reste de leur longueur. — Bien que cette superbe variété soit comestible, c'est avant tout une plante ornementale des plus pittoresques.

Victoria (Myatt). — Pétioles très gros et très longs, de bonne qualité. Feuilles plus larges que longues, en cœur ou arrondies, sans pointe, très ondulées sur les bords et très chiffonnées, d'un vert assez foncé et un peu glauque; pétioles rouges, plus longs que le limbe, cannelés en dessous. Cette variété fleurit très peu.

Monarque (Monarch). — Rhubarbe géante, à feuilles en cœur atteignant jusqu'à un mètre de long sur une largeur presque égale; pétioles extrêmement gros, égalant à peine la moitié de la longueur du limbe, mais mesurant jusqu'à 0^m 08 ou Om 10 de largeur, d'un vert un peu bronzé ou rougeâtre. Cette variété fleurit très rarement.

Rouge hâtive de Tobolsk. — Très hâtive, la plus prompte à pousser au printemps. Feuilles relativement petites, en cœur, à pointe obtuse, largement ondulées sur les bords, très luisantes et d'un vert franc; pétioles courts, égalant seulement les deux tiers de la longueur du limbe, très lisses et très rouges. Cette rhubarbe fleurit abondamment; elle a les hampes vertes, minces, à ramifications très dressées.

Les autres rhubarbes cultivées sont des plantes ornementales ou médicinales, mais non potagères; on les trouvera décrites dans notre ouvrage « LES FLEURS DE PLEINE TERRE ». — Les plus belles sont : la *Rhubarbe officinale vraie* (*Rheum officinale* H. Bn), la *Rh. du Népal* (*Rh. Emodi* Wall.), et la *Rh. palmée* (*Rh. palmatum* L.) avec sa variété *tanghutiicum*.

ROCAMBOLE. — Voy. Ali. ROCAMBOLE et OGNON ROCAMBOLE.

ROMAINE. — 1 OY. LAITUE-ROMAINE.

ROMARIN

Rosmarinus officinalis L.

Fam. des *Labiées*.

SYNONYMES : Encensoir, Herbe aux couronnes.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Rosemary. — ALL. Rosmarin. — FLAM. et HOLL. Rozemarijn. DAN. et SUÉD. Rosmarin. — ITAL. Rosmarino. — ESO. Romero. — PORT. Alecrim.

RUSSE Rosmarino. — POL. Rozmaryn, Siwiosnka.

Indigène. — *Vivace*. — Sous-arbrisseau commun sur les coteaux calcaires



Rosmarin.

Plante red. au quinzisième; rameau au tiers.

du Midi et jusqu'au voisinage des côtes. Tige ramifiée, ligneuse, à rameaux dressés, abondamment garnis de feuilles linéaires, obtuses, d'un vert gai eu dessus, et grises argentées en dessous : fleurs axillaires, formant au sommet des tiges de longues grappes Feuillées, à corolle labiée d'un bleu un peu grisâtre. Graine brun clair, ovale, marquée à l'une de ses extrémités par un ombilic volumineux et blanchâtre, au nombre d'environ 900 dans un gramme, et pesant 400 grammes par litre. Sa durée germinative est de deux années.

CULTURE. — Le Romarin ne demande, pour ainsi dire, aucune culture. Quelques touffes plantées en bonne terre saine, de préférence au pied d'un mur ou sur une pente au Midi, et placées à 0^m 50 ou 0^m 60 d'intervalle, peuvent y rester productives pendant de longues années sans exiger aucun soin.

On le multiplie par marcottes, éclatage des pieds, boutures et semis. Si l'on a recours à la multiplication par graines, on sème d'Avril en Juin, en pépinière, pots ou terrines; on repique en pépinière et on met en place, à l'automne de préférence, ou au printemps.

USAGE. — On emploie les feuilles de Romarin comme assaisonnement.

ROQUETTE CULTIVÉE (*Eruca saliva* MILL.; *Brassica Eruca* L.). (ANGL. Rocket; ALL. Ranke, Senfkohl; ITAL. Ricola, Ruca, Ruccola, Ruchetta; ESP. Jaramago, Oruga, Raqueta; PORT. Pinchão). — Fam. des *Crucifères*.

Plante annuelle, basse, à feuilles radicales un peu épaisses, oblongues, divisées, comme celles des radis ou des navets, en plusieurs segments, dont le terminal est grand et ovale et les autres petits. Tige dressée, lisse, rameuse; fleurs assez grandes, blanches ou jaunes, veinées de violet.

La Hoquette se sème en pleine terre, depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Pété, en rayons distants de 0^m 15 à 0^m 20, en tous terrains frais; au bout de six

semaines ou deux mois, on peut commencer à couper les feuilles, qui repoussent assez abondamment, jusqu'au moment où les tiges florales apparaissent. Les semis de lin d'été permettent de récolter dès l'automne ainsi qu'au printemps suivant.

En été, la plante monte rapidement à graine. Des arrosements assez fréquents sont utiles pour conserver les feuilles tendres et en adoucir la saveur, qui est très forte et un peu analogue à celle du *Cochlearia*.

On mange les jeunes feuilles de Roquette en salade.

RUE OFFICINALE (*Ruta graveolens* L.).

ANGL. Bue ; ALL. Raul', Weinraute
HOLL. Wijnpuit; SUÉD. Vinruta; RSP. Ruda;
RUSSE Rouïta). — Fam. des *Rutacées*.

Plante vivace de Om 40 à 0i GO de haut, formant un petit buisson arrondi. Tige ligneuse, très ramifiée; feuilles toutes pétiolées, deux ou trois fois divisées et ailées.

La Rue se propage facilement à l'aide du semis qui se fait d'Avril en Juillet en pépinière; on repique en pépinière et on met en place à l'automne de préférence. On la multiplie également au printemps par division de vieux pieds.

Les feuilles, dont l'odeur est regardée en général comme très désagréable, ont été cependant quelquefois employées comme condiment; mais cette plante est surtout cultivée pour ses propriétés pharmaceutiques et insecticides.

RUTABAGA. — Voy. 1:11 E AULT RUTABAGI.

SAFRAN, SAFRAN D'AUTOMNE (*Crocus sativus* L.). (ANGL. Saffron ; ALL. Safranpflanze ; SUÉD. Saffron ; ITAL. Zafferano, Osc. Azafran ; RUSSE Chaffrane ; POL. Szafran. — Fam. des *Iridées*.

Plante bulbeuse vivace de l'Orient, à feuilles longues et étroites comme celles d'une graminée, d'un vert foncé luisant, avec une ligne médiane blanche: fleurs violettes, en forme d'œuf très allongé, peu ouvertes à la partie supérieure; pistils excessivement développés, divisés en nombreuses lanières, et d'une belle couleur orangée ou safranée: leur pesanteur les fait déjeter en dehors de la fleur, produisant ainsi un effet assez singulier. Bulbes revêtus d'enveloppes brunâtres, rugueuses.

Le Safran ne se multiplie pas de graines, bien qu'il en produise quelquefois; on le propage par ses bulbes. La plantation se fait de Juin en Août en bonne terre franche ou légère, de préférence calcaire et it exposition bien éclairée et aérée. On plante en lignes espacées de Om 15 en laissant Om 05 entre les bulbes; on emploie de la sorte environ 14 000 bulbes pour la plantation d'un are.

Les fleurs paraissent au mois de Septembre; on les cueille aussitôt qu'elles sont ouvertes et l'on détache les pistils à la main. La culture et la préparation du Safran demandent énormément de *main-d'œuvre*; aussi la plante est-elle très peu cultivée dans les jardins.

Les pistils sont employés dans la cuisine pour assaisonner et en même temps colorer un certain nombre de mets.



Roquette cultivée.
Réd. au sixième.



S
40. 5
Safran.
Réd. au tier.

SALSIFIS

Tragopogon porrifolius L.Fam. des *Composées*.SYNONYMES : *Cercifix*, Salsifis blanc, Barbe-de-bouc, Barberon.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Salsify, Vegetable oyster. — ALL. Haferwurzel, Bocksbart. FLAM. Haverwortel. — DAN. Havrerod. — SUÉD. Hafecrot. — ITAL. Barba di becco, Salsafia, Scorzonera bianca. — ESP. Salsifí blanco. — PORT. Cercifi; (Brésil) Cercefin. RUSSES Kozelets ispansky, Zmeïdouchenik, Ovsianvic korienia, Salsifi.

POL. Owsiane korzonki, Salsesfia.



Salsifis.
Réd. an tiers.

Indigène. — *Bisannuel*. — Racine longue, pivotante, charnue, atteignant 0^m 15 à 0^m 20 de longueur sur 0^m 02 à 0^m 025 de diamètre; peau jaunâtre, assez lisse. Feuilles droites, très longues et étroites, demi-étalées, puis dressées, d'un vert un peu glauque et grisâtre, avec une ligne médiane blanche. Tige glabre, ramifiée, s'élevant à un mètre et quelquefois davantage; capitules terminaux très allongés, renflés à la base et étranglés au sommet au moment de la floraison; fleurons violacés.

Graine brune, longue, pointue aux extrémités, sillonnée et rugueuse sur toute la surface. Un gramme contient environ 100 graines nettes, et le litre pese en moyenne 230 grammes. La faculté germinative se conserve sûrement pendant deux ans et souvent au delà.

CULTURE. — Le Salsifis se sème au printemps, en place et en terrain bien fumé de l'année précédente, en rayons écartés de 0^m 25 à 0^m 30 et profonds de 0^m 02 à 0^m 03 à raison de 125 grammes de graines à l'are; les graines ne doivent pas être recouvertes de plus de 0^m 02 à 0^m 03 de terre; il faut donner quelques arrosages en cas de sécheresse, pour assurer la levée, qui est toujours un peu capricieuse. On éclaircit de manière à laisser les plants à 0^m 10 de distance environ sur les lignes; on sarcle et l'on arrose suivant le besoin; dans le Midi, des arrosages abondants sont nécessaires.

Il arrive parfois que des plants montent dès la première année; lorsque ce cas se produit, il faut couper les tiges dès leur apparition, de façon à permettre aux racines de se développer et de rester tendres.

La récolte peut commencer vers le mois d'Octobre et se prolonger pendant tout l'hiver; pour faciliter l'arrachage à l'époque des froids, on couvre le sol de litière. Les racines sont d'autant plus belles et plus lisses, que le terrain a été mieux préparé et défoncé.

USAGE. — On mange les racines cuites de différentes manières, ou frites; les feuilles les plus tendres sont très bonnes en salade.

SALSIFIS MAMMOUTH.

SYNONYMES : Salsifis blanc géant à fleur rose, S. blanc amélioré à grosse racine.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Mammoth Sandwich Island salsify.

Cette race constitue une notable amélioration sur le type que nous venons de décrire. Les racines en sont plus grosses, plus courtes et de couleur plus grisâtre; le feuillage est aussi plus ample et plus vert; enfin les fleurs sont grandes et d'un rouge violacé.

Au point de vue de l'utilisation de la racine, le Salsifis Mammouth l'emporte de beaucoup sur la race ordinaire; c'est malheureusement une variété qui donne, en général, fort peu de graine.

On cultive dans un certain nombre de localités un salsifis *d fleurs jaunes* qui, probablement, dérive d'une espèce botanique autre que le *Tragopogon porrifolius*: soit du *Tragopogon pratensis* L., commun dans les prés de toute la France; soit du *Tr. orientalis* L., plus grand dans toutes ses parties et plus voisin par conséquent des dimensions que présente la plante cultivée; soit encore du *Te. major* Jacq., que tous ses caractères de végétation, hormis la couleur de la fleur, rapprochent assez sensiblement du Salsifis des jardins.

Il paraît certain, au surplus, que le *Te. porrifolius* lui-même est d'introduction relativement récente dans les cultures.

SALSIFIS NOIR. — Voy. SCORSON ÈRE.

SARRIETTE ANNUELLE

Satureia hortensis L.

Fam. des *Labiées*.

SYNONYMES: Sarriette commune, Fabrègue, Herbe de Saint-Julien, Sadrée, Savourée.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Summer savory. — ALL. Bohnenkraut, Garten-Saturei, Pfefferkraut, Kölle, Köllkraut. — FLAM. et HOLL. Boonenkruid. — DAN. Sar. SUED. Sommar kyndel. — ITAL. Santoreggia. — ESP. Ajedrea contint, Sojulida. PORT. Segurelha. — RUSSES Liétny Ichaber, Tchaber obykuoviennyi. POL. Cząbr ogrodowy, Catir kuchenny.

Indigène. — *Annuelle*. — Petite plante de 0^m20 — 0^m25 de hauteur, à tige herbacée, dressée, rameuse; feuil les molles, linéaires, un peu obtuses, atténuées en un court pétiole : fleurs roses ou blanches. réunies en glomérules de deux à cinq. Graine brune, ovoïde, très finement chagrinée; au nombre d'environ 1 500 dans un gramme et pesant à peu près 550 grammes par litre. Sa durée germinative est de trois années.

Toute la plante est fortement odorante.

CULTURE. — La Sarriette annuelle se sème à la fin d'Avril ou au mois de Mai, en bonne terre chaude et légère, à la volée ou en rayons distants de 0^m1 ; à 0^m20 ; pour en avancer la production on peut faire le semis sur couche dès la fin de Mars, et repiquer en pleine terre vers la fin de Mai.

Dès le mois de Juin on peut commencer à cueillir les extrémités des tiges ; la plante se ramifie et produit de nouvelles pousses pendant plusieurs semaines.

USAGE. — On emploie les feuilles et les jeunes pousses de Sarriette comme assaisonnement, surtout avec les fèves.



— A. 05

Sarriette annuelle.

Plante éd. au huitième; rameau demi-grand. naturelle.

SARRIETTE VIVACE

Satureia montana L.

SYNONYME : Sarriette des montagnes.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Winter savory. — ALL. Winter Bohrtten— oder Pfefferkraut. suie. Winter-kyndel. — ESP. Hisopillo. — RUSSES Zimny tchaber, Tchaber mnogolietni. POL. Czabr skalny.

Indigène. — *Vivace.* — Plante basse, étalée sur le sol ; à tige ligneuse, au moins à la base, mince, très ramifiée, longue de 0m30 à 0.40 ; feuilles étroites, linéaires, très aiguës, légèrement canaliculées en dessus ; fleurs blanches, rosées ou lilas pâle, réunies en petites grappes axillaires, lèvre inférieure à trois divisions. Graine brune, ovoïde-triangulaire, très finement chagrinée, au nombre de 2 500 environ dans un gramme, et pesant à peu près 450 grammes par litre. Sa durée germinative moyenne est de trois années.



Sarriette vivace.

Plante red. au huitième ; rameau 1/2 grand. naturelle.

CULTURE. — La Sarriette vivace peut se semer au printemps ou à la fin de l'été, en bordures ou en rayons espacés de 0m40 à 0m50, de préférence à exposition bien ensoleillée. — On la multiplie aussi facilement par la division des touffes au printemps.

C'est une plante méridionale, mais cependant assez rustique pour résister aux hivers ordinaires du climat de Paris, pourvu qu'elle soit cultivée dans une terre saine, à l'abri de l'humidité stagnante. Elle ne demande aucun soin d'entretien ; toutefois, en rabattant les tiges au printemps jusqu'à environ 0m10 de la souche, on peut s'assurer une production beaucoup plus abondante de jeunes pousses vigoureuses.

USAGE. — Les feuilles et les jeunes pousses de la Sarriette vivace s'emploient comme assaisonnement, de la même manière que celles de la S. annuelle.

SAUGE OFFICINALE

Salvia officinalis L.Fam. des *Labiées.*

SYNONYMES : Grande sauge, Herbe sacrée.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Garden sage. — ALL. Edel-Salbei. — FLAM. et HOLL. Salie. SUÉD. Ädel-salvia. — ITAL. Salvia. — ESP. Salvia. — PORT. Molho. RUSSE Chaule. sadóvy. — POL. Szalwia lekarska.

Indigène. — *Vivace.* — Plante à tige presque ligneuse, tout au moins à la base, formant des touffes larges, dépassant rarement 0m35 à 0m40 de hauteur ; feuilles d'un vert blanchâtre, ovales, dentées, très finement réticulées, rugueuses, les inférieures rétrécies en pétioles, les *caulinaires* étroites, acuminées ; fleurs en grappes terminales, réunies par glomérules de trois ou quatre, ordinairement lilas bleuâtre, quelquefois blanches ou roses. Les feuilles et les fleurs sont aromatiques. — Graine presque sphérique, d'un brun noir.

[ii] gramme en contient environ 250, et le litre pèse en moyenne 550 grammes. La durée germinative est de trois, et quelquefois même de cinq années.

CULTURE. — La Saugé officinale est aussi facile à cultiver que le Thym. On la sème au printemps ou à l'automne, en lignes ou en bordures qui peuvent durer de longues années, sans que leur entretien exige aucun soin. On la multiplie également par la division des touffes au printemps, en laissant entre chacune un intervalle de 0^m 30 à 0^m 40.

Il faut, toutefois, que la plantation de Saugé soit placée dans une position bien saine et plutôt sèche, car on ne doit pas oublier que cette plante est originaire du Midi, et qu'elle se trouve habituellement sur des coteaux secs et calcaires. Elle supporte bien néanmoins les hivers ordinaires sous le climat de Paris, à la condition de n'avoir pas à souffrir de l'humidité en mente temps que du froid.

USAGE. — Les feuilles de la Saugé officinale sont employées comme condiment.



Saugé officinale.

Plaste réd. au huitième; lieu de grandeur naturelle.

Saugé Sclarée.

Plante réd. au huitième; rameau au quart.

SAUGE SCLARÉE, SCLARÉE, TOUTE-BONNE, ORVALE (*Salvia Sclarea* L.). (ANGL. larv; ALL. Muscateller Salbei; SUÉD. Sclar-Salvia). — Fam. des *Labiées*.

La Saugé Sclarée, quoique vivace, est annuelle ou au plus bisannuelle dans les cultures. C'est une plante herbacée, à feuilles radicales très amples, ovales-obtuses, largement sinuées ou crénelées, velues-laineuses, d'un vert grisâtre et cloquées à la manière de celles des Choux de Milan. Tige très grande, carrée, rameuse au sommet, portant de longs épis de fleurs blanches et lilas, réunies par glomérules de deux ou trois. — La Saugé Sclarée ne monte à graine que dans le cours du second été après le semis; lorsqu'elle a fleuri, il vaut mieux détruire la plantation et la remplacer par de jeunes plantes.

On sème au mois d'Avril, en lignes espacées de 0^m 10 à 0^m 50 ou en pépinière, et on repique alors en Mai, à la distance indiquée; on bine et l'on arrose pendant l'été. Dès le mois d'Août, on peut cueillir quelques feuilles, et la production continue jusqu'au mois de Juin ou de Juillet de l'année suivante.

On peut aussi employer les feuilles de cette saugé comme condiment.

SCAROLE. — Voy. CHICORÉE SCAROLE.

SCOLYME D'ESPAGNE**Scolymus hispanicus L.**Fam. des *Composées*.

SYNONYMES : Cardouille, Cardousse, Épine jaune.

Noms ÉTR. : ANGL. Golden thistle. — ALL. Spanischer Golddistel. — HOLL. Varkens distel!

SUÉD. Spansk guld Ostie. — ITAL. Barba gentile. Cardo scolimo.

ESP. Escolimo, Cardillo. — PORT. Cardo de ouro. — RUSSE Blochak. — POL. Oset. Barszczyk.

Indigène. — *Bisannuel*. — Racine blanche, pivotante, assez charnue. Feuilles radicales oblongues, ordinairement marbrées de vert pâle sur fond vert foncé,

Scolyme d'Espagne.

Plante réél. au douzième : racine au tier .

très épineuses, rétrécies à la base en forme de pétiole ; tige très rameuse, atteignant environ 0^m 60 à 1^m 80 de hauteur, garnie de feuilles sessiles, décurrentes, très épineuses : Beurs en capitules sessiles réunis par deux ou trois, à fleurons jaune vif. Graine aplatie, jaunâtre, entourée d'un appendice scarieux blanchâtre. Un gramme en contient environ 300, el. le litre pèse en moyenne 125 grammes. La durée germinative est de trois années.

CULTURE. — On sème le Scolyme d'Espagne au mois de Mars ou d'Avril en terre bien défoncée, de la même manière que le Salsifis. Tous les soins de culture sont, du reste, exactement les mêmes que pour cette dernière plante. On peut commencer à arracher les

racines au mois de Septembre ou d'Octobre, et continuer la récolte pendant l'hiver. Comme dans le Chervis, le centre des racines est composé d'une mèche ligneuse non comestible qu'il est nécessaire d'enlever après la cuisson.

USAGE. — On mange les racines, qui peuvent atteindre 0^m 30 de longueur sur 0^m 02 environ de diamètre, exactement comme celles du Salsifis.

SCORSONÈRE**Scorzonera hispanica L.**Fam. des *Composées*.

SYNONYMES: Scorzonère d'Espagne, Se. gant de Russie, Corcionnaire, Écorce noire, Salsifis noir.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Scorzonera, Viper's grass. — ALL. Scorsoner, Schwarzwurzel.

FLAM. et HOLL. Schorseneel. — DAN. Schorsenerod. — SUÉD. Skorsonera ormröt.

ITAL. Scorzonera. — ESP. Escorzonera, Salsifi nero. — PORT. Escorcioneira.

RUSSES Kozelets, Korienia skortisoneré tchernyié. — POL. Wężymord, Czarne korzonki.

Espagne. — *Vivace*. — La Scorsonère est cultivée comme plante annuelle ou bisannuelle. La racine en est pivotante, charnue ; elle ressemble à celle du Salsifis par ses dimensions et sa saveur, mais elle s'en distingue par la couleur noire de son écorce. Les feuilles de la Scorsonère sont aussi beaucoup plus

amples que celles du Salsifis; elles sont oblongues-lancéolées, pointues à l'extrémité; celles qui garnissent les tiges sont sessiles et aussi d'une certaine largeur. Fleurs de couleur jaune vif.

Les graines sont blanches, lisses, très longues, obtuses à une extrémité et plus ou moins pointues à l'autre, au nombre d'environ 90 dans un gramme, et pesant en moyenne 260 grammes par litre. Leur durée germinative est de deux ans au moins.

CULTURE. — La Scorsonère se cultive exactement comme le Salsifis, avec cette différence qu'il n'est pas absolument nécessaire d'arracher toutes les plantes après la première année de végétation, parce qu'elles continuent de grossir et de produire, à l'automne suivant et pendant tout l'hiver, des racines plus volumineuses, plus charnues et par conséquent d'un rendement plus considérable.

Dans le cours de la première année, une partie des plantes se met à fleurs; on supprime simplement les tiges florales, ce qui favorise le développement des racines. Dans la première comme dans la seconde année, les soins à donner consistent en binages, sarclages et arrosages.

La récolte des racines a lieu de Novembre jusqu'en Mars au fur et à mesure des besoins. L'on en rend l'arrachage plus facile et aussi en prévision de neige et de fortes gelées, il est bon de couvrir les planches d'une couche de feuilles ou de litière. On peut aussi cracher une provision de racines que l'on met dans la serre à légumes.

USAGE. — On mange les racines de Scorsonère cuites de la même manière que les salsifis; on peut aussi employer les feuilles en salade.

SERPOLET. — Voy. TIRYU.

SOJA

Glycine Soja Sits. et Zucc. — Soja *hispida*

Fam. des *Légumineuses*.

SYNONYME : Pois oléagineux de la Chine.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. China soja-bean, White gram. — ALL. Soja-Bohne.

STÉD. Sojaböna. — RUSSE Soia-fasöl. — POL. Soja.

Chiite. — *Annuel.* — Les variétés de Soja sont presque aussi nombreuses en Chine que les variétés de haricots en Europe. Il y en a de naines et de grandes, et si ces dernières ne sont pas absolument grimpantes, comme chez nous les haricots à rames, elles traînent au moins longuement sur le sol.

Jusqu'ici, on ne cultive en Europe, et l'on ne regarde comme intéressantes au point de vue comestible, qu'une ou deux variétés naines à maturité précoce, auxquelles nous limiterons les indications données ici.

Un des grands mérites de cette plante, c'est qu'elle paraît jusqu'ici n'être attaquée par aucun insecte ni par aucun champignon parasite. La vigueur de sa végétation, sa grande production et la richesse de son grain en principes nutritifs la font justement apprécier comme plante agricole et économique.



Scorsonère.
Héd. au tiers.

CULTURE. — Le Soja se cultive exactement à la manière des haricots. Il demande à peu près la même somme de chaleur, et mûrit en même temps que les variétés de demi-saison. Toutes les cosses que porte un même pied ne sont du reste pas mûres en même temps; souvent celles qui ont noué les premières sont déjà renflées et presque mûres, que la floraison continue encore au sommet des tiges.

USAGE. — Le grain du Soja se mange à la manière des haricots, frais ou sec. Dans ce dernier cas, il faut le faire tremper dans l'eau pendant un certain temps avant de le faire cuire; autrement il reste très ferme et presque dur. La farine de Soja, très pauvre en amidon, est employée pour la fabrication d'un pain spécial aux diabétiques. — En Chine, on en fait de l'huile et des fromages; au Japon, il produit une sauce connue sous le nom de *Cho yo*.



Soja d'Étampes.

Plant. éd. au huitième; cosses au



Soja ordinaire.

Plante red. au cosses au tiers.

SOJA ORDINAIRE A GRAIN JAUNE.

Plante naine, trapue, formant de petites touffes compactes s'élevant de 0^m25 à 0^m50, suivant la richesse du sol et l'époque du semis; fleurs extrêmement petites, verdâtres ou lilacées, en grappes axillaires, faisant place à des gousses velues contenant deux ou trois petits grains, jaune pâle à la maturité et à peine plus gros que ceux du Haricot riz. Ces grains pèsent 720 grammes par litre, et 10 grammes en contiennent environ 80. Leur durée germinative est de deux années. — Cette variété mûrit en trois ou quatre mois.

Pour la consommation potagère, on donne généralement la préférence aux deux variétés suivantes :

SOJA D'ÉTAMPES.

Race moins hâtive, mais notablement plus productive que la précédente. Ce soja forme des touffes ramifiées qui peuvent s'élever de 0^m60 à 0^m80 de hauteur, et qui se chargent de cosses aux aisselles de toutes les feuilles. Le grain en est jaune et notablement plus gros que celui du Soja ordinaire; il

atteint à peu près le volume de celui du Haricot jaune de la Chine, avec une forme quelquefois un peu plus allongée. Il pèse à peu près 725 grammes par litre, et 10 grammes en contiennent environ 70. Sa durée germinative est de deux années.

Il faut au moins quatre ou cinq mois au S. d'Étampes pour se développer complètement et parvenir à maturité ; il mûrit cependant la plus grande partie de ses gousses sous le climat de Paris dans les années ordinaires.

SOJA HATIF DE LA PODOLIE.

Plante de 0^m80 environ de hauteur, dressée, à feuilles moyennes, vert foncé et très réticulées ; cosses nombreuses, recourbées, contenant généralement trois grains ; ceux-ci sont noirs et renflés.

Cette variété, très répandue dans la Russie méridionale, a été depuis peu introduite en France. Sa précocité est son principal mérite ; malheureusement la couleur de son grain est cause qu'il est peu recherché comme légume.

Sous le nom de *Soja très hâtif à grain brun*, il existe une variété encore plus hâtive que le Soja de Podolie, et dont les cosses presque droites, réunies en grappes compactes, contiennent trois grains bruns. Comme la variété précédente, celle-ci mûrit normalement ses grains sous le climat de Paris.

SOUCHET COMESTIBLE

Cyperus rotundus L. — *C. esculentus* Gouss.

Fam. des *Cypéracées*.

SYN.: Amande de terre, Souchet sultan, S. tubéreux, *Trasî*, Juncia des Espagnols, *Habb el Kela*, *Habb el Aziz*, *Keredelites*, *Sakit* des Égyptiens, *Tchoulès*.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Rush-nut*, *Chuta*. — ALL. *Erdmandel*. — FLAM. *Aardmandel*.
SUER. *cypernöt jormandel*. — ITAL. *Mandorla di terra*, *Dolciechini*.

ESP. *Chuta*, *Cotufa*. — RUSSES *Simóvnik*. *Morskoï timnik*. — POL. *Kasztanki ziemne*.

Indigène. — *Vivace*. — Plante formant des touffes de feuilles raides, aiguës, presque triangulaires, comme celles de la plupart des *Cypéracées*. Racines brunâtres, très nombreuses, enchevêtrées, entremêlées de pousses souterraines se renflant en espèces de petits tubercules écailleux, bruns, marqués de plis transversaux, et remplis d'une chair blanche, farineuse et sucrée.

CULTURE. — On propage la plante en Avril ou Mai, soit par les tubercules, soit par division des touffes ; celles-ci s'accroissent et s'étendent beaucoup pendant l'été ; on bine, on sarcle et arrose, puis la récolte des tubercules se fait au mois d'Octobre ou de Novembre. Ils se conservent aisément pendant l'hiver dans un endroit sec et à l'abri de la gelée, et prennent en séchant une saveur plus douce et plus agréable qu'à l'état frais.

USAGE. — On mange les tubercules du Souchet, crus ou grillés : ils ont un goût agréable d'amande.



Souchet comestible.

Plante [rép. au](#) dixième : racine grand. naturelle.

SOUCI DES JARDINS (*Calendula officinalis* L.). (ANGL. Pot-Marigold; ALL. Ringelblume; SUED. Solsicka; RUSSE Nagotki; POL. Nagietek). — Fam. des *Composées*.

Plante annuelle, à feuilles oblongues-lancéolées, entières, d'un vert grisâtre; tiges courtes, branchues, portant de larges capitules à fleurons d'un jaune orangé.

On fait usage des fleurs dans quelques préparations culinaires; pour cela on récolte les pétales en été, et on les fait sécher à l'ombre pour les conserver jusqu'au moment de les employer. On s'en sert aussi pour colorer le beurre en jaune.

STACHYS TUBÉREUX

Stachys palustris L. — *S. affinis* BGE. — *S. tuberifera* Nus.

Fam. des *Labiées*.

SYNONYMES : Crosne du Japon, Épiaire à chapelets.

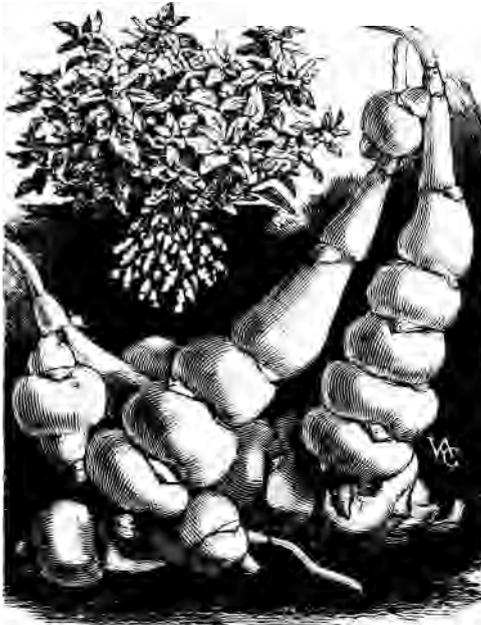
Noms ÉTRANGERS : ANGL. Japanese artichoke. — ALL. Japanische Artischoke.

ÉD. Japansk jordartskochia. — RUSSE Khoroghi. — JAP. Choro-Gi.

Chiite, Japon. — *Virace.* — Plante traçante, à tiges carrées et feuilles opposées, ovales-pointues, d'un vert terne, réticulées, rudes au toucher. Les fleurs, disposées en verticilles compacts à l'extrémité des tiges, ne se montrent pour ainsi dire jamais sous le climat de Paris; on n'en recueille par conséquent pas

de graines. Mais, par contre, la plante se multiplie très facilement par ses rhizomes, qui sont l'extrémité épaissie des liges souterraines et qui forment la partie utile de la plante, en même temps que son principal moyen de propagation.

Ces rhizomes, dont la figure ci-contre est une représentation exacte, sont blancs, très aqueux; la peau en est presque nulle et la chair très peu consistante et extrêmement tendre. Ils ne se forment qu'à l'arrière-saison lorsque la végétation de la plante est presque complètement suspendue et que ses parties aériennes commencent à se flétrir. Ils se conservent difficilement hors de terre, et, pour les consommer dans toute leur fraîcheur, il convient de ne les arracher qu'au moment d'en faire usage.



Stachys tubéreux.

Plante [red. au](#) dixième; rhizomes de grandeur naturelle.

CULTURE. — La culture du *Stachys* est tout ce qu'il y a de plus simple : On plante les rhizomes de Février en Mars-Avril, de préférence en terre légère, en poquets ou trous de 0^m10 de profondeur et à 0^m40 environ l'un de l'autre. On met de 2 à 3 rhizomes à la touffe, et on n'a à s'occuper de la plantation pendant l'été que pour enlever les mauvaises herbes et arroser en cas de grande sécheresse. A partir du mois de Novembre, on peut commencer à arracher les rhizomes pour la consommation; mais, comme nous venons de le dire, ils sont d'une conservation très difficile et fanent hors de terre, il est donc bon de ne les arracher qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation. En temps de gelée, il suffit

de couvrir la terre d'une couche de litière ou de feuilles l'empêchant de durcir et permettant de ne pas interrompre l'arrachage. On emploie de 5 à 6 kilogr. de rhizomes à l'are et le kilogr. en contient environ 450.

USAGE. — On mange les tubercules ou rhizomes, cuits et assaisonnés de différentes manières, bouillis, frits ou en salade.

TANAISIE, HERBE AMÈRE, TANACÉB (*Tanacetum vulgare* L.) (ANGL. Tansy; ALL. Wurmkrut; ITAL. Atanasia, Tanaceto; ESP. Tanaceto. — Fam. des *Composées*.)

Tige annuelle, dressée, ordinairement simple, s'élevant à 1 mètre environ de hauteur, garnie de feuilles extrêmement divisées, très profondément découpées en segments étroits. Capitules petits, en corymbe terminal; fleurons d'un jaune intense.

On cultive deux variétés de Tanaisie : la *commune*, qui est la même que la plante sauvage, et une variété *frisée*, dont le feuillage, outre son emploi ordinaire, peut être utilisé comme garniture, à la manière de la Mauve *frisée*.

La Tanaisie ne demande pas de soins; une touffe dans un coin du jardin, suffit d'ordinaire à tous les besoins. La plante se multiplie par division ou par le semis. Les feuilles sont parfois employées comme condiment.

TÉTRAGONE CORNUE

Tetragonia expansa MURR.

F. m. des *Mesembryanthémées*.

SYNONYMES : Tétragone étalée, Épinard de la Nouvelle-Zélande.

Noms ÉTR. : New-Zealand spinach. — ALI. Neuseeländischer Spinat. — FLAM. 'i rhouk. Vierkant-v Nyeelandsk Spinat. SCÉD. N. Seeländsk Sp. — ITAL. Tetragonia. — RUSSE Clpinâte novyzselandsky. — POL. Tretwian, Szpinak nowozelandzki.

Nouvelle-Zélande. — *Annuelle*.

Tiges étalées, ramifiées, longues de 0^m60 à 1 mètre, garnies de feuilles nombreuses, alternes, d'une forme qui rappelle celle des feuilles d'Arroche, épaisses et charnues. Fleurs axillaires, petites, verdâtres, sans pétales, faisant place à un fruit cornu, dur, un peu analogue comme forme à la Macre ou Châtaigne-d'eau, mais beaucoup plus petit. Les graines sont renfermées dans l'intérieur presque ligneux du fruit. Un gramme de fruits en contient de 10 à 12, et le litre pèse 300 grammes. La durée germinative de la graine est de quatre années.



Tétragone cornue.

Plante red. au douzième; rameau au quart.

CULTURE. — La Tétragone cornue est cultivée pour remplacer l'Épinard pendant les mois les plus chauds de l'été ou dans les localités sèches et arides où ce dernier réussit mal. C'est une plante potagère très recommandable pour les pays à climat très chaud.

On la sème : 1^o en Mars, en pots sur couche (3 graines par pot), et sous châssis; on met en place fin-Avril ou en Mai; 2.^o en Avril-Mai en place ou en pépinière. Lors de la mise en place qui doit se faire en terrain meuble et substantiel, on laisse ordinairement 0^m80 à 1^m en tous sens entre les plants. On sème aussi à l'automne en place; la germination a lieu dans ce cas au printemps.

Pendant l'été, la Tétragone cornue ne réclame d'autres soins que des arrosages copieux qui en augmenteront la production et fourniront des feuilles plus tendres.

La récolte se fait suivant l'époque du semis, depuis Juin jusqu'en Octobre.

USAGE. — Les feuilles se mangent hachées et cuites, de la même manière que les Épinards.

THYM ORDINAIRE

Thymus vulgaris L.

Fam. des *Labiées*.

SYN.: Faligoule, Farigoule, Frigoule, Mignotise du Gênois, Pote, Poullu, Pouilleux.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. French thyme, Narrow-leaved T., Common T.

ALL. Französischer Thymian. — FLAM. Thijmus. — HOLL. Tijm. — DAN. Thimian.

SUÉD. Trädgårdstimjan. — ITAL. Timo, Pepolino. — ESP. Tomillo. — PORT. Tomilho.

RUSSE Timiane frantsoussky. — POL. Tymian francuski, Macierzanka.

Indigène. — *Vivace*. — Très petit sous-arbrisseau à tiges grêles, raides, ligneuses, ramifiées, portant de petites feuilles linéaires, ou lancéolées-aiguës et plus ou moins enroulées au bord, grises en dessous et d'un vert plus ou moins foncé en dessus, très odorantes; fleurs petites, labiées, d'un lilas rosé, réunies en bouquets terminaux, globuleux ou ovoïdes, s'allongeant après la floraison. Graine petite, arrondie, d'un brun rougeâtre ou foncé, au nombre d'environ 6000 dans un gramme, et pesant en moyenne 680 grammes par litre. Sa durée germinative est de trois années.



THYM ordinaire.

Réd. au huitième: rameau à la moitié.

CULTURE. — Le Thym se plante habituellement en bordures, en terre saine et à une exposition chaude. On peut le propager par division des touffes ou par boutures; mais

en général on préfère le semis, qui donne des plantes très vigoureuses. Le semis se fait d'Avril en Juin, en place ou en pépinière; dans ce dernier cas, la transplantation se fait de Juin en Juillet; les plants doivent être laissés ou repiqués à 0^m 1 c ou 0^m 20 environ de distance. Il est bon de refaire les bordures de Thym tous les trois ou quatre ans.

USAGE. — On se sert très fréquemment des feuilles et des jeunes pousses du Thym comme condiment. On l'emploie aussi en pharmacie pour en faire une essence.

On distingue dans les cultures deux variétés de Thym commun :

Le *Thym du Midi* ou *Thym français*, qui a les feuilles petites, étroites, grêles, et dont le goût est très aromatique;

Et le *Thym d'hiver* ou *Thym allemand* (ANGL. *Germen thyme*, *Broad-leaved T.*; ALL. *Deutscher oder Winter Thymian*), plante un peu plus haute et plus forte, à feuilles plus larges, et à saveur un peu plus amère; la graine en est aussi d'un tiers plus grosse.

On cultive encore quelquefois le *Thym citronné* (*Thymus citriodorus* Pers.; ANGL. *Lemon thyme*), petit sous-arbrisseau à tiges traînantes dont le pays d'origine est inconnu; la saveur en est fine et très agréable.

Quelquefois aussi on fait usage, pour aromatiser les mets, surtout à la campagne, du *Serpolet* ou *Thym sauvage* (*Thymus Serpillum* L.; ANGL. *Mother of thyme*; ALL. *Quendel*, *Feld-Thymian*; ITAL. *Serpillo*, *Sermollino*), plante vivace, indigène, à tige très grêle, rampante, garnie de petites feuilles ovales-arrondies, bien odorantes, et portant des grappes terminales, redressées, de fleurs roses ou violettes.

TOMATE

Lycopersicum esculentum MILL. — *Solanum Lycopersicum* L.

Fam. des *Solanées*.

SYNONYMES : Pomme d'amour, P. d'or, P. du Pérou.

Noms ÉTR. : ANGL. Tomato, Love-apple. — ALL. Tomate, Liebesapfel. — SLAM. *Tomaat*. — SUÉD. Tomates, *Kärleks-äpple*. — ITAL. *Pomodoro*. — ESE. et PORT. Tomate. — RUSSES Tomate, *Pomedore*, Amournoie *iabloko*, *Baklajany krasnyie*. — Pot., *Pomidor*.

Amérique méridionale. — *Annuelle*. — La Tomate est une plante ramifiée, à tige sarmenteuse, se soutenant difficilement sans l'aide de supports artificiels. Les tiges en sont grosses, presque ligneuses, renflées, surtout aux **nœuds** et recouvertes d'une écorce verte, rude au toucher. Les feuilles sont ailées, à folioles ovales-acuminées, un peu dentées sur les bords, grisâtres à la surface inférieure, et souvent repliées **en** cuiller ou **même** à bords roulés en dessus; fleurs jaunâtres, en corymbes axillaires. Fruits en forme de grosses baies, charnus, de forme et de couleur variables. Graine blanc grisâtre, réniforme, très aplatie, chagrinée sur les deux faces, au nombre de 300 à 400 dans un gramme, et pesant environ 300 grammes par litre. Sa durée germinative est de quatre années.

CULTURE ORDINAIRE. — Ce n'est guère que dans le midi de l'Europe que la Tomate peut se développer complètement sans l'aide de la chaleur artificielle. Sous le climat de Paris, on sème habituellement, pour la culture ordinaire ou de saison, à la fin de Mars, en pépinière, sur couche chaude et sous châssis, en rayons ou en plein : les grailles ne doivent pas être recouvertes de plus de ()^m 01 de terre. La levée s'effectue d'ordinaire entre cinq et huit jours; et, trois semaines à un mois après, on repique les plants sur couche tiède à 0^m 12 ou 0^m 15 en tous sens, en ayant soin de les enterrer jusqu'aux cotylédons. La Tomate s'étiolant **facilement** sous châssis, il est indispensable d'aérer largement et aussi souvent que le temps le permet. Dans cette culture, les châssis ne doivent rester constamment fermés et couverts de paillasons que durant la germination des graines et pendant la reprise des plants après repiquage. Lorsque, malgré tous les soins, les plantes s'allongent démesurément, il faut pratiquer un second repiquage sous le même châssis ou sous un autre semblable, et sans chaleur artificielle, en ayant soin d'enfoncer les plants plus profondément.

Vers la fin de Mai, on met les plants en place en pleine terre, à exposition chaude, en terrain profondément labouré et copieusement fumé; on les espace à 0^m 50 ou 0^m 80, suivant les variétés. Pour donner plus de vigueur aux plantes, quelques jardiniers les couchent en enterrant les mottes et ne laissent sortir que l'extrémité de la plante; les tiges ainsi couchées s'enracinent à chaque noeud, ce qui a pour résultat de donner plus de nourriture à la plante.

Au pied de chaque plante, on pratiquera une cuvette que l'on remplira de fumier, et qui recevra les eaux d'arrosage.

Dès que les tomates ont 0^m 40 à 0^m 50 de hauteur, on les soutient, soit au moyen d'un simple tuteur, soit par une série de piquets reliés entre eux et formant une sorte de treillage sur lequel on palisse les branches. Les variétés les plus tardives gagnent à être plantées au pied d'un mur ou d'un abri à bonne exposition. Il est indispensable, pour obtenir de beaux fruits mûrissant d'une façon rapide et régulière, de soumettre la Tomate à une taille appropriée à la variété cultivée.

Les figures que nous donnons plus loin, pages 667 et 668, pour la T. rouge grosse hâtive et la T. rouge naine hâtive, donnent un très bon exemple du meilleur mode de palissage des tomates sur un ou plusieurs tuteurs. Pour la forme en U double de la page 668, le premier pincement se fera à 0^m 15 environ du sol, provoquant ainsi l'émission de deux yeux latéraux

qui formeront plus tard la charpente représentée par la figure. Sur ces deux rameaux principaux, on réservera à droite et à gauche un œil appelé à donner les deux autres branches destinées à compléter la charpente. Ces mêmes rameaux ayant atteint une hauteur suffisante subordonnée à la taille de la variété, seront définitivement pincés, et tous les bourgeons naissant ensuite à l'aisselle des feuilles seront supprimés au fur et à mesure de leur apparition.

Quand on se contentera d'un seul tuteur, on dirigera une ou deux branches que l'on fixera sur ce dernier et on les pincera au-dessus des deux ou trois premiers bouquets de fleurs, et, comme on vient de le lire, tous les bourgeons secondaires seront radicalement supprimés.

Après la taille et la suppression des bourgeons adventifs, les autres soins d'entretien consistent en quelques binages et arrosages donnés à propos. On recommande particulièrement d'arroser les tomates au pied, l'eau donnée en aspersion déterminant la chute des feuilles et favorisant, paraît-il, le développement de la maladie. A l'approche de la maturité des fruits, on débarrasse ceux-ci des feuilles trop nombreuses qui les priveraient des rayons solaires.

La récolte commence dans les premiers jours d'Août pour les variétés les plus précoces et se continue une partie de l'automne. Les fruits qui se trouvent encore sur pied lors de l'arrivée des froids, rentrés avec leurs tiges dans une pièce saine et chaude, dans une serre ou bien entre deux châssis, y achèvent parfaitement de mûrir.

Culture forcée. — La culture forcée, en grand, perd de jour en jour de son importance, ses produits ne pouvant lutter contre les prix relativement bas des envois provenant d'Égypte, d'Algérie ou de Provence. Mais, comme cette culture est et sera toujours pratiquée dans les potagers d'amateurs, nous allons la décrire succinctement.

On emploie d'ordinaire, dans ce cas spécial, les variétés naines, que l'on sème en Janvier-Février, sur couche chaude, et on repique, toujours sur couche chaude, quand les plants ont développé trois ou quatre feuilles. On contreplante en place en Mars, sur couche développant 18 à 20° de chaleur, et sous châssis dans des Laitues déjà plantées, à raison de six ou neuf plants de tomate par panneau. La taille se pratique exactement comme il vient d'être dit pour la culture ordinaire. Les deux branches qui formeront la charpente de chaque plante seront fixées sur deux piquets qui les soutiendront pendant toute la durée de la végétation. Les laitues, très prompts à se former, laissent bientôt le châssis entièrement libre, permettant aux tomates d'occuper toute la place. Les soins d'entretien consistent à ébourgeonner, arroser et palisser. Chaque fois que le temps le permettra, on donnera progressivement de l'air, et lorsque les plantes arriveront à la hauteur du verre, ou surélèvera les coffres de 0^m 15 à 0^m 20 en calant les pieds au moyen d'un tampon de fumier.

On récolte les premiers fruits vers la fin d'Avril; chaque plante en fournit d'ordinaire de six à huit.

On peut obtenir aussi des tomates mûres pendant l'hiver : on sèmera alors dans la première quinzaine d'Août, en pépinière, pour repiquer en godets de 0° 08; ces plants seront rempotés dans le courant d'Octobre en pots de 0^m 14 ou 0^m 16 et seront enterrés dans une couche tiède où ils resteront jusqu'en Novembre, époque à laquelle on les rentrera en serre chaude, où ils achèveront de se développer et de mûrir leurs fruits. Les soins généraux d'entretien sont exactement les mêmes que ceux déjà décrits.

Culture en serre. — Ce mode de culture n'est guère pratiqué qu'en Belgique et surtout en Angleterre, où certains spécialistes ont des installations tout à fait importantes en vue de la production des tomates de primeur.

Bien qu'à la rigueur toute serre puisse être utilisée dans ce but, les forceurs anglais se servent de préférence des serres à deux versants, assez élevées, dont la charpente entièrement en bois est supportée par des poteaux également en bois disposés sur deux rangées.

Nous n'entrerons pas dans les détails de construction de ce genre de serre, pas plus d'auteurs que dans le système de culture, qui n'offre d'intérêt que pour les régions moins privilégiées que la nôtre, plus froides et humides, et où, par conséquent, la température ne permet guère la culture en plein air de la Tomate.

Dans les grandes forceries de raisin, on utilise souvent la place disponible par des cultures de Tomate, mais on a presque toujours à lutter contre le « mildiou », qui s'attaque malheureusement aux deux plantes.

Culture en plein champ, sous le climat de Paris. — Il existe de nombreuses cultures de tomates dans la banlieue parisienne, notamment à Palaiseau, Longjumeau, Monthéry, Arpajon, etc., qui approvisionnent non seulement le marché de Paris, mais exportent surtout leurs produits en Angleterre. La culture se fait le plus ordinairement en terres de plaine, mais les terrains en coteaux exposés au Midi donnent des produits beaucoup plus précoces. Les semis se font d'ordinaire du 10 au 15 Mars sous châssis froid ou presque froid. On repique au bout de trois semaines environ, à raison de 140 pieds par châssis, puis on pratique un second repiquage en ne mettant plus que 80 pieds par châssis. L'aération progressive est de rigueur, de façon à obtenir des plants bien endurcis et susceptibles de supporter, sans autre arrosage que l'eau du ciel, la mise en place qui s'effectue du 15 Mai au 1^{er} Juin. On ne laisse sur les pieds que deux branches maîtresses; on ébourgeonne soigneusement, puis on pince l'extrémité des tiges quand elles ont atteint le haut des échelons contre lesquels elles sont palissées et fixées à l'aide de cinq ou six attaches. La culture ne demande pas d'autres soins que des sarclages et binages; on peut pailler si on le juge utile.

La récolte commence dans les premiers jours d'Août, et même avant dans les cultures en coteaux bien exposés.

Culture méridionale de primeur. — Dans les localités chaudes du littoral, on sème à l'air libre dans la première quinzaine d'Août, pour repiquer en pépinière au commencement de Septembre; et l'on met en place au commencement d'Octobre en baches froides ou dans de grandes serres non chauffées, à deux pentes, hautes d'environ 6 mètres et larges de 3 à 4 mètres. Avant de procéder à la plantation, on creuse les sillons profonds d'environ 0^m 40, larges de 0^m 30 à 0^m 35, et remplis d'un mélange de bonne terre de jardin et de terreau neuf. C'est dans ces sillons, espacés entre eux de 0^m 45 à 0^m 50, que l'on met en place les pieds de tomates, lesquels sont eux-mêmes écartés sur les lignes de 0^m 30 à 0^m 40. On pince au-dessus de la première fleur pour obtenir 3 ou 4 branches latérales que l'on dirige verticalement, et que l'on arrête à leur tour à la troisième ou quatrième fleur; les plantes sont maintenues à l'aide de tuteurs en roseau. A la fin de l'automne et en hiver, on donne de l'air chaque fois que la température le permet; on couvre de paillasons pendant la nuit et on abrite pendant le jour de la trop grande ardeur du soleil. — La récolte commence en Janvier et dure jusqu'en Avril.

Dans les localités moins favorisées de la Provence, on sème en Octobre-Novembre sous châssis. on repique en Novembre-Décembre sur couche et sous châssis. La taille et les soins à donner sont les mêmes que ceux dont il a été question à l'article *Culture forcée*. On surélève les coffres au fur et à mesure de la croissance des plantes. — La récolte conflue clans la première quinzaine de Mai.

On sème aussi sur couche tiède en Février; on repique en Mars sous châssis froid, puis on met en place à l'air libre vers le milieu d'Avril, en planches séparées par des abris en roseaux; ces carrés sont de 10 mètres de largeur, les rangs de tomates étant espacés entre eux de 1 mètre, et les pieds de 0^m 50 à 0^m 80, suivant la vigueur des variétés. La taille, l'ébourgeonnage et le palissage sont donnés d'après les indications précédentes. La récolte commence dès les premiers jours de Juin.

Culture méridionale en plein champ. — Elle consiste à semer sous châssis froid dans la deuxième quinzaine de Mars, au pied d'un mur au Midi, en ombrant les châssis de claies en roseaux au moment du grand soleil. Les plants sont repiqués en place, en plein air, vers la fin d'Avril, en planches de 1^m 50 de large, entre lesquelles on pratique des rigoles qui recevront les eaux d'irrigations. Ces plants sont placés en bordure des planches, à quelques centimètres du bord et écartés entre eux de 0^m 50 sur la ligne. Les rameaux sont dirigés toujours vers le centre des planches, pour que les rigoles soient maintenues entièrement libres, et laissés ensuite à l'abandon sur le sol jusqu'au moment où ils ont acquis un développement suffisant; on supprime alors tous les bourgeons inutiles qui naissent à l'aisselle des feuilles, ainsi que l'extrémité des rameaux fructifères: cette opération a pour but, est-il besoin de le dire, de favoriser le grossissement et la maturité des fruits.

La récolte commence en Juin et se prolonge pendant la plus grande partie de l'été.

En Algérie, où la Tomate est cultivée en grand, surtout aux environs d'Alger et dans la plaine d'Oran, il y a deux époques principales de culture : la première, dite *de primeur*, et la deuxième, dite *tardive*. Il y a aussi la culture *intercalaire*, comprise entre ces deux épo-

ques, qui n'a aucune méthode et se fait au caprice et suivant le désir ou le besoin du producteur, de mois en mois.

Les premiers semis se font généralement fin-Décembre ou dans les premiers jours de Janvier, sous abris, sur fumier recouvert d'une couche de terreau, afin d'éviter une trop grande chaleur.

Les abris sont très primitifs : quatre montants, une toiture en plan incliné face au Midi, couverte en diss, un côté fermé et trois ouverts.

On repique les plants fin-Février ou commencement de Mars, et si la saison est fraîche, on met derrière chaque plant, contre le vent, un petit abri en plan incliné qui se compose d'un roseau fendu à moitié dans le sens de la longueur, et dans lequel on glisse un paillason de paille ou de diss.

La production a lieu fin-Mai ou commencement de Juin et se poursuit assez longtemps suivant les pincements faits à la plante, pincements qui sont nombreux, afin d'avoir des fruits plus rapidement, car, dans la première époque, on ne cherche que la précocité sans trop s'arrêter à la quantité.

Les semis pour la production d'arrière-saison se font au mois d'Août, en planches, à l'air libre. On repique les plants en Septembre. A cette saison les semis poussent très vite. On établit à chaque rang des espaliers en roseaux après lesquels on attache les plants, que l'on fait monter sans pincements, afin que la production se poursuive le plus longtemps possible.

La production d'arrière-saison commence dans le mois de Novembre et finit dans les premiers jours de Janvier; il n'est pas rare de voir des tomates fin Janvier.

On sème aussi fin-Novembre en lignes et sur couche abritée d'auvents en bois ou en roseaux recouverts d'alfa et tournés vers le sud; on repique en pépinière sous des abris analogues et on met en place en Janvier, à 0^m 45, sur des lignes distantes de 1^m 50 et orientées de l'Est à l'Ouest; le sol est disposé en billons à la base desquels on plante les tomates; on les protège en outre contre les vents du Nord par des claies de roseaux garnies d'alfa.— La récolte commence fin-Mars et dure jusqu'en Mai.

EXIGENCES ET ENGRAIS. — La Tomate préfère les terres légères, meubles et fraîches; c'est dans celles qui sont riches en terreau qu'elle produit les plus beaux fruits, Il est donc tout indiqué de donner de fortes doses de fumier dans les terres où doit se faire la culture de cette plante, et les résultats seront encore plus beaux si l'on a eu soin d'adjoindre au fumier des engrais minéraux phosphatés et potassiques. A titre d'indication, nous donnons ci-après deux formules d'engrais chimiques convenant aux terres de fertilité moyenne, ayant reçu environ 20,000 kilog. de fumier de ferme ou l'équivalent en terreau neuf :

400 à 500 kil. Superphosphate de chaux.

100 à 150 — Chlorure de potassium ou 300 kil. Kaïnite. par hectare.

200 à 250 — Nitrate de soude.

La dose indiquée de nitrate doit être donnée en deux fois : moitié avant la mise en place, moitié dans le cours de la végétation.

Dans les cultures de jardin ou dans la culture forcée, on donnera la préférence au mélange suivant :

30 kil. Phosphate d'ammoniaque.

45 — Nitrate de potasse.

15 — Nitrate (le soude).

10 — Sulfate d'ammoniaque.

que l'on utilisera à raison de 5 kil. par are, ou en arrosages à la dose de 1 kil. par 100 litres d'eau à répandre en plusieurs fois sur 25 mètres carrés.

INSECTES ET MALADIES. — La Tomate n'a pas ordinairement beaucoup à souffrir de l'attaque d'insectes nuisibles; cependant, il y a quelques années, on a signalé, dans les cultures méridionales, des ravages assez importants causés par une chenille qui n'a pas été bien exactement déterminée et qu'on suppose être celle d'une *Noctuelle*. L'emploi de lanternes-pièges, en permettant de détruire de grandes quantités de papillons, diminue beaucoup l'importance des pontes et limite par suite les dégâts.

Si la Tomate est relativement à l'abri des insectes, il n'en est pas de même malheureusement à l'égard des maladies cryptogamiques ou bactériennes. La plus redoutable est assurément celle causée par le *Phytophthora infestans*, qui s'attaque également à la Pomme de terre;

elle se reconnaît aux taches d'un brun roux qui se développent sur les feuilles et sur les fruits. Le traitement est le même que celui indiqué pour les pommes de terre (*Voy.* page 576).

Les cultures en serre sont exposées aux attaques du *Cladosporium fulvum*; les feuilles jaunissent et se couvrent à la face inférieure d'un revêtement velouté gris verdâtre; les rameaux se dessèchent et meurent. Les traitements aux bouillies à base de sulfate de cuivre paraissent donner de bons résultats.

Le « blanc ou meunier », dit à un champignon du genre *Erysiphe*, est quelquefois redoutable dans les cultures sous verre. On combat cette affection par des soutrages.

On a constaté aussi, principalement dans les cultures du Nord et de l'Est, une altération des fruits due à une bactérie et caractérisée par l'apparition, à la partie supérieure du fruit, d'une tache gangreneuse brunâtre qui s'accroît progressivement et finit quelquefois par occuper le tiers de la surface des fruits. La chair qui se trouve sous la tache est complètement désorganisée, et les fruits sont absolument invendables. On ne connaît aucun remède pour prévenir ou enrayer cette maladie.

USAGE. — L'emploi des Tomates dans la cuisine prend d'année en année plus d'importance. On prépare les fruits de bien des façons diverses, et la fabrication des conserves de tomates, en fruits ou en sauce, constitue dans le midi de la France une industrie très développée et très prospère.

TOMATE ROUGE GROSSE.

NOMS ÉTRANG. : ANGL. Large red tomato, Large red italian T., Abundance T., Goliath T., Orange field T., Mammoth T., Fidji island T. — ALL. *Grossfrüchtige* rote Tomate. HOLL. Groote roode tomaat.

Plante vigoureuse, à feuilles assez larges, d'un vert foncé, à folioles un peu gaufrées et repliées sur les bords. Fruits en grappes de deux à quatre, très gros, déprimés, irrégulièrement côtelés, larges de 0^m07 à 0'10, épais de 0^m04 à 0^m15, et d'un beau rouge écarlate foncé.

Cette variété est très productive; c'est la plus généralement cultivée dans le midi de la France, d'où on en expédie les fruits sur tous les marchés; elle y est aussi d'un emploi considérable pour la fabrication des conserves.

Elle est, toutefois, un peu tardive pour le climat de Paris.



Tomate rouge grosse hâtive.
Plante red. au douzième; fru it au tiers.

TOMATE ROUGE GROSSE HÂTIVE.

SYN.: Tomate quarantillonne, T. hâtive à feuille crispée, T. Béglaise, T. bayonnaise.

NOMS I TR. : ANGL. Large early red tomato, Powell's early T. — ALL. Rote *grossfrüchtige* frühe Tomate. — HOLL. Vroege roode tomaat.

Plante assez grêle, caractérisée par ses feuilles presque toujours crispées et à folioles repliées en dessus, ce qui donne à cette plante l'apparence d'être à demi-desséchée. Fruits très nombreux, en grappes de trois à six, côtelés comme ceux de la T. rouge grosse, mais ne dépassant pas ordinairement 0^m06 à 0^m08 de diamètre sur 0'03 ou 0^m04 d'épaisseur.

Les fruits de la Tomate rouge grosse hâtive mûrissent de quinze jours à trois semaines plus tôt que ceux de la T. rouge grosse. Elle convient parfaitement pour les climats analogues à celui des environs de Paris et c'est aussi, du reste, une des variétés qu'on cultive le plus.

TOMATE ROUGE NAINE NATIVE.

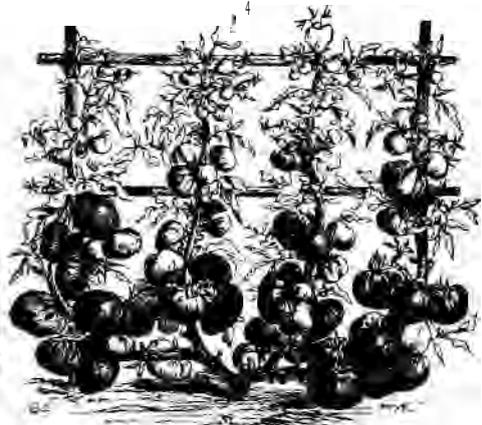
NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Very early dwarf red tomato*. — ALL. *Früheste rote Zwerg-Tomate*.
HOLL. *Rode vroege dwerg tomaat*.

Sous-variété bien trapue et remarquablement hâtive de la T. rouge grosse hâtive. Elle en diffère par sa tige moins élevée, qui se ramifie et commence à porter des bouquets de fruits plus près de terre, dès les premières mailles. Les caractères de végétation en sont, du reste, les mêmes; mais, la petite taille de la T. rouge naine hâtive la rend plus facile à cultiver et surtout beaucoup mieux appropriée à la culture forcée pour primeurs.

Cultivée dans les mêmes conditions que la T. rouge grosse hâtive, elle commence à mûrir ses fruits deux ou trois jours plus tôt : ceux-ci sont un peu plus aplatis, plus côtelés et moins gros, mais la différence est fort légère; ils sont abondants et bien pleins.



Tomate rouge à tige raide de Laye.
Plante au douzième ; fruit au tiers.



Tomate rouge naine hâtive.
Plante red. au douzième.

TOMATE ROUGE A TIGE RAIDE DE LAYE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Upright red Laye tomato* ; (AM.) *Tree-tomato*.
ALL. *Rote aufrechtstämmige Tomate von Laye*.

Cette variété, obtenue chez M. le comte de Fleurieu, au château de Laye, près de Villefranche (Rhône), se distingue de toutes les autres tomates par ses tiges très courtes, très raides, se soutenant parfaitement d'elles-mêmes, et garnies d'un feuillage très frisé, réticulé et d'un vert presque noir.

Les fruits de cette variété ressemblent à ceux de la T. rouge grosse, et mûrissent à peu près aussi tardivement; ils sont assez volumineux, pleins et bien réguliers de forme.

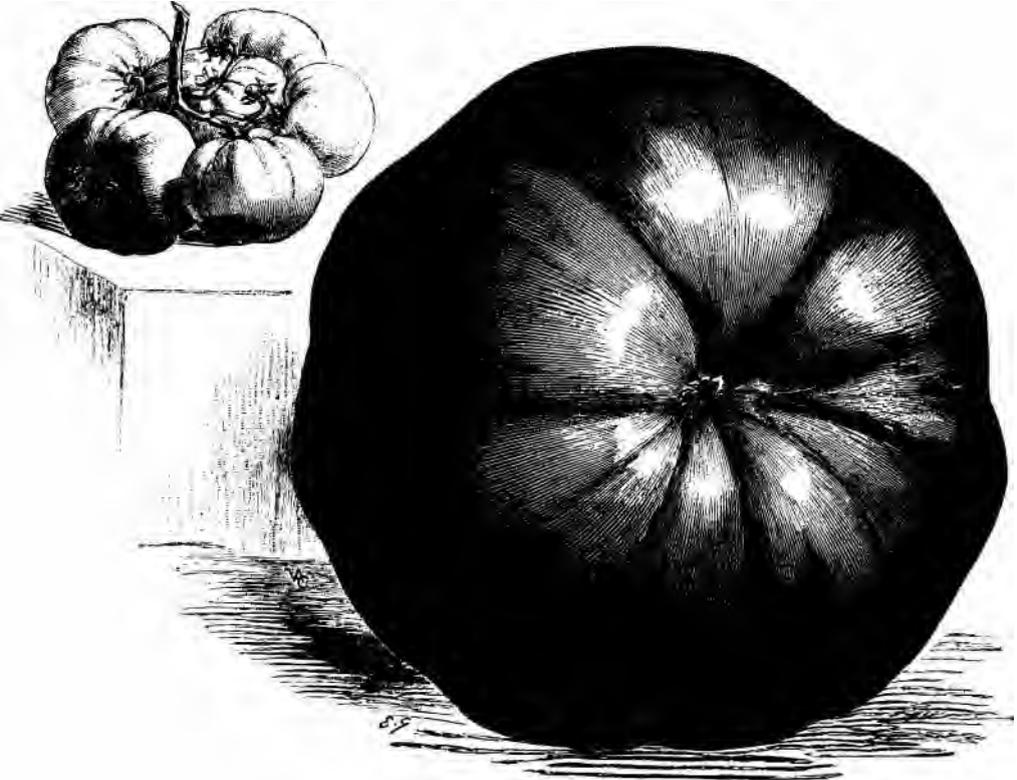
Il serait très intéressant, et ce ne serait sans doute pas impossible, d'obtenir diverses races de tomates possédant, en même temps que les caractères des races ordinaires au point de vue de la forme et de la précocité des fruits, le port trapu, raide et ferme de la Tomate de Laye.

TOMATE **PERDRIGEON.**

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Belle of Massy tomato. — ALL. Belle von Massy Tomato.

Variété vigoureuse, demi-hâtive et très productive, sélectionnée par M. **Perdrigeon**, cultivateur spécialiste de la région parisienne, et tout récemment propagée dans les cultures.

Plante très naine, ne dépassant pas 1 mètre; tige très grosse; feuillage lisse, très divisé, à pétioles violacés. Fruits peu côtelés, en grappes, gros, épais, un peu dans le genre de ceux de la T. Reine des hâtives, à chair ferme et délicate, et ne se fendant pas à l'approche de la maturité. — Un peu moins précoce que cette dernière variété et que la T. très hâtive de pleine terre, la Tomate **Perdrigeon** mûrit cependant de très bonne heure et se recommande **particulièrement** par la beauté et la bonne conservation de ses fruits.



Tomate **Perdrigeon** (Fruit de grosseur naturelle; rameau au quart).

TOMATE TRÈS **HATIVE** DE PLEINE TERRE.

SYNONYMES: Tomate **Nicaise**, T. Champagne, T. anglaise.

Noms **ÉTRANGERS**: ANGL. **Laxton's** Open air tomato, Conqueror T., Faultless T.

Plante assez vigoureuse mais peu élevée, à feuillage grisâtre, légèrement crispé. Fruits en grappes assez nombreuses, à contours un peu irréguliers quoique non franchement côtelés, tout à fait plats du côté opposé au pédoncule et épais de 0^m03 à peine sur 0m05 ou 0^m06 de diamètre; ils prennent, à la

maturité, une belle couleur rouge écarlate très intense. La chair en est épaisse, ferme et de très bon goût.

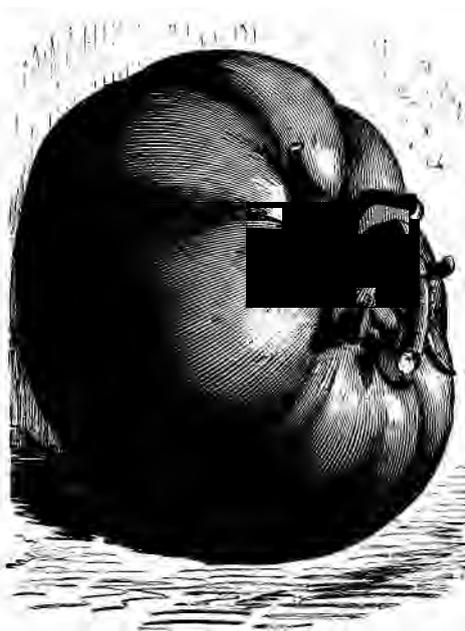
Convenant parfaitement, comme son nom l'indique, à la culture en pleine terre, cette tomate mûrit ses fruits à peu près aussi tôt que la T. rouge naine hâtive; elle est seulement un peu moins compacte de port.

La T. très hâtive de pleine terre est très recherchée par les cultivateurs de la région méridionale pour sa rusticité, sa résistance à la maladie et sa très bonne conservation qui lui permet de supporter facilement le transport; c'est, avec la T. Merveille des marchés, une des meilleures pour l'exportation.



Tomate Reine des hâtives.

Plante red. [au](#) douzième; fruit au quart.



Tomate très hâtive de pleine terre.

Fruit de grosseur naturelle.

TOMATE REINE DES NATIVES.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Atlantic Prize tomato. — ALL. Tomate *Königin der Frühen*.

Plante naine, ne dépassant pas 1 m 30. Feuillage vert grisâtre, très lacinié et crispé comme celui de la T. rouge grosse hâtive. Fruits nombreux, arrondis, épais, quoique légèrement déprimés à la partie opposée au point d'attache, atteignant 0 m 08 à 0 m 10 de diamètre, d'un rouge écarlate foncé et parfaitement lisses; la chair est bien colorée et d'excellente qualité.

Cette race peut être considérée comme la meilleure des tomates productives de pleine terre. Elle réunit, en effet, dans une mesure remarquable, les diverses qualités qu'on peut rechercher dans une tomate : production abondante et soutenue, végétation vigoureuse, précocité, qualité des fruits, résistance à la maladie.

Il est bon de repiquer plusieurs fois le jeune plant avant la mise en place; cette recommandation est, du reste, applicable à toutes les autres variétés de tomates.

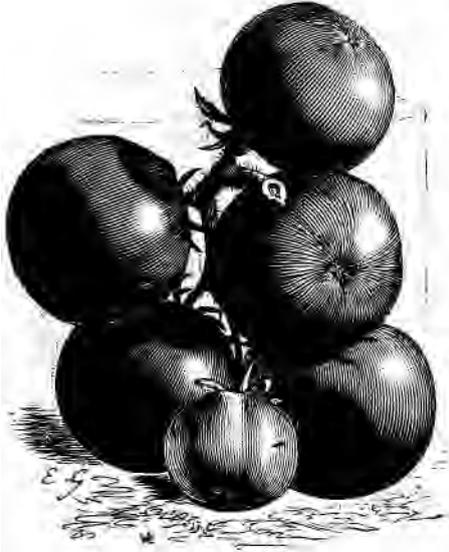
TOMATE MERVEILLE DES MARCHES.

SYNONYME : Tomate **Austain**.

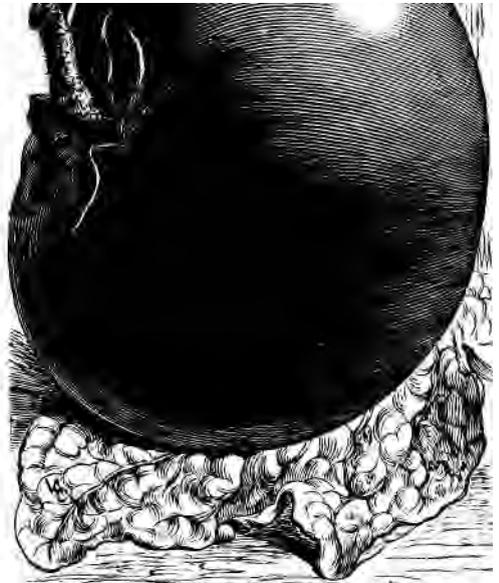
NOMS ÉTR. : ANGL. Marvel of the market tomato. — ALL. Wunder des Marktes Tomato.

Plante naine, de 1 mètre à 1^{er} 50, très trapue et vigoureuse; feuillage ample, vert foncé, à folioles assez grandes, un peu arrondies et réticulées; fruits ronds ou un peu aplatis, d'environ 0^m 10 de diamètre absolument lisses, d'une couleur écarlate vif, en grappes nombreuses; la chair est rose.

C'est une variété extrêmement productive et très vigoureuse, résistant bien à la maladie, qui compromet si souvent la récolte des tomates. Les fruits sont de grosseur moyenne, mais se conservent bien et peuvent supporter de longs transports sans se fendre ni se détériorer; aussi, la Merveille des marchés est-elle une des tomates que l'on cultive le plus pour l'expédition dans les grands centres et l'étranger.



Tomate Merveille des marchés.
Fruits réd. au quart.



Tomate Champion.
Fruit de grosseur naturelle.

TOMATE CHEMIN, ROUGE **HATIVE**.

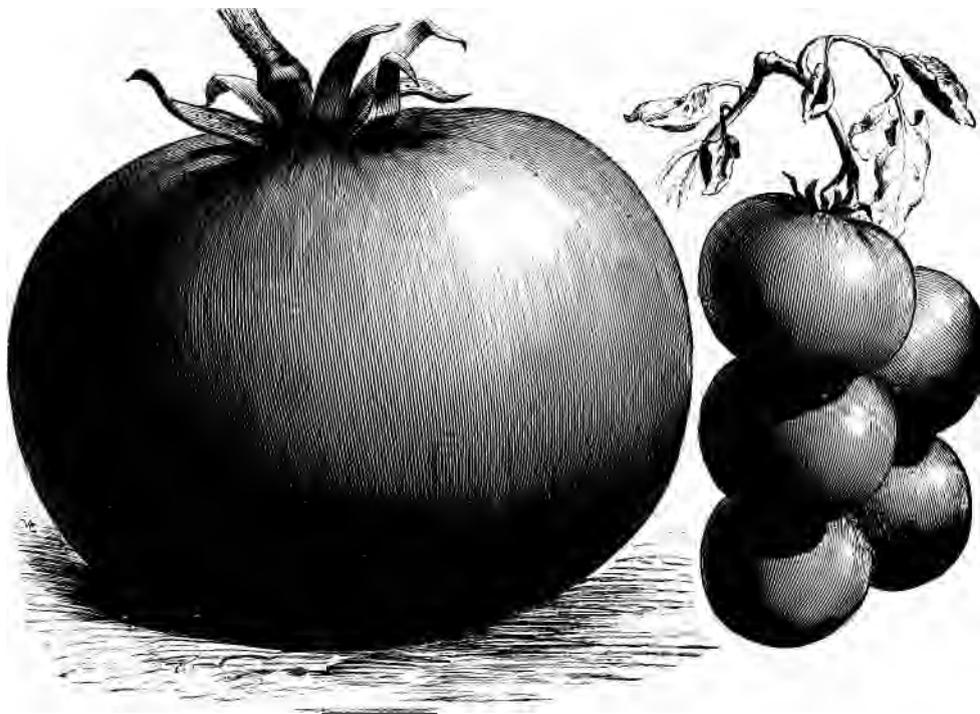
Très belle et excellente variété obtenue à Paris il y a une quinzaine d'années, par M. Chemin, maraîcher, à qui l'on doit déjà le Céleri plein blanc doré et plusieurs autres bonnes variétés de légumes.

C'est une plante vigoureuse, assez haute de taille, mais commençant à fleurir de bonne heure. Le feuillage en est demi-cloqué vers la base des tiges, mais entier et plutôt frisé vers le sommet. Les fruits, qui nouent facilement, sont souvent réunis par grappes de sept ou huit, mais, pour les avoir dans toute leur beauté, il est préférable de ne pas en laisser plus de trois ou quatre par bouquet; ils sont presque sphériques ou quelquefois légèrement

en cœur, aussi épais que larges, très rarement déprimés et seulement lorsqu'ils sont très gros. Cette épaisseur du fruit, qui est en même temps très charnu et très plein, constitue un des grands avantages de la T. Chemin.

C'est une variété réellement très productive et l'une des plus avantageuses pour la culture en vue des conserves. Sa précocité relative permet de la recommander pour les environs de Paris, et, pour le Midi, elle est doublement précieuse par sa production soutenue et par la beauté de ses fruits.

Lorsqu'on repique plusieurs fois les jeunes plants de tomate, la plante s'emporte moins en végétation, la fleur noue plus facilement et la fructification se montre plus abondante.



Tomate Chemin, rouge hâtive.
Fruit de grosseur naturelle; rameau au liers,

TOMATE CHAMPION VIOLETTE.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Dwarf purple Champion tomato.

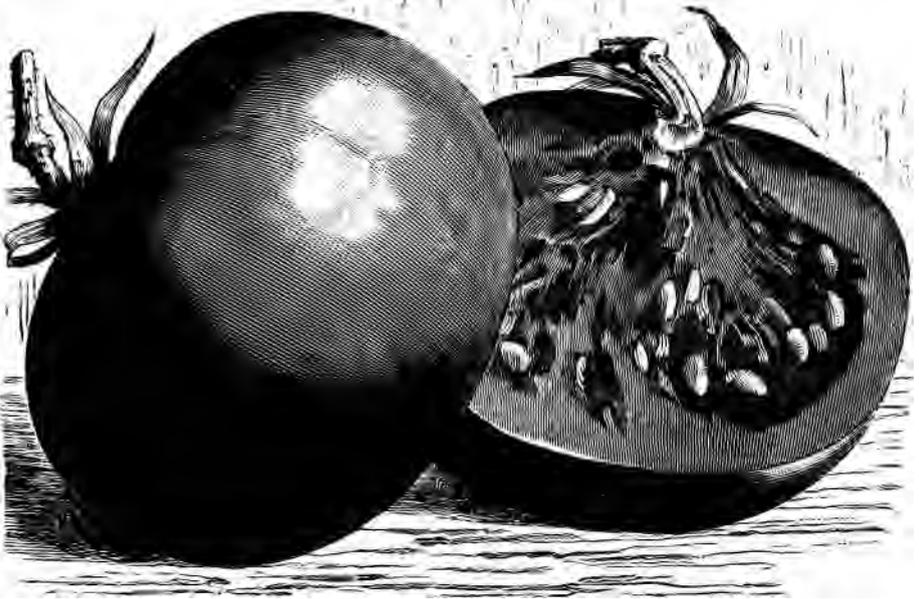
Par le port et la tenue, cette variété est bien intermédiaire entre la T. rouge à tige raide de Laye et les variétés ordinaires. La tige en est courte, raide, et se soutient bien sans l'appui d'un tuteur tant qu'elle n'est pas trop chargée de fruits. Le feuillage est d'un vert foncé, raide, très réticulé et cloqué; les fruits, de grosseur moyenne, sont très lisses, bien faits et d'une forme passablement déprimée.

La T. Champion est une variété de demi-saison, vigoureuse, productive et relativement rustique. On ne peut lui faire qu'un reproche au point de vue

TOMATE CHAMPION ÉCARLATE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Scarlet Champion tomato; (AM.) The Kansas Standard T.

Cette belle variété a été obtenue en France, il y a une dizaine d'années, par sélection, dans la Champion violette qui nous était venue d'Amérique et dont elle présente tous les caractères de végétation. Elle est de tenue aussi raide et se montre aussi productive; ses fruits sont de même arrondis et bien lisses. Elle ne s'en distingue nettement que par sa couleur rouge écarlate beaucoup plus plaisante et qui la fera préférer de plus en plus dans les cultures.



Tomate Perfection (Fruits de grosseur naturelle).

TOMATE PERFECTION.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Perfection tomato.

Très belle variété intermédiaire comme forme entre la T. pomme rouge et la T. Trophy, rouge grosse lisse.

Plus productive et donnant des fruits plus gros que la première, elle l'emporte sur la seconde par sa maturité plus précoce et plus assurée sous le climat capricieux du nord de la France. Ses fruits sont d'un beau rouge écarlate foncé, parfaitement lisses, épais, plus ou moins déprimés suivant la grosseur qu'ils atteignent, mais toujours très pleins et très charnus: ils conviennent aussi bien pour la fabrication des conserves que pour la consommation à l'état frais.

Le feuillage n'est pas crispé dans la T. Perfection, et la maturité n'en est ni très précoce ni franchement tardive.

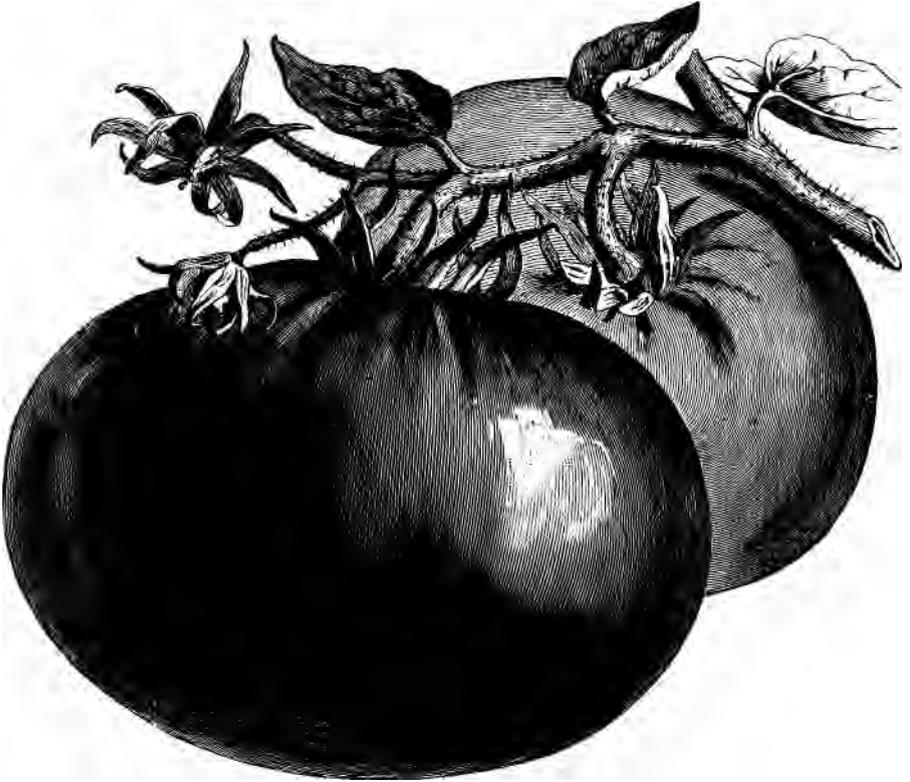
TOMATE TROPHY, ROUGE GROSSE LISSE.

SYN. : Tomate rouge grosse lisse. — **NOM ÉTR. :** ANGL. Trophy tomato.

Grande plante, haute et vigoureuse comme la T. rouge grosse, mais encore plus tardive. Fruit déprimé, à pourtour régulièrement arrondi ou faiblement

sinué, atteignant d'ordinaire 0^m06 à 0^m10 de diamètre sur 0^m04 à 0^m06 d'épaisseur; chair rouge, très pleine et d'excellente qualité.

Cette variété, une des premières à fruit lisse, c'est-à-dire sans côtes, qui ait été adoptée dans les cultures des environs de Paris, est sortie, il y a une trentaine d'années, par sélection, de la Tomate rouge grosse. Elle est difficile à conserver absolument pure; les fruits tendent toujours à redevenir côtelés: on trouve, du reste, constamment sur la même plante des fruits lisses et des fruits à côtes plus ou moins prononcées.



Tomate Trophy, rouge grosse lisse (Fruits de grosseur naturel e).

La *Tomate de Stamford*, gain de M. Laxton, le célèbre semeur anglais, se rapproche beaucoup de la précédente variété. Les fruits en sont un peu moins volumineux, mais encore plus réguliers de forme et à chair plus épaisse. Elle est intermédiaire entre la T. Trophy et la T. pomme rouge.

Tomate rouge grosse lisse à feuilles crispées. — On a cultivé sous ce nom, aux environs de Paris pour l'approvisionnement des marchés, une variété dont les fruits sont en effet ordinairement lisses ou à côtes peu profondes, en même temps que très aplatis du côté opposé au point d'attache; mais ils sont, par contre, de forme extrêmement déprimée, par conséquent peu épais, et de plus mûrissent très tardivement, ce qui est un inconvénient sérieux dans un climat où les tomates ont souvent peine à amener la moitié de leurs fruits à maturité; aussi, après quelques années, cette variété a-t-elle à peu près disparu des cultures.

La T. rouge hâtive Chemin est très supérieure à cette variété.

TOMATE MIKADO VIOLETTE.

Grande race vigoureuse, de maturité un peu tardive et, pour cette raison, convenant beaucoup mieux pour le midi de la France et les pays chauds que pour les environs de Paris.

Tiges très liantes et très fortes ; feuillage bien caractéristique, composé de folioles peu nombreuses mais d'une ampleur tout à fait inusitée dans les tomates. Fruits très gros, lisses, déprimés, cependant très épais et de la même teinte violacée que la T. Acmé ou pomme violette.



Tomate Mikado écarlate (Fruit de grosseur naturelle).

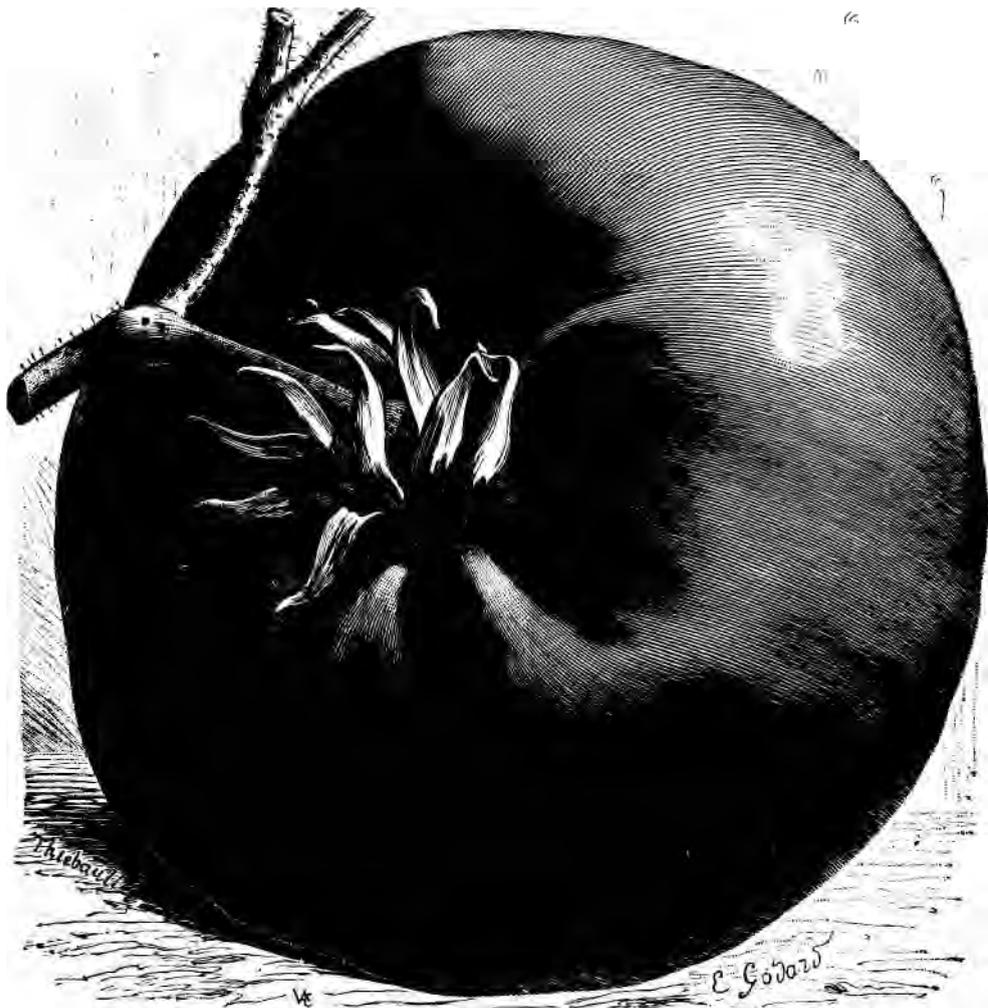
TOMATE MIKADO ÉCARLATE.

On peut dire que le plus grand mérite de la T. Mikado violette est d'avoir donné naissance à la variété que nous décrivons ici, laquelle en a pris toutes les bonnes qualités, en y joignant, par surcroît, une précocité plus grande et une vivacité et une beauté de coloris qui la feront certainement rechercher de préférence à la variété originale.

Comme elle, celle-ci a les fruits très gros, très pleins, bien lisses et d'une beauté peu commune ; en même temps elle est notablement moins tardive et la couleur rouge écarlate très brillante et non violacée de ses fruits est pour plaire beaucoup mieux.

TOMATE PONDEROSA **ÉCARLATE.**

La T. ponderosa, telle qu'elle nous est venue d'Amérique, a presque complètement disparu des cultures, à cause de la couleur rouge violacé de ses fruits qui n'est guère en faveur sur nos marchés français; mais elle a donné naissance, il y a quelques années, à la variation à fruit rouge écarlate dont il est ici question, beaucoup plus agréable et la seule employée aujourd'hui.



Tomate ponderosa écarlate (Fruit de grosseur naturelle).

C'est une plante haute de 1^m50 environ, à feuillage vert blond, léger et pointu ; les fleurs sont grandes et très jaunes ; les fruits bien lisses, pleins et charnus, de dimensions énormes.

Ces fruits, qu'il n'est pas rare de voir atteindre le poids de 7 à 800 grammes, sont d'un très bel effet aux étalages des marchands de comestibles et des restaurateurs et peuvent du reste servir à faire d'excellentes tomates farcies.

TOMATE JAUNE GROSSE LISSE.

SYNONYME: Tomate Prince de Bismarck.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Golden Queen tomato, Apricot T., Large green T.

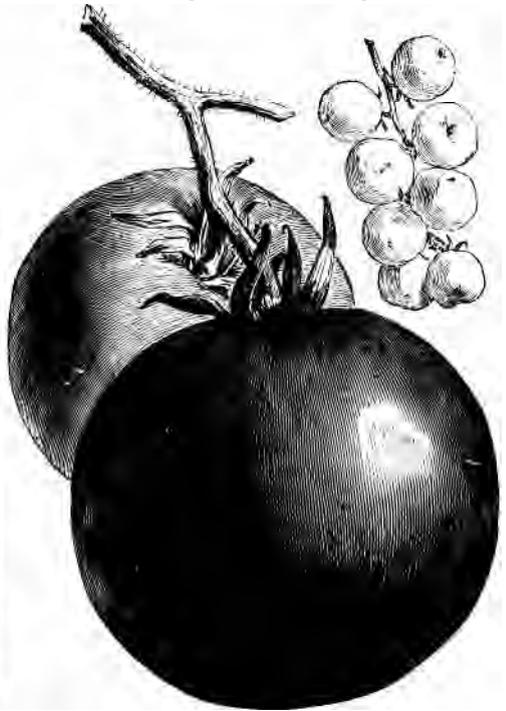
Fruits gros, bien lisses, déprimés, d'un jaune vif se teignant quelquefois légèrement d'orange du côté du soleil.

C'est une belle variété, bien productive, de précocité moyenne, mais, comme toutes les tomates jaunes, plutôt curieuse que réellement utile, le goût des consommateurs, du moins en France, se portant de préférence sur les variétés à fruit rouge.

La *Tomate jaune rotule* (*Green gage tomato*, *Yellow plum T.*), à fruits de même forme que ceux des Tomates pommes, mais d'un beau jaune d'or, a aujourd'hui presque totalement disparu des cultures françaises. Elle est, du reste, avantageusement remplacée par la T. jaune grosse lisse décrite ci-dessus.



Tomate jaune ronde.
Fruit de grosseur naturelle.



Tomate pomme rouge.
Fruits de grosseur naturelle; grappe au sixième.

TOMATE POMME ROUGE.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Large smooth tomato, Tennisball T.;
(Am.) Hathaway's Excelsior T.

Plante de vigueur moyenne, à peu près de la dimension de la T. rouge grosse hâtive, mais à feuilles moins crispées. Fruits presque exactement sphériques, et complètement lisses, de 0^m05 à 0^m06 de diamètre. Ils sont réunis en grappes de trois à six, quelquefois davantage, et mûrissent un peu plus tôt que ceux de la T. rouge grosse, mais quelques jours après ceux de la T. rouge grosse hâtive.

Cette variété a la chair plus pleine que les tomates à côtes; les fruits s'en conservent bien, quand ils ne sont ni fendus ni blessés.

TOMATE POMME VIOLETTE.

SYNONYME : Tomate Acme.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Acme tomato. (Jimax T.

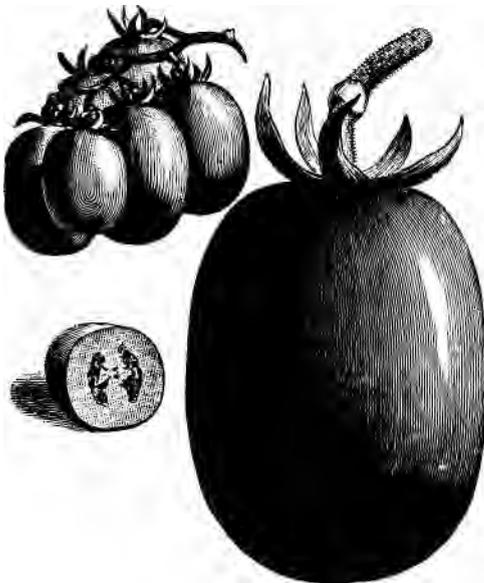
Très belle variété, productive et un peu tardive, présentant de l'analogie avec la T. pomme rouge par la forme très régulière de son fruit, qui est bien plein et contient peu de graines, mais en différant par le volume un peu plus gros de celui-ci et par la teinte presque violette qu'il prend à la maturité. Ordinairement les bouquets ne contiennent que deux à quatre fruits, de forme très arrondie, mais pourtant un peu plus larges qu'épais.

La *T. Criterion*, qui a été longtemps cultivée en Amérique, ne diffère guère de la précédente que par la forme ovoïde un peu allongée de ses fruits. Elle est maintenant à peu près délaissée.

TOMATE ROI HUMBERT.

SYNONYMES : Tomate Éclipse, T. Merveille d'Italie, T. de Malte à grappes.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. King Humbert tomato, Chis t jek red T.



Tomate Roi Humbert.

Fruit de grosseur naturelle; rameau au tiers.

Variété d'une forme réellement très distincte dans les tomates.

Plante vigoureuse: fleurs réunies en grappes nombreuses étagées sur la plante depuis la base jusqu'à 1 mètre de hauteur et remplacées par des fruits de la grosseur d'un œuf de poule ordinaire, de forme oblongue, mais plutôt carrés qu'arrondis, surtout du côté du point d'attache, et souvent réunis sur deux rangs, au nombre de dix ou douze.

Ces fruits, d'un rouge écarlate, sont bien charnus, mûrissent régulièrement sous le climat de Paris et se succèdent aussi longtemps que la température leur permet de mûrir; ils sont de longue conservation. — En serre, la production de cette tomate se montre particulièrement abondante et soutenue.

TOMATE POIRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Pear-shaped tomato ; (AM.) Fig-shaped tomato.

ALL. Birnförmige rote Tomate.

Variété très vigoureuse et assez précoce. Tige s'élevant de 1^m20 à 1^m30 : feuillage abondant, peu crispé, assez ample et d'un vert foncé. Fruits écarlates, nombreux, piriformes, plus ou moins étranglés à la base, de 0^m04 à 0^m05 de longueur sur 0m03 environ de diamètre dans la partie la plus renflée, réunis en grappes au nombre de six à dix. Une plante bien développée peut en porter aisément de vingt à vingt-cinq grappes.

Il existe dans le Midi, et particulièrement à Naples, un assez grand nombre de variétés de tomates à fruit piriforme. Nous lions sommes bornés à décrire celle qui nous paraît présenter le plus de mérite au point de vue de la précocité et du rendement. — Les tomates en forme de poire passent pour se conserver plus facilement que les autres.

A Naples, on arrache en automne les pieds entiers couverts de leurs fruits et on les suspend à l'abri de la pluie, pour en cueillir les fruits pendant tout l'hiver et jusqu'à la saison des tomates nouvelles.

On doit rapporter à la Tomate poire, bien qu'elle en constitue une forme assez distincte, la variété anglaise nommée *Nisbett's Victoria*.

C'est une tomate en forme d'œuf allongé plutôt que réellement en poire, plus large à l'extrémité que près du point d'attache. Les fruits sont réunis par grappes, au nombre de quatre à huit. La plante, grande, forte, demi-tardive, est remarquable par l'ampleur de son feuillage.



'fumai' poire.
Rameau red. au tiers.



Tomate cerise.
Rameau red. au tiers.

TOMATE CERISE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cherry tomato, lied cherry T. — ALL. Kirschförmige rote Tomate.

Plante relativement rustique et très productive, vigoureuse, à tige de 1^m20 environ, grosse et forte, très ramifiée, garnie d'un feuillage abondant, bien vert et nullement frisé, commençant à fleurir huit jours plus tard que la T. rouge grosse hâtive. Fruits sphériques ou légèrement déprimés, d'un rouge écarlate, n'atteignant que 0^m02 à 0^m03 de diamètre seulement, réunis ordinairement en grappes de huit à douze. Une plante bien développée peut en porter plus de vingt grappes, surtout si on prend soin de les cueillir au fur et à mesure de leur maturité.

Cette variété est de moyenne saison ; elle est très productive malgré le petit volume de ses fruits.

On cultive quelquefois comme légume, mais plus souvent comme plante ornementale, sous le nom de *Tomate groseille* ou *T. à grappes*, le *Solanum racemigerum* h. ort. (ANGL. : Red currant tomato or Grape T. ; ALL. : Johannisbeer-Tomate), dont les fruits, très petits, sphériques, écarlates, sont produits en longues grappes de douze, quinze et même quelquefois plus. Ils sont pleins d'une pulpe acidulée qui peut s'employer comme celle de la tomate.

Parmi les nombreuses races de tomates qui n'ont pas été décrites ou citées plus haut, il convient de mentionner les suivantes :

Beauty. — Plante assez vigoureuse et productive; fruits moyens, lisses, d'un rouge violacé. Elle est considérée aux Etats-Unis comme l'une des meilleures variétés à fruit violacé.

Belle de Lewville. — Fruit de même forme que la T. rouge grosse, à côtes peu marquées, lisse, bien fait, et remarquable par sa teinte rouge cramoisi, presque violacée à la maturité. Elle a été obtenue à *Lewville*, près d'*Arpajon*, aux environs de Paris. — Les variétés à fruit rond plus récentes (Tomates pommes) lui sont maintenant préférées, mais son apparition avait devancé celle de toutes les races américaines et anglaises aujourd'hui si répandues.

Blenheim orange. — Beau fruit moyen, sans côtes, un peu déprimé, d'un jaune vif teinté d'orange. La qualité en passe pour remarquablement bonne.

Earliana. — Variété américaine, d'obtention récente et qui est considérée dans son pays d'origine comme la plus hâtive des variétés à fruits moyens ou gros. Plante de petite taille, mais vigoureuse et extrêmement productive; fruits nombreux, en grappes de 5 à 8, lisses, réguliers, rouge vif, à chair ferme et de bonne qualité.

Early May-flower. — Jolie variété américaine à fruits moyens, très lisses et très colorés. Elle est malheureusement, et en dépit de son nom, plutôt tardive que précoce.

Early optimus. — Demi-naine, assez hâtive; les fruits se rapprochent de ceux de la T. Perfection, mais sont plus aplatis et de volume plus inégal.

Golden Trophy. — Très grosse tomate jaune lisse, tardive.

Grosse jaune (AM. : *Large yellow T.*!). — De la forme et aussi à peu près de la grosseur de la T. rouge grosse; le fruit est très côtelé. La T. jaune grosse lisse lui est bien supérieure.

Honor Bright. — Variété d'origine américaine, tardive, à fruits presque ronds, moyens, rouge vif et de très bonne conservation. — Bien qu'elle ait contre elle la couleur un peu jaunâtre de son feuillage et sa maturation lente, elle est considérée dans son pays comme l'une des meilleures variétés pour l'arrière-saison, de même que pour les expéditions à de grandes distances.

Jaune petite. — C'est une variété jaune de la Tomate cerise. Les fruits sont nombreux, jaune d'or, parfaitement ronds.

Peach. — Plante grande, assez robuste, extrêmement distincte, caractérisée par la teinte bleuâtre métallique de son feuillage. Fruits petits, parfaitement ronds, du volume d'une prune de Reine-Claude moyenne, d'une couleur rose très fraîche et très particulière et réunis en longues grappes, qui peuvent en compter jusqu'à dix ou douze. Maturité demi-tardive.

Poire jaune (ANGL. : *Yellow pear-shaped T.*; AM. *Yellow fig T.*). Simple variation de la Tomate poire, à fruit jaune vif. Comme dans la T. poire à fruit rouge, décrite dans une des pages précédentes, il en existe différentes races de volume et de précocité assez variables.

Pomme rose. — Ne diffère de la T. pomme rouge, décrite page 677, que par sa couleur rose passant au rouge violacé à la maturité.

Scharlachroter Türkenbund (*T. bonnet turc*). — Variété plus curieuse que réellement intéressante, à fruit rouge, de dimensions au-dessous de la moyenne, caractérisée par le développement anormal d'une partie des carpelles, qui forment, au centre du fruit, une protubérance analogue à celle qui s'observe dans les *Girahans turban*. Cette race est de précocité moyenne et médiocrement productive.

Stone. — Variété vigoureuse, à gros fruit bien régulier, écarlate, très lisse, bien plein et à chair ferme.

TOPINAMBOUR

Helianthus tuberosus L.

Fam. des *Composées*.

SYNONYMES : Artichaut du Canada, A. de Jérusalem, A. de terre, **Crompire**, Poire de terre, Soleil vivace, **Tertifle**, **Topinamboux**.

NOMS ÉTR. : ANGL. Jerusalem artichoke. — ALL. Erdapfel, Erdbirne. — FLAM. **Aardpeer**. DAN. Jordskokken. — SUÉD. **Jordätskoeka**. — ITAL. **Girasole del Canada**, **Tartufoli**. ESP. Namara, **Pataca**. — PORT. **Topinambor**, Batata **carvalha**. RUSSES **Zemliannaïa grouscha**, Topinambour. — POL. **Bulwa**, **Topinambur**.

Amérique du Nord. — *Vivace*. — Grande plante à tiges annuelles, mais vivace par ses pousses souterraines renflées en véritables tubercules, introduite en Europe depuis plusieurs siècles et très répandue dans la grande culture. La tige en est dressée, très vigoureuse, dépassant parfois 2 mètres de hauteur, souvent ramifiée dans la partie inférieure, garnie de feuilles ovales-acuminées, pétiolées, très rudes au toucher. Capitules relativement petits, en panicule terminale, ne s'ouvrant, dans le nord de la France, qu'au mois d'Octobre; fleurons jaunes. Tubercules rouges ou jaunes, irrégulièrement arrondis ou ovales, noueux, toujours plus ou moins amincis à la base; ils se forment très tardivement, et l'on ne doit les arracher que quand la végétation de la plante est à peu près suspendue. La chair en est un peu aqueuse et sucrée.

Dans les pays chauds, le Topinambour donne des graines au moyen desquelles on peut le multiplier; mais, sous notre climat, les graines n'arrivent jamais à maturité.

En vue d'obtenir par semis des variétés perfectionnées, M. Henry de Vilmorin avait entrepris, il y a quelques années, une série d'expériences au moyen de graines récoltées en Corse par le Dr Michaud. C'est ainsi que fut obtenu le Topinambour patate décrit plus loin.

CULTURE. — La multiplication s'effectue à l'aide des tubercules que l'on plante entiers en pleine terre, en Février-Mars ou Avril, en lignes espacées de 0^m 60 à 0^m 80, en laissant entre chaque plant un intervalle de 0^m 30 à 0^m 40; on enterre les tubercules à une profondeur de 0^m 10 à 0^m 12. On emploie par hectare de 1 200 à 2 000 kil. de tubercules, suivant leur grosseur. La plante ne demande pas d'autres soins que quelques binages.

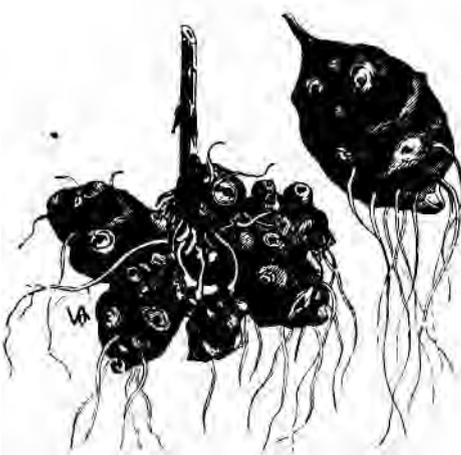
La récolte se fait de Novembre en Mars-Avril, seulement au fur et à mesure des besoins, car les tubercules de Topinambour, qui résistent parfaitement aux gelées tant qu'ils restent en terre, deviennent très sensibles au froid dès qu'ils sont arrachés; en outre, ils se conservent fort peu de temps en bon état une fois exposés à l'air.

Le Topinambour est peu cultivé dans les jardins potagers. C'est une plante envahissante et épuisante au premier degré, et on préfère la laisser à la grande culture, qui l'utilise soit pour la nourriture des animaux, soit pour la distillation. Toutefois, on ne saurait méconnaître ses qualités culinaires, que l'on apprécie aujourd'hui beaucoup plus qu'autrefois, où on ne considérait exclusivement ce tubercule que comme racine fourragère.

Peu exigeant de sa nature, le Topinambour donne des résultats relativement satisfaisants dans les plus mauvais sols. Cependant, il sera bon de lui réserver des terres de fertilité moyenne lorsqu'on le cultivera comme légume, et l'on se trouvera même bien de lui donner une bonne fumure; par exemple, pour une terre de qualité ordinaire en bon état de culture :

200 kil. Fumier de ferme	
4 — Superphosphate de chaux	par arc.
4 — Chlorure de potassium	
3 — Nitrate de soude	

USAGE. — Cuits à l'eau bien salée et mangés en salade, les tubercules du Topinambour ont une saveur qui rappelle assez bien le fond d'artichaut; ou bien, frits en beignets, ils ont le goût des salsifis. — Mais ils sont surtout utilisés pour la nourriture du bétail et pour la distillation.



Topinambour (Tubercules au cinquième).



Topinambour jaune (Tubera de grosseur nat.).



Topinambour patate (Tubercule de grosseur naturelle).

TOP INAMBOUR ROUGE ou COMMUN.

Cette variété n'est, en somme, que la forme cultivée du type décrit plus haut. Ses tubercules sont d'un rouge violacé, minces à la base et renflés au sommet, où ils atteignent ordinairement un diamètre de 0^m 01 à 0^m 05, marqués de dépressions et de renflements en forme d'écaillés. Ils ont une tendance à bourgeonner et à se déformer, ce qui rend assez difficile l'opération du lavage.

Il existe une variété *jaune*, obtenue par nous de semis, qui est d'un goût plus fin et plus agréable que le T. commun, mais par contre sensiblement moins productive.

TOPINAMBOUR PATATE.

Cette variété, encore relativement récente, marque, au point de vue de la régularité de la forme, un progrès sensible sur le T. commun. Ses tubercules sont plus gros, plus arrondis, moins mamelonnés; leur couleur est jaune.

Le Topinambour patate est équivalent à la variété commune comme qualité industrielle et ordinairement supérieur comme rendement.

TOUTE-ÉPICE. — Voy. NIGELLE AROMATIQUE.

VALÉRIANE D'ALGER (*Fedia cornucopiae* GÆRTN.). (ANGL. Horn of plenty; ALL. Algerischer Baldrian; FLAM. Speenkruid; HOLL. Speerkruid; suéd. Vänderol; Rusas Bouldiriane, Maouine; POL. Baldryan, Kozlek). — Fam. des Valérianées.

Plante annuelle, à tiges dressées, rameuses, glabres, de 0^m30 à 0^m40 de hauteur; feuilles presque toutes radicales, ovales-oblongues, entières, **obtusément** dentées, d'un vert assez foncé, luisant; fleurs roses, réunies en bouquets terminaux.



Valériane d'Alger (lia au tiers).

La Valériane d'Alger peut se semer en pleine terre, en rayons espacés de 0^m25 à 0^m30, depuis le mois d'Avril jusqu'en Août; éclaircie et abondamment arrosée pendant les chaleurs, elle forme rapidement des rosettes de feuilles que l'on peu consommer environ deux mois après le semis. La plante est un peu sensible au froid, et convient moins bien que la Mâche pour les semis d'automne.

On mange les feuilles en salade. On la cultive aussi comme plante d'ornement.

VERS (*Astragalus hamosus* L.). (ANGL. Worms; ALL. Würme). — *Légumineuses*. Plante annuelle, demi-étalée, de 0^m30 à 0^m50, à tiges diffuses ou demi-dressées; feuilles légères, composées de huit à douze paires de folioles ovales-oblongues. Fleurs blanchâtres, en courtes grappes globuleuses, faisant place à des gousses cylindriques, longues de 0^m03 environ, recourbées en forme d'hameçon.

L'*Astragalus hamosus* se sème en pleine terre d'Avril en Mai. Les jeunes gousses commencent à se développer dès le mois de Juin ou de Juillet.

La plante est cultivée surtout à cause de la singularité de ses fruits, qui, avant la maturité, ressemblent à certains vers. On les emploie, comme les fruits des différentes sortes de chenilles, en les mêlant à la salade, en vue de procurer des surprises innocentes, mais d'un goût assez médiocre.



Vers.

Plante réel. au quart; rameau de grandeur naturelle.