

DENAIFFE

Les Haricots

(OUVRAGE ORNÉ DE 272 FIGURES)



E.-B. BAILLIÈRE et FILS

Libraires—Éditeurs

19, RUE HAUTEFEUILLE, 19

PARIS

DENAIFFE et FILS

Cultivateurs

DE GRAINES

A CARIGNAN (ARDENNES)

LIBRAIRIE HORTICOLE

84 bis, RUE DE GRENELLE, 84 bis

PARIS

PRÉFACE

Ce n'est pas sans une certaine appréhension que nous avons entrepris la publication de cet ouvrage sur les Haricots, à cause des nombreuses difficultés que nous avons à surmonter, tenant principalement aux innombrables variétés, quelquefois mal définies, la même race présentant souvent des différences plus ou moins accentuées suivant le pays, et, parfois, dans le même pays, d'une région à une autre; toutefois en présence des documents extrêmement précis, accumulés pendant une longue période d'années, en possession de notes relevées avec la plus scrupuleuse exactitude sur une collection d'études sévèrement contrôlées, maintenues très franches et très pures, et classées d'un autre côté avec méthode, nous nous sommes enfin décidés à faire profiter le monde horticole de nos recherches et de nos observations. Pour rendre les descriptions plus claires, et les déterminations plus faciles, nous avons tenu à accompagner ces dernières de figures prises sur le vif et toutes à la même échelle, représentant le grain et les cosses sous leurs principaux aspects.

Il est à remarquer que les ouvrages s'adressant spécialement à cette question, sont actuellement fort peu nombreux.

En dehors de deux publications étrangères dont l'une d'ailleurs déjà fort ancienne, ayant surtout pour but l'étude et la classification des grains des variétés les plus usitées à cette époque, en dehors également de quelques livres horticoles, traitant, d'une façon générale, des plantes potagères, et ne consacrant par suite à cette étude spéciale qu'une place relativement restreinte, ne comprenant que les principales

races françaises, et présentées le plus souvent d'une façon absolument pratique, aucun travail d'ensemble n'avait encore, à notre connaissance, été publié à ce sujet.

Nos recherches dans ce sens remontent déjà à un certain nombre d'années, et, en 1902, nous prenions part au congrès horticole tenu sous les auspices de la Société nationale d'Horticulture de France, en présentant une monographie des Haricots potagers, ouvrage qui fut honoré d'une grande médaille de vermeil; mais, comme pour nous conformer aux statuts, le mémoire ne devait pas excéder 16 pages, nous avons dû nous limiter à résumer simplement les faits nouveaux ou peu connus, en insistant particulièrement sur nos recherches personnelles entreprises dans nos laboratoires et portant entre autres sur la structure comparée des cosses et des grains des principales espèces et formes appartenant à ce genre si riche en races pour ainsi dire innombrables. Il est facile à comprendre que, dans ces conditions, il était réellement impossible d'aborder la description d'aucune variété.

Encouragés par les résultats obtenus, et pour combler cette lacune, nous nous sommes enfin décidés à présenter notre travail complet sur les Haricots proprement dits, en y rattachant tous les genres de légumineuses qui ont des affinités plus ou moins marquées avec eux.

Comme nous l'indiquions dès le début, les difficultés que nous avons eu à surmonter pour mener à bien un travail aussi considérable sont fort nombreuses.

La principale tient à ce fait que si la fixité de l'espèce est véritablement remarquable, il n'en est plus de même des multiples variétés et sous-races composant ce groupe de plantes potagères, qui, sous l'influence du climat, de la culture intensive, de la sélection, etc. subissent des modifications et des transformations susceptibles de dérouter les personnes les mieux initiées à cette étude spéciale.

Les Haricots dégénèrent avec une grande rapidité, s'ils ne sont épurés, sélectionnés et très scrupuleusement triés comme

forme et couleur de grain, conformément au type. Sous l'influence de triages faits dans des sens différents, sont nées nombre de sous-races locales, les unes restant confinées dans un très petit rayon, tandis que d'autres, mises en lumière pour une raison ou pour une autre, ont franchi les limites de leur pays d'origine, se sont répandues au loin et ont été adoptées d'une façon générale.

En même temps que certaines races se sont ainsi implantées dans les cultures potagères et maraîchères, d'autres, au contraire, ont progressivement baissé dans l'estime des cultivateurs, pour être enfin, à un certain moment, complètement abandonnées, restant ainsi confinées dans les collections d'études; il en résulte que si l'on voulait, pour être absolument complet, aborder la description de toutes les races qui ont été usitées ou signalées à un moment quelconque, on se trouverait perdu dans un dédale de formes plus ou moins définies, oh seraient pour ainsi dire noyées celles offrant réellement un intérêt pratique. Pour ces diverses raisons, pour que le lecteur puisse s'y retrouver plus facilement; nous avons cru préférable de nous limiter aux variétés et sous-variétés suffisamment distinctes, usitées actuellement dans les cultures françaises et étrangères.

Toutes les races signalées ou décrites dans cet ouvrage ont été étudiées comparativement dans nos champs d'expériences, et cela pendant plusieurs années, dans des conditions de nature et de fertilité de sols aussi variées que possible.

Il se peut fort bien que l'on relève parfois des différences, souvent assez notables, entre les caractères et les descriptions que nous donnons et celles que l'on pourrait trouver ailleurs; cela tient essentiellement à ce que nous nous sommes attachés à donner scrupuleusement les caractères que nous avons observés d'une façon absolue et non relative; ainsi un Haricot qui sera donné généralement comme hâtif en comparaison d'une autre race ou d'un autre groupe voisin moins précoce, sera considéré par nous comme tardif, s'il mûrit effectivement en même temps que l'ensemble des Haricots généra-

lenient admis comme tels. Enfin, nous nous sommes particulièrement efforcés de grouper les différentes variétés suivant leurs [affinités et leurs aptitudes culturales, et à donner pour chacune d'elles les noms sous lesquels elle est généralement connue et cultivée à l'étranger.

Aux Haricots proprement dits, auxquels nous avons d'ailleurs réservé la plus large place, à cause de leur importance prépondérante dans les cultures de tous les climats tempérés, nous avons rattaché toutes les légumineuses des pays tropicaux, susceptibles d'être cultivées chez nous, avec, toutefois, quelques précautions spéciales, en insistant spécialement sur les races dont la rusticité relative et la précocité permettent de les faire figurer avec succès dans tous les jardins potagers.

Nous le répétons, en présentant ce travail, nous n'avons pas la prétention' d'avoir élaboré un traité absolument complet, et d'avoir épuisé totalement le sujet; ce serait d'ailleurs, pour les raisons énumérées plus haut, au-dessus de nos forces, et pour ainsi dire impossible.

Nous aurons atteint notre but, si cet ouvrage, comme nous l'espérons, pouvait rendre service aux amateurs, jardiniers, marâchers et cultivateurs, en leur permettant : de déterminer facilement les diverses races, de faire un choix judicieux des meilleures variétés à adopter et de leur appliquer enfin le mode de culture le plus rationnel.

LES HARICOTS CULTIVÉS

Les haricots comprennent, au sens général pratique, tous les genres et toutes les espèces de légumineuses (x) cultivées pour l'alimentation de l'homme et des animaux sur toute la surface du globe.

Au point de vue botanique, géographique et cultural, ils peuvent être répartis en deux grands groupes que l'on peut désigner justement par le nom du genre de beaucoup le plus important de chacun d'eux : les Haricots proprement dits et les Pois.

Les espèces de haricots sont fort nombreuses; elles appartiennent pour la plupart aux régions chaudes du globe et rentrent presque toutes dans six genres principaux :

Le genre **Phaseolus** ou Haricot;

- **Dolichos** ou Dolique;
- **Canavalia**;
- Soja ou Pois oléagineux;
- **Faba** ou Fève.

(t) Nous rappellerons que les légumineuses comprennent trois tribus :

1^{re} Les **Mimosées**. — Corolle régulière;

a' Les **Césalpinées**. — Corolle irrégulière, préfloraison **carénale**, embryon droit ;

3. Les **Papilionacées**. — Corolle irrégulière, préfloraison **vexillaire**, embryon courbe.

Les pois comprennent toutes les espèces à grain comestible des genres **Pisum**, **Cicer**, **Vicia**, **Lathyrus** et **Ervum** (pois, pois chiches, vesces, gesses, lentilles, lentillons).

Ce deuxième groupe a été traité d'une façon complète dans notre ouvrage les *Pois potagers*; nous n'y reviendrons pas et nous prions les lecteurs de vouloir bien s'y reporter pour toutes les plantes potagères et agricoles qui appartiennent à ces cinq genres.

CHAPITRE I^{er}

LE GENRE **PHASEOLUS**

Le genre *Phaseolus* (Tribu des Papilionacées) comprend une soixantaine d'espèces appartenant toutes aux régions chaudes du globe. Ce sont des plantes annuelles ou vivaces, herbacées, rarement ligneuses, à tiges courtes ou le plus souvent grêles et allongées, grimpantes et volubiles à droite (c'est-à-dire enroulées de gauche à droite, en montant, quand on a le support devant soi). Nous rappellerons très brièvement les caractères essentiels des espèces horticoles rentrant dans ce genre. Leurs feuilles sont composées de trois folioles entières; leurs fleurs, de couleur fort variable, sont irrégulières, papilionacées, à pétales inégaux étendard orbiculaire, ailes obovales ou quelquefois oblongues et carène linéaire disposée en spirale ou en long éperon.

Ces fleurs sont réunies en grappes simples ou composées, plus ou moins denses, portées sur un pédoncule partant de l'aisselle d'une feuille.

Leur fruit est une gousse, ou légume, de forme extrêmement variable, linéaire, en forme de faux, assez arrondie ou comprimée.

Au point de vue du potager, trois espèces demi-rustiques présentent un grand intérêt pour leurs gousses et grains comestibles; ce sont:

Le **Phaseolus vulgaris** ou Haricot commun ;

Le **Phaseolus lunatus** ou Haricot de Lima;

Le **Phaseolus multiflorus** ou Haricot d'Espagne.

Ces trois espèces, avec leurs très nombreuses variétés et sous-variétés, sont du reste les seules qui soient usitées dans les cultures françaises.

A l'étranger, dans les régions chaudes et tropicales, on en cultive plusieurs autres espèces sans intérêt pour notre climat et sur lesquelles, pour cette raison, nous ne nous étendrons que fort peu ; *ce* sont :

Le **Phaseolus Caracalla** ou Haricot **Caracolle** ;

Le **Phaseolus Hirtus** ou Haricot **Mungo** ;

Le **Phaseolus Aconitifolius** ou Haricot à feuille d'aconit ;

Le **Phaseolus Derasus** :

Le **Phaseolus Trilobus** ou Haricot Trilobé.

Les caractères distinctifs des trois espèces intéressant notre climat sont les suivants :

1° *Phaseolus Vulgaris*. — Plante naine ou à tiges élevées, grimpantes. Fleurs moyennes, blanches ou lilas plus ou moins foncé. Cosses allongées à parchemin ou sans parchemin, vertes, jaunes, parfois violettes, carminées ou blanchâtres. Grain de grosseur fort variable, rarement très aplati, sans stries rayonnantes ;

2° *Phaseolus lunatus*. — Plantes généralement élevées, rarement naines, à petites fleurs blanc verdâtre ; cosses courtes, larges ou très larges, le plus souvent très aplaties ; grain généralement aplati, en forme de demi-cercle ou de croissant, avec stries rayonnantes du hile vers la circonférence ;

3° *Phaseolus multiflorus*. — Plantes toutes à tiges très élevées, grimpantes. Fleurs grandes, de couleur brillante, en grappes lâches, longuement pédicellées ; grain très gros, épais, un peu réniforme, de 0^m,018 à 0^m,025 de longueur.

1° PHASEOLUS VULGARIS

HARICOT COMMUN

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Kidney Bean*; *French Bean*. — Allemand, *Bohne*. — Italien, *Fagiuolo*.

Le haricot commun (*Phaseolus Vulgaris*) est de beaucoup l'espèce la plus importante; sa culture est usitée et fort répandue dans tous les pays du globe où il existe une période de trois à quatre mois sans gelées.

Il a donné naissance à une multitude de variétés, dont le nombre va sans cesse en augmentant, par suite de l'obtention de races nouvelles.

Le haricot commun n'a jamais été trouvé à l'état sauvage; aussi, ne connaît-on pas d'une façon certaine son pays d'origine; toutefois, il semble, d'après les patientes recherches de M. Alphonse de Candolle, qu'il soit originaire de l'Amérique du Sud. Son introduction en Europe date du **XVI^e** siècle, car ce n'est que vers cette époque qu'il en est fait mention dans les ouvrages horticoles traitant de la culture potagère.

Il est fort probable que le type ancestral était une plante grimpante; d'ailleurs, la plupart des haricots nains dégénèrent fréquemment en donnant des pieds qui filent et ayant une tendance à grimper; et ce n'est que par des épurations

et une sélection rigoureuse que l'on arrive à conserver les variétés fidèles aux types.

Les haricots sont des plantes annuelles sous notre climat et de développement rapide; ils possèdent une végétation fort différente suivant les variétés : les uns, dits à rames, ont une tige grêle très allongée, volubile, ayant besoin de supports ou de rames pour se soutenir; les autres (haricots nains) ont une tige courte et raide, formant ordinairement des touffes compactes plus ou moins rameuses, n'ayant par suite besoin d'aucun appui.

Si cette division en haricots à rames et nains, basée sur leur mode de végétation, est ordinairement bien tranchée et généralement adoptée dans les ouvrages horticoles, il n'en existe pas moins de nombreuses formes intermédiaires ; aussi pourrait-on les subdiviser d'une façon plus précise en cinq groupes :

1° Les haricots à rames, proprement dits, à tige simple, rarement ramifiée, ne présentant généralement leurs premières cosses qu'à une certaine distance du sol souvent assez considérable; exemple : *le haricot Sabre à rames, le haricot blanc Grand Mangetout; le haricot sans parchemin à cosses Violettes, le haricot Sabre noir sans parchemin, etc;*

2° Les haricots à rames, touffus et ramifiés à la base, donnant la plus grande partie de leur produit sur ces rameaux secondaires exemple : *le haricot Riz' à rames; le haricot rouge de Chartres; le haricot à rames extra-hâtif, le haricot Flageolet vert à rames; le haricot Flageolet rouge à rames ;*

3° Les haricots nains produisant quelques filants' fertiles, allongés, le plus souvent ne s'attachant pas bien aux ramés, tel que *le haricot blanc plat commun'*

4° Les haricots nains, touffus, très rameux, émettant de nombreux filants stériles, ne s'attachant pas aux rames; exemple : *le haricot Suisse blanc*, *le haricot nain de Quarante jours*, *le haricot Suisse rouge*, etc ;

5° Les haricots nains sans filants, comprenant d'une part les haricots nains touffus tels que le *haricot Solitaire* et le *haricot Riz nain*, et d'autre part les haricots nains compacts, peu ramifiés, tels que le *haricot noir de Belgique*, *le haricot nain Triomphe des châssis*, *le haricot nain extra-hâtif Prince noir*, *le haricot Deux Points*, etc.

Plusieurs haricots, se rattachant au deuxième groupe, présentent ceci de particulier que, dans les années pluvieuses, défavorables à leur culture, ils s'élèvent peu ou même s'attachent très difficilement aux rames. Nous l'avons entr'autres constaté, en 1905, pour le haricot de Prague marbré à rames et le haricot Flageolet rouge à rames.

Floraison. — Les fleurs sont réunies en grappes de deux à huit, parfois dix et même douze, portées sur un pédoncule plus ou moins allongé, partant de l'aisselle d'une feuille, entre la tige et la base épaissie du pétiole. Ces fleurs, offrant la structure générale indiquée au début, présentent un pistil mal protégé par la carène formée ici de deux lames incurvées, contournées et non soudées. Il en résulte que les croisements spontanés sont assez fréquents.

Ces fleurs sont blanches, rosées, lilas plus ou moins pâle, rarement violettes ou rose carminé.

La précocité des diverses races est assez intimement liée avec la position de ces inflorescences dans les variétés très hâtives ou hâtives, les fleurs se développent à la base d'une feuille ou sur un rameau, d'un ordre peu élevé; dans les

haricots à rames tardifs, les premières fleurs apparaissent le plus souvent à une distance du sol souvent fort considérable.

Chez les haricots, il y a ordinairement autofécondation, celle-ci ayant généralement lieu avant que les fleurs ne soient



Fig. 1.

Haricot sabre à très grande cosse, à rames.

complètement épanouies ; toutefois, les croisements spontanés sont assez fréquents, les agents de la pollinisation étant plutôt le vent que les insectes, ceux-ci visitant ordinairement très peu leurs fleurs inodores et en général complètement cachées par les feuilles.

Quant à l'hybridation spontanée, nous l'avons constatée de la façon la plus indéniable :

Ces années passées, nous avons remarqué dans notre école de haricots à rames l'influence incontestable d'une variété des plus distinctes, le *haricot Taver*, sur plusieurs lots voisins.

Les nombreuses races qui sont obtenues annuellement sont dues beaucoup plus à des variations qu'à des hybri-

ditions naturelles ou artificielles. Il existe en effet peu de plantes plus sujettes à varier que le haricot; dans le lot le plus pur, il est toujours possible de rencontrer une proportion plus ou moins grande de vagabonds, c'est-à-dire d'individus différant d'une façon plus ou moins accentuée du type.

Il arrive même quelquefois qu'il n'y ait pas uniformité de cosses ou de grains sur le même individu; et il nous a été assez souvent donné d'observer sur le même pied et parfois dans la même gousse des grains de forme ou de couleur bien différente.

Les diverses races de haricots ne sont pas toutes aussi sujettes à varier les unes que les autres; il en existe un certain nombre d'entre elles qui sont beaucoup plus stables, et qui varient extrêmement peu, présentant des caractères assez constants et assez fixes quoique non absolus, tels sont le haricot de Soissons nain, le haricot de Soissons blanc à rames, le haricot Suisse blanc nain et le haricot Flageolet rouge.

D'une façon générale, ce sont les haricots unicolores qui semblent le mieux se maintenir.

Nous ferons remarquer que les lois (s'il en existe réellement) qui régissent la production de ces variations nous sont actuellement inconnues; aussi, ces dernières sont-elles considérées comme des *accidents* dus à un simple hasard.

Parmi ces derniers, les uns se fixent, se stabilisent et se reproduisent par le semis; d'autres, au contraire, ne se reproduisent que pendant un certain nombre d'années, ou se présentent même simplement comme des formes transitoires qui retournent plus tard au type d'oie elles sont sorties, ou passent à une autre forme plus stable;

Les nombreuses variations que l'on peut observer chez les haricots sont dues à plusieurs phénomènes dont les plus importants sont le *dimorphisme*, le *dichroïsme*, le *nanisme* (ou production de plantes naines), et enfin, une modification dans la structure de la gousse dont la couche fibreuse ou parchemin se transforme en un tissu cellulaire, "épais, succulent, de telle sorte que les cosses sont sans parchemin.

Le *dimorphisme* est le phénomène qui fait que, sans cange connue, un haricot à grain cylindrique, par exemple, produise soit des haricots à grains plats, soit des haricots à grains ovoïdes *subsphériques* et *vice-versa*: Ainsi, du haricot Princesse nain, à petit grain *subsphérique*, est sorti le haricot Princesse nain - à longues cosses, dont le grain est beaucoup plus gros et méplat, dé même pour le haricot de Prague marbré à longues cosses issu du haricot de Prague marbré.

- Le *dichroïsme* est un fait *analogue* au précédent, mais qui, au lieu de porter sur la forme, porte sur la couleur. Les variations dues à cette cause sont excessivement nombreuses chez le haricot commun.

Nous citerons, entre autres, - parmi les formes les plus frappantes et les mieux fixées le haricot nain Lyonnais à grain blanc, issu du haricot nain Lyonnais à longues cosses, le haricot mangetout de Saint Fiacre blanc (à rames) sorti du haricot mangetout de Saint Fiacre (à grain chamois).

Le *nanisme*, ou production de plantes naines, est également très fréquent -étié les haricots ; il existe un très grand - nombre de races *cultivées* qui ne *diffèrent* d'autres-variétés à rames dont elles sont issues que par leur taille naine, compacte. Tels sont le haricot Riz -nain, le haricot Princesse

nain, le haricot **Prédome** nain; le haricot de **Prague** nain etc.

Quant aux modifications et aux variations spontanées intéressant les cosses, elles peuvent 'porter sur leur longueur, leur forme et principalement leur structure; cette dernière modification, consistant dans la transformation de la couche fibreuse en un tissu succulent, a une très grande importance au point de vue culinaire, et constitue souvent, rien que de ce fait, une réelle amélioration. Comme exemples, nous signalerons : les haricots Sabres à rames sans parchemin, issus des haricots Sabres à rames, et parmi les races naines, le haricot du Bon Jardinier, variation sans parchemin du haricot jaune Cent pour Un.

Les haricots sont donc des plantes extrêmement dociles dans les mains du producteur qui, s'il possède quelque habileté, saura découvrir parmi le grand nombre de vagabonds qu'il rencontrera dans ses cultures, ceux qui sont susceptibles de constituer, après fixation, de nouvelles races dignes d'être propagées.

Cosses.

Le fruit des haricots est une gousse, appelée aussi cosse ou légume, oblongue, pendante, souvent bosselée, de forme et de longueur excessivement variables suivant la race, et renfermant plusieurs grains généralement séparés par des saillies du parenchyme cellulaire.

Nous rappellerons que ces cosses sont des .feuilles modifiées qui, chez les légumineuses et particulièrement: chez les haricots, pour constituer la gousse, **replioient** leurs bords en dedans', de telle sorte que la nervure .médiane de la

feuille devient la nervure ventrale de la cosse et les nervures des deux bords se soudant forment la nervure médiane dorsale.

Les ovules, ou jeunes grains, se forment par différen-

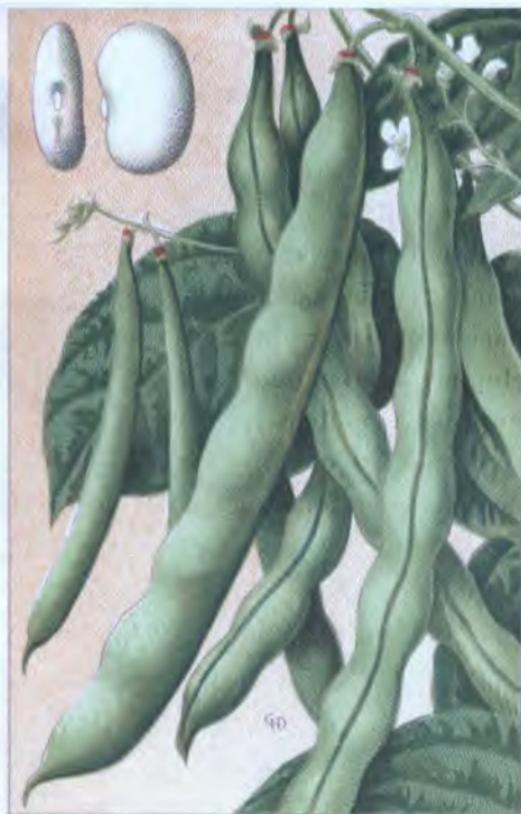


Fig. 2.

Haricot de Soissons blanc, à rames.

tion du parenchyme de cette double nervure, étant en rapport, par leur faisceau **libéroligneux**, alternativement avec celle de droite et celle de gauche.

Si l'on ouvre par le bord le plus mince une gousse arrivée à complet développement, on remarque, en écartant un peu les deux valves, que les grains paraissent tous insérés sur un seul rang, le long de la nervure médiane op-

posée; mais ils sont, en réalité, comme nous venons de le voir, disposés d'une façon alterne sur deux lignes très rapprochées, et à la maturité la gousse s'ouvre en deux valves, portant chacune la moitié des grains sur un seul de ses bords appelé bord dorsal. Cette alternance se traduit extérieure-

ment, dans un grand nombre de variétés, principalement dans les races à cosses très longues et larges, par une ondulation, parfois extrêmement marquée, due à ce que les grains espacés sont asymétriques par rapport au plan médian, étant plus ou moins bosselés ou bombés alternativement à droite et à gauche; la cosse, épousant étroitement ces inflexions, se présente alors comme sinueuse; cette disposition de ht cosse est particulièrement accentuée dans le haricot Sabre noir sans parchemin, le haricot blanc géant sans parchemin, le haricot à cosses violettes, etc.

Cette ondulation générale de la cosse ne doit pas être confondue avec les renflements plus ou moins marqués que l'on observe à l'emplacement des grains; ces renflements, étant également développés sur les deux côtés de la cosse, ne viennent pas en rompre la symétrie.

Après la chute des pièces fanées de la corolle, les très jeunes cosses se présentent sous forme de très petits filets cylindriques ou de petites lames aplaties, terminées par une pointe plus ou moins effilée.

La croissance de ces jeunes gousses est très rapide; de huit à douze jours après la floraison, elles ont acquis une taille suffisante pour pouvoir être consommées. Récoltés à cet état, les haricots sont désignés sous le nom de petits filets ou de petits haricots verts ; ils constituent dans ces conditions un légume extrêmement tendre et savoureux, étant complètement dépourvus de parchemin et de filandres.

Structure de la cosse.— Si on examine au microscope ou avec une forte loupe une coupe transversale mince d'une cosse d'un haricot tel qu'un haricot flageolet ou un haricot de Soissons, on observe, plongée dans les tissus du parenchyme

cellulaire et plus rapprochée de la paroi interne de la cosse, une couche continue scléreuse constituant le parchemin P. (fig. 3). Ce dernier est formé de trois à quatre couches de fibres scléreuses obliques formant un angle aigu avec la nervure médiane ventrale; la direction de ces fibres est

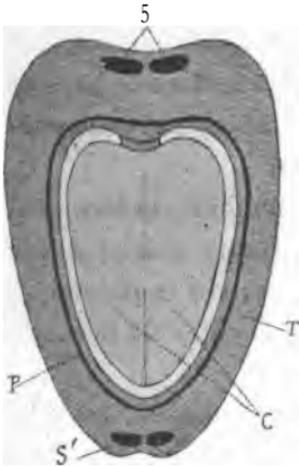


Fig. 3.

Coupe transversale schématique d'une gousse de haricot à écosser.

P. Parchemin.

S et S' lots scléreux de fibres longitudinales, constituant les filandres.

C. Cotylédons du grain.

T. Tissu cellulaire de la cosse.

très facile à observer, car c'est suivant elle que se fait la rupture lorsque l'on casse une cosse suffisamment formée.

En outre de cette couche continue, on reconnaît également la présence de deux petits îlots scléreux, contigus S et S' (fig. 3), sous les lignes médianes dorsales et ventrales; ces petits îlots forment une bande s'étendant depuis la base jusqu'à la pointe de la gousse; on les met facilement en évidence en brisant une cosse, avec précaution, près du point d'attache et en tirant doucement.

Les filandres situés sous la nervure ventrale sont toujours plus réduits. Toutes les personnes ayant

épluché des haricots verts connaissent bien ces fils qu'elles cherchent à enlever en même temps qu'elles séparent, en brisant, la base et la pointe de la cosse. Dans la pratique, il est rare qu'on arrive bien à les éliminer, et après la cuisson ces filandres forment des fils ou filaments coriaces qu'il est excessivement désagréable de rencontrer sous la dent.

- Par la culture, on est, arrivé à obtenir de nombreuses races complètement dépourvues de ces productions sclé-
reuses; les cosses qu'elles produisent présentent le grand
avantage de pouvoir être consommées en vert jusqu'au,
moment où le grain a atteint tout son développement.

D'après cette différence de structure qui présente un grand
intérêt au point de vue pratique, les haricots ont été divi-
sés en : *haricots à parchemin ou à écosser* et *haricots sans
parchemin ou mangetouts*.

Cette division est généralement adoptée en France dans
tous les ouvrages horticoles; en Allemagne, en Angleterre
et en Amérique, on ne fait pas cette distinction, comme
nous le verrons du reste un peu plus loin.

Ce groupement qui, au point de vue pratique, offre cer-
tainement un grand avantage et semble des plus rationnels,
présente le sérieux inconvénient de ne pas être exact; ainsi
voit-on les mêmes variétés rangées, suivant les auteurs,,
tantôt dans les haricots à écosser, tantôt dans les haricots
sans parchemin; tels sont par exemple le haricot Empereur
de Russie, le haricot nain blanc Quarantain, le haricot
Barbès nain, le haricot Flageolet beurre nain, etc.

Il semblerait cependant que la distinction soit des plus
faciles puisqu'il suffit, comme nous l'avons dit précé-
demment, pour s'assurer si une race quelconque est bien
mangetout, de constater l'absence du parchemin sur une
cosse dont les grains sont déjà bien formés; pour cela, on
gratte cette dernière avec un canif ou un greffoir, comme si
on voulait gratter du papier, et si le haricot que l'on a en
mains est bien sans parchemin, on ne rencontre aucune
couche dure; dans le cas contraire, l'on met à décou-
vert, à un certain moment, une couche résistante qui

n'est pas entamée par l'outil et qui n'est autre que le parchemin.

Or, si l'on vient à traiter, comme nous venons de l'indiquer, des cosses vertes, où les grains sont presque complètement formés, de certains haricots dits mangetouts, tels que le haricot de Prague marbré à rames, le haricot Coco bicolore prolifique, etc., on ne trouve pas de différence avec les haricots à écosser proprement dits.

Pour bien se rendre compte de la raison de ce fait, il est nécessaire de revenir aux petits filets et de voir comment ils acquièrent leur parchemin.

À l'état très jeune, toutes les cosses de haricots sont sans parchemin et sans filandres, car à ce moment, les assises qui représentent le parchemin sont constituées par de longues cellules à parois cellulosiques, comme celles du parenchyme; mais bientôt ces cellules mères du parchemin et des filandres se lignifient peu à peu, et ces tissus deviennent par suite durs et coriaces.

Mais, fait important, *la lignification ne commence pas toujours au même degré de développement du filet.*

Tantôt elle se produit de bonne **heure**, comme dans les Flageolets, les Soissons, les Sabres, tantôt elle apparaît seulement plus tard alors que les grains sont déjà bien formés, comme dans les haricots de Prague marbré nain, de Prague marbré à rames et Coco bicolore prolifique, tantôt enfin elle ne se produit pas du tout comme dans les véritables haricots sans parchemin tels que les haricots Princesse à rames ou nain, **Prédome** à rames, Intestin, etc.

D'après cela, les haricots devraient être répartis, au point de vue du parchemin, en trois groupes : *les haricots à parchemin proprement dits*, *les haricots à parchemin acquis*

tardivement que nous désignerons, pour simplifier, sous le nom de *demi sans parchemin* et enfin les *haricots sans parchemin proprement dits*.

Ce que nous venons d'indiquer pour la formation du parchemin est également vrai pour les filandres, mais, fait très important : non seulement leur lignification n'est pas toujours contemporaine de celle de ce parchemin, mais encore elle peut se produire plus ou moins tard, alors que celle de ce dernier n'a pas lieu, produisant, ainsi des haricots sans parchemin, à filandres.

Il en résulte que, dans une classification rigoureuse, basée sur la structure de la cosse, les diverses races de haricots devraient être réparties de la façon suivante :

- 1[^] Haricots à écosser : à parchemin et à filandres.
 2^a Haricots a : sans parchemin et sans filandres.
 sans parchemin b : sans parchemin avec filandres.
 des auteurs. e : 1/2 sans parchemin avec filandres.

Dans l'essai de classification que nous exposons plus loin, nous n'avons pas cru devoir adopter cette répartition, non pas que la chose présentât la moindre difficulté, mais pour ne pas compliquer les tableaux et pour nous éloigner le moins possible des grandes divisions généralement admises actuellement.

Toutefois, nous avons pensé qu'il était au moins **indispensable** d'indiquer, pour les mangetouts, s'ils étaient bien sans parchemin ou demi sans parchemin.

Forme des cosses. — La forme et les dimensions des cosses que l'on peut observer dans les très nombreuses variétés de haricots sont excessivement variables et ne peuvent pas être indiquées d'une façon générale; aussi, ces caractères

seront-ils donnés séparément dans la description de chaque variété.

Ne présentant parfois que 0^m,06 à 0^m,08 de longueur, ~~comme dans~~ le haricot Mille pour Un, le haricot riz Perle et le haricot nain Lucette, elles peuvent atteindre souvent 0^m,25 comme dans le haricot Sabre à très grandes cosses et dans le haricot grand Sabre géant blanc; tantôt droites, régulières, légèrement méplates ou droites longues et très aplaties ; tantôt cylindriques, épaisses, droites ou recourbées, avec des saillies plus ou moins marquées à l'emplacement des grains tantôt enfin irrégulières, sinueuses, bombées et contournées comme dans certaines races sans parchemin telles que le haricot blanc Géant sans parchemin, le haricot Sabre noir à rames, le haricot Reine de France, le haricot à cosses violettes et le haricot Beurre géant du Japon; il peut même arriver que les cosses soient comme soufflées, étant plus larges sur le profil que sur la face comme dans le haricot Intestin, le haricot Quatre à Quatre et le haricot **Suerin** de Java,

Malgré cette grande multiplicité de formes, il est toutefois possible de les grouper et de les rattacher à un certain nombre de types qui peuvent être pris avantageusement comme têtes de séries, ces dernières possédant aussi généralement d'autres caractères communs tirés de la couleur et de la forme du grain ; on distinguera par exemple le groupe des Sabres, le groupe des Soissons, le groupe des Flageolets, etc.; nous reviendrons du reste, un peu plus loin, sur ce sujet et nous indiquerons les caractères généraux des divers groupes que l'on peut utilement distinguer dans les haricots.

Néanmoins, nous ferons dès maintenant observer que, dans ces groupements, il n'est pas tenu compte en première

ligne de .la. structure de la cosse parce que, d'une part, la présence ou l'absence de parchemin est souvent difficile à constater et que, d'autre part, il n'existe pas de relation bien nette entre la forme et la structure de la cosse; ainsi, pour ne citer qu'un exemple, les haricots du Bon Jardinier et le haricot jaune Cent pour Un sont deux races présentant absolument tous les mêmes caractères et ne diffèrent que par la structure de la cosse, le premier étant un sans parchemin, tandis que le second est un haricot à écosser charnu, très difficile à distinguer du précédent, alors que les cosses sont à l'état de filets. Il est cependant à remarquer que, d'une façon générale, les haricots bien sans parchemin ont le plus souvent une *cosse* très recourbée, plus sinueuse, plus bosselée, les grains étant pour ainsi dire, en approchant de la maturité, comme moulés par les parois de la cosse.

Le nombre de grains que contiennent les cosses normalement développées est peu différent d'une race à l'autre ; généralement compris entre 4 et 8, ce nombre n'est pas toujours en rapport avec les dimensions de la cosse ; ainsi, les haricots Princesse à rames et Sabre à très grandes cosses renferment 7 à 8 grains dans des cosses longues respectivement de 0^m,11 et de 0^m,25.

Où il semble exister une relation plus étroite, c'est entre les dimensions et la forme des cosses et des grains. Ainsi, tous les haricots de Soissons et tous les haricots Sabres ont des cosses larges, contenant des grains larges, comprimés, avec une largeur égale, sinon voisine, du double de l'épaisseur ; les haricots du groupe des *Flageolets* ont le plus souvent des cosses fines, assez longues et étroites, avec un grain allongé, aplati en rognon, moins large, que celui des deux groupes précédents. Enfin, les haricots à cosses rondes, épaisses, et de

longueur faible ou moyenne, ont le plus souvent un grain rond, ovoïde ou légèrement méplat; dans ce groupe rentrent presque tous les haricots beurres dont la cosse est jaune et ordinairement fortement incurvée.

Couleur des cosses. — La plupart des haricots, sauf toutefois les variétés à cosses violettes (haricot à cosses violettes à raines, haricot nain à cosses violettes, haricot grand Sabre géant à cosses bleues) ; ou les variétés à cosses plus ou moins teintées de carmin (haricot Sabre **sucrin de Haage**, haricot **Rubin d'Erfurt**, haricot Suet in à casser de **Daberstedt** et haricot Empereur Frédéric) ont leurs petits filets de couleur verte ou verdâtre; à un degré de développement plus avancé, suivant les variétés, tantôt elles restent vertes, même à la maturité (haricot à grain vert), tantôt elles changent progressivement de couleur; ce changement s'effectue généralement alors que les grains sont complètement formés, indiquant ainsi l'approche de la maturité (haricots de Soissons, haricots Flageolets, etc.) ; toutefois, il existe tout un groupe de haricots où les petits filets prennent de bonne heure cette teinte jaune, et que pour cette raison sont désignés, d'une façon générale, sous le nom de haricots Beurres; ces variétés sont pour la plupart dépourvues de parchemin ou l'acquièrent seulement alors que les grains sont déjà formés; cependant, cette relation entre cette teinte beurre et la structure de la cosse n'est pas absolue, plusieurs variétés à cosses jaunes devant être classées dans les haricots à écosser plutôt que dans les Mangetouts.

Les cosses, en dehors de la teinte de fond dont nous venons de parler, -sont souvent striées ou panachées, d'un coloris plus foncé, ordinairement violet ou violet rougeâtre,

quelquefois rouge carmin ou même rouge vif (haricot Truite beurre et haricot panaché à rames).

Cette panachure est peu fréquente dans les races à grain blanc ou vert; on l'observe néanmoins très nettement dans le haricot Sucre ou beurre à rames (grain blanc) et le haricot de Prague blanc où elle est fort prononcée; elle est au contraire généralement très accentuée dans les races à grains striés ou zébrés (le haricot de Bulgarie, le haricot Reine de France, le haricot Zébré gris, les haricots de Prague marbré à rames et nain et le haricot Turc nain). Nous citerons enfin le haricot gris à cosse blanche, race très distincte par ses cosse blanche nettement striées de rouge,



Fig. 4.

Haricot beurre **nain** du **Mont-d'Or**.

L'intensité de la panachure des cosse est d'autant plus marquée qu'elles reçoivent plus d'air et de lumière; celles qui sont quelque peu protégées par les feuilles sont faible-

ment striées ou panachées, dépourvues de la teinte brouzée que l'on observe fréquemment sur la face des cosses qui reçoivent directement les rayons solaires. Le coloris du fond, jaune, vert, violet ou carmin n'est pas influencé par une situation abritée; il serait au contraire beaucoup plus vif, le carmin et le violet principalement étant atténués et en partie mangés sous l'influence des rayons solaires.

Du grain des Haricots.

Le grain des haricots, comme celui du reste de beaucoup de papilionacées, présente un aspect particulier, étant généralement réniforme, ou en rognon. Cette forme est

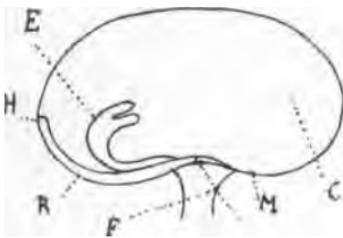


Fig. 5.

Coupe schématique passant par le plan médian d'un grain de haricot de Soissons à rames.

- C. — Cotylédon.
- E. — Embryon.
- H. — Hile vrai.
- R. — Raphé.
- F. — Funicule.
- O. — Ombilic ou hile apparent.
- M. — Micropyle.

intimement liée avec le mode de développement du grain.

A un certain stade du développement, le corps de l'ovule, qui plus tard deviendra la graine, se réfléchit autour du hile H (fig. 5) [point où l'ovule est inséré sur le pédoncule ovulifère (ou funicule)] comme charnière pour venir s'appliquer contre le funicule et se souder avec lui sur une partie de sa longueur **R** (fig. 5) ; en même temps, cet ovule est souvent le siège d'une cour-

bure plus ou moins prononcée, ayant pour conséquence l'aspect réniforme si caractéristique de ces graines, au point que l'expression courante a en forme de haricot » est synonyme de réniforme ou en rognon.

Les graines ainsi constituées sont désignées en botanique sous le nom de graines *anatro-campylotropes* ; cette expression qui pourrait paraître bizarre indique qu'elles sont intermédiaires entre les formes *anotropes* et *campylotropes*, tenant en somme de l'une et de l'autre.

Les grains de haricots sont dépourvus d'albumen, formés de deux gros cotylédons revêtus par l'écorce ou tégument.

Si l'on coupe un haricot de Soissons en deux suivant le plan de symétrie, on constate que l'embryon est *fort déve-
loppé*, courbe, présentant un véritable bourgeon terminal, ou *gennule*, avec une tigelle se prolongeant en une racicule incurvée, dont la pointe est située très près du point d'atta-
che nommé ombilic, écusson ou hile. Un peu au-dessus de ce dernier se trouve une très *légère* proéminence, avec, au centre, une très petite dépression, sorte de petit trou d'aiguille c'est le *micropyle*, orifice par lequel a dû pénétrer le tube pollinique pour féconder l'ovule.

Structure. de l'écorce. — Sur une coupe transversale mince de l'écorce d'un haricot de Soissons, par exemple, on distingue une couche A de cellules épidermiques en forme de prismes hexagonaux très allongés, dont les parois sont fort épaissies et dont la lumière est par suite très étroite (Fig. 6).

En dessous, une couche B de cellules sous-épidermiques caractérisées par la présence de nombreux cristaux d'*oxalate* de chaux; enfin le parenchyme C, formé d'un grand nombre d'assises de cellules et parcouru par de nombreux faisceaux *libéroligneux* ou nervures du tégument. La couche sous-jacente représente l'épiderme du cotylédon, dont le tissu interne est formé de larges cellules hexagonales à parois minces remplies de grains d'amidon.

Dans toutes les variétés du haricot commun, on retrouve la structure générale que nous venons d'indiquer.

L'épaisseur de l'écorce en est toutefois assez variable, généralement proportionnelle à la grosseur du grain; à grosseur égale, les haricots sans parchemin vrais ont leur écorce notablement moins épaisse.

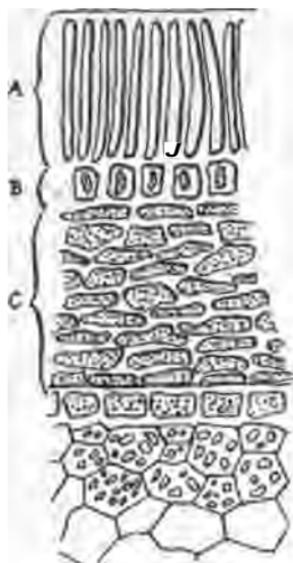


Fig. 6.

Coupe transversale microscopique de l'écorce du haricot de Soissons.

- A. Couches de cellules épidermiques.
- B. Couches de cellules sous-épidermiques.
- C. Parenchyme du tégument.

Dans les haricots d'Espagne, l'écorce présente une épaisseur beaucoup plus considérable qui, chez le haricot d'Espagne blanc, est environ le double de celle du haricot de Soissons; les cellules épidermiques sont plus hautes et la couche sous-épidermique dépourvue de cristaux d'oxalate de chaux; enfin le parenchyme, très développé, est représenté par un plus grand nombre d'assises.

Dans les haricots de Lima, l'épaisseur des téguments est peu différente de celle des haricots communs, mais la couche sous-épidermique à cristaux d'oxalate manque;

les cellules épidermiques sont plus hautes, par contre le parenchyme est formé d'un petit nombre d'assises parcourues par de nombreuses nervures rayonnant de l'ombilic vers le bord en demi-cercle.

Dans tous les haricots grain coloré, la couleur est localisée dans la couche épidermique dont le contenu des cel-

hiles est fortement coloré principalement à la base; ce qui tient à ce que, en ce point, la lumière des cellules est plus large.

Dans les haricots à grain vert, tel que le haricot Chevrerie, cette teinte verte est due non à une coloration du suc cellulaire des cellules épidermiques, mais à des sortes de corps réfringents, d'un vert olive, que l'on observe au microscope dans le parenchyme du tégument. Dans les haricots à grain vert, nous avons constaté une écorce relativement très mince, eu égard à la grosseur du grain.

Couleur du grain. — La couleur du grain des haricots présente un grand intérêt; elle est d'une importance capitale au point de vue pratique et culinaire; elle est, d'un autre côté, précieuse, sinon nécessaire, pour la détermination de la variété.

Les haricots offrent dans leur couleur et leur panachure un degré de fixité tel qu'il est possible de l'utiliser avantageusement pour servir de base à leur classification. Les diverses variétés de haricots peuvent en effet être réparties d'une façon très nette, d'après la couleur de leur grain, en haricots blancs, haricots verts, haricots panachés sur fond blanc, haricots colorés panachés, et enfin haricots unicolores, jaunes ou fond jaune, rouges ou noirs.

Nous avons indiqué précédemment que cette couleur existait seulement dans les longues cellules prismatiques constituant l'épiderme, sauf toutefois dans les haricots à grain vert où la teinte verte est localisée dans le parenchyme du tégument. Nous ferons cependant remarquer que cette dernière couleur n'est pas toujours normale : car si certaines variétés de haricots se reproduisent assez bien comme grain vert, il en est d'autres dont le grain ne .posj

sède bien cette couleur que s'ils ont été récoltés d'une façon spéciale (voir pages 183 et 36, tels sont les haricots Flageolet demi vert et nain vert de Vaudreuil.

Les macules, taches ou panachures que l'on observe dans les différentes variétés de haricots ne sont pas disposées d'une façon quelconque; elles se présentent généralement en des points fixes, avec une forme assez nettement définie pour chaque variété; elles offrent d'autre part dans leurs grandes lignes une symétrie très marquée par rapport au plan médian ou plan de symétrie de l'embryon et du grain.

Le processus suivant lequel les taches ou macules débudent, s'étendent et s'élargissent est généralement constant; pour s'en rendre un compte exact, il suffit de considérer, dans un ordre croissant, la série des haricots panachés sur fond blanc,

Dans ces conditions, on voit la coloration apparaître en deux points voisins de l'ombilic, l'un supérieur correspondant au micropyle, et l'autre inférieur, à la pointe de la radicule : *haricot Incomparable ou Deux Points* (fig. 129, page 201). La macule inférieure, la plus importante, s'élargit ailleurs et prend la forme d'un croissant : *haricot de Pasteur* (fig. 142, page 216), puis les ailes s'étendent progressivement, entourent l'ombilic et viennent enfin se fusionner dans la macule supérieure : *haricot beurre à œil noir* (fig. 137, page 210).

Souvent, en même temps que les ailes s'étendent, la tache initiale s'allonge inférieurement; on a ainsi une macule ressemblant vaguement à un oiseau aux ailes déployées : *haricot Saint-Esprit* (fig. 130, page 202).

Généralement, la macule supérieure reste telle ou s'allonge

en une longue bande continue jusqu'au sommet du grain. Si l'on considère maintenant les stades suivants de la série, on voit cette tache en forme d'oiseau s'étendre progressivement à la base, les ailes s'élargissant de plus en plus jusqu'à venir se réunir sur les flancs et finalement sur le dos du grain, ne ménageant parfois qu'une tache blanche **restreinte** à la partie supérieure dorsale : *haricot Rachel* (fig. 135, page 207); cette place blanche disparaît même à son tour et l'on passe ainsi aux haricots de teinte unicolore, si la macule initiale était unie, et aux haricots panachés si **cette** dernière était de deux tons.

Remarquons toutefois que ces haricots unicolores offrent rarement une teinte uniforme sur toute la surface du grain; le plus souvent, ils sont beaucoup plus colorés autour de l'ombilic, présentant ainsi un cercle de même couleur que le fond du grain, mais plus foncé, ou même de couleur différente, jaune brun sur fond rose saumoné : *haricot de Prague marbré*; brun sur fond jaune foncé (haricot jaune **du** Canada) ou même bleuâtre sur fond jaune soufre : *haricot jaune de la Chine*, etc.

Nous avons dit précédemment que la couleur des grains, de haricots était suffisamment fixe dans une même variété pour pouvoir servir de caractère essentiel pour la **détermination**; mais il est indispensable pour cela de n'envisager que des grains bien mûrs, venant d'être récoltés ou récemment écosés, car plusieurs causes secondaires sont susceptibles de venir modifier sensiblement la couleur du fond; ces causes principales sont par ordre d'importance : l'action prolongée de l'air et de **la lumière**, le *degré* de maturité à la récolte et enfin le mode de récolte.

Les grains des haricots, et principalement ceux de cou-

leur, revêtent une teinte générale fumée lorsqu'ils restent exposés pendant un certain temps à l'air et à la lumière, cette teinte étant naturellement d'autant plus accentuée que l'action en est plus prolongée. Les variétés qui, de ce fait, offrent le plus de changement sont celles dont le fond est de couleur rose, chamois, beige, jaune acajou ou marron clair; tels sont par exemple le haricot de Prague marbré, le haricot Reine de France, le haricot Suisse rouge et le haricot nain Gloire de Lyon.

Comme cause principale venant modifier la couleur du grain, nous avons indiqué l'action de l'air et de la lumière et non pas l'âge; c'est qu'en effet des grains de haricots, récoltés depuis plus d'un an, peuvent ne pas présenter d'altération de couleur bien sensible; c'est ce qui arrive par exemple pour la plupart des haricots conservés en cosses dans un endroit obscur; dans ce cas, leurs grains ne changent de couleur que beaucoup plus lentement, principalement dans les tons vert, jaune, rouge et noir.

Toutefois, comme dans la pratique horticole il est d'habitude de battre le grain peu de temps après la récolte, on peut dire d'une façon, générale que les grains de haricots prennent avec l'âge une teinte plus terne, fumée, d'autant plus prononcée qu'ils sont plus vieux, et en même temps on observe une contraction des cotylédons, qui laissent entre eux un vide plus ou moins considérable; enfin, à la dent, ils offrent une résistance beaucoup plus grande, étant beaucoup plus durs et plus cornés.

Le degré de siccité des cosses et des grains à la récolte n'est pas sans avoir un certain retentissement sur la couleur; dans les années humides et pluvieuses oh les haricots sont arrachés avant que les cosses ne soient bien sèches,

leur grain en est de ce fait très irrégulier de grosseur et de forme, et de couleur beaucoup plus pale, souvent même assez profondément modifiée comme dans certaines variétés à grain rouge.

Enfin le mode de récolte a également une certaine influence sur la couleur, principalement pour les races à grain vert; celles-ci ne présentent bien régulièrement cette teinte que si elles ont été récoltées avant la complète maturité, cette dernière devant s'achever lentement à l'ombre.

Forme des grains (le haricots. — Les grains des très nombreuses variétés du haricot commun offrent un nombre considérable de formes passant souvent si insensiblement des unes aux autres qu'il est fort difficile de les grouper d'une façon irréprochable autour d'un certain nombre de types.

Aussi ne nous paraît-il pas possible de prendre en considération les caractères tirés de leur forme pour servir de base à une classification naturelle.

Le docteur Martens qui, en 1869, a publié une étude assez complète sur les diverses variétés de haricots connus jusqu'à cette époque, a cependant, comme nous le verrons plus loin, pris ces caractères pour établir les sept grandes divisions de sa classification.

Les deux formes de grains, réellement bien distinctes, sont les haricots réniformes ou en rognons et les grains ronds ou ovoïdes.

La forme en rognon qui est, pour ainsi dire, la forme typique du grain de haricot, et que l'on trouve bien marquée dans plusieurs variétés très répandues dans le commerce, tels que le haricot Flageolet blanc, le haricot Che-

vrier, etc., est trop connue pour que nous nous y arrêtions. A côté de celle-ci vient se ranger une quantité d'autres qui s'y rattachent plus ou moins directement : tantôt le grain est en rognon large et aplati, tantôt il est réniforme épais, tantôt il est réniforme presque cylindrique; chez certaines variétés, le grain est court et la courbure en rognon est faible, très faible ou même nulle, de telle sorte que le grain se présente, vu de face, avec un contour elliptique; si en même temps le grain se renfle, on arrive à une forme elliptique plus ou moins ovoïde s'acheminant vers les formes ovoïdes et rondes.

Si l'on dispose dans l'ordre que nous venons d'indiquer brièvement, de façon à l'embrasser d'un coup d'œil, une collection de grains de toutes les variétés du haricot commun, on constate que l'on passe progressivement de la forme type en rognon à la forme ronde; et si l'on suit du regard la série montante d'une part, et de l'autre la série descendante, on observe un groupe de formes intermédiaires, au point que l'on est fort embarrassé pour fixer exactement où finit l'une et où commence l'autre. Cependant il est possible, comme nous allons le voir, d'établir une séparation assez nette, ne laissant que très peu ou même pas de doute, pour toute personne quelque peu exercée dans l'examen des haricots.

Comme la forme en rognon est souvent peu marquée, il nous a semblé préférable de désigner les deux groupes que nous avons établis par les noms de *haricots oblongs* et *haricots ovoïdes* en adoptant ainsi des qualificatifs qui répondent assez bien à tous les termes de chacune des séries.

Les haricots oblongs, tels que nous les comprenons, présentent dans la forme de leur grain les caractères sui-

vants : leur largeur est voisine ou inférieure aux deux tiers de leur longueur et le rapport de leur épaisseur à leur largeur est compris entre $1/2$ et 1 .

Le hile ou ombilic correspond à une concavité plus ou moins accentuée et, dans les formes de passage, les grains sont elliptiques vus de face, mais plus ou moins méplats sur le profil.

Dans *les haricots ovoïdes ou sphériques*, au contraire, le rapport de la largeur à la longueur est plus grand que $2/3$, compris entre $2/3$ et x , et le rapport de l'épaisseur à la largeur est voisin de 1 ; enfin l'ombilic correspond presque toujours à une convexité; dans les variétés de passage tendant vers la forme oblongue, les grains sont ovoïdes sur le profil et non méplats.

On peut également distinguer utilement dans chacune de ces deux grandes séries plusieurs groupes secondaires indiqués dans le petit tableau suivant; mais cette distinction présente beaucoup plus d'intérêt pour la description de la forme du grain que pour la détermination, les nombreuses formes intermédiaires ne se rattachant pas toujours d'une façon bien précise à l'un ou à l'autre de ces groupes.

Tableau des principales formes du grain des Haricots.

<p>Haricot à grain oblong.</p> <hr/> <p>largeur $\leq 2/3$ longueur épaisseur Compris largeur (entre $1/2$ et 1).</p> <p>Ombilic sur une concavité.</p>	<p><i>Réniforme</i> lar . compris long. entre $2/3$ et $1/2$</p>	<p><i>réniforme type</i> : H. Flageolet blanc ; H. Flageolet Che- vrier.</p> <p><i>réniforme large</i> : H. de Soissons ; H. Sabre blanc.</p> <p><i>réniforme épais</i> : H. à rames extra-hâ- tif; H. Sallandre.</p>
	<p><i>Réniforme</i> long. larg. 1 long. 2</p>	<p>II. Empereur de Rus- sie. H. nain Lyon- nais à longues cosses et H. Suisse blanc.</p>
<p>Haricot à grain ovoïde ou rond.</p> <hr/> <p>larg. $> 2/3$, Compris long. entre $2/3$ et 1. épaisseur largeur voisin de 1.</p> <p>Ombilic sur une convexité.</p>	<p><i>Elliptique</i> (sur la face).. <i>Méplat</i> (sur le profil)</p> <p><i>Elliptique</i> (sur la face).. <i>Ovoïde</i> (sur le profil)</p> <p><i>Ovoïde</i></p> <p><i>Rond ou subsphérique</i></p>	<p>H. d'Englefontaine ; H. Sucrin petit blanc.</p> <p>H. Beurre blanc à ra- mes; H. Coco bico- lore prolifique.</p> <p>H. d'Alger noir à ra- ines; H. Beurre du Mont d'Or * H. de Prague marbré.</p> <p>H. Coco blanc à raines; II. Princesse; H. Riz; II. Comtesse de Chambord.</p>

Les haricots à écosser et les haricots sans parchemin ne possèdent pas de formes spéciales de grains ; dans l'un comme dans l'autre groupe, on y rencontre toutes les formes principales indiquées dans le petit tableau précédent; toutefois le type réniforme, qui est commun à un grand nombre de races à écosser (haricots Flageolets), est au contraire rare dans les haricots sans parchemin ; cependant le type réniforme large

y est fréquent, se retrouvant dans tous les Sabres sans parchemin.

Abstraction faite de la forme, les grains des haricots Mangetouts, principalement dans les races à grain blanc, présentent d'une façon générale certains caractères secondaires dont la présence permet souvent de conclure que leurs cosses étaient bien sans parchemin.

Les haricots Mangetouts vrais possèdent souvent un grain asymétrique par rapport au plan médian de l'embryon, étant contourné et bosselé, comme on le remarque dans toutes les variétés de sans parchemin appartenant au type réniforme large. Exemple : haricot Reine de France ; haricot Sabre noir à rames, etc.

D'autre part, leur écorce est moins épaisse et plus fine, moins opaque si l'on peut s'exprimer ainsi ; leurs nervures étant fréquemment apparentes sous forme de veines, souvent de teinte faiblement rosée chez certaines variétés à grain blanc. Enfin le grain, au lieu d'être uni et lisse, offre de nombreuses dépressions irrégulières ou de faibles rides, rappelant un peu celles que l'on observe dans beaucoup de pois potagers.

Relations entre la forme de la cosse et celle du grain.

Nous venons de voir qu'il existe entre la structure de la cosse et celle du grain des liens assez marqués, mais qui ne sont généralement bien appréciables que dans les races à grain blanc ou faiblement teinté.

Il existe également entre la forme de la cosse et celle du grain des rapports assez étroits et les caractères tirés de

l'ensemble de ces organes permettent de former des groupes

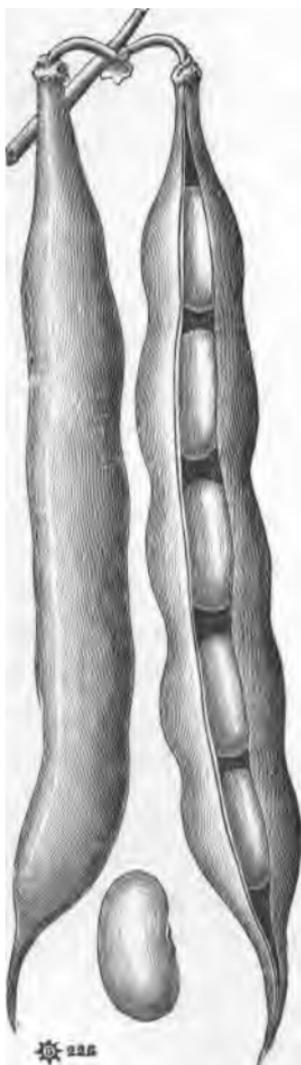


Fig. 7.

Haricot flageolet blanc nain.

qui offrent le grand avantage de réunir les races présentant des affinités et possédant les mêmes exigences.

Nous reviendrons du reste, d'une façon plus étendue et plus précise, sur cette question fort importante dans le chapitre spécial traitant des affinités des différentes races de haricots.

Nous verrons qu'en se basant sur les caractères généraux tirés de la cosse et du grain et en second lieu sur ceux donnés par l'appareil végétatif, il est possible de distinguer des groupes botaniques, pour ainsi dire, dont toutes les races qui les composent offrent, en dehors de la couleur du grain et de la hauteur de la plante (caractères de première importance pratiquement, mais plutôt secondaires au sens organographique) certains caractères communs de premier ordre, avec des exigences particulières, qu'il est fort utile de connaître au point de vue pratique.

C'est ainsi que l'on peut distinguer par exemple :

Les haricots Sabres, à cosses longues et larges, ren-

fermant des grains gros, larges, réniformes, et à feuillage ample ou très ample;

Les haricots Flageolets, à **cosses** très nombreuses, assez longues, moyennes, produisant de fines aiguilles, fort recherchées comme haricots verts, haricots ayant toutefois l'inconvénient d'être moyennement rustiques et fort sensibles à la maladie connue sous le nom d' « anthracnose » ;

Les haricots Suisses, se rapprochant un peu des précédents, mais s'en distinguant nettement par leurs tiges plus élancées avec tendance à filer, leur grain en rognon épais et enfin leur rusticité beaucoup plus grande.

De même, nous pourrions distinguer utilement les haricots Cocos, les haricots de Prague, les haricots Riz, les haricots Beurres, les haricots Lards (ou charnus verts), etc., en réunissant ainsi autour d'un type connu toutes les autres races ayant avec lui de grandes affinités.

Après avoir ainsi terminé l'étude générale de l'appareil végétatif du haricot commun, en attirant plus spécialement l'attention sur les types bien tranchés que l'on peut observer pour chacun des organes qui composent cet appareil, nous allons maintenant aborder la description des diverses races usitées, tant en France qu'à l'étranger, que nous avons groupées, pour les raisons développées précédemment, de la façon suivante :

	1° Grain blanc	Oblong. Ovoïde.
	2° Grain vert	Oblong.
Haricots à rames.	3° Grain panaché	{ Oblong. Ovoïde.
	Grain unicolore	Ovoïde.

	1 ^o Grain blanc	{ Oblong. Ovoïde.
	2 ^o Grain vert	{ Oblong.
	3 ^o Grain blanc avec macule	{ Oblong. Ovoïde.
II	4 ^o Grain coloré, moucheté ou zébré	{ Oblong. oi .
Haricots nains.	5 ^o Grain panaché	{ J Ob ng. Ovoïde.
	6 ^o Grain jaune ou fond jaune	{ J Oblong. Ovoïde.
	7 ^o Grain rouge ou fond rouge	{ j Oblong. Ovoïde.
	8 ^o Grain noir ou fond noir	{ Oblong. Ovoïde.

Toutes les variétés décrites ont été étudiées comparative-ment pendant une période de cinq années dans nos champs d'expériences de Carignan ; et c'est d'après l'ensemble des notes prises pendant cette période, sévèrement contrôlées et comparées, que nous avons établi nos descriptions.

Nous rappellerons que, dans notre système de classification, la présence ou l'absence de parchemin n'a été prise que comme caractère de quatrième ordre, à cause du grand nombre de variétés qui, au Point de vue de ce caractère, possèdent une forme intermédiaire, et qui, pour cette raison, sont, suivant les auteurs, tantôt rangés dans les haricots à écosser, tantôt dans les haricots sans parchemin.

DESCRIPTION

DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DU HARICOT COMMUN

(*Phaseolus vulgaris*).

I. - VARIÉTÉS A RAMES

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Runner bean*. — Allemand, *Stangen-Bohnen*. — Flamand, *Stam-boonen*. — Italien, *Fagiuoli rampicanti*. — Espagnol, *Habichuelas enredaderas*.

1. — GRAIN BLANC (A. Oblong).

Haricot de Soissons blanc à rames.

[*Phaseolus compressas candidas* (Martens).]

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *Large white running bean*. — Américain, *Soissons large runner*. — Hollandais, *Roomsche boon*. — Allemand, *Weisse schwertbohne*. — Italien, *Fagiuoli galletti*; *Fagiuoli romani*.

Plante assez vigoureuse, élevée de 1^m,50 à 2 mètres, à tiges grêles, vertes, peu rameuses dès la base. Folioles vert franc, assez amples, assez gaufrées et cloquées, de 0^m,08 à 0^m,09 de long, et de 0^m,07 à 0^m,09 de large, les inférieures plus grandes et plus amples. Fleurs blanches. Cosses vertes, sans panachures, ne devenant jaunes qu'à l'approche de la maturité, larges, plates, parcheminées, légèrement recour-

bées, de 0^m,12 à 0^m,16 et quelquefois même 0^m,18 de lon-

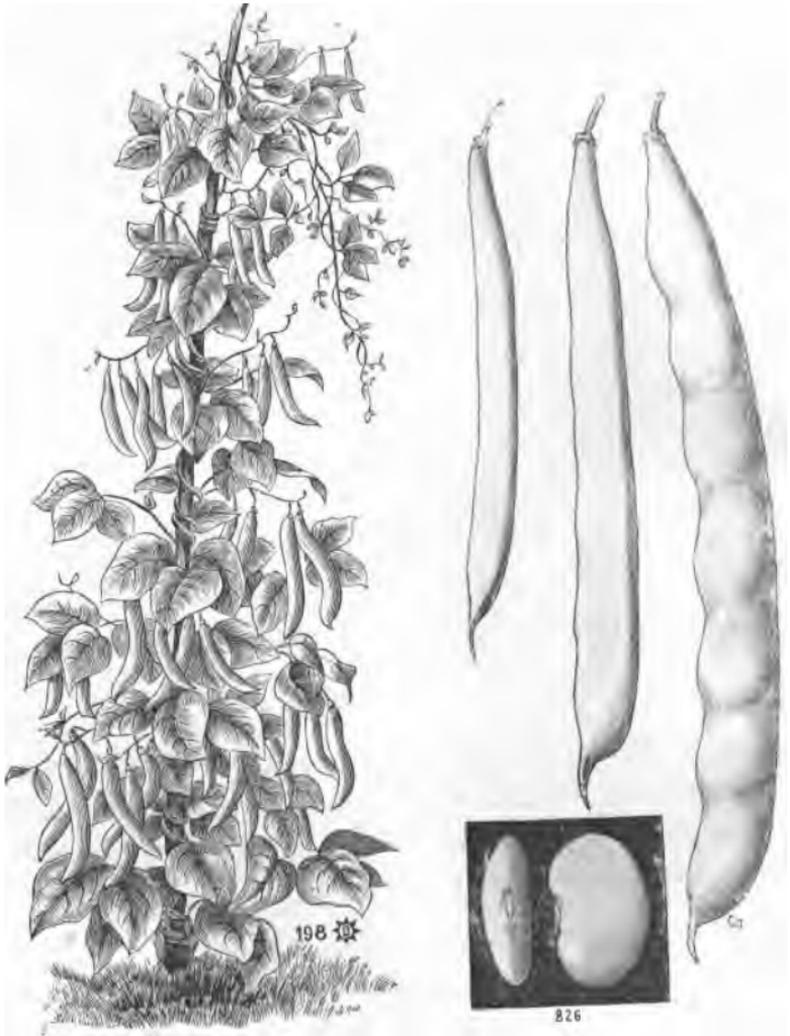


Fig. 8.
Haricot de Soissons à rames.

NOTE. — Sauf indication contraire, toutes les ligures des cosses de haricots comprises dans cet ouvrage sont représentées $\frac{1}{2}$ gr naturelle filet, moyen filet, et à complet développement; le grain est figuré grandeur naturelle vu de face et de profil.

gueur, avec 0^m,014 à 0^m,016 de large. Ergot de 0^m,012 à 0^m,016 de long.

Ces cosses renferment 4 à 5, rarement 6 gros grains, d'un blanc luisant, en rognons à bouts arrondis, souvent de forme irrégulière, légèrement contournés, longs de 0^m,018 à 0^m,025, larges de 0^m,009 à 0^m,012 et épais de 0^m,004 à 0^m,006. Le litre pèse environ 735 grammes et 10 grammes contiennent 13 grains.

Race demi-tardive comme floraison et très tardive comme maturité, qui est toujours incomplète dans notre région. Le grain de cette variété a une peau très fine, vu ses grandes dimensions, et une chair très farineuse d'excellente qualité. Ce haricot est très estimé et très cultivé dans le **Soissonnais** pour la récolte en grain sec; sous ce climat, qui semble lui convenir particulièrement, il y acquiert une grosseur de grain et une qualité qu'il ne présente pas généralement ailleurs. Très recherché sur les marchés, le grain du haricot de Soissons à rames jouit ordinairement d'une plus-value qui doit engager les cultivateurs à l'adopter de préférence partout où les conditions de sol et de climat lui sont particulièrement favorables.

Ce haricot est également fort répandu à l'étranger, ainsi que l'indiquent les différents noms, signalés plus haut, sous lesquels il est cultivé dans les principaux pays.

Haricot de **Liancourt**.

Variété à tige élevée de 2^m,50 à 3 mètres, verte et assez grêle. Feuillage moyen, assez gaufré, d'un vert franc. Fleurs blanches ; cosses plus grandes que dans le haricot de Soissons blanc à rames, longues de 0^m,16 à 0^m,20 et larges .de

0^m,017 à 0^m,018, à parchemin, assez recourbées, assez larges, plates, vertes, renfermant de 5 à 8 grains assez saillants et un peu écartés.

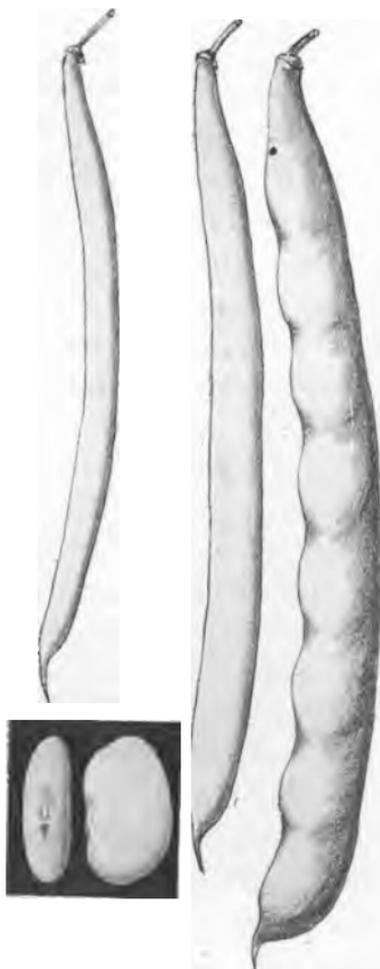


Fig 9.
Haricot de Liencourt.

Ces grains sont plats, légèrement réniformes, se rapprochant un peu de ceux de la variété précédente, étant également assez contournés, mais ils s'en distinguent par leur teinte mate, non luisante, et leurs dimensions un peu moindres : 0^m,016. à 0^m,018 de longueur, 0^m,008 à 0^m,010 de large et 0^m,004 à 0^m,005 d'épaisseur.

Le litre pèse 740 grammes, et 10 grammes contiennent 20 grains. C'est également une race demi-tardive comme floraison, et très tardive comme maturité, vigoureuse, assez rustique, mais un peu sujette à la rouille. Elle est fort estimée pour son grain sec, d'excellente qualité.

Parfois confondu, et principalement à l'étranger, avec le haricot de Soissons à rames, il s'en distingue très facilement par sa taille plus élevée, son grain mat, moins gros, et ses cosses beaucoup plus longues.

Haricot blanc plat commun.

Plante de taille assez élevée, ramifiée à la base, - avec un feuillage très abondant, vert franc, offrant des folioles de grandeur moyenne. Fleurs blanches et cosses assez courtes, vertes, souvent légèrement panachées ou striées, et ne passant au jaune qu'en approchant de la maturité ; elles sont droites, larges et très aplaties, longues de 0^m,10 à 0^m,12 et larges de 0^m,016 à 0^m,018, avec un ergot fort et très allongé de 0^m,016 à 0^m,020 de longueur, droit ou légèrement courbé, terminé par une pointe aiguë.

Ces cosses ne renferment le plus souvent que 4 gros grains réniformes, larges, de 0^m,017 à 0^m,019 de longueur, 0^m,010 à 0^m,011 de largeur et seulement 0^m,004 à 0^m,005 d'épaisseur.

Le litre pèse 750 grammes, et 100 grammes contiennent 22 grains. Ce haricot, demi-tardif, mûrit assez régulièrement son grain dans nos cultures ; c'est une race extrêmement distincte, dont la cosse très

paracheminée rappelle un peu comme forme celle des haricots de Prague, mais avec un grain assez voisin de ceux du haricot de Soissons blanc à rames et du haricot de Lian-

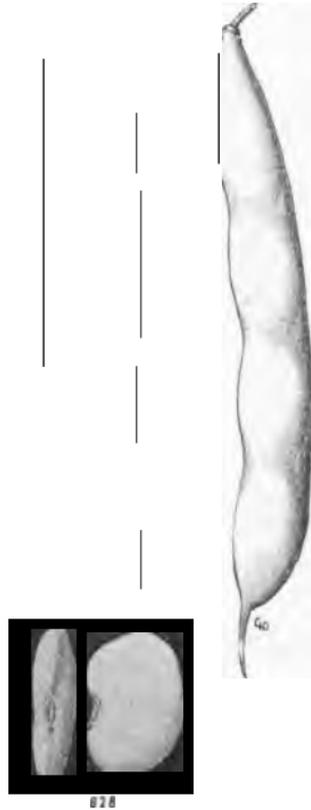


Fig. 10.
Haricot blanc plat commun.

court; aussi, prenant surtout en considération ce dernier caractère, nous le plaçons à côté de ces deux variétés.

Le haricot blanc plat commun est une race fort ancienne, autrefois fort usitée dans la grande culture, et qui semble avoir été presque partout abandonnée; elle était traitée comme haricot nain, la plante étant fort ramifiée et portant [la](#) plupart de ses cosses à la hase; mais elle avait ainsi l'inconvénient, avec ses longues tiges **traînantes**, de former un véritable fouillis, fort préjudiciable à la maturité du grain.

Si, d'autre part, on lui donne des rames, elle offre souvent le défaut de ne pas bien s'y attacher. Pour cette raison, cette variété est rangée par plusieurs auteurs dans les haricots nains; mais à cause de ses tiges fort allongées et fertiles, il nous a semblé plus rationnel (de la classer dans **les** haricots à rames).

Haricot sabre blanc (à rames).

[*Phaseolus ceratonoïdes* (Schrank).]

NOMS ÉTRANGERS. Anglais, *White dutch bean* — *White case Knife bean*. — Allemand, *Weisse schwert Bohne* — *Schlacht schwert Bohne*.

Plante très vigoureuse de 2^m,80 à 3^m,30 de hauteur, à tige verte, grosse, avec feuillage très ample, vert franc, gaufré et cloqué. Fleurs grandes, blanches, prenant ensuite une couleur jaunâtre et disposées en longues grappes.

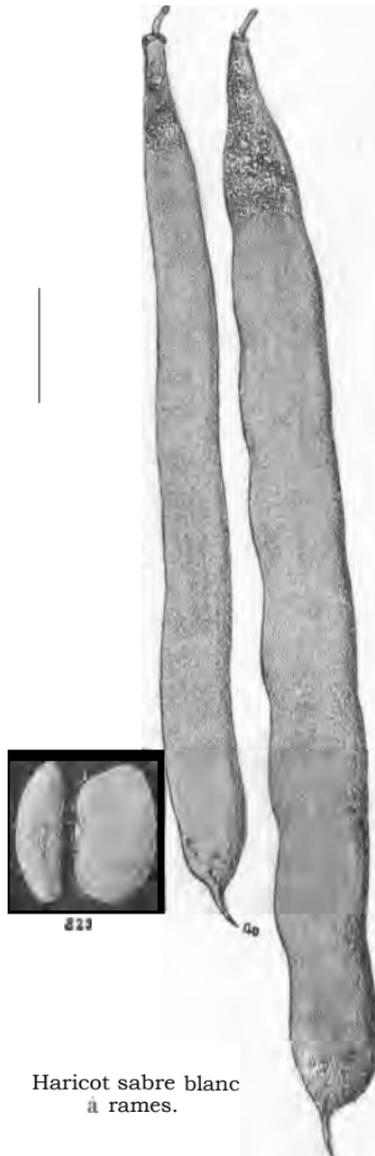
Cosses très distinctes, vertes, à parchemin, droites, très larges et très longues, ordinairement ondulées sur le profil. Cette ondulation est due à ce que, les grains étant fort distants, les cosses ont leurs feuilletts rapprochés dans les es-

paces libres; elles mesurent de $0^m,16$ à $0^m,22$ de longueur, $0^m,018$ à $0^m,022$ de large ; ergot court, grêle, de $0^m,012$ à $0^m,014$.

Elles renferment de 6 à 8 et quelquefois 9 grains blancs, réniformes, larges, un peu irréguliers, contournés et à bouts bien arrondis; ils mesurent de $0^m,012$ à $0^m,016$ de longueur, $0^m,006$ à $0^m,009$ de largeur, et $0^m,004$ à $0^m,005$ d'épaisseur ; ils rappellent assez , mais avec Urie taille moindre, ceux du haricot de Soissons blanc à rames.

Le litre pèse 720 grammes, et 10 grammes contiennent 24 grains.

Le haricot sabre blanc à rames est demi-tardif comme floraison et production des premières cosses qui apparaissent assez bas, mais il est tardif comme maturité; nous le récoltons toutefois assez régulièrement dans nos cultures de Carignan. C'est une race extrêmement méritante, très productive et fort cultivée, étant également estimée comme filets verts, en grain à écosser vert et en grain sec.



Haricot sabre blanc
à rames.

Le haricot *sabre blanc* est fort répandu à l'étranger,

principalement en Angleterre et en Allemagne, où on y cultive un grand nombre de sous-races dont plusieurs ne nous paraissent pas différer sensiblement de celle que nous venons de décrire ; tel le haricot *sucrin* du Rhin gros, qui en présente tous les principaux caractères, mais avec un peu plus de tardiveté.

Parmi les formes suffisamment distinctes, mais qui se rattachent étroitement aux deux précédentes, nous signalerons :

Le haricot *sabre à très grandes cosses* (*riesenschwert Stangen-Bohne*), à feuillage très ample, vert franc, et cosses très longues et très larges de 0^m,20 à 0^m,24 de longueur et 0^m,025 à 0^m,028 de largeur. Malgré la beauté de son produit, cette sous-

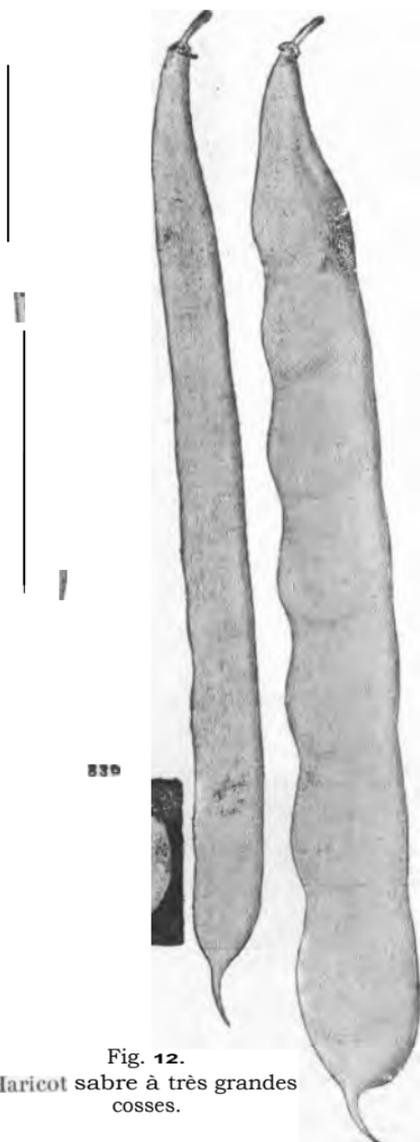


Fig. 12.

Haricot *sabre à très grandes cosses*.

race à cosses géantes ne nous a pas paru valoir le haricot *sabre blanc à rames*, étant plus tardive et moins productive.

Le *haricot grand sabre géant blanc* est trop voisin du précédent pour qu'il soit utile de l'en distinguer.

Le *haricot Holborn-Masterpièce bean* et le *haricot Fill-basket* sont également deux sous races de haricots sabres à très grandes cosses, caractérisées par un feuillage moyen vert franc et une grande tardiveté, n'arrivant pas à maturité dans notre région.

Enfin, le *haricot Dix semaines* peut être caractérisé simplement en disant que c'est un haricot sabre blanc à rames hâtif, étant de 6 à 7 jours plus précoce que la forme type; par ailleurs, il en possède tous les autres caractères.

Ces haricots sabres sont surtout recommandables pour la consommation, en grain frais ou sec; ils offrent moins d'intérêt au point de vue de la récolte en filets verts, sauf toutefois le haricot sabre blanc à rames, qui est une des plus productives et des plus recommandables parmi les nombreuses races de haricots blancs à raines.

Haricot à rames extra hâtif.

(SYNONYME : *Haricot de Juillet*).

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Runner bean green gem* — *July bean*. — Allemand, *Stangenbohne Juli*.

Plante à tige grêle, élevée de 1^m,20 à 1^m,60, à feuillage assez léger, vert foncé, uni, non cloqué et non gaufré. Folioles de 0^m,05 à 0^m,06 de longueur et 0^m,05 à 0^m,055 de large, peu épaisses. Fleurs blanches ou blanc crème, et cosses réunies souvent en grappes de 5 à 6, vertes, droites, rondes, très charnues, encore dépourvues de parchemin et de filandres alors que les grains sont déjà assez développés,

longues de 0^m,10 à 0^m,14, larges de 0^m,012 à 0^m,013, et presque aussi épaisses.

Ces cosses contiennent de 5 à 7 grains blancs, quelquefois faiblement teintés crème, de 0^m,010 à 0^m,012 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de large et 0^m,005 à 0^m,0055 d'épaisseur. Ces grains sont légèrement réniformes, assez épais, souvent carrés du bout.

Le litre pèse 810 grammes, et 10 grammes contiennent 38 grains.

Bien qu'il porte le nom de extra-hâtif (qualificatif un peu exagéré qui indique sa grande précocité par rapport aux autres variétés à rames), il n'est réellement que demi-hâtif au point de vue de la cueillette en vert; le développement de la cosse en est rapide, et la végétation s'éteint plus promptement que dans la plupart des autres variétés. Ses cosses sont bonnes à cueillir en filets verts en même temps que les races tardives de haricots nains, tels que le haricot Comtesse de Chambord et le



Fig. 13.
Haricot à rames extra-hâtif.

haricot nain blanc quarantain. S'il peut être dit extra-hâtif par rapport aux haricots à rames, il n'est donc que tardif par rapport aux variétés naines, ne pouvant, par suite, les suppléer pour la production des premiers filets verts.

Le haricot à rames extra-hâtif est une race extrêmement productive. Dans les divers essais de dégustation que nous

avons poursuivis au point de vue culinaire, il est un de ceux que nous avons particulièrement remarqué et apprécié pour sa saveur délicate, sa qualité exceptionnelle, sans traces de filandres même en moyens filets.

Ce haricot a enfin le grand avantage de ne demander que des rames peu élevées, de mûrir très bien son grain, même sous le climat froid du nord ou du nord-est, et d'être très peu sensible à la maladie. On peut le considérer comme une des meilleures variétés à rames, que l'on devra adopter de préférence, principalement pour les petits jardins.

Haricot d'Englefontaine.

Plante de taille élevée, de 2^m,50 à 3 mètres, mais pouvant atteindre jusqu'à 4 mètres de hauteur. Tiges fortes, vertes, s'attachant bien aux rames, feuillage assez ample, vert franc, les feuilles de la partie supérieure de la tige étant plus larges qu'à la base. Fleurs blanches au nombre de 3 à 7 par grappe.

Cosses vertes, à parchemin et assez aplaties, de 0^m,14 à 0^m,16 de longueur et de 0^m,015 à 0^m,017 de largeur. Celles-ci renferment 5 à 6 grains

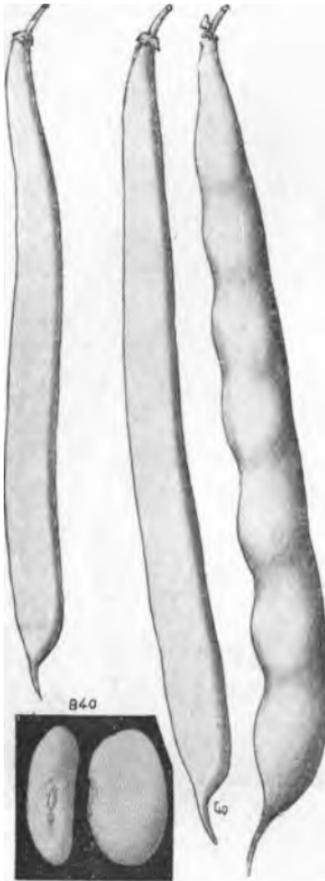
blancs, oblongs, non réniformes, de contour elliptique sur la face et assez méplat sur le profil, longs de 0^m,012 à 0,014,



Fig.
haricot d'Englefontaine. 1

larges de $0^m,008$ à $0^m,009$ et épais de $0^m,005$ à $0^m,0055$. Le litre pèse environ 730 grammes et 10 grammes contiennent 26 grains.

Le haricot d'Englefontaine est une bonne race rustique et vigoureuse, bien hâtive, fleurissant sensiblement en même temps que le haricot à rames extra-hâtif, mais de



maturité un peu plus tardive, n'étant bon à récolter en sec que 6 à 7 jours après ce dernier; il lui est inférieur au point de vue de la qualité des filets verts, qui sont moins charnus et un peu filandreux.

Haricot blanc grand mangetout.

Plante assez élevée, à feuillage moyen, gaufré, vert franc. Fleurs blanches. Cosses vertes, se panachant un peu de violet en approchant de la maturité, charnues, bien sans parchemin, à grains très saillants, très distants, irréguliers; contournées et ondulées sur le profil, longues de $0^m,16$ à $0^m,18$ et larges de $0^m,015$ à $0^m,017$, renfermant de 5 à 7 grains blancs,

Fig 1-
Haricot blanc grand mangetout. souvent déformés et asymétriques, réniformes et assez larges : $0^m,014$ à $0^m,016$ de longueur, $0^m,008$ à $0^m,009$ de largeur et $0^m,005$ d'épaisseur.

Le litre pèse 765 grammes et 10 grammes contiennent 29 grains.

Race demi-tardive, arrivant souvent à complète maturité. Ce haricot ne nous semble pas, bien fixé comme mangetout ; il dégénère facilement, acquiert un parchemin, et présente ainsi une forme identique à celle du haricot sabre blanc à rames.

Haricot sucre géant à très longues cosses.

Nom I TRANGER : Allemand, *Biesen Zucker Brech Bohne*.

Plante élevée, dépassant ordinairement 3 mètres de hauteur, à feuillage moyen, vert franc, fort cloqué et gaufré. Fleurs blanches.

Cosses vertes, charnues, sans parchemin, longues de 0^m,18 à 0^m,22 et larges de 0^m,015 à 0^m,017, très renflées à la hauteur des grains, et par suite très ondulées et très contournées sur le profil, contenant 6 à 8 grains d'un blanc sale, avec ordinairement une couleur d'un blanc crémeux sur la radicule et autour de l'ombilic, renfermant 5 à 7 grains réniformes, larges, assez irréguliers et ordinairement un peu courbés sur le profil, longs de 0^m,015 à 0^m,016, larges de 0^m,008 et épais de 0^m,0055 à 0^m,006.

Plus tardif que la variété précédente, le haricot sucre géant est peu productif; s'il porte de superbes cosses, bien dépourvues de parchemin, il en produit réellement trop peu. Assez répandu en Allemagne, d'où nous l'avons reçu, il n'est pas à notre connaissance cultivé dans notre pays, où il est remplacé avantageusement par le haricot blanc géant sans parchemin, race beaucoup plus méritante et plus productive.

Haricot **sucrin** à casser le plus hâtif.

NOM ÉTRANGER : Allemand, *Zucker Brech früheste Stangenbohne*.



Fig. 16.
Haricot **sucrin** à casser
le plus hâtif.

Cette variété diffère peu du haricot sucre géant à très longues cosses. Tige élevée de 2 mètres à 2^m,50, à feuillage moyen, vert assez foncé et cloqué. Fleurs blanches et cosses sans parchemin, vertes, très longues, larges, assez aplaties, fort contournées et ondulées sur le profil, très épaisses à l'auteur des grains et comme pincées dans les intervalles, longues de 0^m,18 à 0^m,22 et larges de 0^m,017 à 0^m,020, contenant 6 à 8 grains blancs de 0^m,14 à 0^m,016 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 720 grammes et 10 grammes contiennent 25 grains.

Ce haricot est une race allemande, assez peu productive, ayant beaucoup d'analogie comme précocité et forme de grain avec le haricot sabre

blanc à rames, dont il pourrait être considéré comme une

forme sans parchemin qui est toutefois loin de l'égaliser comme rendement.

Haricot Régnier.

Variété extrêmement distincte, élevée de 1^m,20 à 1^m,40, fort ramifiée à la base, avec un feuillage moyen, ou même assez léger, vert franc et très abondant, présentant une végétation particulière, presque toutes les cosses étant produites à la base, de telle sorte que l'on pourrait presque la considérer comme une variété naine, émettant des filants de 0^m,90 à 1^mètre.

Fleurs blanches, et cosses vertes, légèrement striées de violet rougeâtre, sans parchemin, assez charnues, recourbées, un peu aplaties et légèrement ondulées sur le profil, longues de 0^m,12 à 0^m,14, et larges de 0^m,014 à 0^m,015. Elles contiennent 6 à



Fig. 17.
Haricot Régnier

7 grains un peu réniformes et assez aplatés, de 0^m,014 à 0^m,016 de longueur, 0^m,008 à 0^m,010 de largeur et 0^m,005 d'épaisseur, avec des bouts le plus souvent carrés. Le litre pèse 735 grammes et 10 grammes contiennent environ 31 grains.

Le haricot Régnier est hâtif, se rapprochant comme pré-

coité du haricot d'Englefontaine, montrant ses premières fleurs quelques jours avant ce dernier, mais d'autre part mettant un peu plus de temps pour mûrir son grain; il est de production moyenne et très sujet à la rouille.

Au point de vue des affinités, il se rapproche, par la forme de son grain, des trois variétés de sabre sans parchemin que nous venons de décrire, mais il en diffère complètement par son mode de végétation et la forme de sa cosse, constituant ainsi un ensemble de caractères particuliers permettant de le distinguer aisément parmi toutes les autres races de haricots à rames.

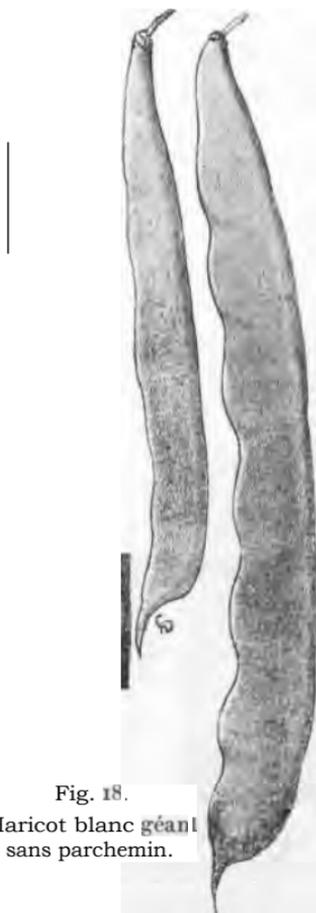


Fig. 18.
Haricot blanc géant
sans parchemin.

chemin que nous venons de décrire, mais il en diffère complètement par son mode de végétation et la forme de sa cosse, constituant ainsi un ensemble de caractères particuliers permettant de le distinguer aisément parmi toutes les autres races de haricots à rames.

Haricot blanc géant sans parchemin.

Plante très vigoureuse et très élevée, dépassant souvent 3 mètres de hauteur, à tiges grosses et fortes, et feuillage vert grisâtre uni, ample, non cloqué.

Fleurs blanches et cosses souvent réunies par trochets de 4 à 6, de couleur vert pâle en petits filets, mais devenant rapidement blanc grisâtre, puis blanches.

Complètement dépourvues de parchemin et de filandres, ces cosses sont très longues, larges et fort contournées et

ondulées sur le profil, avec en moyenne 0^m,17 à 0^m,20 de longueur et 0^m,018 à 0^m,022 de large, contenant de 5 à 7 grains assez espacés, blancs, irréguliers, en rognons aplatis, de même forme mais plus petits que ceux du haricot sabre blanc à rames, ne mesurant que 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur, et 0^m,004 à 0^m,005 d'épaisseur. Le litre pèse 735 grammes et 10 grammes contiennent environ 29 grains.

De même précocité que le haricot sabre blanc à rames, le haricot blanc géant sans parchemin est une race excessivement productive, obtenue il y a une vingtaine d'années, probablement issue du haricot sans parchemin à cosses violettes; c'est une des meilleures variétés de haricots à rames sans parchemin grain blanc que nous possédions; il se distingue des haricots sabres sans parchemin que nous venons de décrire par la couleur blanche de ses cosses, et les dimensions un peu plus réduites de son grain.

Haricot sucre géant à cosses jaunes.

(SYNONYME : *Haricot beurre blanc géant à cosses jaunes.*)

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Wax case knife bean.*

Plante élevée de 2^m,50 à 3 mètres, à feuillage moyen, vert franc, assez cloqué et gaufré.

Fleurs blanches, cosses d'abord vert pâle en petits filets, prenant ensuite une teinte jaunâtre, puis bien jaune; cosses bien charnues, tendres jusqu'à l'approche de la maturité où elles offrent un très faible parchemin; longues de 0^m,16 à 0^m,18, avec une largeur de 0^m,016 à 0^m,018, elles sont un peu tourmentées et ondulées sur le profil, renfermant 7 à 9

grains blancs réniformes et assez larges, de $0^m,013$ à $0^m,015$ de longueur, $0^m,008$ à $0^m,009$ de largeur et $0^m,005$ d'épaisseur. Le litre pèse environ 720 grammes et 10 grammes contiennent 29 grains.

Le haricot sucre géant à cosses jaunes est une bonne variété, assez productive, qui commence à se répandre dans notre pays sous le nom de haricot beurre blanc géant à longues cosses jaunes; il présente ses fleurs et est bon à cueillir en filets en même temps que le haricot sabre blanc à rames; toutefois, la maturité en est un peu plus tardive.

Le haricot cultivé en Allemagne sous le nom de *Beinische Speck Wachs Bohne* est une race de sabre sans parchemin à cosses jaunes, extrêmement voisine de la précédente, dont elle ne nous a paru différer sensiblement que par une taille un peu moins élevée,

un feuillage vert blond uni, n'étant ni gaufré, ni cloqué, et enfin par la forme des cosses, qui sont beaucoup plus boursoflées et contournées.

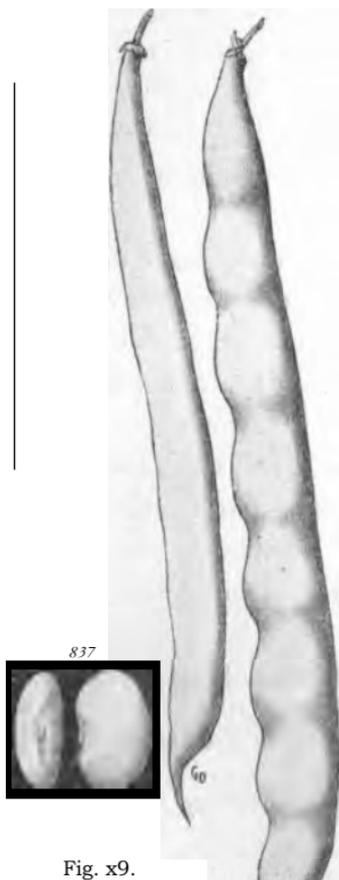


Fig. x9.
Haricot sucre géant
A cosses jaunes.

Haricot beurre Plein le panier.

Variété d'obtention récente que nous avons reçue d'Allemagne en 1899, à tiges élevées de 2 mètres à 2^m,50, et feuillage moyen, vert blond, distinct.

Fleurs blanches, et cosses jaune beurre, très charnues et très tendres jusqu'à l'approche de la maturité, où elles acquièrent un léger parchemin; ergot grêle, courbe et peu développé.

Cette variété possède des cosses longues de 0^m,18 à 0^m,24, avec une largeur moyenne de 0^m,014 à 0^m,017, assez recourbées, aplaties et ondulées sur le profil, renfermant de 7 à 9 et même souvent 10 grains réniformes, assez larges, de 0^m,014 à 0^m,016 de longueur, 0^m,008 de largeur, et 0^m,005 à 0^m,0055 d'épaisseur, très voisins par conséquent de ceux du haricot sabre blanc à rames. Un peu plus tardif que la variété précédente, et ne

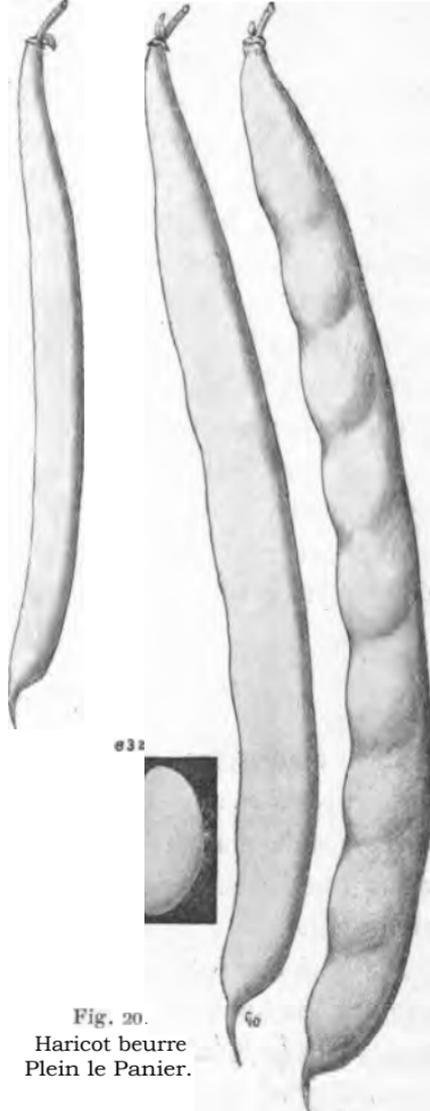


Fig. 20.
Haricot beurre
Plein le Panier.

mûrissant pas son grain régulièrement dans notre région, le haricot beurre plein le panier est une bonne race de sabre à cosse jaune, très tendre, très charnue, bien productive, et offrant im certain intérêt.

Il présente comme caractères distinctifs permettant de le différencier des autres sabres mangetouts à cosses jaunes, une cosse beaucoup plus longue, jaune pâle, avec parchemin à la maturité, et un feuillage très blond bien distinct.

Le *haricot beurre sabre blanc à cosses jaunes* se rapproche assez des races précédentes par la forme et la couleur de sa cosse et de son grain ; elle s'en éloigne toutefois par sa taille très élevée, son feuillage ample, blond, très cloqué, sa maturité très tardive, et enfin par son grain blanc présentant un cercle jaunâtre autour de l'ombilic.

Cette race, qui n'est du reste pas usitée en France, a le défaut d'être trop tardive, peu productive, fort sujette à la rouille, et enfin d'être assez mal fixée, la taille des cosses étant fort variable suivant les plantes.

Golden Cluster Wax Bean.

Race américaine extrêmement distincte, se rapprochant des sabres à cosses jaunes par la couleur et la forme de ses cosses, mais non par le grain, oblong à peine en rognon, ayant une vague ressemblance avec celui du haricot d'Englefontaine.

Plante à tige très vigoureuse, dépassant le plus souvent 2 mètres de hauteur, à feuillage très ample, vert. franc, cloqué. Fleurs blanches. Cosses jaunes, sans parchemin, longues, larges, épaisses et renflées à la hauteur des grains, et obtuses au sommet, de 0m,15 à 0m,18 de longueur et

0^m,018 à 0^m,022 de large, contenant 6 à 8 grains assez espacés, d'un blanc sale veiné, oblongs, épais, faiblement en rognon, de 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de large et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 735 grammes et 10 grammes contiennent 26 grains.

Le haricot Golden Cluster est une race très productive, mais très tardive, fleurissant 16 à 18 jours après le haricot sabre blanc à rames, perdant, dans nos cultures, tous les ans ses feuilles, alors que les cosses en sont encore bien vertes. Ce haricot nous paraît fort recommandable pour les régions plus chaudes et plus sèches que la nôtre; il pourrait être cultivé avec avantage dans le Midi, en concurrence, par exemple, avec le haricot

Crocu blanc, qu'il surpasse très sensiblement comme rendement.

Haricot Prince Bismarck.

[SYNONYME : *Haricot express* (à rames.)]

Race extrêmement distincte, qui nous est venue d'Aile-

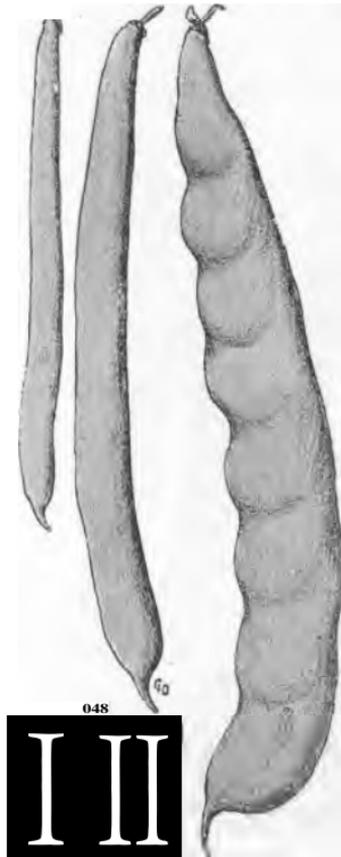


Fig. 21.
Haricot Golden Cluster.

magne il y a quelques années, et qui est déjà fort appréciée en France sous le nom de haricot express (à rames).

Le haricot Prince Bismarck est une plante élevée de 1^m,50 - à 1^m,80, à feuillage moyen vert franc, et fleurs d'un blanc

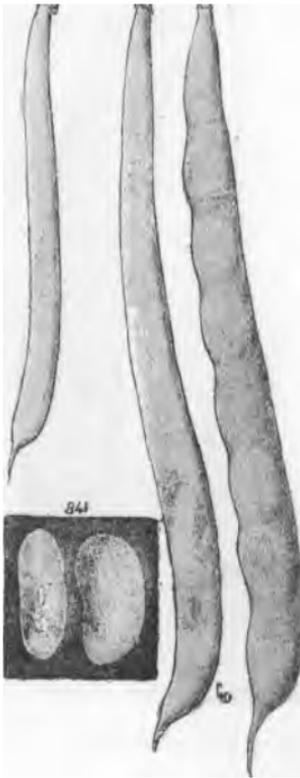


Fig. 22.
Haricot Prince Bismarck.

jaunâtre, auxquelles succèdent des cosses vertes très charnues, aussi épaisses que larges, absolument sans parchemin et sans filandres, droites ou légèrement recourbées, longues de 0^m,15 à 0^m,17, avec une largeur de 0^m,012 à 0^m,013; elles contiennent 6 à 8 grains, assez réniformes, un peu moins larges dans l'ensemble et plus épais que ceux des haricots sabres; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,014 à 0^m,015 de longueur; 0^m,008 de largeur et 0^m,005 à 0^m,0055 d'épaisseur. Le litre pèse environ 725 grammes, et 10 grammes contiennent 27 grains.

Le haricot Prince Bismarck est une race bien hâtive, possédant sensiblement la même précocité que le haricot à rames extra. hâtif, qu'il surpasse comme longueur de cosses et grosseur de grain. De production moyenne, il est à recommander pour l'excellente qualité de ses filets très tendres et très charnus, même étant consommés alors que les grains sont à moitié formés.

Haricot Intestin.

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Fat horse* *pode snap bean*.

Ce haricot, bien qu'obtenu il y a déjà plus de 25 ans par M. Perrier de la *Bathie*, reste encore actuellement comme une des formes les plus spéciales, et en même temps les plus remarquables de tous les haricots. Il en est peu, en effet, à présenter, tant dans la forme du grain et de la cosse que dans la végétation, un ensemble de caractères aussi tranchés et aussi faciles à reconnaître.

La plante, haute de 1^m,70 à 2 mètres, est assez ramifiée et touffue à la base, avec un feuillage moyen ou assez ample, vert foncé, un peu cloqué; folioles de 0^m,075 à 0^m,085 de longueur, avec 0^m,06 à 0^m,07 de largeur. Cosses vertes, ne devenant jaunes qu'à l'approche de la maturité, absolument sans parchemin et sans filandres, remarquablement épaisses et charnues, étant beaucoup plus larges sur le profil que sur la face, longues de 0^m,10 à 0^m,12, larges de 0^m,008 à 0^m,009, avec une épaisseur dépassant souvent 0^m,011.

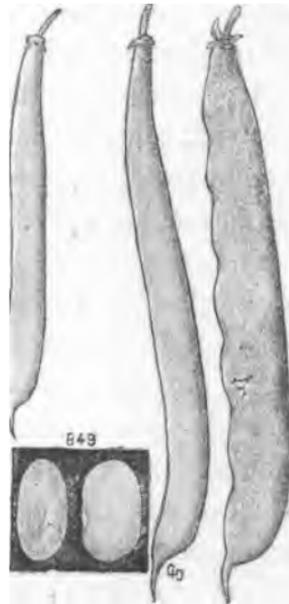


Fig. 23.
Haricot Intestin.

Ces cosses, fort ondulées sur le profil, ne sont pas sans présenter quelque analogie dans leur forme générale avec celle d'un gros intestin, d'où probablement leur nom; elles contiennent 5 à 7 grains d'un blanc d'ivoire, oblongs, faiblement réniformes, très épais, généralement asymétriques,

l'ombilic étant ordinairement déjeté à droite ou à gauche du plan médian.

Cette déformation des grains est due vraisemblablement à ce qu'ils ont de la peine à trouver la place nécessaire à leur développement, par suite de l'épaisseur des parois de la cosse qui ne laissent pas de vides entre elles. Ces grains mesurent 0^m,012 de longueur, 0^m,006 de large et 0^m,0055 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse en moyenne 795 grammes et 10 grammes contiennent 32 grains.

Le haricot Intestin est une race vigoureuse, assez tardive, arrivant toutefois assez régulièrement à maturité sous notre climat froid. Extrêmement productive, elle est très chargée de cosses, surtout à la base.

A l'exception du haricot Princesse à rames, il en est peu qui puissent l'égaliser au point de vue de l'épaisseur de la cosse et de l'absence absolue de parchemin.

Le haricot de Plainpalais (ou haricot blanc de Genève) est une race se rapprochant beaucoup du haricot Intestin dont il est, du reste, issu. Les maraîchers des environs de Genève ont, il y a une vingtaine d'années, obtenu et fixé cette forme qui, à leur point de vue, présentait quelques légers avantages sur la variété type.

Le haricot de *Plainpalais* est un peu plus précoce, à tige plus élancée, prenant plus facilement la rame; ses cosses sont également bien sans parchemin, mais plus allongées, moins épaisses, un peu moins charnues et portées en plus grand nombre sur chaque pied. Ce haricot est fort recherché dans son pays d'origine pour la consommation en cosses vertes, ces dernières étant longues, droites, fines, fondantes et d'excellente qualité.

Sous le nom de *haricot mangetout blanc charnu*, nous

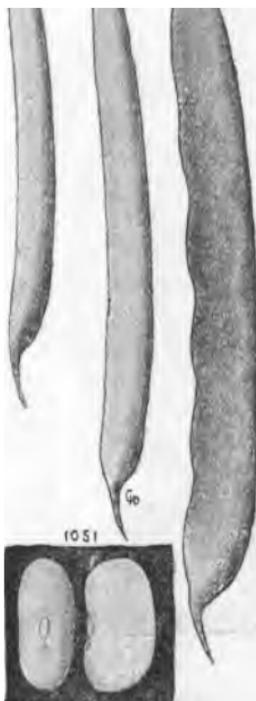
avons reçu d'Allemagne, il y a quelques années, une nouvelle variété, qui ne nous a pas semblé différer sensiblement de la race précédente. Les légères différences que nous avons pu relever dans la forme du grain ou de la cosse ne nous ont pas paru suffisantes pour mériter d'en être utilement distinguée.

Haricot **Sallandre**.

(SYNONYME : *Haricot de Sallandre amélioré à rames*).

Cette race locale, très estimée dans la région du **Laonnais**, où elle a été obtenue, et où elle était presque exclusivement cultivée il y a encore quelques années, s'est depuis rapidement répandue, étant réellement digne de figurer parmi les meilleurs haricots sans parchemin à rames.

Plante élevée de 1^m,60 à 1^m,80, avec un feuillage moyen, vert franc. Fleurs blanches et cosses vertes, sans parchemin, charnues, assez larges mais épaisses, un peu boursoufflées, longues de 0^m,15 à 0^m,17 et larges de 0^m,013 à 0^m,014. Elles renferment 5 à 6 gros grains, blanc légèrement **crèmeux** et un peu veinés, faiblement réniformes, très épais, rappelant assez ceux du haricot nain suisse blanc ou



24.
Haricot **Sallandre**.

lingot; leurs dimensions moyennes sont de $0^m,015$ de longueur, $0^m,008$ à $0^m,009$ de large et $0^m,006$ à $0^m,0065$ d'épaisseur. Le litre pèse environ 800 grammes et 10 grammes contiennent 16 grains.

De précocité un peu tardive, et un peu sensible à la rouille, ce haricot n'en est pas moins fort recommandable pour sa grande production et la beauté de son gros grain blanc.

Haricot asperge.

(SYNONYME : *Haricot sucrin petit blanc fin*).

Variété de haricot commun assez usitée en Allemagne, et



Fig. 25.
Haricot asperge.

qu'il ne faut pas confondre avec plusieurs autres races de haricots des pays chauds, désignées également sous le nom de haricots asperges, et qui appartiennent au genre *Dolique* (H. asperge géant de Cuba, H. asperge géant de l'Amérique du Sud, H. asperge géant des Indes orientales),

Plante élevée de $1^m,80$ à 2 mètres, à feuillage moyen, vert franc, gaufré et cloqué. Fleurs blanches. Cosses vertes, mais jaunissant d'assez bonne heure, assez courtes, très charnues, rondes, recourbées et assez ondulées sur le profil, longues de $0^m,10$ à $0^m,12$ avec une largeur de $0^m,012$ à $0^m,014$, renfer-

mant 6 à 7 grains blancs, oblongs, non réniformes, légèrement elliptiques, épais, tendant un peu vers la forme

ovoïde ; leurs dimensions sont de 0 ,012 à 0^m,013 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur et 0^m,006 à 0^m,007 d'épaisseur. Le litre pèse environ 760 grammes et 10 grammes contiennent 30 grains.

Le haricot **sucrin** petit blanc est une race tardive, arrivant difficilement à maturité dans notre région, sujette à la rouille, assez peu fertile et peu digne d'intérêt. Cette race est assez intermédiaire entre les haricots oblongs et ovoïdes, se rattachant aux premiers par la forme de son grain, et se rapprochant au contraire des seconds par sa cosse courte, recourbée, aussi épaisse que large.

Toutes les variétés que nous venons de décrire possèdent en commun un grain blanc oblong, généralement réniforme, et large.

Si on se reporte au tableau général I où sont résumés leurs principaux caractères, on remarque qu'ils se **répar-**tissent nettement en deux groupes :

1° Le premier, comprenant les races à parchemin, cosses vertes, ayant une cosse longue et large, forme sabre, et un grain en rognon large, sauf toutefois le haricot à rames extra-hâtif et le haricot **d'Englefontaine**, qui présentent un grain plus petit, à peine réniforme, et une précocité beaucoup plus grande,

2° Le deuxième, comprenant d'une part une série de haricots sans parchemin, les uns à cosses vertes, les autres à cosses jaunes, avec comme caractère commun un grain réniforme large et une cosse en forme de sabre, et d'autre part une série très hétérogène, renfermant presque autant de types bien distincts que de variétés, et n'ayant en commun qu'un grain oblong, faiblement réniforme, et une cosse verte franchement sans parchemin.

B. — GRAIN OVOÏDE (H. à rames grain blanc).

Haricot rond blanc commun.

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *Navy bean* — *Pea bean* — *White navy bean*. — Allemands : *Zucker Perl Bushbohne*.

Plante ne dépassant guère 1^m,60, fort ramifiée à la base, à feuillage abondant, assez léger, vert franc, un peu cloqué, folioles de forme ovale ou arrondie.



Fig. 26.

Haricot rond blanc commun.

Cosses de 0^m,10 à 0^m,12 de longueur, parchemin, vertes, droites, assez aplaties et larges de 0^m,013 à 0^m,014, terminées par un ergot court et grêle ; ces

ovoïdes ou presque ronds, de

0^m,006 à 0^m,0065 d'épaisseur. Le litre pèse environ 780 grammes, et 10 grammes contiennent 24 grains.

Le haricot rond blanc commun est considéré par certains auteurs comme un haricot nain ; il en a, en effet, un peu l'aspect, formant des touffes de 0^m,40 à 0^m,50, d'où s'élancent des rameaux fertiles atteignant ordinairement 0^m,60 à 0^m,75 de longueur. Par ce dernier caractère, cette variété se rattache nettement aux haricots à rames.

Présentant presque toutes ses cosses dans le voisinage de la base, elle est assez hâtive et assez productive, mais extrêmement sensible à la rouille et de qualité inférieure comme filets verts, qui sont courts, devenant rapidement durs et filandreux. Le grain en est assez estimé en Amérique ; le fameux haricot de Boston cuit au four est fait avec cette variété.

Haricot riz à rames.

[*Phaseolus ellipticus saccharatus* (Martens).]

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Round white rice bean*.

Allemand, *Reis Perl Bohne*.

Ce haricot, extrêmement distinct par tous ses caractères de végétation, est de taille peu élevée, variant ordinairement entre 1^m,30 et 1^m,60; très ramifié à la base, il forme des touffes de plus de 50 centimètres de largeur, d'où partent des tiges grêles, minces, qui s'élèvent peu sur les rames; sous ce rapport, il se rapproche un peu du haricot rond blanc commun.

Le feuillage est abondant, assez léger, vert franc, avec des folioles assez petites de 0^m,05 à 0^m,06 de longueur, et 0^m,04 à 0^m,05 de largeur.

Fleurs blanches. Casses très courtes, vert pâle, à parchemin, souvent légèrement recourbées et assez aplaties; ergot court, crochu. Elles mesurent en moyenne 0^m,08 à 0^m,09 de longueur, et 0^m,010 à 0^m,011 de largeur, renfermant 5 à

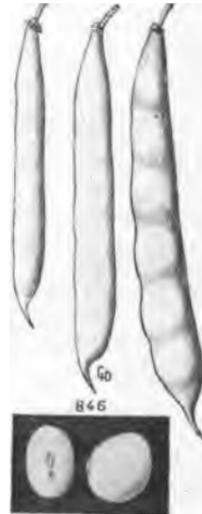


Fig. 27.
Haricot riz à rames.

6 grains très rapprochés, et par suite à bouts souvent un peu tronqués, de couleur blanc sale, parfois légèrement teinté jaunâtre. Ils sont petits, ovoïdes, légèrement méplats ou presque ronds; leurs dimensions, du reste assez variables, sont en moyenne de 0^m,006 à 0^m,0075 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur et 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 825 grammes, et 10 grammes contiennent 68 grains.

Le haricot riz à rames est une race assez productive, Malgré les dimensions réduites de ses cosses qui sont, par contre, portées en assez grand nombre sur chaque pied; ces dernières sont peu recherchées et peu avantageuses comme filets verts, étant trop courtes et rapidement parcheminées, mais le grain en est d'excellente qualité, avec une écorce particulièrement fine, fondant pour ainsi dire à la cuisson.

Il présente comme inconvénients d'être trop tardif, arrivant incomplètement à maturité dans nos champs d'essais, d'être très sujet à la rouille, d'être enfin trop touffu à la base ; les cosses traînant sur le sol sont alors sujettes à pourrir dans les années humides.

Le haricot rond blanc commun et le haricot riz à rames sont les deux seules variétés à écosser, à grain blanc ovoïde, qui soient généralement usitées dans les cultures; ils sont, du reste, assez peu répandus dans notre pays, étant bien inférieurs aux bonnes races à grain oblong, telles que le haricot sabre blanc à rames et le haricot à rames *extra-hâtif*.

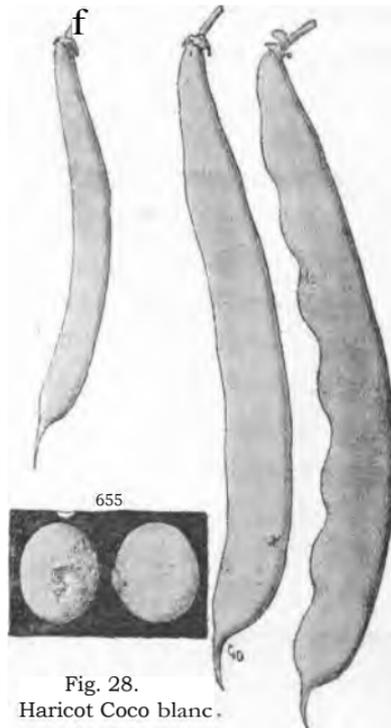
Haricot Coco blanc.

[*Phaseolus sphaericus albus* (Martens)]

Nones ÉTRANGERS : Anglais, *Lazy wife's pole bean*,
White Cranberry bean.

Plante assez élevée, pouvant atteindre 2 mètres à 2,50 de hauteur; feuillage peu abondant, moyen, vert franc; folioles légèrement cloquées, pointues, allongées, de 0^m,08 à 0^m,09 de longueur, et 0^m,05 à 0^m,06 de largeur. Fleurs blanches.

Cosses vert clair, passant au jaune, parfois faiblement striées de rouge violacé en approchant de la maturité, très charnues, épaisses, étant aussi larges sur le profil que sur la face. Ces cosses sont très tendres, pouvant être regardées comme mangetouts jusqu'à ce que les grains soient un peu formés ; un peu plus tard, elles acquièrent un léger parchemin; pour cette raison, elle est désignée



sur notre tableau (voir après page 493) comme demi sans parchemin, car les cosses ne peuvent plus en être consommées alors que les grains sont presque complètement formés, comme dans les véritables races sans parchemin, telles que le haricot Princesse à rames ou le haricot **Prédome** à rames.

Ces cosses sont assez courtes, longues de $0^m,11$ à $0^m,12$, avec $0^m,012$ à $0^m,014$ de largeur, et presque autant d'épaisseur, avec un ergot court, trapu, droit, de $0^m,012$ de longueur. Elles renferment 6 à 7 grains blancs, ovoïdes ou presque sphériques, de $0^m,011$ à $0^m,012$ de longueur, $0^m,009$ à $0^m,010$ de largeur, et $0^m,008$ à $0^m,009$ d'épaisseur.

Cette variété est demi-tardive et assez peu productive; elle est toutefois fort estimée dans certaines régions pour son beau grain sec, d'excellente qualité.

Haricot **Crocu** blanc.

Malgré la grande analogie qu'elle présente avec le haricot

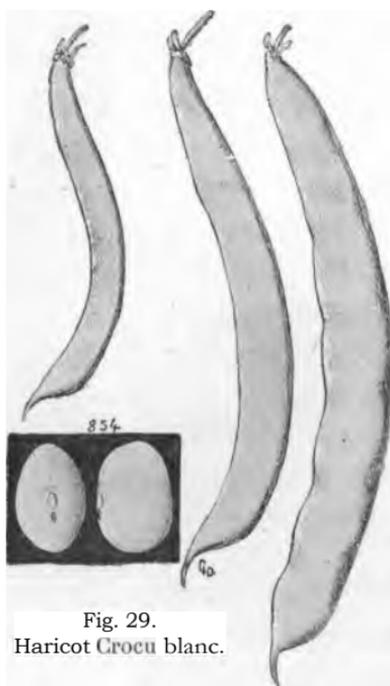


Fig. 29.
Haricot Crocu blanc.

Coco blanc à rames, cette variété s'en distingue cependant nettement par plusieurs caractères assez tranchés; la tige, plus élevée, porte un feuillage très ample, vert franc, terne, uni, c'est-à-dire ni cloqué, ni gaufré.

Les cosses, de même forme et de même longueur, en diffèrent par l'absence complète du parchemin, renfermant 6 à 7 grains blancs, un peu plus volumineux, ovoïdes, étant sensiblement plus gros à une extrémité qu'à l'autre; ils mesurent $0^m,012$

à $0^m,013$ de longueur, $0^m,009$ à $0^m,010$ de largeur et $0^m,008$ d'épaisseur.

Ce haricot est une race méridionale, bien productive et fort estimée dans son pays d'origine; elle a l'inconvénient, pour notre climat froid, d'être extrêmement tardive, et d'être atteinte par les gelées avant d'avoir acquis tout son développement.

Sous le nom de *haricot Ducat blanc* (Stangenbohne Dukaten), on cultive en Allemagne une race de haricot Coco ayant plusieurs traits de ressemblance avec le haricot Coco blanc à rames, principalement au point de vue du grain qui est sensiblement le même. Cette race s'en distingue toutefois par un feuillage moyen, vert grisâtre, uni; par une cosse droite, un peu plus courte, plus aplatie, moins charnue et encore moins franchement sans parchemin.

Le haricot Ducat blanc est rustique, bien résistant à la maladie, ne valant pas toutefois le haricot Coco blanc à rames, qui a sur lui l'avantage d'être moins tardif et de posséder des cosses plus charnues, devenant moins rapidement parcheminées.

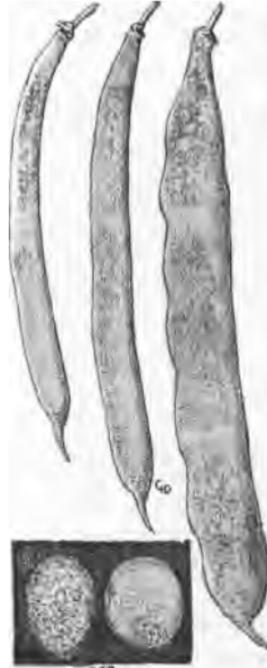


Fig. 30.
Haricot Ducat blanc.

Haricot **sucrin** ou beurre.

(SYNONYME : *Haricot Prague blanc.*)

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Sugar bean*. — Allemand, *Zucker oder Butter Stangen Bohne*.

Par son grain, cette variété se rapproche énormément du

haricot Coco blanc et du haricot Ducat blanc que nous venons de décrire, au point qu'il est fort difficile de l'en distinguer, mais c'est là leur unique point de ressemblance, car par ailleurs il possède des caractères bien différents, bien spéciaux, qui sont toutefois, dans leurs grandes lignes, communs à toute la série des haricots de Prague.

Le haricot **Sucrin** est une variété de hauteur un peu au-dessous de la moyenne, ne dépassant guère 1^m,60 de hauteur, à feuillage moyen ou assez léger, vert franc, avec folioles étroites, **apiculées, unies ou faiblement gaufrées, mais non cloquées, sauf toutefois celles de la base qui sont plus amples et légèrement cloquées.** Fleurs blanches.

Les cosses qui leur succèdent offrent un aspect très

particulier, bien caractéristique de la série des haricots de Prague; elles sont demi sans parchemin, vertes, le plus souvent fortement striées de violet rougeâtre, courtes, aplaties, larges ou très larges jusqu'au sommet qui est obtus, légèrement recourbées et un peu renflées à la hauteur des grains. Elles sont longues de 0^m,08 à 0^m,12, avec une largeur de 0^m,015 à 0^m,018 et une épaisseur ne dépassant pas 0^m,006; elles renferment 5 à 6 grains blancs, ovoïdes ou presque sphériques, de 0^m,011 à 0^m,014 de longueur, 0^m,0085 à 0^m,009



Fig. 31.
Haricot **sucrin** ou beurre.

de largeur et 0^m,008 à 0^m,0085 d'épaisseur. Le litre pèse environ 260 grammes, et 10 grammes contiennent 21 grains.

Le haricot **Sucrin** est une race tardive, mûrissant difficilement son grain dans les régions où l'automne est froid et humide. Au point de vue de leur structure, les cosses de ce haricot sont particulièrement intéressantes, étant intermédiaires entre les haricots à écosser et les haricots mange-touts; elles acquièrent, en effet, d'assez bonne heure, un parchemin qui, à la maturité, est aussi développé que dans les haricots à écosser, parmi lesquels on pourrait aussi bien, à notre avis, le faire rentrer, de même que tous les autres haricots de Prague.

Du reste, s'ils sont classés en général dans les haricots sans parchemin, ils ne sont pas dans la pratique utilisés comme tels, étant presque exclusivement cultivés au point de vue de la récolte du grain sec, qui est fort recherché dans le commerce.

Nous ferons remarquer, à ce sujet, qu'à l'étranger, entre autres en Angleterre, en Allemagne et en Amérique, aussi bien dans les ouvrages spéciaux (1) que dans les catalogues, on ne tient pas compte de la division des haricots en haricots à écosser et haricots sans parchemin; nous reviendrons du reste sur cette question intéressante à propos de la discussion des classifications admises par les principaux auteurs.

(j) Die Gartenbohnen, ihre Verbreitung, **Cultur und Benützung**, Georges von Martens (Ravensburg 1869). — Garden beans cultivated as esculents, by H.-C. Irish. Missouri botanical garden. 1901.

Haricot Quatre à Quatre.

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *White asparagus bean*.

Allemand, *Stangenbohne Spargel oder Zucker*.

Plante élevée de 1^m,60 à 1^m,80, vigoureuse, à tige peu ramifiée, avec un feuillage assez ample, vert franc. Fleurs

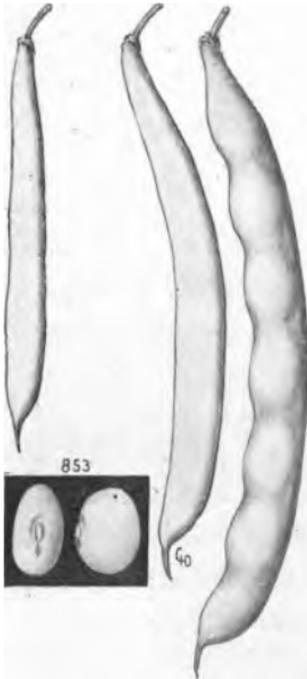


Fig. 32.

Haricot quatre à quatre.

blanches, et cosses réunies ordinairement par quatre, naissant à peu de distance de terre et étagées jusqu'au sommet; cosses sans parchemin,, vertes ou vert faiblement jaunâtre, très charnues, très épaisses, étant plus larges sur le profil que sur la face, longues de 0', 12 à 0^m,14 et larges de 0^m,012 à 0^m,014, légèrement recourbées et terminées par un ergot court de 0^m,006 de longueur, renfermant 6 à 7 grains d'un blanc sale, ovoïdes faiblement allongés de 0^m,009 à 0^m,010 de longueur, 0',007 à 0^m,008 de largeur et 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 810 grammes, et 10 grammes contiennent 32 grains.

Le haricot Quatre à Quatre est une race demi-hâtive, bien productive, dont les cosses très tendres et sans filandres peuvent être mangées en vert ayant atteint les deux tiers de leur développement. Mise seulement au commerce en France en 1896, cette variété était, d'après Irish, déjà cultivée en Allemagne depuis un certain

nombre d'années ; en 1876, elle figurait déjà sur des catalogues sous le nom de Stangenbohne Spargel oder Zucker.

Haricot Princesse à rames.

[*Phaseolus albus ellipticus* (Martens).]

(SYNONYME : *Pois sans filets.*)

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Princesse bean.*

Allemand, *Prinzessin Bohne.*

Sous le nom de haricot Princesse, on cultivait en Europe, dans la première moitié du siècle dernier, une variété de haricot à écosser, dont le grain et les principaux caractères de végétation paraissent bien les mêmes (en dehors de la structure de la cosse) que ceux de la race décrite plus loin. Ce haricot est déjà signalé comme fort répandu en Italie en 1845, sous le nom vulgaire de *Fagiuoli um Luce* ; il est également vers cette époque la forme la plus généralement cultivée dans toute l'Europe, principalement dans le Nord où l'on préfère les haricots à petit grain rond ou ovoïde.

Notre haricot Princesse à rames, sans parchemin, est-il dérivé du précédent ? Il y a tout lieu de le croire, bien que nous n'ayions pas trouvé le fait confirmé dans les divers ouvrages que nous avons consultés ; ce qu'il y a de certain, c'est que ce haricot sans parchemin était déjà fort cultivé et apprécié en 1860 ; actuellement, il reste encore une

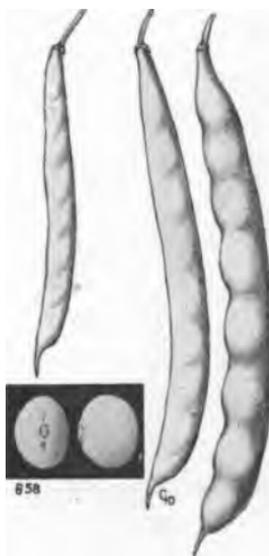


Fig. 33.

Haricot Princesse à rames.

des formes les plus recherchées et les plus améliorées que nous possédions, n'étant surpassé par aucun autre au point de vue de l'absence complète de parchemin et de filandres.

Le haricot Princesse à rames est une plante vigoureuse, élevée de 1^m,60 à 2 mètres, à feuillage assez *léger*, vert franc, à folioles minces, assez arrondies, un peu cloquées, de 0^m,05 à 0^m,06 de longueur, avec 0^m,04 à 0^m,05 de large.

Fleurs' blanches ; cosses assez courtes, sans parchemin et sans filandres, 'vertes, ne prenant une teinte jaune qu'en arrivant à maturité, droites ou très faiblement recourbées, très épaisses, charnues et renflées à la place des grains ; elles mesurent en moyenne 0^m,10 à 0^m,12 de long, 0^m,009 à 0^m,010 de largeur et autant d'épaisseur, portées en très grand nombre sur chaque pied et principalement à la base, où elles se présentent en nombreuses grappes de quatre et souvent six. Elles renferment 7 à 8 grains blancs, petits, ovoïdes ou presque ronds, de 0^m,008 à 0^m,009 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur et 0^m,0056 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 820 grammes, et 10 grammes contiennent 39 grains.

Le haricot Princesse à rames est une excellente variété demi-tardive, très productive, dont la cosse, complètement dépourvue de parchemin, peut encore être consommée en vert alors que les grains ont atteint presque tout leur développement; le grain sec en est également de toute première qualité, constituant un mets fin et délicat, la peau se dissolvant en partie à la cuisson.

Haricot **Prédome** à rames.

[*Phaseolus ellipticus saccharatus* (Mœnch).]

(SYNONYMES : *Haricot Prudhomme*. — *Haricot l'Ami des Cuisiniers*.)

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *White Prédome bean*. — Allemand, *Perl Bohne*. *Weisse Zucker oder Perl Stangenbohne*.

Variété présentant énormément d'analogie avec la précédente, dont elle possède toutes les excellentes qualités. Tige peu élevée, de 1^m,40 à 1^m,60, ramifiée à la base et assez vigoureuse; feuillage assez *léger*, vert franc, folioles arrondies de 0^m,05 à 0^m,07 de longueur et 0^m,04 à 0^m,05 de largeur, gaufrées et cloquées; fleurs blanches.

Cosses assez petites, courtes, vertes, complètement sans parchemin et sans filandres, très charnues, droites et très renflées à la place des grains.

Leurs dimensions moyennes sont de 0^m,08 à 0^m,10 de longueur et 0^m,007 à 0^m,008 de large; elles contiennent 5 à 6 grains blancs, petits, ovoïdes, légèrement méplats, très souvent à contours anguleux, par suite de la

pression qu'ils exercent les uns sur les autres étant rapprochés dans la cosse. Ces grains ont, en moyenne, de 0^m,008 à 0^m,009 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur et 0^m,0056 à

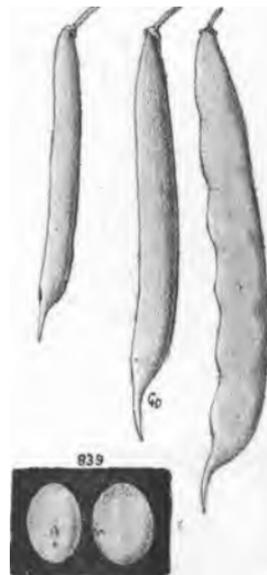


Fig. 31.
Haricot **Prédome** à rames.

0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 815 grammes, et 10 grammes contiennent 45 grains.

Le haricot **Prédome** à rames est demi-tardif, arrivant à maturité quelques jours après le haricot **Princesse** à rames dont il diffère également par une taille beaucoup moins élevée, des cosses plus courtes et enfin des grains généralement anguleux, très rapprochés dans la cosse, au lieu d'être ronds et écartés.

Le haricot **Prédome**, très cultivé en France et principalement en Normandie, est un des plus estimés de tous les haricots à rames. A l'étranger, il est également fort apprécié, principalement en Allemagne et en Angleterre, où il est assez anciennement cultivé, ses mérites étant signalés en 1842 dans un journal horticole anglais, le *Gardner's Chronicle*.

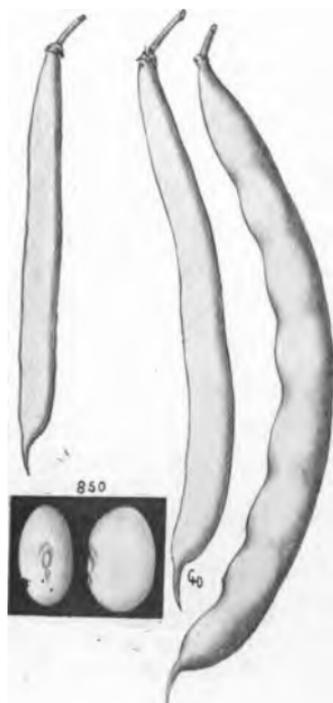


Fig. 35.
Haricot beurre blanc à rames.

Haricot beurre blanc

(à rames).

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *White Algerian bean* — *Tall white Algerian butter wax bean*. — Alle *Stangenbohne Wachs weisse* — *Riesen Wachs sehwert mit weissen Bohnen*.

Tige élevée de 1^m,80 à 2 mètres, assez vigoureuse, présentant une teinte jaune pâle ou blanchâtre assez caractéristique ; feuillage

assez ample, très blond; fleurs blanches.

Cosses jaunes, bien sans parchemin, recourbées, très charnues, aussi larges sur le profil que sur la face et assez renflées en face des grains, longues en moyenne de 0" 1,14 et larges de 0^m,012, contenant 5 à 6 et quelquefois 2 grains blancs un peu espacés, ovoïdes légèrement oblongs, de 0^m,010 à 0^m,012 de longueur, 0^m,007 de large et 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 800 grammes et 10 grammes contiennent 25 grains.

Le haricot Beurre blanc à rames est une excellente race, assez productive, aussi appréciée comme mangetout que pour son grain sec.

On peut toutefois lui reprocher d'être un peu tardif, ne mûrissant pas toujours bien son grain dans le



Fig. 36.

Haricot beurre blanc, à rames.

nord-est et le nord de notre pays, et enfin d'avoir un tempérament assez délicat, étant peu résistant aux intempéries et à la maladie, le grain se tachant facilement par les automnes froids et humides.

Sous le nom de *Beurre blanc à cosses jaunes*, on cultive en Allemagne un haricot que nous considérerons comme une sous-race du précédent, à grain blanc sensiblement de même forme et de même grosseur, mais de *végétation* bien différente.

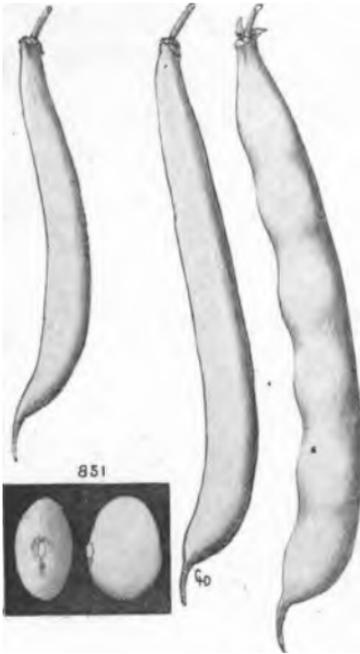


Fig. 37.

Haricot beurre blanc à cosses jaunes

La plante ne dépassant pas $1^m,50$ à $1^m,60$, et étant par conséquent moins élevée, présente d'autre part un feuillage assez léger, vert franc, bien distinct du feuillage blond de la variété précédente.

Les cosses, également jaunes et bien sans parchemin, sont moins recourbées, presque droites, et un peu moins longues, contenant 5 à 6 grains ovoïdes, légèrement méplats, de $0',010$ à $0',012$ de longueur, $0^m,0065$ à $0^m,0075$ de large et $0^m,006$ à $0^m,007$ d'épaisseur.

Cette sous-variété est encore moins précoce que le haricot Beurre blanc à rames, étant de 8 à 10 jours plus tardive comme maturité, laquelle est, du reste, toujours fort incomplète dans notre région; nous avons toutefois relevé à son avantage une résistance plus grande à la maladie.

2° HARICOTS A GRAIN VERT (à rames).

Haricot de Soissons vert à rames.

Plante élevée de 2^o,50 à 3 mètres, vigoureuse, à tiges vertes, assez minces, peu ramifiées; feuillage moyen, vert franc, gaufré et fort cloqué, rappelant bien celui du haricot de Soissons blanc à rames. Fleurs blanches.

Cosses très vertes, même à la maturité, de 0^m,12 à 0^m,15 de longueur, 0^o,013 à 0^m,015 de large, recourbées, assez plates, contenant 5 à 7 grains verts, réniformes, assez larges et aplatis, de 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,005 d'épaisseur. Le litre pèse environ 795 grammes, et 10 grammes contiennent 26 grains

Le haricot de Soissons vert à rames est encore plus tardif que le haricot de Soissons blanc à rames, étant par suite de maturité très tardive, et n'arrivant pas à maturité dans notre région ;

pour en obtenir un grain bien vert, il est nécessaire de le récolter un peu avant la maturité, et de prendre le soin de le faire sécher à l'ombre.

Obtenu dans notre pays, il y a une quinzaine d'années, ce

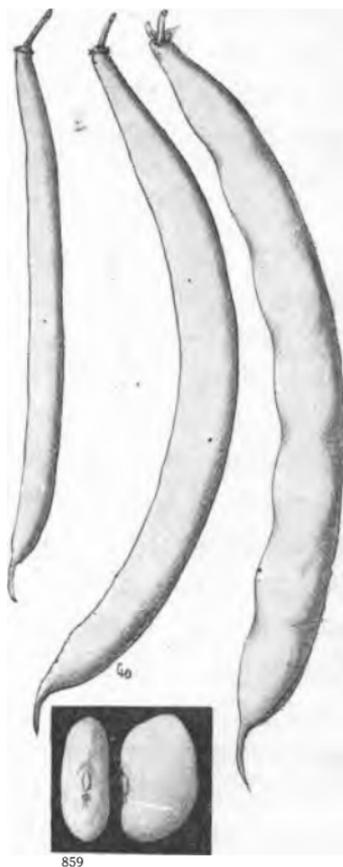


Fig. 38.

Haricot de Soissons vert à rames.

haricot est assez vigoureux, de rendement moyen, très tardif et par suite peu convenable pour les climats froids, étant d'autre part assez sensible à la maladie.

Il ne nous semble pas qu'il puisse remplacer avantageusement les bonnes variétés naines à grain vert, telles que le Haricot Chevrier et le haricot Merveille de France qui, beaucoup plus hâtifs et aussi productifs, ont d'autre part le grand avantage de ne pas demander de rames et de ne pas porter ombrage aux cultures voisines.

Haricot **Ronceray** vert à rames.

Cette variété, obtenue et mise au commerce en France en 1890, se rapproche assez par ses principaux caractères de végétation du haricot de Soissons vert à rames, dont il est toutefois assez distinct.

Tige élevée de 1^m,70 à 2 mètres, à feuillage assez ample, vert franc, gaufré et cloqué. Fleurs blanches. Cosses à parchemin, vertes même à la maturité, droites ou faiblement recourbées, assez aplaties, longues de 0^m,12 à 0^m,16, avec une largeur de 0^m,015 à 0^m,017. Elles contiennent 6 à 7 et même souvent 8 grains verts, réniformes et assez larges, de 0^m,014 à 0^m,015 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de large, et 0^m,005 d'épaisseur. Le litre pèse environ 800 grammes, et 10 grammes contiennent 27 grains.

Il diffère principalement du haricot de Soissons vert à rames par une nuance de précocité en plus, par un grain plus gros, une cosse un peu plus longue et plus large.

Le haricot de **Ronceray** vert est une race tardive, de production moyenne, mais toutefois assez soutenue, et un peu sensible à la maladie; elle est actuellement assez peu répandue dans les cultures.

Haricot Flageolet vert à rames.

Variété très particulière par tous ses caractères de végétation, et par suite extrêmement facile à reconnaître.

La plante, touffue et ramifiée à la base, est peu élevée, ne dépassant guère 1^m,30 de hauteur; feuillage moyen, d'un vert assez foncé, mat, avec des folioles allongées et terminées en pointe assez aiguë.

Fleurs blanches. Cosses portées presque toutes vers la base des tiges, vertes même à la maturité, légèrement recourbées, longues et fines, mesurant de 0^m,12 à 0^m,16 de longueur, et 0^m,013 à 0^m,014 de largeur; elles contiennent 6 à 7 grains réniformes, bien du type Flageolet, avec comme dimensions moyennes, 0^m,013 de longueur, 0^m,007 de largeur et 0^m,005 d'épaisseur. Le litre pèse environ 790 grammes, et 10 grammes contiennent 29 grains.

Le haricot Flageolet vert à rames est notablement plus hâtif que les deux variétés précédentes, étant bon à cueillir en haricots verts 12 à 15 jours avant ces derniers; ses cosses, fines et longues, de couleur bien verte, sont d'excellente qualité. Il a toutefois l'inconvénient d'être assez sen-

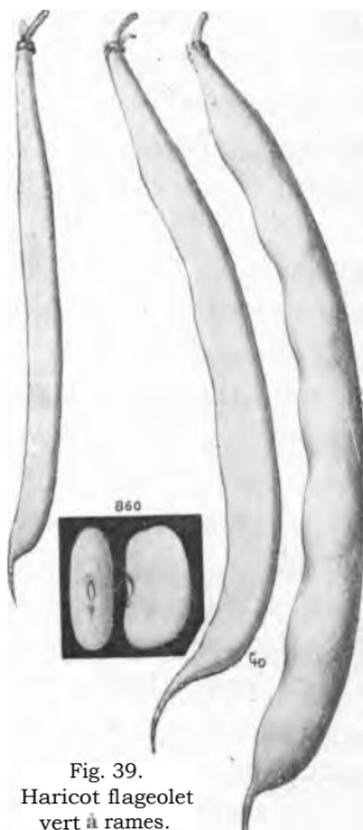


Fig. 39.
Haricot flageolet
vert à rames.

sible à la maladie, et de porter presque toutes ses cosses trop près de terre, de telle sorte qu'elles se tachent facilement dans les automnes froids et humides.

Les haricots à rames grain vert ne sont, à notre connaissance, représentés actuellement que par les trois variétés que nous venons de décrire. Aucune d'elles n'est cependant l'objet de cultures bien étendues, malgré la couleur verte de leur grain, toujours fort appréciée sur les marchés; on leur préfère généralement certaines races naines, telles que le haricot Chevrier et le haricot Merveille de France qui, au point de vue pratique, offrent sur ces dernières de sérieux avantages.

3° GRAIN PANACHÉ, MOUCHETÉ OU ZÉBRÉ

(A. — Oblong).

Haricot Coco bicolore prolifique.

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Bicolor bean*.

Variété mise au commerce en France en 1888, se rattachant nettement au groupe des haricots de Prague, et principalement au haricot de Prague marbré à rames, dont elle ne diffère essentiellement que par la forme et la couleur de son grain, offrant une curieuse panachure (Fig. 40).

Tige élevée de 1^m,30 à 1^m,60, à feuillage moyen, vert franc, avec folioles allongées, assez effilées, triangulaires, de texture assez épaisse et un peu gaufrées, longues de 0^m,07 à 0^m,08 et larges de 0^m,05 à 0^m,06. Fleurs blanches.

Cosses vertes, faiblement striées de rouge violacé, assez courtes, larges, assez épaisses, charnues, un peu renflées à la place des grains, et terminées par un long ergot courbe,

grêle, de $0^m,012$ de longueur; ces cosses ne sont que demi sans parchemin. Nous entendons par là qu'elles sont tendres et peuvent être consommées comme mangetouts alors que le grain est déjà formé ; mais à l'approche de la maturité, la cosse présente un parchemin et des filandres aussi développés que dans un grand nombre de haricots à écosser.

Ces cosses contiennent 5 à 6 grains oblongs, très épais, très faiblement réniformes, se rapprochant un peu de la forme ovoïde allongée, étant ordinairement tronqués à un bout et arrondis à l'autre, s'amincissant régulièrement vers la partie arrondie. Ils présentent une panachure très particulière, avec deux couleurs bien tranchées dans le sens de la longueur, étant blancs d'un côté, et rose saumoné tacheté et zébré de rouge foncé du côté de l'ombilic, qui est lui-même entouré d'un cercle jaune foncé; leurs dimensions moyennes sont les suivantes : $0^m,013$ à $0^m,015$ de longueur, $0^m,009$ à $0^m,010$ de largeur, et $0^m,008$ à $0^m,009$ d'épaisseur. Le litre pèse environ 800 grammes, et 10 grammes contiennent 19 grains.



Fig. 4e.

Haricot coco
bicolore prolifique

Le haricot Coco bicolore prolifique est une race bien hâtive pour un haricot à rames, fleurissant et étant bon à cueillir en filets verts *presqu'en* même temps que le haricot à rames extra-hâtif, mais n'arrivant à maturité que 8 jours environ après ce dernier; il est, d'autre part, bien rustique, peu sensible à la maladie et assez productif.

Malgré ces quelques avantages, ce haricot est peu recherché ; il ne convient pas comme haricots verts fins, à cause de ses cosses trop courtes et trop larges; d'autre part, il ne vaut pas comme qualité les bonnes variétés sans parche-

min, telles que le haricot Beurre noir d'Alger, le haricot Beurre du Mont d'Or et le haricot Beurre blanc à rames.

On doit rapprocher du haricot ,Coco bicolore prolifique le *haricot de Prague bicolore* (*Phaseolus sphæricus diatus* de Martens. — *Halbrothe Kugelbohne*, des Allemands), dont le grain présente une panachure analogue, étant mi-partie blanc, mi-partie rouge brun foncé du côté de l'ombilic ; ce haricot n'étant qu'une sous-variété du haricot de Prague rouge, dont le grain est entièrement d'un rouge brun foncé.

Il faut encore ranger à côté des deux précédentes une autre race de haricot de Prague : le *haricot Coco blanc impérial d'Autriche* ou *haricot Bossin* (*Phaseolus sphæricus saponæus* de Martens. — *Hohe Adlerbohne*, des Allemands). Ce haricot, bien que se rattachant nettement aux haricots de Prague, en diffère toutefois par une taille plus élevée et une maturité un peu plus tardive. Il possède un grain rond blanc, analogue à celui de Prague blanc, mais avec une macule noire autour de l'ombilic, rappelant un peu la forme d'un aigle aux ailes déployées, d'où le nom d'*Adlerbohne* (haricot aigle). Cette race, bien productive, n'est pas cultivée en France.

Haricot Reine de France.

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *Reine bean*. — Allemand, *Reine de France Stangenbohne*.

Plante vigoureuse, élevée de 1^m,80 à 2^m,50, à tige grosse et forte et feuillage moyen, abondant, vert franc, assez gaufré. Fleurs lilas; c'est le premier haricot à fleur colorée parmi toutes celles décrites précédemment, tous les haricots

à rames grain blanc ou vert ayant la fleur blanche; ce dernier caractère général a une grande importance au point de vue des cultures sélectionnées, tous les pieds à fleurs colorées dans un champ de haricots à rames grain blanc ou vert étant des étrangers ou des vagabonds dont le grain sera coloré à la maturité. Remarquons toutefois que les haricots à grain blanc ou vert ne sont pas les seuls à posséder des fleurs blanches, celles-ci existant également chez un certain nombre de races à grain coloré.

Cosses d'abord vertes, plus ou moins teintées de violet, plus tard jaune pâle, presque blanches, parfois légèrement lavées de violet; très longues et très larges, irrégulières, fortement ondulées et bosselées sur le profil, très épaisses à la hauteur des grains, très rétrécies, au contraire, dans les

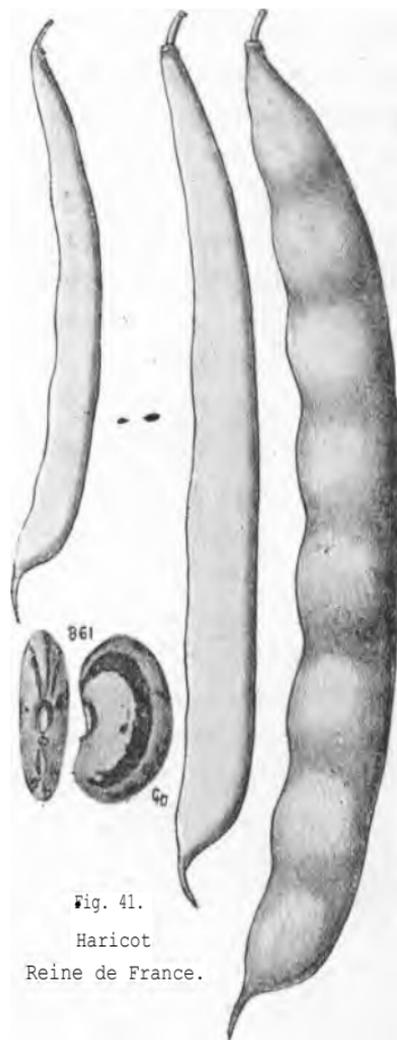


Fig. 41.
Haricot
Reine de France.

intervalles. Ces cosses rappellent énormément comme forme celles du haricot Sabre noir sans parchemin, dont il est du reste très proche parent, mesurant 0^m,18 à 0^m,22 de longueur

et $0^m,020$ à $0^m,024$ de large, et renfermant 6 à 8 gros grains réniformes, larges et plats, de couleur ocre saupoudré de gris ou café au lait, avec des zébrures noires qui, partant de l'ombilic, forment des bandes parallèles au bord extérieur convexe, mesurant $0^m,018$ à $0^m,021$ de longueur, $0^m,010$ à $0,011$ de large, et $0^m,005$ à $0^m,006$ d'épaisseur.

Ce haricot est une excellente race demi-tardive, très productive, donnant une quantité de superbes cosses franchement sans parchemin et sans filandres.

Haricot de Bulgarie.

Nom ÉTRANGER :

Anglais, *Bulgarian bean*.

Plante extrêmement vigoureuse, élevée de 2m, 50 à 3 mètres, à feuillage ample vert foncé, uni, et fleurs lilas foncé ordinairement réunies en grappes de 4 à 6.

Cosses complètement dépourvues de parchemin, longues, très charnues, aussi épaisses que larges, vertes, fortement striées de violet foncé, et assez renflées à la place

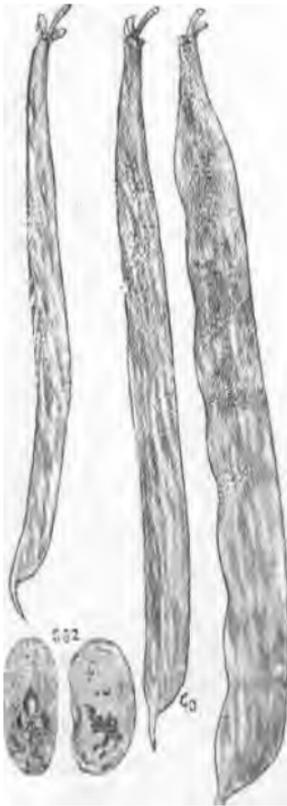


Fig. 42.
Haricot de Bulgarie.

des grains, longues de $0^m,16$ à $0^m,18$, avec $0^m,015$ à $0^m,016$ de largeur ; elles contiennent 6 à 7 grains allongés, assez réniformes, épais, de couleur brun rougeâtre ou gris brun zébré de violet noir, mesurant $0^m,015$ à $0^m,016$ de longueur, $0^m,007$ à $0^m,008$

de largeur et 0^m,006 à 0^m,0065 d'épaisseur. Le litre pèse environ 750 grammes, et 10 grammes contiennent 23 grains.

Le haricot de Bulgarie, mis au commerce en France en 1890, est remarquable par sa grande vigueur et la beauté de ses longues cosses, fines, droites et très charnues, dépourvues complètement de parchemin, même à la maturité. Extrêmement recommandable pour la production soutenue de ses superbes filets verts de toute première qualité, cette race a toutefois l'inconvénient d'être trop tardive pour le Nord et le Nord-Est, convenant beaucoup mieux pour les régions du Centre et du Midi.

3° GRAIN MOUCHETÉ OU ZÉBRÉ (*Suite*).

B. — Ovoïde ou sphérique.

Haricot de Prague marbré à rames.

SYNONYMES : *Haricot Coco rose*, *Haricot Coco gris sans parchemin*, *Haricot Boulot*, *Haricot Lentille*, *Haricot Châtaigne*, *Haricot Chou*. [*Phaseolus sphaericus* *Hæmatocarpus* (Martens).]

Noms ÉTRANGERS : Américain, *Horticultural bean* — *Speckled Cranberry bean*. — Anglais, *New Zealand Runner bean*.

Variété élevée de 1^m,20 à 1^m,60, à feuillage ample à la base, par ailleurs moyen ou même assez *léger*, vert foncé uni; folioles assez étroites, un peu effilées et terminées en pointe; fleur blanc rosé ou rose lilacé.

Cosses d'abord vertes, puis *pâlissant progressivement*,

présentant en approchant de la maturité une teinte d'un blanc jaunâtre fortement lavée de rouge violacé ou de rouge cramoisi; assez courtes, larges, épaisses mais aplaties, droites ou très faiblement recourbées, terminées par une pointe longue et forte.

Tendres et charnues alors que les grains ne sont pas encore formés, ces cosses acquièrent ensuite progressivement un parchemin, et présentent à la maturité une structure analogue à celle des haricots à écosser, de telle sorte qu'il serait préférable de considérer ce haricot comme un haricot demi sans parchemin, ou même comme un haricot à écosser charnu.

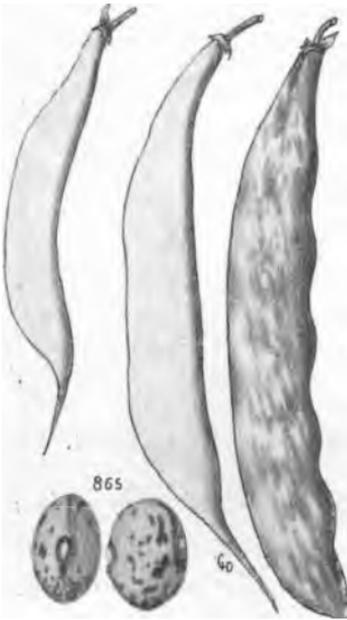


Fig. 43.

Haricot de Prague marbré a raines. jaune brun autour de l'ombilic, ayant comme dimensions moyennes : $0^m,012$ à $0^m,014$ de longueur, $0^m,0085$ à $0^m,009$ de large et $0^m,008$ à $0^m,0085$ d'épaisseur. Le litre pèse 775 grammes, et 10 grammes contiennent 20 grains.

Le haricot de Prague marbré est une race fort ancienne, introduite vers le milieu du XVIII^e siècle. Très productive, mais de maturité un peu tardive, elle est répandue dans



tous les pays du globe oit la culture du haricot commun est possible, étant **principalement** appréciée pour son grain, connu généralement sous le nom de *Coco rose*, plutôt que comme haricot vert ou comme mangetout, ses cosses devenant assez rapidement dures et parcheminées.

Le *Haricot Truite beurre* (Américain : *Spotted Wax-bean*) est une sous-variété du précédent, à cosses bien jaunes lavées de rouge, et à grain de même grosseur et de même forme, mais de couleur tabac moucheté et zébré de brun noirâtre.

On doit également rapprocher du haricot de Prague marbré a rames le *Haricot Beurre panaché à rames*, sous-variété extrêmement voisine de la précédente, à cosses jaune d'or panachées de rouge vif, et grain de couleur **chamois** foncé moucheté et zébré de violet; ce haricot est particulièrement remarquable par la beauté de ses cosses et de son feuillage d'un blond doré, méritant presque d'être cultivé comme plante ornementale.

Sous le nom de *Haricot de Prague marbré longues cosses*, on rencontre parfois dans les cultures une sous-variété différant

du type décrit plus haut par ses fleurs blanches, ses cosses plus longues, de 0^m,14 à 0^m,15 de longueur, et 0',014



Fig. 4i.

Haricot de Prague marbré
a longues cosses.

à $0^m,016$ de large, terminées par une pointe, ou ergot, moins forte et moins effilée. Elles renferment 6 à 7 grains offrant la même panachure mais ovoïdes plus allongés, mesurant en moyenne $0^m,014$ de longueur, $0^m,008$ de large et $0^m,0075$ d'épaisseur.

Ce haricot, un peu plus élevé que le haricot de Prague marbré et à feuillage plus ample, est bien vigoureux, productif et fort résistant à la maladie.

Haricot Taver.

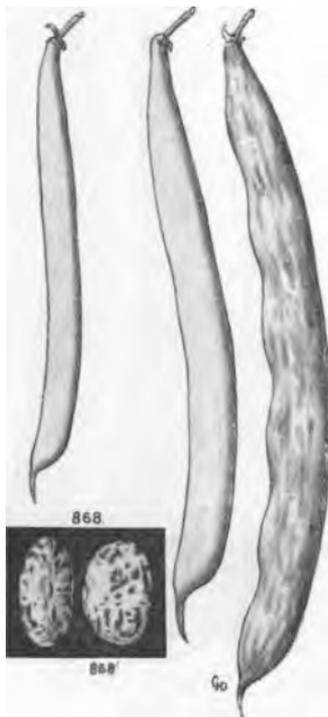


Fig. 45.
Haricot Taver.

Race locale fort estimée dans un certain rayon de la Suisse, où elle trouve vraisemblablement des conditions de sol et de climat favorables, y donnant un produit extraordinairement abondant.

Plante élevée de 2 mètres à 2^m,50, à feuillage moyen ou assez léger, vert franc. Fleurs lilas foncé. Cosses demi sans parchemin, droites ou faiblement recourbées, vertes fortement lavées de violet rougeâtre, charnues, épaisses et assez renflées à la place des grains, longues de $0^m,12$ à $0^m,14$ et larges de $0^m,014$ à $0^m,018$, renfermant 5 à 7 grains ovoïdes légèrement méplats,

blancs mouchetés de gris, de $0^m,011$ à $0^m,014$ de longueur, $0^m,008$ à $0^m,009$ de largeur, et $0^m,0065$ à $0^m,0075$ d'épaisseur.

Le litre pèse environ 760 grammes, et 10 grammes contiennent 24 grains.

Le haricot **Taver** est une race rustique, bien productive, de même précocité que les haricots de Prague, avec lesquels il n'est pas sans présenter quelque analogie.

Haricot zébré gris.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Zebra bean*. — Anglais, *Gray Zebra Runner bean*. — Allemand, *Grane Zebra-Bohne*.

Race très vigoureuse et très élevée, dépassant ordinairement 3 mètres de hauteur. Feuillage abondant, assez ample, vert grisâtre, lisse, ni cloqué, ni gaufré. Fleurs lilas foncé, auxquelles succèdent de beaux filets verts très tendres et très charnus; les cosses complètement développées sont absolument sans parchemin, recourbées, charnues, presque rondes en coupe, avec grains un peu saillants, de couleur verte légèrement striée de violet rougeâtre, ces stries ayant la même direction générale que celle des fibres du parchemin des haricots à écosser.

Ces cosses sont assez courtes, de 0^m,11 à 0^m,13 de longueur, avec 0^m,014 à 0^m,016 de largeur, renfermant 5 à 7 grains bien ovoïdes gris clair finement moucheté



854

Fig. 46.

Haricot zébré gris.

à écosser.

de gris foncé et largement zébré de noir; leurs dimensions sont de 0^m,011 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,0075 à 0^m,0085 d'épaisseur. Le litre pèse 820 grammes, et 10 grammes contiennent 20 grains.

Le haricot zébré gris est une des bonnes obtentions de M. Perrier de la Bathie. C'est une race bien résistante à la maladie, très vigoureuse, bien productive, mais trop tardive pour être cultivée avec succès dans le Nord et le Nord-Est, où elle n'arrive pas à maturité; par contre, elle est fort recommandable pour le Centre et le Midi.



Fig. 47.
Haricot jaune d'or à rames.

Haricot jaune d'or à rames.

Très vigoureuse variété de haricot à rames, fort répandue en Provence et dans le Nord-Ouest, où elle est cultivée depuis une quinzaine d'années, et fort appréciée à cause de son rendement très élevé.

Plante haute de 2 mètres à 2^m,50, à feuillage moyen, vert grisâtre, mat et uni. Fleurs lilas. Cosses vertes, plus ou moins striées de violet, recourbées, assez étroites mais épaisses et très charnues, complètement dépourvues de parchemin, longues de 0^m,11 à 0^m,13, et larges de 0^m,012 à 0^m,014; elles renferment 6 à 7 grains ovoïdes, jaune clair zébré de jaune foncé, de 0^m,009 à 0^m,011 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur et 0^m,0065 à

0^m,007 d'épaisseur. Le litre pèse 780 grammes, et 10 grammes contiennent 32 grains.

Le haricot jaune d'or à rames est une grande race, très tardive, ne mûrissant pas son grain dans le Nord; elle est particulièrement résistante à la maladie, remarquable par sa production abondante et soutenue. Elle présente une certaine analogie avec le haricot zébré gris dans sa maturité tardive, la forme de ses cosses, et enfin la panachure assez particulière de son grain.

Haricot Bijou sans parchemin.

Variété assez élevée de 2 mètres à 2m,50 de hauteur, à feuillage assez léger, vert franc, cloqué. Fleurs lilas, cosses assez courtes, fines, recourbées, charnues, épaisses, bien sans parchemin, de 0^m,10 à 0^m,12 de longueur et 0',011 à 0^m,012 de largeur, vertes, faiblement striées de violet rougeâtre, contenant 4 à 5 grains ovoïdes légèrement allongés de couleur chamois rosé maculé de brun, de 0^m,009 à 0^m,011 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur, et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 790 grammes, et 10 grammes contiennent 34 grains.

Le haricot Bijou sans parchemin fleurit et arrive à maturité quelques jours après le haricot de Prague marbré à rames; ce n'est pas une race fort recommandable,



Fig. 48.
Haricot Bijou.

étant assez peu productive et extrêmement sensible à la maladie.

Les variétés de haricots à rames à grain panaché, moucheté ou zébré que l'on est susceptible de rencontrer dans les jardins ou en grande culture sont peu nombreuses. En dehors du haricot de Prague marbré toujours fort cultivé et recherché sur les marchés pour son beau grain, connu sous le nom de *Coco rose*, les autres sont pour la plupart fort peu usités en dehors de certaines régions où quelques uns sont l'objet de préférences locales. Cela tient plusieurs causes : d'abord, ce sont des haricots de couleur, toujours moins recherchés que les races à grain blanc; d'autre part, les uns ont l'inconvénient d'avoir une cosse assez courte et large devenant assez rapidement parcheminée, les autres bien sans parchemin, à cosses tendres et charnues, ont le défaut d'être très tardifs, ne convenant pas aux régions où l'arrière saison est froide ou pluvieuse.

4° GRAIN UNICOLORE (Fond jaune, rouge, noir).

(A. — Oblong).

Haricot Grand Sabre géant.

Plante vigoureuse, haute de 2 mètres à 2m,50, à feuillage moyen, vert franc, gaufré et cloqué; fleurs rosées ou lilas pâle. Cosses à parchemin, vertes, droites ou très faiblement courbées, très longues, larges, fort aplaties, assez renflées en face des grains, longues de 0^m,18 à 0^m,22 avec 0^m,019 à 0^m,022 de large, contenant 7 à 8 grains espacés, un

peu réniformes, larges et très aplatis, mesurant $0^m,016$ à $0^m,019$ de longueur, $0^m,009$ à $0^m,010$ de large et $0^m,004$ d'épaisseur, de couleur marron clair. Le litre pèse 730 grammes, et 10 grammes contiennent 18 grains.

Cette race, que nous avons reçue d'Allemagne, nous a paru fort peu intéressante, ayant l'inconvénient d'être tardive et de ne donner qu'un faible produit, car si elle porte de superbes cosses, le nombre en est réellement trop restreint.

Haricot Beurre géant du Japon.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Japan bean*.—Anglais, *Giant Japan butter bean*.

Tige grosse et forte, haute de $2^m,50$ à 3 mètres, quelquefois même davantage.

Feuillage assez ample, vert franc, gaufré et très cloqué,

de consistance épaisse. Fleurs lilas. Cosses dépourvues de parchemin, même à la maturité, vertes et ne devenant réellement jaunâtres que lorsqu'elles ont leur grain complètement développé, et que par suite elles ne sont plus

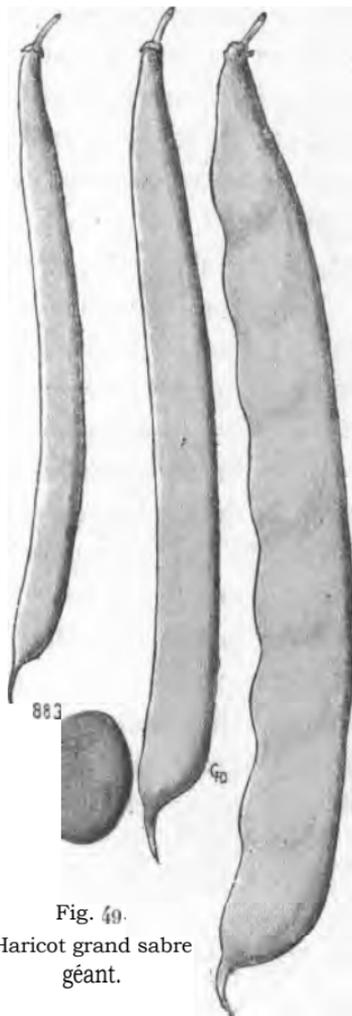


Fig. 49.
Haricot grand sabre
géant.

utilisables comme mangetouts; elles sont, d'autre part, recourbées, longues, larges, aplaties, contournées et ondulées sur le profil, terminées par une pointe, ou ergot, courte, grêle et courbe; elles mesurent $0^m,18$ à $0^m,22$ de longueur et $0^m,019$ à $0^m,022$ de large. contenant 7 à 8 grains un peu en rognon, larges, fort aplatis, de couleur marron clair, passant assez rapidement à une teinte brun de café; leurs dimensions sont de $0^m,016$ à $0^m,019$ de longueur, $0^m,009$ à $0^m,010$ de largeur, et $0^m,004$ d'épaisseur.

Le haricot Beurre géant du Japon se rapproche énormément du précédent comme précocité, mode de végétation et grain; il n'en diffère essentiellement que par la structure de sa cosse, franchement sans parchemin.

Nous ferons remarquer que le nom de Beurre, donné à cette variété, ne nous semble pas bien approprié; car, au point de vue pratique, en ne désigne, sous le nom de Beurre, que les races dont les cosses, seulement vertes en très petits filets, acquièrent de très bonne heure une teinte jaune avant qu'elles ne soient de taille à être cueillies, ce qui n'est pas le cas pour cette variété. Du reste, plusieurs auteurs, entre autres Irish, indiquent cette variété comme étant à cosses vertes.

Haricot **Sucrin** de Java.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Java bean*. — Allemand, *Zucker von Java Stangenbohne*.

Plante bien vigoureuse, élevée de 2 mètres à $2^m,50$, à feuillage moyen, vert franc, un peu luisant, très gaufré et assez cloqué. Fleurs blanches; aiguilles fines, longues, très tendres, sans filandres; cosses vertes absolument dépour-

vues de parchemin, droites ou souvent recourbées, très charnues, à peau rugueuse comme chagrinée, longues de 0^m,17 à 0^m,19, avec une largeur de 0^m,016 à 0^m,018, terminées par une pointe courte et recourbée; elles contiennent 7 à 8 grains, marron ou brun jaunâtre, avec un anneau de couleur plus foncée autour de l'ombilic, oblongs, fort allongés, réniformes, longs de 0^m,017 à 0^m,019, larges de 0^m,008 et de 0^m,0055 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 745 grammes, et 10 grammes contiennent 19 grains.

Race très tardive, modérément productive, toutefois assez intéressante pour la beauté de ses filets et de ses cosses très charnues pouvant encore être consommées comme mangetouts alors que les grains sont déjà bien formés.

Old Homestead Bean

(Américain) .

(SYNONYME : *Kentucky wonder bean.*)

Race américaine fort intéressante, pouvant rivaliser avec nos meilleures races de haricots mangetouts. Tige élevée de 2 mètres à 2^m,50, à feuillage moyen ou assez ample, vert grisâtre, uni. Fleurs blanches. Cosses ordinairement par quatre et souvent même par six



Fig. 50.

Haricot **sucrin** de Java.

sur la même grappe, très longues, recourbées, ondulées, sinueuses, un peu renflées en face des grains, vertes mais faiblement striées ou lavées de rouge en approchant de la

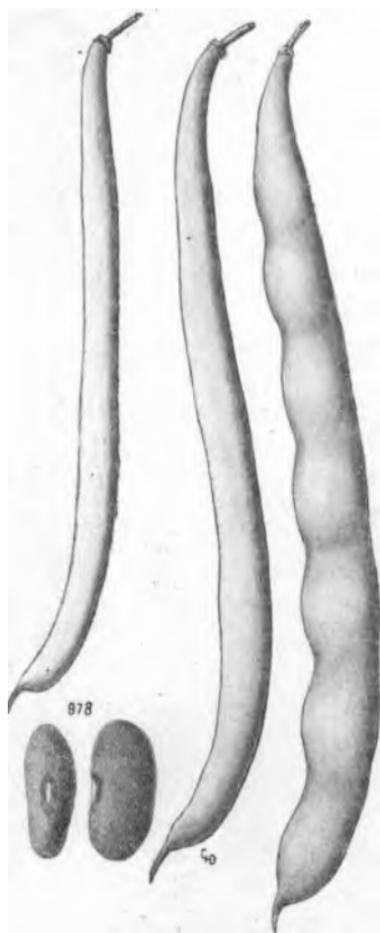


Fig. 51.
Old Homestead Bean.

maturité, bien sans parchemin et sans filandres, très charnues et très tendres, longues de 0^m,18 à 0^m 20, avec une largeur de 0^m,016 à 0^m,018, contenant 6 à 7 grains oblongs allongés, en rognon assez épais, de couleur café au lait foncé ou gris brun, avec un anneau plus foncé autour de l'ombilic, de 0^m,015 à 0^m,016 de longueur, 0^m,007 de large et 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 750 grammes, et 10 grammes contiennent 23 grains.

Ce haricot, très cultivé en Amérique sous le nom de Kentucky wonder Bean, est une race demi-tardive, de même précocité que le haricot Sabre blanc à rames; dans nos champs d'essais, il nous a réellement étonné par

sa production abondante et soutenue de belles cosses **extrêmement** tendres et charnues; aussi mérite-t-il, à notre avis, d'être adopté dans les cultures de notre pays, où il figurera

avantageusement à côté des bonnes races sans parchemin, telles que le haricot Mangetout de Saint Fiacre, qu'il devance de beaucoup comme précocité.

Haricot Don Carlos.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Southern prolific bean*. — Allemand, *Don Carlos Stangenbohne*.

Variété très vigoureuse, élevée de 2 mètres à 2^m,50, à feuillage vert grisâtre, uni et lisse, non cloqué et non gaufré. Fleurs blanches, auxquelles succèdent de très beaux filets verts, remarquablement longs et fins; cosses très tendres et très charnues, assez étroites mais très épaisses, presque rondes en coupe, n'offrant un léger parchemin qu'en approchant de la maturité, bien vertes, plus tard d'un blanc grisâtre, terminées par une pointe courte, grêle et courbe de 0^m,006 de longueur.

Assez renflées en face des grains, ces cosses ont de 0^m,14 à 0^m,16 de longueur, avec 0^m,015 à 0^m,017 de large, contenant 6 à 7 grains d'un brun rougeâtre, oblongs, très faiblement réniformes; de contour elliptique vus de face et assez épais, de 0^m,010 à 0^m,013 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de large et

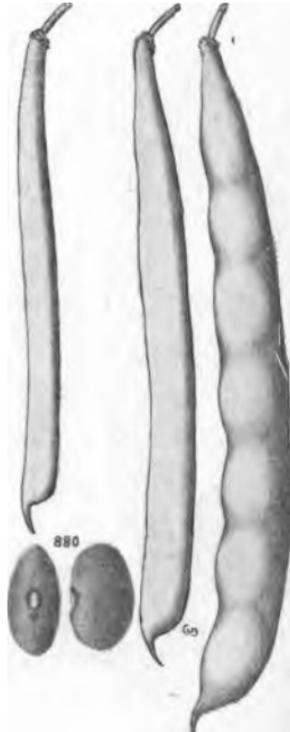


Fig. 52.
Haricot Don Carlos.

0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse environ 760 grammes, et 10 grammes contiennent 26 grains.

Ce haricot est indiqué comme fort répandu dans l'Amérique du Nord, sous le nom de Southern Prolific, où il fut introduit en 1882. De là, il aurait été importé en Europe et mis au commerce en Allemagne, en 1892, sous le nom de haricot Don Carlos. De même précocité que le haricot Old Homestead et que le haricot Sabre blanc à rames, cette variété est également extrêmement productive, pouvant être classée parmi les meilleures variétés à rames.

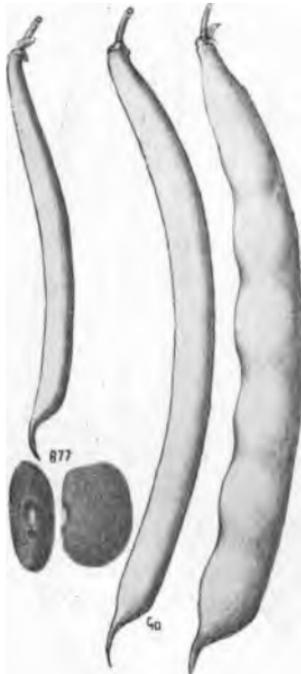


Fig. 53.
Haricot sucrin petit gris.

Haricot **Sucrin** petit gris.

Grande plante, de 2 mètres à 2^m,50 de hauteur, à feuillage moyen, vert franc, très abondant, un peu cloqué. Fleurs blanches. Cosses vertes, franchement sans parchemin, assez courtes, charnues, épaisses, presque rondes, assez recourbées et un peu renflées en face des grains, longues de 0^m,12 à 0^m,14, et larges de 0^m,014 à 0^m,015.

Cosses contenant 6 à 8 grains, assez rapprochés, d'un brun terreuse assez foncé, oblongs, très faiblement réniformes, méplats, souvent à bouts carrés, de 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,0055 à 0^m,006 d'épaisseur. Le litre

pèse 780 grammes, et 10 grammes contiennent environ 32 grains.

Le haricot **Sucrin** petit gris est demi-tardif, ou même presque demi-hâtif, mais peu productif, fort sujet à la maladie et assez variable dans les dimensions et la forme de ses cosses, aussi ne présente-t-il pas réellement d'intérêt. Nous l'avons reçu d'Allemagne, où il ne nous paraît pas être, du reste, l'objet d'une culture bien étendue.

Haricot Gloire de Thuringe.

Noms ÉTRANGERS : Américain, *Thüringen bean*. — Allemand, *Stangenbohne Ruhm von Thüringen*.

Plante très vigoureuse, s'élevant à 2m,50 ou 3 mètres de hauteur, très peu ramifiée; feuilles très espacées, assez amples, d'un vert franc; folioles de 0^m,08 à 0^m,09 de longueur et 0^m,05 à 0^m,06 de largeur, cloquées et gaufrées, de texture épaisse.

Fleurs blanches légèrement teintées de rose. Cosses très longues, extrêmement

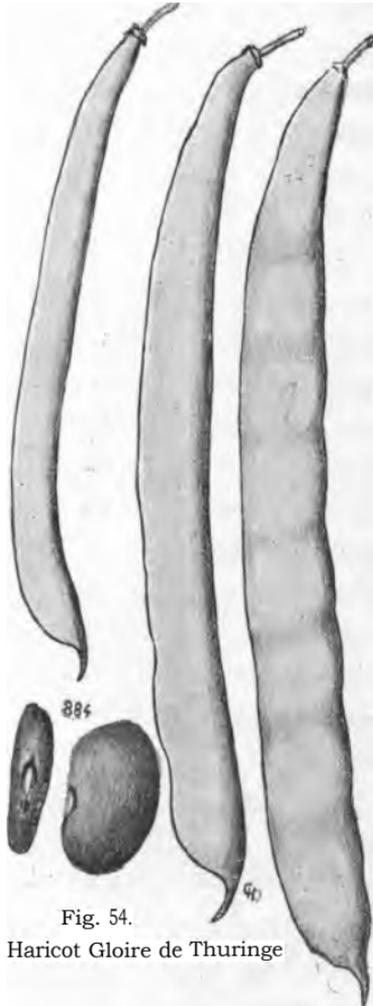


Fig. 54.
Haricot Gloire de Thuringe

contournées et ondulées sur le profil, très boursouflées et très renflées à la hauteur des grains, vertes en petits filets, plus tard vert jaunâtre pâle, puis d'un blanc jaunâtre en approchant de la maturité, complètement dépourvues de parchemin et de filandres, longues de 0^m,17 à 0^m,22, avec une largeur de 0^m,017 à 0^m,020 et une pointe courbe, trapue, de 0^m,012 de longueur. Ces cosses renferment 6 à 8 grains très espacés, marron ou d'un brun jaunâtre, assez réni-formes, larges et fort aplatis, de 0^m,016 à 0^m,018 de longueur, 0^m,009 à 0^m,010 de large, et seulement 0^m,004 d'épaisseur.

Le haricot Gloire de Thuringe se rapproche beaucoup, par plusieurs de ses caractères, du haricot Grand Sabre géant et surtout du haricot Beurre géant du Japon, dont il possède sensiblement la même forme et la même couleur de grain; il n'en diffère essentiellement que par la couleur de ses cosses et sa maturité moins tardive.

Ce haricot rentre nettement dans le groupe des haricots Grands Sabres, si estimés en Allemagne, où on en cultive du reste un grand nombre de races et sous-variétés, mais qui, pour la plupart, n'ont pas été adoptés chez nous, où l'on trouve que la beauté de leurs cosses ne compense pas leur nombre insuffisant.

Haricot Mangetout de saint Fiacre.

Grande variété à rames, s'élevant à 2^m,50 ou 3 mètres, à feuillage assez ample, vert blond, uni, non cloqué. Fleurs blanc rosé ou lilas pâle.

Cosses d'abord vert pâle, puis prenant rapidement une teinte blanche qui ne fait que s'accroître jusqu'à la matu-

rité; complètement dépourvues de parchemin, longues, assez larges, droites ou un peu arquées, bosselées et ondulées sur le travers, très charnues et très renflées en face des grains, longues de 0^m,18 à 0^m,20 et larges de 0^m,017 à 0^m,018, contenant 7 à 8 grains café au lait grisâtre, allongés, réni-formes et assez épais, de 0^m,016 à 0^m,017 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de large, et 0^m,006 d'épaisseur. Le litre pèse 830 grammes, et 10 grammes contiennent 25 grains.

Le haricot Mangetout de saint Fiacre est un très beau et très bon haricot d'origine française, bien productif et très franchement sans parchemin, facile à reconnaître à ses longues cosses blanches accompagnées d'un feuillage blond et lisse. C'est une excellente race d'élite, bien résistante à la maladie, mais ayant toutefois le défaut d'être très tardive, fleurissant une des dernières dans nos champs d'ex-périences, où elle n'arrive jamais à mûrir son grain, sauf dans les premières cosses nouées.

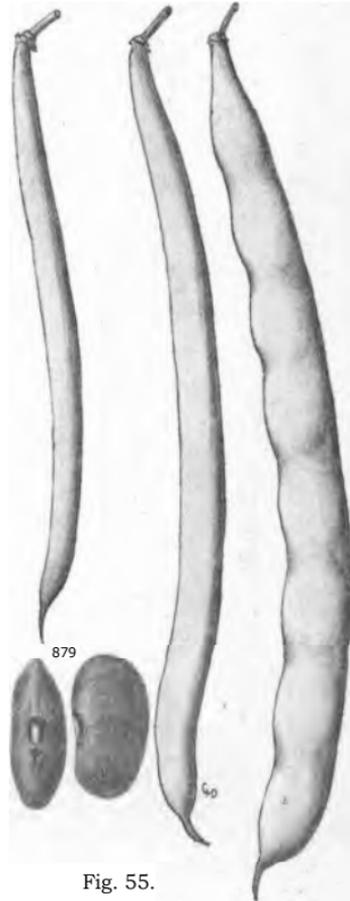


Fig. 55.
Haricot mangetout de St-Fiacre.

Haricot **Sucrin** à casser de **Daberstedt**.

Très grande plante, élevée de plus de 3 mètres, à tiges

fortes et vigoureuses, et feuillage moyen vert franc; fleurs blanches.

Cosses longues de 0^m,18 à 0^m,22, d'abord vertes, puis vertes teintées de carmin, enfin, en approchant de la maturité, jaunes plus ou moins lavées de carmin, absolument dépourvues de parchemin, ondulées et bosselées sur le profil, très renflées, avec une épaisseur généralement plus grande que la largeur.

Ces cosses contiennent 6 à 8 grains rose saumoné teinté de gris, longs de 0^m,015 à 0^m,016, avec 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,005 d'épaisseur. Le litre pèse 810 grammes, et 10 grammes contiennent 27 grains.

Le haricot **Sucrin** de **Daberstedt** est une race assez productive, remarquable par la longueur et la beauté de ses moyens filets, demi-tardive, fleurissant 10 jours environ avant le haricot **Mangetout** de saint **Fiacre**, dont elle est du reste très voisine comme couleur, forme et grosseur de

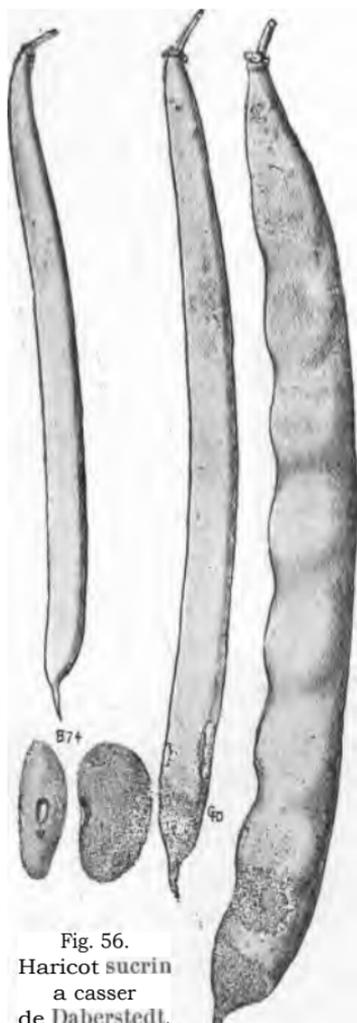


Fig. 56.
Haricot **sucrin**
à casser
de **Daberstedt**.

grain; mais elle en diffère d'une façon très frappante par

la teinte carminée de ses cosses, teinte que nous retrouvons encore plus accentuée dans trois races allemandes : le haricot Empereur Frédéric, le haricot Sabre **sucrin** et le haricot Rubin d'Erfurt.

Haricot Empereur Frédéric.

Noms **ÉTRANGERS** : Américain, *Emperor bean*. — Allemand, *Stangenbohne Kaiser Friedrich*.

Très grande plante vigoureuse, dépassant ordinairement 3 mètres de hauteur, à tiges vertes légèrement teintées de violet ainsi que les pétioles des feuilles; feuillage moyen, vert franc, abondant.

Fleurs blanc rosé ou lilas pâle ; cosses jaunes fortement teintées de carmin, absolument sans parchemin, recourbées, un peu aplaties mais assez renflées en face des grains, longues de 0^m,12 à 0^m,14, et larges de 0^m,012 à 0^m,013, à pointe courte, généralement un peu relevée en hameçon; 7 à 8 grains par cosse, café au lait grisâtre, étant ainsi de même couleur que les deux précédents, mais moins gros, à peine réniformes, beaucoup plus épais, tendant un peu vers la forme ovoïde allongée, de 0^m,012 à 0^m,013 de longueur, 0^m,008 de large et 0^m,007 d'épaisseur.

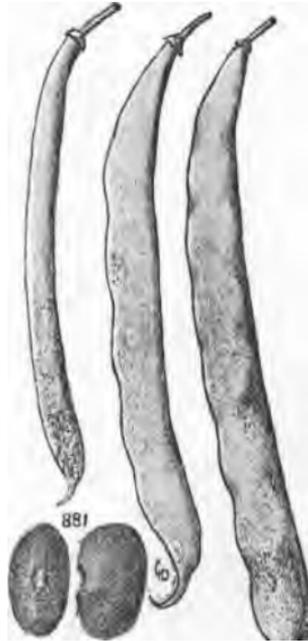


Fig. 57.

Haricot Empereur Frédéric,

Le litre pèse 570 grammes, et 10 grammes contiennent environ 30 grains.

Race bien résistante à la maladie, bien productive, mais très tardive, ayant d'autre part l'inconvénient, étant très élevée, d'exiger de très grandes rames et d'être d'une cueil-

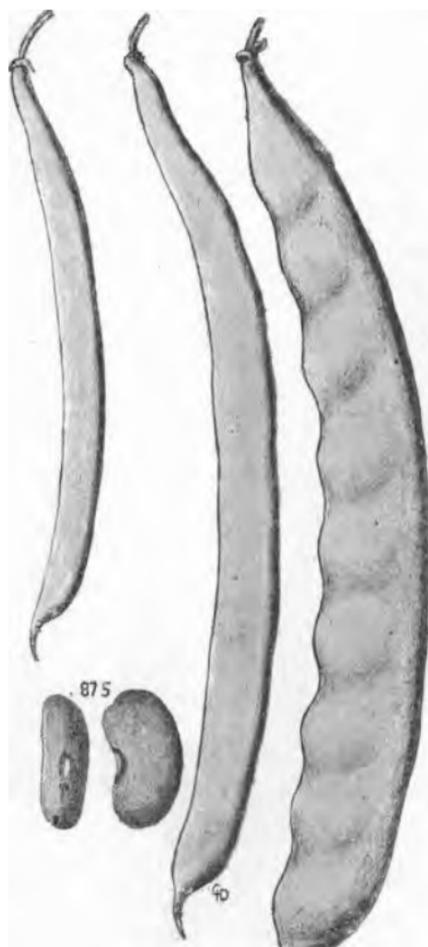


Fig. 58.
Haricot sabre sucrin.

lette assez difficile, les premières cosses se présentant toujours à une grande hauteur.

Nous ferons remarquer à ce sujet que, d'une façon générale, le degré de précocité des haricots à rames est en rapport avec la position des premières mailles fertiles, la **hâtivité** d'une race étant d'autant plus grande que les fleurs, et par suite les cosses, apparaissent sur la tige à l'aisselle de feuilles d'un ordre moins élevé.

Haricot Sabre sucrín (de Haage).

Tige vigoureuse et forte, dépassant 3 mètres de hauteur, de teinte rouge carmin très prononcée. Feuillage ample, vert franc, assez cloqué; fleurs de

couleur un peu variable, blanches, blanc rosé ou même lilas très clair; cosses très longues et très larges, de $0^m,20$ à $0^m,25$, avec une longueur de $0^m,025$ à $0^m,028$, très plates, ondulées et contournées sur le profil, vertes légèrement teintées de carmin lorsqu'elles sont jeunes; charnues et tendres jusque vers la moitié de leur développement, acquérant ensuite un léger parchemin et devenant jaunes en approchant de la maturité. Elles contiennent 7 à 9 grains chamois rosé lavé d'un peu de gris, réniformes, irréguliers et un peu bossus, de $0^m,015$ à $0^m,016$ de longueur, $0^m,008$ de large et $0^m,005$ d'épaisseur. Le litre pèse environ 730 grammes, et 100 grammes contiennent 24 grains.

De précocité assez voisine de celle du haricot Sabre à rames, cette variété est sensible à la rouille, peu productive, extrêmement élevée et d'intérêt secondaire.

Haricot Rubin d'Erfurt.

Race allemande élevée de 2 mètres à $2^m,50$ environ, à tige légèrement teintée de carmin et feuillage moyen, vert franc. Fleurs lilas foncé ; petits et moyens filets verts lavés de carmin, et cosses devenant jaunes avec une très faible teinte carmin en approchant de la maturité, longues de $0^m,14$ à $0^m,16$, avec $0^m,018$ de largeur, assez aplaties et ondulées sur le profil, charnues et tendres jusqu'à la moitié environ de leur développement, plus tard avec un léger parchemin. Elles renferment 5 à 6 grains rose saumoné lavé de gris, réniformes, larges, ayant comme dimensions moyennes $0^m,014$ à $0^m,016$ de longueur, $0^m,009$ de large et $0^m,0055$ d'épaisseur.

Le haricot Rubin d'Erfurt est une race demi-tardive,

assez peu productive, bien résistante à la maladie, offrant toutefois peu d'intérêt en dehors de la jolie teinte carminée de ses cosses. Par ce dernier caractère, ainsi que par la couleur de son grain, ce haricot se rapproche du haricot

Sabre *sucre* de *Haage*.

Les quatre variétés à cosses carminées que nous venons de voir sont des races allemandes très peu cultivées en dehors de ce pays; elles forment un petit groupe bien distinct, caractérisé par leurs tiges et cosses carminées, par une taille très élevée, un grain café au lait ou chamois rosé lavé de gris et une cosse en forme de sabre sans parchemin; ce petit groupe a cependant plusieurs traits de ressemblance avec les haricots à cosses violettes dont il possède la même forme, la même couleur de grain et la même précocité; du reste, nous sommes portés à croire qu'il en est issu.

Parmi les très nombreuses

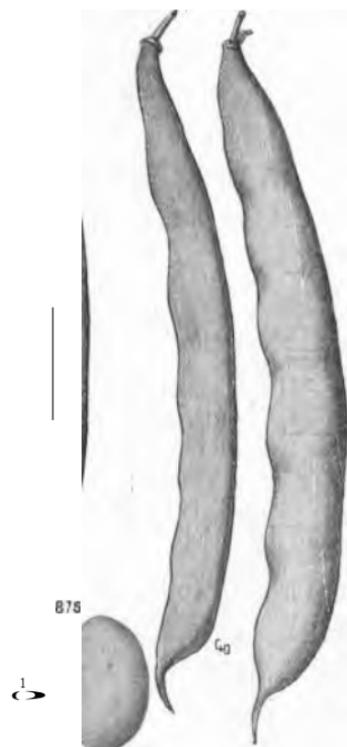


Fig. 59

Haricot Rubín d'Erfurt

variétés du haricot commun, il n'en existe pas d'autres, à notre connaissance, qui présentent cette même teinte carmin; les races qui s'en rapprocheraient le plus, sous le rapport du coloris, sont les haricots *Truite beurre* et *Beurre panaché à rames* (Voir page 89), dont les cosses sont jaunes striées ou lavées de rouge vif.

Haricot à cosses violettes.

Noms ÉTRANGERS : Américain, *Purple pod bean*. — Anglais, *Purple podded bean*. — Allemand, *Speck violette* *Schotige Stangenbohne*.

Plante très vigoureuse, très élevée, dépassant ordinairement 3 mètres de hauteur, à tiges vigoureuses, grosses et fortes, violettes ainsi que les pétioles des feuilles dont le limbe est ample, assez gaufré, vert teinté de violet; corolle et calice de la fleur violets.

Cosses violettes, longues de 0^m,18 à 0^m,22, et larges de 0^m,015 à 0^m,016, complètement dépourvues de parchemin, recourbées, fortement ondulées et contournées sur k profil, présentant une épaisseur fort inégale; très renflées et comme boursoufflées en face des grains, elles sont, au contraire, souvent fort rétrécies dans les intervalles. Elles renferment 6 à 8 grains réniformes, ordinairement asymétriques, étant bosselés ou courbés sur une des faces; leurs dimensions moyennes



Fig. 60.

Haricot à cosses violettes.

ont de 0^m,015 à 0^m,016 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de

large et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur; de couleur rose saumoné fouetté de lilas grisâtre, avec anneau plus foncé autour de l'ombilic. Le litre pèse environ 740 grammes, et 10 grammes contiennent 25 grains.

Le haricot à cosses violettes est une race de même précocité que le haricot Sabre blanc à rames, très productive et complètement sans parchemin et sans filandres. La superbe teinte violette que revêtent ses cosses et ses filets disparaît rapidement à la cuisson, ces dernières redevenant bien vertes comme celles des autres variétés à cosses vertes.

Ce haricot est une vieille variété française, encore fort estimée dans notre pays, et très intéressante par ce fait qu'elle a donné naissance à plusieurs autres races fort appréciées, telles que le haricot **Blanc** géant sans parchemin.

Le *haricot Grand Sabre géant à cosses bleues* est une sous-variété du haricot à cosses violettes, mise récemment au commerce en Allemagne, et assez distincte de ce dernier.

Plante très haute, à tiges et pétioles violets, feuillage moyen ou assez ample, très cloqué, vert fortement lavé de violet; corolle et calice de la fleur également violets.

Cosses remarquablement longues, de 0^m,20 à 0^m,25, très larges, très contournées, sinueuses sur le profil, renfermant 6 à 8 grains chamois rosé réniformes et très aplatis, plus petits que ceux du haricot à cosses violettes, ayant comme dimensions moyennes 0m,013 à 0^m,014 de longueur, 0^m,0075 à 0^m,008 de large, et 0^m,004 d'épaisseur.

Cette race, très vraisemblablement issue de l'ancien haricot à cosses violettes, est également productive et franchement sans parchemin, mais ne présente en somme

aucune amélioration sur le type qui, à notre avis, lui reste encore supérieur.

Les haricots à rames unicolores que nous venons de décrire rentrent tous dans le groupe des haricots à fond jaune. Aucun d'eux, cependant, ne possède bien franchement cette couleur, telle qu'on l'observe dans un grand nombre de haricots nains : haricot nain Flageolet jaune, haricot nain jaune Cent pour Un, haricot nain jaune du Canada, etc. D'autre part, dans tous les haricots à cosse carminée ou violette, ce fond jaune est assez peu apparent, étant plus ou moins masqué par une teinte grise ou rose.

La couleur bien jaune se rencontre toutefois dans deux races que nous ne ferons que signaler, car elles ont presque complètement disparu des cultures; ce sont : le haricot

jaune à rames ou haricot jaune des dunes, race de mangetout, peu élevée, demi-hâtive et assez productive, ayant un grain assez cylindrique, analogue à celui du haricot du Bon.

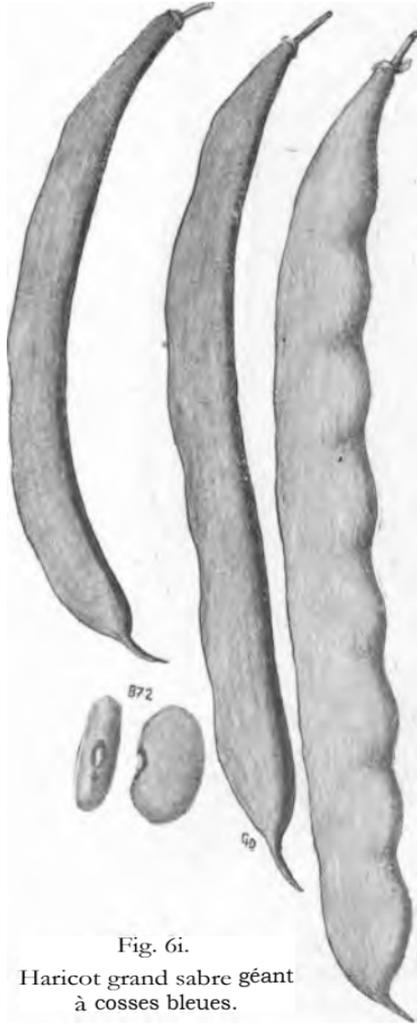


Fig. 6i.

Haricot grand sabre géant
à cosses bleues.

Jardinier, et des cosses droites, tendres et charnues; et le *haricot sans parchemin Nankin de Genève*, à cosses fines, assez courtes, ordinairement réunies en **trochets** de 4, 6 et

quelquefois même de 8, renfermant 5 à 6 grains réniformes, aplatis, jaune nankin pale.

Haricot Flageolet rouge à rames.

Plante peu élevée, bien au-dessous de la moyenne, ne dépassant guère **1^m,30** de hauteur; très ramifiée et très touffue à la base, elle forme un buisson d'où s'élancent quelques tiges fertiles allongées, qui souvent prennent mal la rame. Le feuillage en est léger, vert franc, très abondant.

Fleurs rosées ou lilas pale. Très belles aiguilles vertes, fines, fort allongées, plutôt arrondies qu'aplaties; cosses vertes, droites, assez étroites, de **0^m,15** à **0^m,18** de longueur, **0^m,013** à **0^m,014** de large, terminées par une pointe moyenne très fine. Elles contiennent 6 à 7

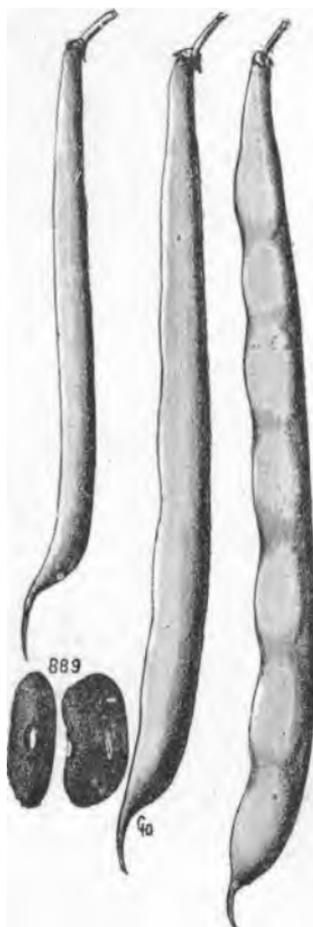


Fig. 69.
Haricot Flageolet rouge
à rames.

grains rouge brun légèrement violacé, oblongs, réniformes, assez épais, de **0^m,014** à **0^m,015** de longueur, **0^m,006** à **0^m,0065** de large et **0^m,005** d'épaisseur.

Cette variété, d'obtention assez récente, n'étant propagée

que depuis 1897, représente la forme à rames du haricot nain Flageolet rouge ou haricot Rognon de Coq. Bien qu'assez vigoureux et fertile, le haricot Flageolet rouge à rames n'offre pas de sérieux avantages sur la race naine ; le grain en est sensiblement moins gros et moins renflé, et la faible augmentation du rendement ne compense pas les frais supplémentaires que nécessite l'emploi des rames.

Haricot Suisse rouge à rames.

Ce haricot n'est pas, comme le laisserait supposer son nom, une variété à rames sortie du haricot Suisse nain, car elle n'a, avec ce dernier, aucun caractère commun.

La plante est de taille peu élevée, dépassant rarement $1^m,40$ à $1^m,50$ de hauteur; les feuilles de la base en sont moyennes ou même assez amples; elles diminuent progressivement de dimensions sur les rameaux allongés qui, souvent, s'attachent assez mal aux rames. Comme la plupart des

racés offrant les mêmes caractères généraux de végétation, les cosses sont surtout nombreuses à la base; elles sont vertes, à parchemin, fines et longues, de $0^m,15$ à $0^m,18$, contenant 6 à 8 grains d'un rouge brun légèrement violacé,

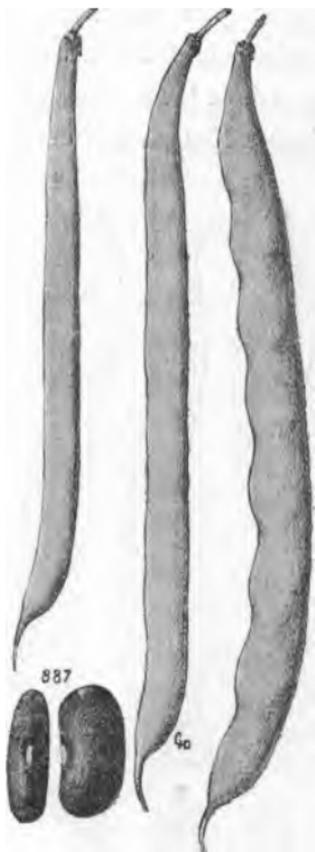


Fig. 63.

Haricot Suisse rouge à rames

un peu allongés, assez larges et méplats. Leurs dimensions sont de 0^m,014 à 0^m,015 de longueur, 0^m,0065 à 0^m,007 de large et 0^m,005 d'épaisseur.

Le haricot Suisse rouge à rames est une race tardive, assez peu méritante; il ne présente pas les avantages qu'offrent les bonnes variétés à rames : son produit est peu élevé, et les cosses, assez près de terre, sont trop sujettes à être salies ou tachées.

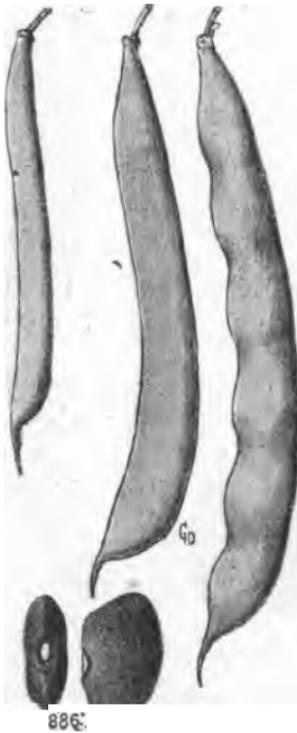


Fig. 61.

Haricot de Soissons rouge à rames.

Haricot de Soissons rouge à rames.

NOMS ETRANGERS : *Anglais, Sunshine bean.* — *Américain, Red Soissons bean.*

Plante assez élevée, de 1^m,60 à 2 mètres de hauteur, peu ramifiée, à feuillage moyen, vert assez foncé, très cloqué et gaufré. Foliolles de 0^m,06 à 0^m,08 de longueur, et 0^m,05 à 0^m,06 de large, très obtuses.

Cosses assez courtes, de 0^m,12 à 0^m,14 de longueur, et de 0^m,014 à 0^m,015 de large, à parchemin, vertes, aplaties, un peu recourbées, avec un ergot trapu presque droit; elles prennent, étant encore, assez loin de la maturité, une teinte jaune, de telle sorte que certains auteurs, tels qu'Irisl, le

considèrent comme une race à cosse jaune.

Ces cosses contiennent de 5 à 7 grains rouge brun ou garance foncé, l'ombilic cerclé de noir ; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,007 à 0^m,009 de large et 0^m,006 d'épaisseur, à bouts arrondis ou quelquefois assez carrés.

Demi-hâtif comme floraison et production de filets verts, le haricot de Soissons rouge à rames est très tardif comme maturité, cette dernière étant le plus souvent incomplète dans notre région.

C'est une race qui ne nous paraît pas avoir un bien grand intérêt, à cause de son rendement peu élevé, de sa maturité tardive et de sa grande sensibilité à la rouille.

Haricot rouge de Chartres.

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Chartres red bean*.

Variété très distincte, très peu élevée, ne dépassant guère 1 mètre à 1^m,25 de hauteur; plante très ramifiée, buissonnante, émettant (le nombreux filants s'attachant généralement mal aux rames. Feuillage léger, vert blond. Folioles de 0^m,05 à 0^m,06 de longueur et 0^m,04 à 0^m,05 de large.

Fleurs blanches ou blanc rosé; cosses vertes, assez courtes, faiblement recourbées, assez aplaties, à parchemin et légèrement ondulées sur le profil, ayant comme dimensions moyennes : 0^m,09 à 0^m,12 de longueur,



888

Fig. 65.

Haricot rouge de Chartres.

0^m,008 à 0^m,012 de largeur et 0^m,006 d'épaisseur; ces cosses renferment 5 à 6 grains larges, aplatis, généralement bien carrés du bout, d'un brun rouge violacé; longueur 0^m,012 à 0^m,014, largeur 0^m,007 à 0^m,008 et épaisseur 0^m,005.

Race tardive assez usitée en grande culture, dont la taille peu élevée dispense à la rigueur de donner des rames; ce haricot n'est guère employé qu'en grain sec, ses filets étant courts et rapidement filandreux; il ne convient pas pour les terres fortes et froides, où il est presque toujours fort attaqué par la maladie.

Haricot Flageolet beurre à rames.

Cette variété représente la forme à raines du haricot Flageolet beurre nain; elle diffère très notablement des autres flageolets à rames par sa taille beaucoup plus élevée, pouvant atteindre 2^m,50 à 3 mètres de hauteur. Ses cosses à l'état jeune se présentent comme de longs filets jaune d'or, *légèrement* recourbés, analogues à ceux de la race naine.

Ce haricot n'est pas un véritable mangetout ; il ne peut être utilisé comme tel que lorsque les grains ne sont pas encore formés; un peu plus tard, les cosses acquièrent un parchemin, aussi pour cette raison cette race doit-elle être rattachée aux haricots à écosser.

Le grain, d'un rouge lie de vin, est faiblement réniforme, très épais, long de 0^m,017 à 0^m,020, avec 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,006 à 0^m,007 d'épaisseur; il est généralement un peu plus court que celui du haricot Flageolet beurre nain ; par ailleurs, il est identique.

Ce haricot est donc un beurre à parchemin, le mot de beurre ne s'appliquant ici strictement qu'à la couleur jaune. beurre des cosses, alors que généralement cette désignation

est appliquée et réservée aux haricots à cosses jaunes épaisses, charnues, sans parchemin, pouvant être consommées alors que les grains sont déjà bien formés.

Mise au commerce en 1887, cette variété s'est peu répandue; elle est restée une race d'amateur, assez exigeante et fort sensible à la maladie.

Haricot Triomphe sucre à cosses jaunes.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Golden Champion Bean*. — Allemand, *Stangenbohne Triumph Zucker Wachs*.

Variété allemande bien distincte par tous ses caractères de végétation; tige peu élevée, dépassant rarement 1^m,50 de hauteur, portant un feuillage moyen ou assez léger, vert blond et très gaufré; fleurs roses ou lilas pâle.

Cosses bien sans parchemin, fort recourbées et contournées, charnues et très épaisses, de 0^m,14 à 0^m,16 de longueur, avec 0^m,013 à 0^m,014 de largeur; d'abord bien jaunes en petits filets, elles offrent plus tard une teinte crème ou d'un blanc jaunâtre. Elles renferment 6 à 7 grains allongés, nettement réniformes, d'un brun rougeâtre très foncé ou brun noir; leurs dimensions sont de 0^m,016 à 0^m,018 de longueur; 0^m,0075 à 0^m,0085 de large et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur.



Fig.
Haricot Triomphe sucre
à cosses jaunes.

Le haricot Triomphe est une bonne race de sans parchemin, demi-tardive et assez productive. Assez répandue en Allemagne, elle n'a pas été adoptée dans notre pays. Elle ne présente pas, du reste, d'avantages marqués sur les haricots,

si répandus, d'Alger noir à rames et Beurre du Mont d'Or à rames.



Fig.

Haricot Sabre noir à rames.

Haricot Sabre noir à rames.

(SYNONYME : *Haricot d'Alger Saulnier*).

Noms ÉTRANGERS : Américain, *Black Similar bean.*; *Edible podded black Similar bean.*
— Anglais, *Zulu pole bean.*

Plante élevée de 2 mètres à 2^m,50, à tige grosse et forte, et feuillage ample, vert franc ; folioles de 0^m,09 à 0^m,10 de longueur, et larges de 0^m,055 à 0^m,08. Fleurs lilas.

Cosses, en petits filets, d'un vert teinté ou strié de violet, puis vert pâle, enfin vert blanchâtre, pour passer définitivement à une teinte blanc-crèmeux

quand elles ont atteint leur complet développement.

Cosses longues et larges, aplaties, fort bosselées et ondu-

lées sur le profil, complètement sans parchemin, longues de 0^m,16 à 0^m,20, et larges de 0^m,017 à 0^m,020. Elles contiennent 6 à 8 grains noir brillant, réniformes, de 0^m,016 à 0^m,018 de longueur, 0^m,009 à 0^m,012 de large et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur.

Nous avons reçu d'Amérique, sous le nom de White Zulu Pôle Bean, une variété excessivement voisine de la précédente, mais semblant en différer légèrement par ses cosses encore plus larges et plus charnues.

Le haricot Sabre noir est une bonne race demi-tardive, fort recommandable pour le grand développement et la beauté de ses cosses bien charnues, complètement dépourvues de filandres et de parchemin.

Haricot Beurre d'Amérique.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *American Wax Bean*. — Allemand, *Stangenbohne wax amerikanische*.

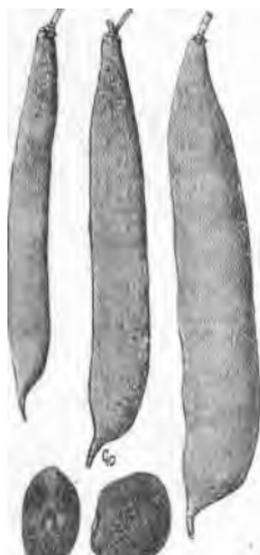
Plante élevée de 2^m,50 à 3 mètres, à tiges vigoureuses, violettes ainsi que les pétioles. Feuillage ample, vert franc, gaufré; fleurs lilas foncé.

Par la forme et la couleur de la cosse et du grain, cette race se rapproche énormément du haricot Sabre à rames, dont il peut être considéré simplement comme une sous-variété de maturité un peu plus tardive et à cosses vertes fortement fouettées ou teintées de violet. **Egalement** très productive, elle est réellement trop voisine du type si connu et si cultivé avec lequel, au point de vue pratique, elle semble bien faire double emploi.

Haricot de Transylvanie charnu.

Variété bien distincte, de très grande taille, dépassant ordinairement 3 mètres de hauteur, à feuillage moyen, très abondant, vert franc, tiges et pétioles des feuilles plus ou moins teintés de violet.

Fleurs lilas très foncé ou violettes, les premières apparaissant à une grande hauteur, généralement à plus de 1^m,50 du sol; cosses



582

Fig. 68.

Haricot de Transylvanie charnu.

vertes fortement fouettées et striées de violet rougeâtre, pouvant être utilisées comme mangetout alors que les grains ne sont pas encore bien développés; plus tard, elles acquièrent un parchemin qui, à la maturité, est aussi accentué que dans les véritables haricots à écosser.

Les cosses du haricot de Transylvanie sont relativement courtes, larges, assez aplaties et assez charnues, de 0^m,011 à 0 ,012 de longueur, avec 0^m,016 à 0^m,018 de largeur ; elles renferment à 8 grains régulièrement ovoïdes, d'une couleur gris ardoisé

très particulière ; leurs dimensions sont de 0^m,010 à 0 ,012 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur, et 0^m,0065 à 0^m,0075 d'épaisseur. Cette variété est bien productive et particulièrement résistante à la rouille; elle a toutefois l'inconvénient d'être extrêmement tardive, -la maturité en étant toujours incomplète sous notre climat, et d'exiger des rames très hautes, projetant ainsi de l'ombre et portant préjudice aux

carrés voisins, surtout dans les petits jardins, où l'on a toujours une tendance à serrer fortement les diverses cultures afin de perdre le moins de place possible.

Le haricot de Transylvanie charnu est des plus reconnaissables par sa taille géante et la couleur peu commune de son grain. Assez cultivé en Allemagne, il n'a pas, à notre connaissance, été adopté dans notre pays.

Haricot Beurre du Mont d'Or à rames.

NOM ÉTRANGER

Américain, *Golden butter bean*.

Une des variétés les plus estimées et des plus répandues de tous les haricots sans parchemin Beurre, possédant un ensemble de qualités qui en font une race d'élite pour la culture bourgeoise ainsi que pour la culture *'naraï-chère*.

Plante assez vigoureuse, élevée de 1^m,50 à 2 mètres, à tige vert



Fig. 69.

Haricot beurre du Mont-d'Or, à rames.

clair faiblement teintée de rouge et feuillage assez léger, blond, uni, c'est-à-dire ni gaufré ni cloqué. Foliolles de 0^m,05 à 0^m,06 de longueur, et de 0^m,04 à 0^m,05 de large.

Fleurs rosées ou lilas ,pâle; cosses très nombreuses, régulièrement distribuées de la base jusqu'au sommet, jaune pâle plus ou moins pana-



Fig. 30.

Haricot Beurre du Mont-d'Or
à rames.

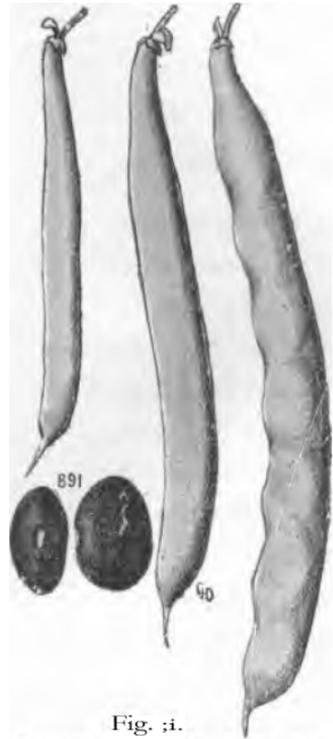


Fig. 31.

Haricot Beurre du Mont-d'Or
à rames.

chées ou striées de violet rougeâtre, droites, charnues, très épaisses et succulentes, n'acquérant un léger parchemin qu'à l'approche de la maturité ; elles ont, en moyenne, 0^m,12 à

0^m,14 de longueur, 0^m,012 à 0^m,014 de largeur et presque autant d'épaisseur, contenant 5 à 6 grains ovoïdes, d'un brun plus ou moins marbré ou lavé de violet. Cette couleur est, du reste, assez variable avec l'année et le degré de maturité à la récolte ; parfois le fond brun acajou domine, tandis que généralement, dans les années chaudes et sèches où la maturité est parfaite, le grain est d'un brun violacé foncé, paraissant presque noir. Il est de forme bien ovoïde et de taille bien régulière, de 0^m,011 à 0^m,012 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur, et 0^m,006 à 0^m,007 d'épaisseur.

Le haricot Beurre du Mont d'Or est une de nos meilleures races indigènes, originaire des environs de Lyon, d'où il s'est rapidement répandu; en 1875, il était déjà signalé comme étant cultivé et fort apprécié en Allemagne.

C'est, en effet, une variété assez hâtive pour un haricot à rames, et extrêmement productive, méritant certainement la faveur dont il est l'objet.

Haricot Cerise du Japon.

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Cherry bean*. — Allemand, *Stangenbohne Kirsch*.

Plante élevée de 2^m,50 à 3 mètres, à feuillage moyen, vert franc, lisse et uni. Fleur rosée ou lilas pâle.

Cosses vertes passant, à l'approche de la maturité, à un vert **pâle** plus ou moins teinté de rouge, encore sans parchemin alors que le grain est presque complètement formé. Ces cosses sont courtes, de 0^m,08 à 0^m,10 de longueur, 0^m,013 à 0^m,014 de large et presque autant d'épaisseur; assez peu charnues, souvent recourbées en sens contraire de la courbure habituelle, le dos de la cosse correspondant dans ce

cas à la partie concave; à grains particulièrement marqués et très rapprochés, au nombre de 5 à 6 par cosse, celle-ci ayant assez l'aspect d'un chapelet à grains très serrés. Ces derniers sont de couleur rouge violacé foncé, bien ovoïdes

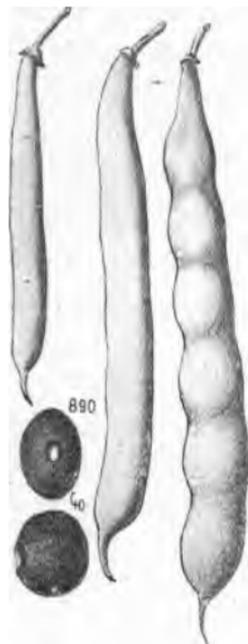


Fig. 7.

Haricot Cerise du Japon.

ou presque sphériques, de 0^m,009 à 0^m,010 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur et 0^m,0065 à 0^m,0075 d'épaisseur.

De quelques jours plus tardif que le haricot Beurre du Mont d'Or à rames, le haricot Cerise du Japon est également une race très productive; la date de son introduction dans notre pays remonte à 1885, époque vers laquelle M. Pailleux l'a signalée à l'attention des horticulteurs; sa culture à l'étranger est bien antérieure : elle était déjà connue en 1860, étant décrite dans l'ouvrage de Martens qui remonte à cette époque, sous le nom de *Phaseolus sphaericus purpureus*. Malgré ses qualités, cette race nous semble notable-

ment inférieure aux haricots Beurre du Mont d'Or à raines et d'Alger noir. à rames, qui ont l'avantage d'avoir des cosses beaucoup plus charnues, absolument dépourvues de parchemin jusqu'à la complète maturité et bien jaunes, couleur généralement plus appréciée chez un mangetout.

Haricot d'Alger noir à rames.

(SYNONYMES : *Haricot Cire.* — *Haricot Beurre noir.*)

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Black wax pole bean.* — *Algerian wax bean.* — *Black Algerian bean.* — Américain, *Indian Chief bean.* — Alle *Stangenbohne Wachs schwarzze riesen.* — *Wachsschwert Bohne von Alger.*

Plante élevée de 1^m,50 à 2 mètres, à tige vigoureuse, assez forte, d'un vert pâle ou vert jaunâtre souvent teinté de violet. Feuillage moyen, vert grisâtre, lisse et uni, parfois légèrement cloqué ; folioles de 0^m,06 à 0^m,075 de longueur et 0^m,05 à 0^m,06 de large. Fleurs



Fig. ;3.

Haricot d'Alger noir à rames.

lilas pâle, auxquelles succèdent des petits filets verts qui acquièrent déjà une teinte beurre alors qu'ils n'ont pas encore atteint 0^m,06 de longueur.

Cosses complètement développées d'un jaune pâle, plus ou moins striées de violet, bien sans parchemin et sans fils, assez recourbées, charnues et épaisses, longues de 0^m,10 à 0^m,13, avec 0^m,012 à 0^m,015 de largeur; elles sont particulièrement tendres et succulentes, pouvant encore être consommées comme mangetout alors que les grains ont

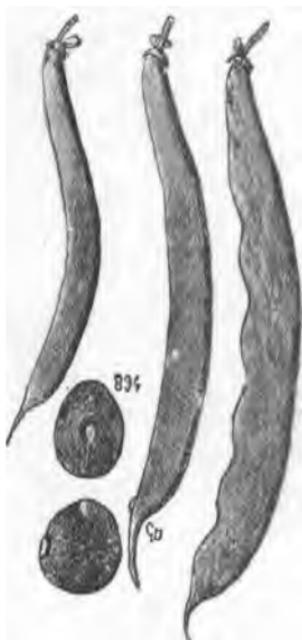


Fig. 71.

Haricot d'Alger noir à rames.

atteint presque tout leur développement. Ces cosses renferment 5 à 6 grains noirs, ovoïdes, souvent de taille assez irrégulière; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,12 à 0^m,013 de longueur, 0^m,009 à 0^m,010 de large et 0^m,008 à 0^m,009 d'épaisseur.

Le haricot d'Alger noir à rames est un haricot assez tardif, mûrissant le plus souvent très irrégulièrement son grain sous notre climat où les, premières gelées blanches font fréquemment leur apparition fin de septembre ou commencement d'octobre.

Comme l'indiquent bien ses nombreuses synonymies, c'est une race extrêmement répandue, non seulement en France, mais également à l'étranger; étant un des plus cultivés de tous les haricots mangetouts à cause de sa production abondante et soutenue et de la qualité supérieure de ses cosses, encore bien tendres alors que les grains sont presque complètement formés.

C'est, du reste, une race fort ancienne, qui aurait été in-

roduite de Chine en Europe en 1837, et aux Etats-Unis vers 1852. On en cultive, principalement à l'étranger, plusieurs sous-variétés, qui sont loin de présenter le même intérêt, et qui, par suite, sont beaucoup moins usitées; nous signalerons, entre autres :

Le haricot Queen (Allemand : Stangenbohne Königin Wachs), race extrêmement voisine de la précédente, dont elle ne diffère essentiellement que par son grain plus gros et plus sphérique.

Le haricot Beurre noir à

cosses jaunes, que nous avons reçu d'Allemagne, se rapproche énormément du haricot d'Alger, dont il ne peut réellement être distingué, à moins de cultures comparatives. La plante est un peu moins élevée, avec un feuillage plus léger.

Les cosses sont un peu moins charnues, plus larges et moins épaisses. Au même degré d'avancement, elles



Fig. 75:
Haricot d'Alger noir, à rames.

offrent une teinte plus pâle, d'un blanc crémeux. Cette sous-variété est un peu plus précoce que le type, au point de vue de la floraison et de la formation des petits filets. Les époques de maturité sont sensiblement les mêmes.

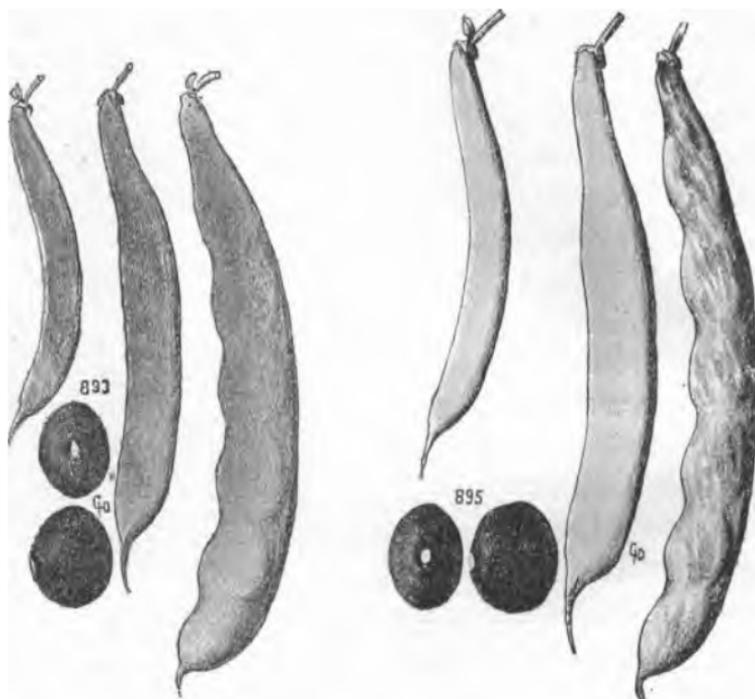


Fig. 76.

Haricot Beurre noir à cosses jaunes.

Fig. 77.

Haricot Beurre à grain bleu.

Le *haricot Coco noir* est une autre sous-variété, très élevée et encore plus tardive, à cosses vertes, ne présentant que très peu d'intérêt et à peu près inconnue dans notre pays.

Nous signalerons encore le *haricot Beurre à grain bleu*, race allemande qui, bien que se rattachant assez nettement au haricot d'Alger par l'ensemble de ses caractères,

s'en éloigne toutefois plus que les autres sous-variétés que nous venons d'énumérer.

Le grain en est de même forme et de même grosseur, mais les cosses n'en sont pas aussi franchement sans parchemin; elles sont, d'autre part, moins charnues, plus larges et moins épaisses, elles ne prennent pas de teinte jaune, et restent vertes généralement fortement panachées de violet jusqu'à l'approche de la maturité.

La végétation de cette sous-variété est également assez défectueuse; la plante est moins élevée, avec un feuillage assez léger, vert blond.

II. - HARICOTS NAINS

1^o GRAIN BLANC

(A. — Oblong, à parchemin)

Haricot de Soissons nain.

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Dwarf Soissons bean*.

Plante élevée de 0^m,40 à 0^m,45, très ramifiée et très touffue, à tiges florifères allongées, diffuses, retombant sous



Fig. 78.
Haricot de Soissons nain.

le poids des grappes de cosses qui sont généralement produites au sommet de ces dernières.

Feuillage assez ample, vert franc, légèrement gaufré. Folioles de $0^m,075$ à $0^m,085$ de longueur, et $0^m,06$ à $0^m,065$ de large. Fleurs blanches.

Cosses vertes, à parchemin, assez courtes, de $0^m,11$ à $0^m,12$ de longueur, avec une largeur assez inégale, de $0^m,012$ à $0^m,015$; elles renferment 4 à 5 grains blancs, avec une teinte jaunâtre bien caractéristique à l'emplacement de la radicule, oblongs, réniformes, larges et plats; leurs dimensions moyennes sont de $0^m,014$ à $0^m,015$ de longueur, $0^m,0075$ à $0^m,0085$ de large et $0^m,006$ à $0^m,0065$ d'épaisseur.

Le haricot de Soissons nain est une race demi-hâtive dont le rendement n'est pas en rapport avec le développement de la plante. Elle a, d'autre part, le grand inconvénient d'avoir une végétation diffuse, de retomber dans les entre-rangs, et par suite de rendre la cueillette des cosses longue et difficile.



Fig. 79.
Haricot de Soissons nain.

Haricot Sabre nain très hâtif de Hollande.

NOMS ÉTRANGERS : Américain, *Dwarf Rhode Island Case Knife Bean*. — Anglais, *Dwarf early white scimitar bean*.

Variété élevée de $0^m,30$ à $0^m,35$, formant une plante compacte, trapue et de très bonne tenue. Feuillage assez ample vert foncé, un peu cloqué. Fleurs blanches,

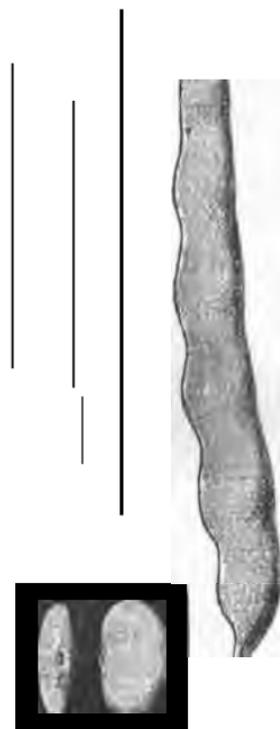
Cosses à parchemin, vertes, longues de $0^m,14$ à $0^m,17$, larges et aplaties, droites ou légèrement courbes, avec une largeur de $0^m,014$ à $0^m,016$, contenant 5 à 6 grains blancs, à peau parfois un peu ridée, réniformes, larges et fort aplatis, de $0^m,015$ de longueur, avec $0^m,008$ à $0^m,009$ de largeur, et $0^m,005$ à $0^m,006$ d'épaisseur; pointe longue, trapue, légèrement recourbée en hameçon.

Le haricot Sabre nain hâtif de Hollande est issu du haricot Sabre nain, dont il représente une amélioration extrêmement marquée; il a l'avantage sur ce dernier d'être beaucoup plus précoce, moins haut, plus trapu. C'est une des races les



Fig. So.

Haricot sabre nain hâtif de Hollande.



S01

Fig. Si.

Haricot sabre nain très hâtif de Hollande.

plus estimées pour la culture forcée; on la cultive de primeur en pleine terre.

Aussi hâtif que le Flageolet blanc, il est extrêmement productif et supérieur à ce dernier comme rusticité et résistance à la maladie. Aussi, malgré son obtention

déjà assez ancienne, continue-t-il à être une des races les plus appréciées des amateurs et maraîchers.

Haricot Empereur Guillaume.

Cette variété est un Sabre hâtif extrêmement voisin de notre Sabre hâtif de Hollande; il ne peut en être réellement distingué. Les différences que l'on observe sont trop faibles pour qu'il soit possible de l'en séparer utilement, aussi est-il préférable de le réunir au haricot Sabre de Hollande, dont il représenterait simplement une synonymie étrangère.

Le *haricot Empereur Guillaume amélioré* (*Buchsbohne verbesserte Kaiser Wilhelm Riesen*) est également une race allemande de Sabre nain remarquable par le grand développement de ses cosses, dépassant souvent 0^m,18 de longueur, avec une largeur de 0^m,016 à 0^m,017. Les grains sont également un peu plus gros.

Cette race possède en outre un feuillage ample, vert franc, peu abondant. Elle n'est pas excessivement productive ; d'un

autre côté, le développement excessif des cosses, pour une race bien naine, ne doit pas être considéré comme un avantage, car, dans ces conditions, elles arrivent à toucher le



Fig. 82.
Haricot Empereur Guillaume.

sol, et sont ainsi exposées à être salies et à se tacher sous l'influence de l'humidité du terrain.

Haricot Sabre nain. — Haricot Sabre blanc.

NOM ÉTRANGER : Anglais, *Dwarf Case Knife Bean*.

Ancienne race, autrefois fort cultivée, ayant produit un grand nombre de sous-variétés, dont une, particulièrement

intéressante, le haricot Sabre nain très hâtif de Hollande, est venu la supplanter et la remplacer généralement dans les cultures de notre pays.

Plante élevée de 0^m,40 à 0^m,45, de bonne tenue; feuillage moyen, vert franc. Fleurs blanches.

Cosses longues de 0^m,15 à 0^m,17, et larges de 0^m,014 à 0^m,016, renfermant 4 à 6 grains blancs, réniformes, larges et assez aplatis, de 0^m,015 à 0^m,016 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de large, et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur.

Race productive, bien hâtive, remarquable par sa rusticité et sa résistance à la maladie.

Le *haricot nain Grand Sabre* est une sous-variété du précédent qui nous paraît être assez

cultivée en Allemagne, d'où nous l'avons reçue.

La plante, élevée de 0^m,40 à 0^m,45, possède un feuillage

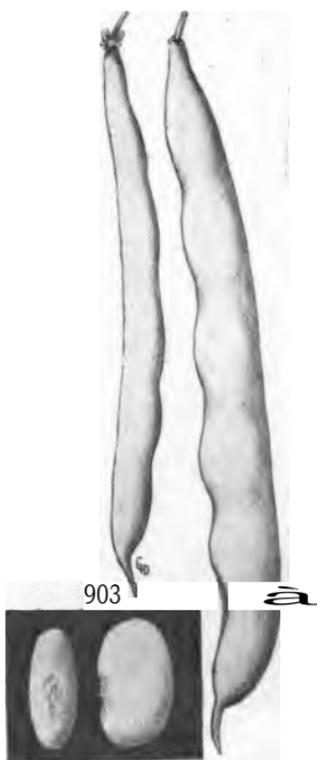


Fig. 83.

Haricot sabre blanc.

ample, vert franc. Les cosses sont très longues et très larges, mesurant à leur complet développement 0^m,17 à 0^m,19 de longueur, avec 0^m,017 à 0^m,020 de large; elles sont assez irrégulières, contournées, sinueuses, avec souvent des grains avortés; elle est un peu moins précoce que le haricot Sabre nain, fleurissant et arrivant à maturité quelques jours après. C'est une race modérément productive, sans intérêt.

On rencontre aussi, dans les cultures allemandes, une sous-variété bien distincte : le *haricot Sabre d'un port élancé*. La plante, élevée de 0^m,50 à 0^m,55, est, malgré sa taille, de bonne tenue ; elle mérite bien son nom, car les grappes de cosses sont portées sur des tiges allongées, dépassant ainsi de beaucoup le feuillage



Fig. 85.
Haricot sabre
d'un port élancé.



qui est abondant, moyen, vert franc.

Les cosses sont analogues, comme forme et dimensions, à celles du haricot Grand Sabre, renfermant 5 à 6 gros grains, réniformes, larges et aplatis, d'un blanc sale avec une teinte d'un blanc crèmeux autour du hile.

Cette race est assez productive, mais tardive, fleurissant 8 jours environ après le haricot Sabre nain hâtif de Hollande, et n'arrivant à maturité que 16 à 18 jours après ce dernier.

Haricot Flageolet nain hâtif à feuilles gaufrées.

(SYNONYMES : *Haricot Flageolet à feuilles d'orties* —
Haricot Ducrot).

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *Nettle Leaved Canterbury bean*.
— Allemand, *Buchsbohne Nieren weisse Nesselblättrige*.

Excellente variété des plus faciles à distinguer à l'as-



Fig. 86.

Haricot flageolet nain hâtif
à feuilles gaufrées.

pect tout particulier de son feuillage extrêmement gaufré et d'un vert très foncé presque noir, aspect que l'on ne retrouve que chez le haricot Bagnolet à feuilles d'orties, mais à grain panaché.

Plante élevée de 0^m,35, trapue, compacte, à feuillage assez léger ; folioles très pointues, assez étroites, de 0^m,055 à 0^m,06 de longueur, et 0^m,04 à 0^m,06 de large.

Cosses très nombreuses, vertes, à parchemin, généralement recourbées, terminées par un ergot grêle et courbe, longues de 0,12 à 0^m,14, et larges de 0,012 à 0^m,013, contenant 4 à 6 grains blancs, subreniformes,

assez allongés, ceux de la hase de la cosse étant fréquem-

ment avortés. Ces grains ont, comme dimensions moyennes, $0^m,015$ de longueur, $0^m,0075$ de large et $0^m,004$ à $0^m,005$ d'épaisseur.

Variété bien hâtive, de même précocité que le haricot Sabre nain très hâtif de Hollande, particulièrement rustique pour un flageolet. Peu élevée et de végétation très trapue et très compacte, cette bonne variété, très précoce, est fort recommandable pour la culture forcée ; elle est également fort recherchée pour les premiers semis en pleine terre, et même pour la culture en plein champ, à cause de sa rusticité et de son excellent rendement.

Haricot nain l'Inépuisable.

NOMS ÉTRANGERS : Anglais et Américain, *Inexhaustible bean*.

Obtenue il y a une dizaine d'années, cette variété est remarquable par le développement tout particulier de ses inflorescences, qui forment de véritables bouquets s'élevant au-dessus du feuillage.

Plante élevée de $0^m,35$ à $0^m,40$, trapue, compacte ; feuillage moyen, un peu gaufré, d'un vert assez foncé. Fleurs blanches en grappes composées et très rameuses, à floraison longuement successive.



Fig. 87.

Haricot nain l'Inépuisable.

Cosses vertes, à parchemin, moyennes, fines et tendres, de $0^m,11$ à $0^m,12$ de longueur, et larges de $0^m,012$ à $0^m,013$, renfermant 4 à 5 grains blancs, réniformes, légèrement aplatis. Leurs dimensions moyennes

sont de $0^m,012$ à $0^m,014$ de longueur, $0^m,006$ à $0^m,007$ de large et $0^m,0045$ d'épaisseur.

Variété très hâtive, de même précocité que les haricots Sabre nain hâtif de Hollande et Nain hâtif à feuilles gaufrées. Ce haricot très spécial a conquis, dès la première année de son obtention, la faveur du public, peut-être à cause de son nom alléchant.



Fig. 88.

Haricot nain l'Inépuisable.

Haricot nain Petit Parisien.

Variété trapue, vigoureuse, bien naine, ne dépassant guère $0^m,35$. Feuillage léger, d'un vert assez foncé ; fleurs blanches.

Cosses à parchemin, fines, droites, d'un vert foncé, longues de $0^m,11$ à $0^m,13$, avec $0^m,012$ à $0^m,013$ de large, contenant 5 à 6 grains blancs, réniformes, mesurant $0^m,012$ à $0^m,014$ de longueur, $0^m,006$ à $0^m,007$ de large, et $0^m,0045$ d'épaisseur.

Race très précoce et bien productive, recommandable pour la récolte en filets verts ou en grain frais ou sec; elle est très voisine du haricot nain l'Inépuisable, qui n'en diffère que par ses inflorescences très rameuses, fort dégagées du feuillage, et nous semble bien n'en être simplement qu'un accident fixé.

Haricot Flageolet très hâtif d'Étampes.

Nom ÉTRANGER : Anglais, *Extra early dwarf Etampes bean*.

Excellente amélioration du haricot Flageolet blanc, obtenue par M. Bonnemain, remarquable par l'ensemble de ses qualités, qui en font une des races les plus appréciées actuellement dans la petite et la grande culture.

Ce haricot **diffère** très sensiblement du type dont il est issu. La plante, plus trapue et plus naine, ne dépasse guère 0^m,35 de hauteur.

Le feuillage, moyen ou assez ample, est d'un vert foncé, légèrement gaufré; fleurs blanches.

Cosses à parchemin, droites ou légèrement recourbées, longues de 0^m,11 à 0^m,13, avec

0^m,012 à 0^m,013 de largeur, terminées par une pointe longue et fine. Elles renferment 5 à 6 grains blancs, réniformes, de 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,0065 à 0^m,0075 de large, et 0^m,005 d'épaisseur.

Le haricot Flageolet très hâtif d'Étampes est une race bien précoce, devançant de 4 à 6 jours le haricot Flageolet blanc. Il est peu de races qui soient aussi généralement répandues actuellement dans notre pays. On peut toutefois lui reprocher d'avoir le léger inconvénient d'émettre par-



Fig. 89.

Haricot Flageolet très hâtif d'Étampes.

fois de courts filants, inconvénient que l'on peut du reste éviter par une sélection bien rigoureuse des porte-graines.

Haricot nain **Bonnemain**.

Ce haricot, qui porte le nom de son **obteneur**, représente une excellente race d'amateur, assez voisine du haricot Flageolet très hâtif d'Étampes.

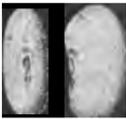
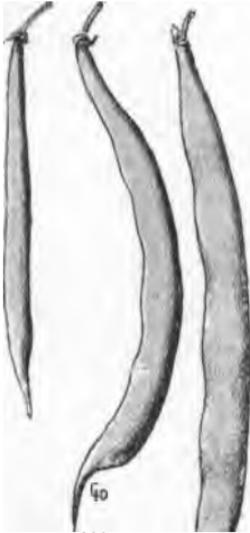


Fig. 90.

Haricot nain **Bonnemain**.

Plante très naine, trapue, peu ramifiée, élevée de 0^m,30 à 0^m,35, à feuillage moyen, vert franc un peu grisâtre; fleurs blanches. Cosses et grains très voisins, sinon identiques, à ceux du haricot Flageolet très hâtif d'Étampes.

La nuance très accentuée de précocité qui séparait très nettement, au début, ces deux variétés, semble bien s'être progressivement effacée, et actuellement, au lieu d'être beaucoup plus hâtif, il s'est montré, dans nos cultures comparatives, plus tardif de deux jours comme floraison et formation des petits filets verts.

Comme nous l'indiquions au début, c'est plutôt une race d'amateur que maraîchère; la plante est peu vigoureuse, peu rustique, et, par suite de sa taille extrêmement réduite, les cosses, arrivant au contact du sol, sont sujettes à se tacher ou à se couvrir de houe ou de sable.

Haricot Flageolet blanc à longues cosses.

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *Dwarf white long pod bean*. —
Américain, *Long flageolet bean*.

Variété mise au commerce en 1883, et obtenue par M. **Bonnemain**, secrétaire de la Société d'horticulture d'Étampes. Plante vigoureuse, un peu plus haute que le haricot Flageolet blanc ordinaire, élevée d'environ 0^m,40 à 0^m,45, d'un port droit et raide, avec un feuillage moyen, vert franc ; fleurs blanches.

Petits filets et jeunes cosses non pendants comme dans les autres variétés, généralement dressés, ce qui les empêche de traîner à terre, comme cela arrive fréquemment dans beaucoup de haricots nains.

Cosses à parchemin, vertes, plus longues et plus droites que celles du haricot Flageolet blanc, mesurant de 0^m,14 à 0^m,16 de longueur, avec 0^m,012 à 0^m,013 de large; elles contiennent 5 à 6 grains blancs, réniformes, ayant comme dimensions moyennes : 0^m,014 à 0^m,016 de long, 0^m,007 à 0^m,008 de large, et 0^m,004 d'épaisseur.

Le haricot Flageolet blanc à longues cosses est une race extrêmement fertile, très vigoureuse, bien précoce, bonne à récolter sensiblement en même temps que le haricot Flageolet très hâtif d'Étampes, et aussi recommandable, tant pour la petite que pour la grande culture.

Haricot Flageolet blanc.

(SYNONYMES : *Haricot nain hâtif de Hollande*. — *Haricot nain hâtif de Laon*).

Noms 1 **TRANGERS** : Anglais, *Early white dwarf bean*, — *Early Laon bean*. — Américain, *Dwarf white flageolet bean*, — *White flageolet bean*.

Ainsi que l'indiquent ses nombreuses synonymies, ce haricot est une race fort connue, étant généralement usitée et appréciée dans tous les pays où la culture de cette légumineuse est possible.

Plante élevée de 0^m,35 à 0^m,40, vigoureuse, assez ramifiée, à feuillage moyen, d'un vert franc ou vert légèrement blond; folioles de 0^m,08 à 0^m,10 de longueur, avec 0^m,06 à 0^m,07 de large. Fleurs blanches.

Cosses droites ou légèrement recourbées, assez aplaties, de largeur souvent assez inégale, par suite de l'avortement d'une partie des grains, longues de 0^m,13 à 0^m,14, et larges de 0^m,012 à 0^m,013, contenant de 4 à

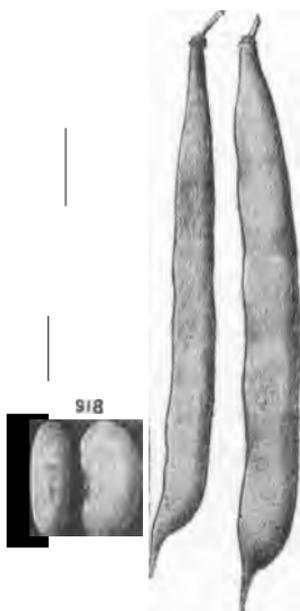


Fig. 91. 5 grains blancs, réniformes et assez
Haricot Flageolet blanc.

aplatis, longs de 0^m,014 à 0^m,016, larges de 0^m,006 à 0^m,007, et épais de 0^m,004.

Le haricot Flageolet blanc est très productif et assez précoce; c'est une race déjà fort ancienne, d'où sont probablement issues toutes les variétés de flageolets que nous venons de décrire.

Dans la culture courante, on comprend sous le nom de Flageolet blanc, non seulement la race type dont nous avons donné plus haut les principaux caractères, mais également un certain nombre de sous-races plus ou moins distinctes de celle-ci, telles que le haricot Nain hâtif de Hollande, qui en est si voisin qu'il ne peut en être utilement différencié.

Nous ferons remarquer à ce sujet qu'il arrive fréquemment que certaines races locales, séparées par sélection de la forme type, ne se reproduisent pas franchement, et ne restent pures qu'autant qu'elles sont cultivées sous le climat où elles ont été obtenues ou sélectionnées; transportées loin de leur pays d'origine et des conditions climatiques auxquelles elles s'étaient adaptées, elles se modifient rapidement et retournent au type d'où elles étaient issues.

Les principales variétés de haricots Flageolets grain blanc que nous venons de signaler, et qui sont usitées dans les cultures françaises, forment un groupe très homogène. Leurs caractères communs sont : une végétation compacte, des tiges courtes et fermes; cosses droites ou légèrement recourbées, fines, assez aplaties, terminées par une pointe longue et grêle, contenant de 4 à 6 grains blancs, réniformes, généralement assez aplatis, et plus ou moins épais.

Ils ont tous le défaut d'être très sensibles à la maladie, surtout dans les terres fortes, et lorsque le climat est humide et froid. Ils sont généralement bien productifs, et particulièrement cultivés pour la récolte en grain sec, et surtout en grain frais; c'est au point que l'on désigne souvent couramment, sous le nom de Flageolets blancs, les grains dans l'état où on les consomme habituellement, c'est-à-dire écosés un peu avant la maturité.

Haricot White avancer (Bean).

Race anglaise bien distincte, élevée de 0^m,35, formant des touffes très ramassées, bien compactes et peu feuillues.

Feuillage moyen ou assez ample vert franc; fleurs blanches.

Cosses vertes, à parchemin, se rapprochant énormément de celles du haricot Flageolet blanc, dont elles ont sensiblement la même longueur et la même forme; mais elles en diffèrent par leur grain, blanc teinté de jaune crème autour du hile, et de forme cylindroïde assez allongée, ayant comme dimensions moyennes 0^m,014 de longueur, 0^m,0065 de large et 0^m,006 d'épaisseur.

C'est une race bien hâtive, de même précocité que le haricot blanc très hâtif d'Étampes, mais moyennement productive et très sensible à la maladie; elle est loin de valoir nos bonnes races de flageolets, telles que le haricot Nain hâtif à feuilles gaufrées, le haricot nain l'Inépuisable et le haricot Flageolet très hâtif

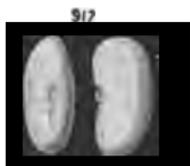


Fig. 92.

Haricot White Advancer.

d'Étampes.

Haricot White Canterbury (Bean).

Plante élevée de 0^m,40 environ, bien naine, ramassée, toutefois assez ramifiée; feuillage moyen, vert franc. Fleurs blanches.

Cosses à parchemin, vertes, de 0^m,12 à 0^m,14 de longueur, et de 0^m,013 à 0^m,015 de large; elles sont de même longueur que celles du haricot Flageolet blanc, mais elles sont plus aplaties et plus larges, généralement un peu incurvées; elles contiennent 4 à 5 grains blancs, sans teinte crème autour du hile, de forme cylindroïde assez allongée, mesurant de 0^m,014 à 0^m,015 de longueur, 0^m,007 de large, et 0^m,006 à 0^m,0065 d'épaisseur; ils sont donc très voisins, comme forme, de ceux du haricot White Advancer, mais un peu plus gros; la précocité en est sensiblement la même.

Cette race, assez cultivée en Angleterre, se rapproche, comme du reste la précédente, des haricots Flageolets, dont elle possède la même végétation et la même **sensibilité** à la maladie.

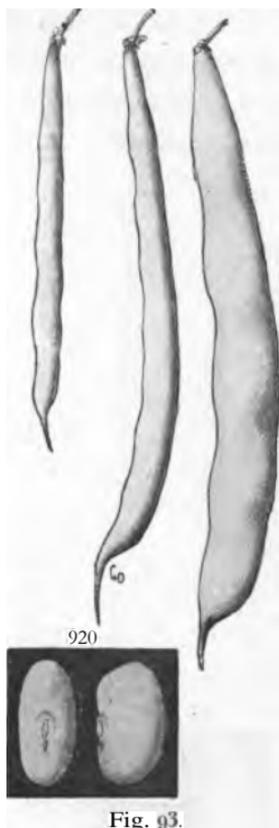


Fig. 93.
Haricot White Canterbury.

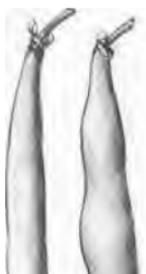
Haricot Suisse blanc.

(SYNONYME : *Haricot Lingot*).

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *Royal dwarf white bean*; *White Swiss bean*; *Common white Canterbury bean*.
Américain, *White Kidney dwarf bean*.

Cette variété représente une des formes les plus connues

et des plus généralement usitées pour la consommation en grain sec; elle est, du reste, le type de toute une série de haricots nains possédant dans leur mode de végétation, la forme générale de leur cosse et de leur grain, un ensemble de caractères communs, un tempérament et enfin des exi-



912



Fig. 94.
Haricot Suisse blanc

gences assez différentes de celles que nous avons trouvées et exposées dans les haricots Sabres ou les haricots Flageolets qui sont décrits précédemment.

Ces haricots Suisses possèdent un tempérament extrêmement rustique, une grande vigueur et une résistance particulièrement grande aux maladies cryptogamiques ou bacillaires. Leur feuillage est généralement ample ou très ample; les plantes sont assez élevées, le plus souvent de bonne tenue; toutefois, elles ont une tendance marquée à émettre des filants, c'est-à-dire à développer au-dessus de la touffe buissonnante une tige allongée, stérile, à entre-noeuds très espacés, et à feuilles d'autant plus réduites qu'elles sont plus rapprochées de l'extrémité. Ces filants stériles ne sont pas susceptibles de s'enrouler autour d'un support; ils retombent généralement et viennent s'enchevêtrer avec les plantes voisines du même rang ou des lignes contiguës.

A cause de leur tempérament extrêmement robuste, la

plupart des races de cette série sont éminemment propres à la culture maraîchère; ou même à la culture en plein champ; elles sont généralement très fertiles, donnant une récolte abondante et de bonne qualité, en filets verts, comme grain frais ou grain sec.

Le haricot Suisse blanc forme des plantes élevées de 0",45 à 0",50, moyennement ramifiées et de bonne tenue. Feuillage moyen ou assez ample, vert franc, assez gaufré, d'aspect mat et velu; fleurs blanches.

Cosses vertes, à parchemin, droites ou très faiblement recourbées, régulières, de 0",12 à 0",14 de longueur, et 0",012 à 0",014 de largeur, contenant 4 à 6 grains blancs allongés, étant plus de deux fois aussi longs que larges, presque cylindriques et à bouts plus ou moins tronqués, par suite de compression dans la cosse; ces grains revêtent ainsi un aspect particulier, et sont fréquemment désignés, pour cette raison, sous le nom de haricots Lingots. Leurs dimensions moyennes sont de 0",017 à 0",018 de longueur, 0",0075 à 0",008 de large, et 0",0065 à 0",007 d'épaisseur.

le haricot Suisse blanc est une des meilleures races rustiques convenant à la grande culture. Ce n'est pas, à proprement parler, une race d'amateur; n'étant pas de toute première qualité en grain frais ou sec, à cause de l'épaisseur assez accentuée de son écorce.

Comme précocité, le haricot Suisse, blanc n'est que demi-hâtif, étant de huit jours environ plus tardif que les haricots Sabre nain de Hollande et Flageolet très hâtif d'Étampes.

Haricot Suisse nain blanc hâtif.

Race améliorée du haricot Suisse blanc, et mise au commerce en 1885.

Plante beaucoup plus naine que cette dernière, plus trapue, ayant l'avantage de ne pas émettre de tiges grêles, stériles, s'entremêlant facilement. Feuillage assez ample ou ample, vert franc, un peu moins foncé que celui du type; fleurs blanches.

Cosses sensiblement les mêmes comme longueur et forme, renfermant 4 à 6 grains blancs, de même aspect, mais un peu plus petits, ayant comme dimensions moyennes 0^m,0155 à 0^m,016 de longueur, 0^m,007 de largeur, et 0^m,0055 à 0^m,009 d'épaisseur.



Haricot Suisse
nain blanc hâtif.

Un des grands avantages de cette race, en dehors de sa végétation beaucoup plus naine et plus régulière, est son degré de précocité plus grand, devançant le haricot

Suisse blanc de 4 à 5 jours, différence extrêmement marquée au point de vue de l'approvisionnement des marchés, où les cours présentent souvent une différence énorme du jour au lendemain.

C'est en somme une bonne race hâtive, rustique, aussi fertile que le haricot Suisse blanc, qu'elle surpasse sous bien des rapports.

Haricot nain Datte.

(SYNONYME : *Haricot Réniforme blanc*).

Noms ÉTRANGERS : Anglais, *White Kidney bean*. — Allemand, *Buschbohne Dattel*; *Nieren weisse Buschbohne*.

Plante élevée de 0^m,40, bien naine et de bonne tenue ; feuillage assez ample, vert franc; fleurs blanches.

Cosses vertes, à parchemin, bien charnues, droites et

assez épaisses, de 0^m,12 à 0^m,14 de longueur, avec 0^m,012 à 0^m,013 de large, contenant 4 à 6 grains, blancs avec généralement une teinte crème autour du hile, de forme allongée, étant plus de deux fois aussi longs que larges, réniformes, très épais plutôt que cylindriques.

Ce haricot, assez cultivé en Angleterre et en Allemagne, est une variété déjà très ancienne, et réellement bien productive. Elle semble se rattacher nettement aux haricots Suisses dont elle possède tous les principaux caractères.

Le *haricot long blanc d'Ilsebourg* est également une variété de haricot Suisse extrêmement voisine de la précédente. Cultivée pendant plusieurs années à côté de ce dernier, elle ne nous a pas paru présenter de différences suffisamment marquées pour qu'il soit possible de l'en distinguer utilement.

Ces deux races ont une précocité analogue à celle du haricot Suisse nain blanc hâtif; nous ferons remarquer, à ce sujet, que cette dernière variété nous a paru avoir beaucoup de parenté aussi bien avec les haricots nain Datte et long blanc *d'Ilsebourg* qu'avec le haricot Suisse blanc; aussi serions-nous tenté de croire qu'elle en est issue.



Fig. 96.
Haricot nain Datte.

HARICOTS NAINS A GRAIN BLANC (*suite*).

(A. — Oblong, sans parchemin).

Haricot Impératrice Augusta.

Nomes ÉTRANGERS : Anglais, *Augusta bean*. — Allemand, *Buschbohne Kaiserin Augusta*.

Variété de haricot Beurre extrêmement distincte, dont la

forme de la cosse et celle du grain se rapprochent des haricots Sabres, mais dont elle diffère nettement par ses cosses jaunes, dépourvues de parchemin.

Plante élevée de 0^m,35 à 0^m,40, bien naine et peu ramifiée, à feuillage moyen ou assez ample, d'une couleur vert très pâle ou blonde extrêmement prononcée; fleurs blanches.

Cosses fortement recourbées, jaunes, très aplaties, dépourvues de parchemin jusqu'à ce que les grains soient presque complètement formés; longues de 0^m,13 à 0^m,14,

avec 0^m,013 à 0^m,014 de lar-

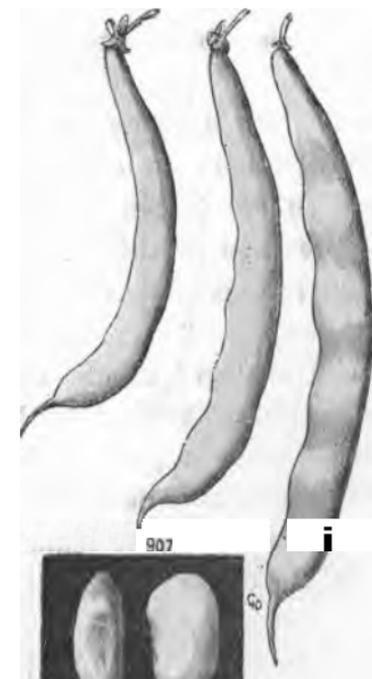


Fig. 97.
Haricot Impératrice Augusta.

geur, elles sont terminées par une pointe trapue, droite ou faiblement incurvée, assez courte, de 0^m,006 à 0^m,008, et

renfermant 4 à 6 grains assez espacés, d'un blanc sale légèrement veiné, oblongs, réniformes, larges et assez plats, de $0^m,013$ à $0^m,015$ de longueur, $0^m,008$ de large, et $0^m,005$ à $0^m,006$ d'épaisseur.

Cette variété a une forte tendance à filer et à remonter; nous avons, en effet, maintes fois constaté la présence de nombreuses fleurs ou de très jeunes filets, de 20 à 25 jours après l'apparition des premières.

Race moyennement productive et assez hâtive, de même précocité que le haricot Flageolet blanc, n'ayant pas été adoptée dans notre pays; autant que nous pouvons en juger, elle est assez usitée en Allemagne et en Angleterre.

Haricot nain mangetout Roi des beurres.

Race bien distincte, d'obtention assez récente, ayant commencé à paraître dans les cultures en 1896; depuis, elle a été généralement adoptée dans la culture maraîchère, et principalement d'amateur.

Plante trapue, buissonnante, à feuillage assez abondant, léger, vert franc; fleurs blanches.

Cosses fort recourbées, jaunes, absolument dépourvues de parchemin et de filandres, très charnues, très tendres, aussi épaisses que larges, com-

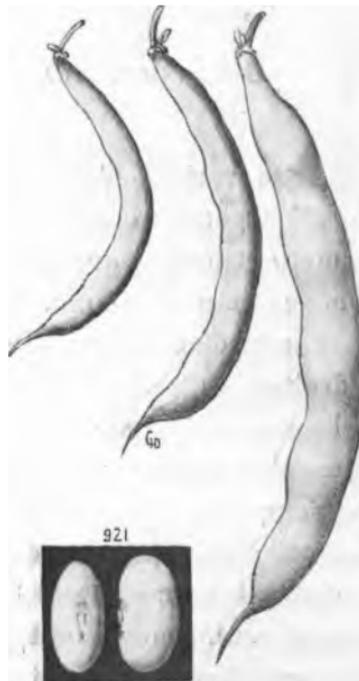


Fig. 98.
Haricot nain mangetout
Roi des Beurres.

plètement remplies par le grain; elles ont de 0^m,12 à 0^m,14 de longueur, 0^m,013 à 0^m,014 de largeur, renfermant 4 à 5 grains blancs avec une teinte crème autour de l'ombilic', oblongs un peu cylindroïdes, parfois légèrement réniformes ; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,013 à 0^m,015 de longueur, 0^m,008 de largeur, et 0^m,005 à 0^m,006 d'épaisseur.

Cette race, assez hâtive, est une des meilleures variétés de haricots mangetouts à cosses jaunes grain blanc, à cause de sa production abondante et soutenue.

Haricot Davis dwarf white wax (Bean).

(SYNONYMES ÉTRANGERS : *papis wax bean*; *King of the wax bean.*)

Cette variété, d'origine américaine, est élevée d'environ 0^m,35, vigoureuse, fort ramifiée, mais de tenue bien compacte, émettant parfois quelques filants de 0^m,30 à 0^m,35. Feuillage moyen ou assez ample, vert blond; fleurs blanches.

Cosses d'abord jaune verdâtre, puis bien jaunes, longues, droites ou faiblement recourbées, assez aplaties, mais charnues et assez épaisses, dépourvues de parchemin jusqu'au moment où les grains sont à peu près à moitié développés; elles atteignent 0^m,15 à 0^m,17 de longueur, avec 0^m,013 à 0^m,014 de largeur, renfermant 6 à 7 grains blancs, teintés de crème autour de l'ombilic, cylindroïdes et légèrement réniformes, étant plus de deux fois aussi longs que larges. Leurs dimensions moyennes sont de 0^m,015 de longueur, 0^m,0065 de large et 0,006 d'épaisseur.

Variété demi-hâtive comme floraison et récolte en moyens filets, mais franchement demi-tardive au point de vue de la maturité qui a lieu 9 à 10 jours environ après les races

hâtives telles que le haricot nain l'Inépuisable, le haricot Flageolet très hâtif d'Etampes et le haricot Sabre nain très hâtif de Hollande.

Moyennement productif, ce haricot est, par contre, d'excellente qualité; on ne peut toutefois le consommer à un état de développement aussi avancé que les vrais haricots mangetouts, tels que le haricot nain Roi des beurres, le haricot nain Mange-tout extra-hâtif, etc.

Au point de vue de la texture de sa cosse, il peut être placé aussi bien dans les haricots sans parchemin que dans les haricots à écosser, car à la maturité il possède un parchemin aussi développé que ces derniers. Mais si l'on considère le point de vue pratique, il doit être rattaché aux mangetouts, à cause de ses cosses charnues, épaisses et bien jaunes.

Cependant, il est bon de distinguer ces formes **intermédiaires** de celles qui sont bien tranchées; aussi avons-nous cru préférable de les désigner sous le nom de demi sans parchemin, en indiquant ainsi qu'ils ne sont réellement sans parchemin que jusqu'au moment où le grain est environ à moitié développé.

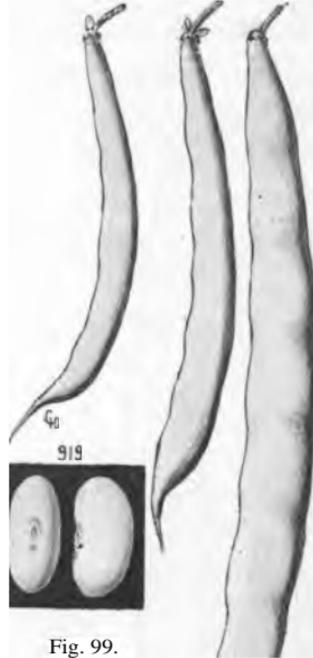


Fig. 99.
Haricot Davis
dwarf white wax
(Bean).

Haricot nain Flageolet beurre.

NOMS ÉTRANGERS : Anglais, *White flageolet wax bean*. — Allemand, *Buschbohne Flageolet wax mit weissen Bohnen*.

Plante élevée de 0^m,40 à 0^m,45, très vigoureuse, fort



Fig. 100.

Haricot nain flageolet beurre.

ramifiée et de bonne tenue. Feuillage blond, assez ample. Fleurs blanches; très beaux petits filets, longs et fins, d'abord verts, puis prenant progressivement une teinte jaune.

Cosses droites ou faiblement recourbées, un peu aplaties, tendres et charnues jusqu'à l'approche du complet développement du grain, à la maturité franchement parcheminées, longues de 0^m,15 à 0^m,17, avec 0^m,014 à 0^m,016 de largeur, contenant 5 à 6 grains blancs, avec un anneau jaunâtre autour de l'ombilic, de forme très allongée, étant plus de deux fois aussi longs que larges, légèrement réniformes et un peu cylindroïdes; comme forme, ils rappellent assez celle du haricot Flageolet rouge, ayant comme dimensions moyennes 0^m,018 à 0^m,019 de longueur, 0^m,008 de

large et 0^m,0065 d'épaisseur.

Le haricot nain Flageolet beurre est une race de précocité

moyenne, mise au commerce il y a près de vingt-cinq ans, Il est très vigoureux, bien productif, extrêmement distinct par son feuillage très blond, la forme de son grain et la beauté de ses longues cosses jaunes. Ce serait une race d'élite des plus méritantes, si elle était bien sans parchemin ; car nous ne la maintenons, avec les principaux auteurs, dans le groupe des mangetouts, qu'à cause de la couleur bien jaune de ses cosses. En dehors de ce caractère distinctif, elle se **rapproche** beaucoup plus des haricots à écosser, dont elle possède la structure et la forme de cosse.

Le haricot Davis dwarf white wax (bean), que nous avons décrit auparavant, est extrêmement voisin de celui-ci, n'en différant **essentiellement** que par une taille moins élevée, une cosse un peu plus épaisse, plus charnue, et un grain de dimension un peu plus faible. Il est fort probable qu'il existe entre eux des liens de parenté assez étroits.

Haricot nain **sucrin**

Perle beurre.

Variété allemande, formant des touffes de $0^m,35$ de hauteur, ayant l'inconvénient d'émettre généralement quelques rameaux allongés fertiles ; feuillage assez léger, vert franc; fleurs blanches.

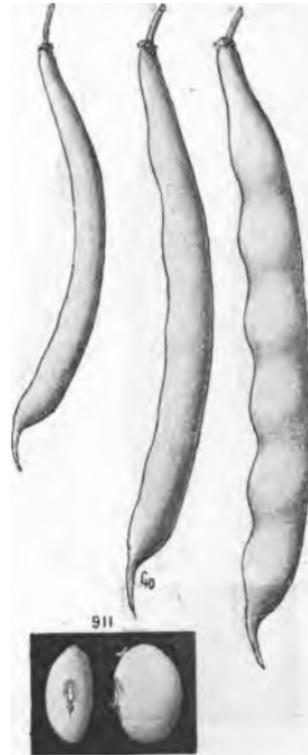


Fig. Jot.

Haricot nain **sucrin**
Perle beurre.

Cosses bien sans parchemin, jaunes, assez recourbées, charnues et un peu aplaties, longues de 0^m,13 à 0^m,14, avec 0^m,012 à 0^m,014 de largeur. Elles contiennent 5 à 6 grains blancs, oblongs, de contour elliptique et méplats; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,011 de longueur, 0^m,006 à 0^m,0065 de largeur, et 0^m,005 d'épaisseur.

De production moyenne, ce haricot n'est réellement pas à recommander; il a l'inconvénient d'être tardif, et surtout d'avoir une végétation trop touffue, de produire des tiges allongées retombant et s'enchevêtrant d'une ligne à l'autre,

maintenant ainsi une humidité constante, qui provoque fréquemment la pourriture des cosses trop voisines du sol.

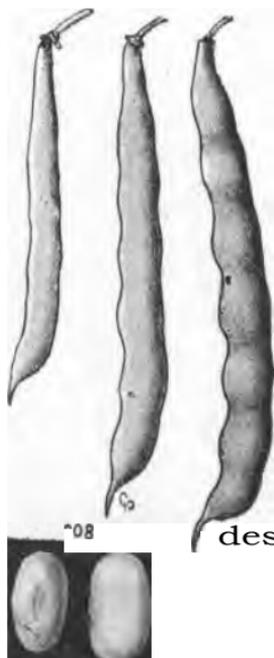


Fig. 102.

Haricot beurre gros blanc.

Haricot Beurre gros blanc.

(SYNONYME : *Haricot sucrin*).

Variété élevée de 0^m,40, formant des touffes buissonnantes, d'où s'élancent de nombreux rameaux allongés et stériles, qui retombent et viennent s'entremêler avec ceux

des plantes voisines. Feuillage moyen, vert franc ; fleurs blanches.

Cosses vertes, bien sans parchemin, très charnues, très épaisses, à grains excessivement marqués, rappelant assez celles du haricot

Intestin à rames ; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,11 à 0^m,12 de longueur, avec 0^m,011 à 0^m,012 de large. Elles

contiennent 6 à 7 grains blancs, moyens, légèrement cylindroïdes, de 0^m,01 à 0^m,013 de longueur, 0^m,007 de large et 0^m,006 d'épaisseur.

Le haricot Beurre gros blanc, que nous avons reçu d'Allemagne, oit il est également cultivé sous le nom de haricot **Sucrin**, ne mérite aucunement le nom de beurre, les cosses restant bien vertes jusqu'à l'approche de la maturité. C'est une race assez hâtive, de même précocité que les haricots Impératrice Augusta et nain Roi des beurres. Assez productive et bien rustique, elle présenterait quelque intérêt, si elle n'avait l'inconvénient de filer régulièrement.

Haricot Nain blanc unique.

NOM ÉTRANGER : Anglais,
Unique dwarf bean.

Plante naine, assez élevée, vigoureuse, atteignant généralement 0^m,45 de hauteur, formant de larges touffes très ramifiées, et émettant quelques tiges allongées, stériles; feuillage vert blond, abondant; folioles gaufrées, de texture assez épaisse, assez amples et de forme arrondie, de 0^m,08 à 0^m,09 de longueur et presque autant de large; fleurs blanches.



Fig. 103.
Haricot nain blanc
unique.

Cosses vertes, dénuées de parchemin jusqu'à l'approche de la maturité, généralement recourbées, assez larges, toutefois bien charnues et assez épaisses, ayant de 0^m,12 à 0^m,14 de longueur, et 0^m,015 à 0^m,017 de large. Elles renferment 5 à 6 grains blancs, légèrement veinés, cylindroïdes, très faiblement réniformes, à bouts arrondis, parfois légèrement méplats. Leurs dimensions moyennes sont de 0^m,012 à 0^m,013 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur, et presque autant d'épaisseur.

Le haricot nain blanc unique est une race bien productive, mais un peu tardive pour les régions du Nord ou de l'Est.

Il présente l'inconvénient, pour le jardin de l'amateur, d'être trop touffu, d'assez mauvaise tenue, et d'avoir une tendance trop prononcée à filer, surtout dans les sols compacts, ou dans les années humides.

Haricot Bec recourbé.

Variété franchement naine, formant des plantes bien compactes, ne dépassant pas généralement 0^m,30 à 0^m,35 de hauteur; feuillage assez léger, vert blond; fleurs blanches.

Cosses vertes, absolument dépourvues de parchemin, très charnues, aussi épaisses que larges, à grains très marqués, rappelant un

peu celles du haricot Intestin; leur longueur est de 0',11

923

Fig. 104.

Haricot bec recourbé.

à 0^m,12, avec 0^m,012 à 0^m,014 de large; elles renferment généralement 5 et parfois 6 grains blancs, avec un cercle jaunâtre autour de l'ombilic. Ces grains ont une forme droite, cylindroïde sans aspect réniforme; ils mesurent 0^m,012 à 0^m,014 de longueur, 0^m,007 de large et autant d'épaisseur.

Le haricot Bec recourbé est une race allemande franchement hâtive, mûrissant en même temps que le haricot nain Mangetout extra-hâtif, avec lequel il présente, en dehors de la forme du grain, de nombreux traits de ressemblance; aussi est-il fort supposable que ce dernier en est issu. C'est une excellente variété, n'ayant pas été adoptée dans notre pays, où elle ferait du reste double emploi avec le haricot Mangetout extra-hâtif, qui possède les mêmes qualités, développées même à un plus haut degré.

Haricot nain blanc hâtif sans parchemin.

Nom ÉTRANGER : Américain, *Edible Pod bean*.

Plante franchement naine, mais assez élevée, atteignant ordinairement 0^m,45 à 0^m,50 de hauteur, assez ramifiée, mais toutefois de forme trapue; feuilles moyennes, nombreuses, d'un vert blond, assez cloquées et gaufrées. Fleurs blanches.

Cosses vert pâle, sans parchemin, recourbées, très charnues, bien qu'étant larges et assez aplaties. Elles présentent, à leur complet développement, une longueur de 0^m,13 à 0^m,15, avec 0^m,013 à 0^m,015 de large, contenant 5 à 6 grains blancs avec un anneau jaunâtre autour de l'ombilic. Ces grains, de forme et de taille assez irrégulières, sont ordinairement oblongs, légèrement réniformes, très épais; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,012 à 0^m,015 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur et environ 0^m,0055 à 0^m,0065 d'épaisseur.

Cette race, bien productive et d'excellente qualité, est assez précoce, donnant **son** produit deux à trois jours après le haricot Bec recourbé et le haricot nain Mangetout extra-hâtif. Elle constitue une très bonne variété de première saison, pouvant être également employée pour la culture en plein champ; elle convient moins pour la production d'arrière-saison, car ainsi que plusieurs autres mangetouts, elle



Fig. 105.

Haricot nain Mangetout extra-hâtif.

crain un excès d'humidité, entraînant la pourriture des cosses.

Haricot nain Mangetout extra- hâtif.

Variété mise au commerce en 1886, remarquable par sa grande précocité, étant le plus hâtif de tous les haricots Mange-touts, en mettant à part le haricot nain Bec recourbé, dont il se rapproche énormément.

Plante très naine, ne dépassant

guère 0^m,30 de hauteur, très trapue et peu ramifiée, présentant un feuillage assez léger, vert blond ; fleurs blanches

Cosses franchement dépourvues de parchemin, présentant ceci de particulier qu'elles sont intermédiaires entre les haricots à cosses vertes et les haricots beurres. Les filets restent verts pendant un certain temps, ne prenant une teinte vert jaunâtre qu'au moment où les grains commencent à se former. Ces cosses sont fort recourbées, très charnues, longues de 0^m,10 à 0^m,11, avec 0^m,012 à 0^m,013 de largeur ; elles contiennent 5 et parfois 6 grains blancs, mats, de forme ovoïde très allongé.

Le haricot nain Mangetout extra-hâtif est une excellente race d'amateur, moyennement productive qui, vu sa très grande précocité, peut être avantageusement adoptée pour la production des premiers mangetouts.



Fig. 106.

Haricot nain mangetout extra-hâtif.

Haricot nain Lyonnais à grain blanc.

Nom ÉTRANGER : Anglais, *White Lyonnaise Bean*.

Plante naine, mais assez élevée, atteignant et dépassant même souvent 0^m,50 de hauteur, très vigoureuse et fort ramifiée, présentant un feuillage assez ample, abondant, vert franc. Les folioles, de texture épaisse, très rugueuses et légèrement cloquées, mesurent en moyenne de 0^m,08

0^m,10 de longueur, avec 0^m,075 à 0^m,085 de large. Fleurs



92S

Fig. 107.

Haricot nain Lyonnais à grain blanc.

blanches, légèrement teintées de rose.

Cosses très longues, fines, généralement fort recourbées, vertes, sans parchemin, mesurant 0^m,13 à 0^m,15 de longueur, avec 0^m,011 à 0^m,013 de large, et presque autant d'épaisseur, terminée par une pointe fine et courte.

Ces cosses contiennent 5 à 9 grains d'un blanc légèrement jaunâtre; ils présentent une forme toute spéciale, étant très allongés, droits, épais, mais paraissant aplatis par suite de la forme en carène du bord 'de la partie dorsale. Ces grains ont, en moyenne, 0^m,015 à 0^m,016 de longueur, 0^m,008 de large, et 0^m,0055 à 0^m,0065 d'épaisseur.

HARICOTS NAINS A GRAIN BLANC (suite).

(B. — Ovoïde ou sphérique, à parchemin.)

Haricot sans feuilles de **Mauthner**.

Nom ÉTRANGER : Allemand, *Blätterlose Buschbohne*.

-Plante bien naine, formant des touffes basses, assez rami-

fiées, ne dépassant guère $0^m,35$ de hauteur; feuillage moyen, vert franc; fleurs blanches portées sur de très courts pédoncules, et dissimulées par le feuillage.

Cosses assez courtes, vertes, à parchemin, droites, assez aplaties, terminées par une pointe courte, un peu recourbée en hameçon; longueur moyenne $0^m,08$ à $0^m,09$, avec une largeur de $0^m,012$ à $0^m,013$. Ces cosses renferment 4 à 5 grains blancs, assez petits, (le forme ovoïde, légèrement méplats, ayant comme dimensions moyennes : $0^m,009$ à $0^m,010$ de longueur, $0^m,0065$ à $0^m,007$ de largeur; et $0^m,005$ d'épaisseur.

Cette race est demi-tardive et assez productive; elle se rapproche beaucoup, comme grosseur et forme de grain, du haricot Comtesse de Chambord, dont elle diffère toutefois très sensiblement comme végétation et **précocité**.

Le nom de sans feuilles, qui a été donné à ce **haricot**, ne nous paraît guère justifié, car il présente un feuillage assez abondant, **beaucoup** moins cependant que les autres races à petit grain, telles que le haricot Comtesse de Chambord, le haricot Riz Perle, le haricot Mille pour un, et le haricot nain **Lucette**, dont les feuilles sont petites et extrêmement nombreuses.

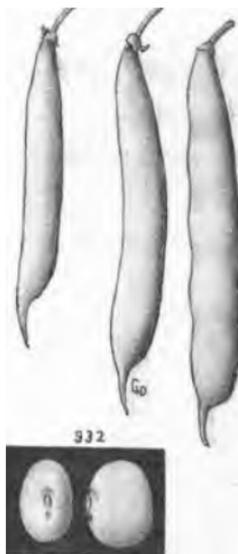


Fig. 108.

Haricot sans feuilles
de Mauthner.

Haricot Comtesse de Chambord.

(SYNONYME : *Haricot Riz nain*).

Noms **ETRANGERS** : Anglais et Américain, *Dwarf white Rice bean*.

Variété élevée de 0^m,45 à 0^m,50, extrêmement touffue et très ramifiée, d'où s'élancent ordinairement quelques rameaux stériles ou filants de 0^m,30 à 0^m,40 de longueur.



Feuilles très nombreuses, assez petites ou petites, un peu allongées, pointues, de couleur très blonde, avec un aspect un peu luisant; fleurs blanches, petites, généralement dissimulées sous le feuillage.

Cosses vertes, à parchemin, courtes et droites, assez aplaties, longues de 0^m,10 à 0^m,11, avec 0^m,013 à 0^m,014 de largeur; elles contiennent 5 à 6 grains blancs, ovoïdes, petits, et de

taille ordinairement bien régulière;



leurs dimensions moyennes sont de 0^m,009 de longueur, 0^m,007 de large, et 0^m,006 d'épaisseur.

Fig 109

Haricot

Comtesse de Chambord.

Le haricot Comtesse de Chambord est une race assez tardive, mais bien productive, cultivée particulièrement pour son grain, frais ou sec, à peau excessivement fine et de qualité excellente; il n'est pas à conseiller pour le Nord et l'Est, où il ne mûrit pas régulièrement son grain; il ne convient pas non plus pour les sols humides et les terres argileuses compactes,

car sa végétation extrêmement touffue forme ordinairement un fouillis inextricable qui entretient l'humidité et provoque la pourriture des cosses touchant plus ou moins directement au sol.

New prolific tree bean.

Race américaine extrêmement tardive, fleurissant de 20 à 25 jours après les races hâtives, telles que le haricot Flageolet hâtif d'Étampes, le haricot l'Inépuisable, le haricot Nain hâtif à feuilles gaufrées, etc. Ce haricot n'est pas susceptible de mûrir son grain dans notre région, les premières gelées venant arrêter sa végétation alors qu'il présente encore quelques fleurs ; aussi ne nous a-t-il pas été possible de juger du rendement que l'on peut en obtenir sous un climat plus chaud.

La plante, élevée de 0^m,40 à 0^m,45, forme des touffes très ramifiées, produisant quelques rameaux allongés, avec feuilles de taille d'autant plus réduite qu'elles sont plus rapprochées du sommet. Feuillage vert blond, vernissé, présentant énormément d'analogie avec celui du haricot Comtesse de Chambord; du reste, en dehors de la différence de maturité, extrêmement marquée, ces deux races ont, par ailleurs, des affinités extrêmement grandes. Leurs cosses et leurs grains, de même taille et de même grosseur, ne sont pas susceptibles d'être distingués avec certitude.

Haricot Riz Perle.

Variété allemande à très petit grain, haute de 0^m,40 à 0^m,45, assez naine, très ramifiée, à feuillage abondant, léger, vert blond et comme vernissé, produisant ordinairement

quelques tiges élancées stériles. Fleurs blanches, petites, **courtement** pédonculées.

Gosses produites en très grand nombre, mais de taille réduite, vertes, à parchemin, droites et un peu aplaties, terminées par une pointe courte et trapue. Elles contiennent 5 à 6 grains ovoïdes ou -presque ronds, très petits, de 0^m,006 de longueur, 0^m,005 de large et presque autant d'épaisseur.

Variété à grain fin, de très bonne qualité, mais un peu tardive; assez peu productif, ce haricot a l'inconvénient d'être extrêmement touffu, de couvrir complètement le sol, les plantes étant toutes réunies les unes aux autres par des filants stériles.



109

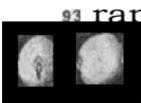


Fig. 110.
Haricot Riz Perle.

A l'encontre de la plupart des haricots dont la floraison est de très courte durée et dont la végétation s'éteint **rapidement** à l'approche de la maturité, ce haricot, comme du reste toutes les autres races très buissonnantes, a une floraison extrêmement prolongée; nous avons fréquemment constaté un inter-

valle de plus de quarante jours entre les premières et les dernières fleurs; cette tendance à remonter est d'autant plus accentuée que le climat ou l'année est plus humide, et le terrain plus compact, restant ainsi toujours frais sous le couvert des feuilles.

Haricot Mille pour un.

Comme la précédente, cette variété est d'origine allemande Elle forme de petits buissons très nains et très ra-

mifiés de 0^m,30 à 0^m,35 de hauteur, d'où s'élancent de nombreuses tiges stériles, de 0^m,30 à 0^m,40 de longueur. Feuillage assez léger ou léger, vert franc; fleurs blanches, petites, peu apparentes, auxquelles succèdent des cosses très courtes, droites, vertes et à parchemin, terminées par une pointe courte et trapue; leurs dimensions sont de 0^m,08 à 0^m,09 de longueur et 0^m,009 à 0^m,010 de largeur.

Ces cosses renferment 4 à 5 grains blancs, très petits, intermédiaires comme taille entre le haricot Riz Perle et les haricots Comtesse de Chambord et sans feuilles de Mauthner; ils sont de forme ovoïde, un peu aplatis ou même lenticulaires, ayant 0^m,008, de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur, et 0^m,004 à 0^m,0045 d'épaisseur.

Un peu plus tardif que le haricot Comtesse de Chambord, il est généralement touché par les premières gelées, alors que ses cosses sont encore vertes, aussi ne peut-il convenir que pour le Midi, n'ayant quelque intérêt que pour son grain sec à peau extrêmement fine.

Haricot nain **Lucette**.

Ce haricot se rapproche assez du haricot Riz Perle comme grosseur de grain; ce sont, à notre connaissance, les deux races ayant les plus petits grains de toutes les variétés cultivées du haricot commun.

Le haricot nain **Lucette** possède d'autre part les cosses



Fig. III.
Haricot Mille
pour un.

les plus réduites, celles-ci ne dépassant guère 0^m,06 à 0^m,07 de longueur.

La plante rappelle beaucoup, comme végétation, le haricot Mille pour un; élevée de 0^m,35 environ, très buissonnante et très rameuse, elle possède un feuillage léger et très abondant; les tiges sont très grêles, se tiennent généralement mal, et retombent sur terre; fleurs blanches.

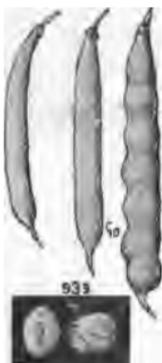


Fig. 112.
Haricot nain
Lu cette.

Les cosses, très nombreuses et portées par de très courts pédoncules très déliés, sont vertes, à parchemin, droites avec une petite pointe courte et trapue; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,06 à 0^m,07 de longueur, avec 0^m,009 de large. Ces cosses contiennent de 5 à 7 grains blancs, ovoïdes, généralement lenticulaires, et de contour un peu anguleux.

Le haricot nain **Lucette** est très tardif, sensiblement de même précocité que le haricot Mille pour un. C'est une race d'amateur, plutôt bizarre que réellement pratique, dont le grain est très fin, à écorce très mince, et d'excellente qualité. Il convient seulement pour le Midi, où il mûrit régulièrement son grain.

HARICOTS NAINS A GRAIN BLANC (suite).

(B. — Ovoïde ou sphérique, sans parchemin).

White **Marrowfat** bush bean.

Race américaine, très distincte, pouvant être considérée comme tenant le milieu entre les haricots nains et les haricots à rames.

Plante élevée de $0^m,55$ à $0^m,60$, présentant, au-dessus des ramifications portant les feuilles et les fleurs, quelques tiges grêles pouvant atteindre $0^m,50$ à $0^m,60$; ces longs filants, composés de 9 à 10 méritalles, sont généralement fertiles, mais non susceptibles de s'attacher aux rames, et pour cette raison elle doit être rattachée aux haricots nains. Le feuillage en est moyen, vert franc; fleurs blanches.

Les cosses vertes, charnues, acquièrent un parchemin lorsque les grains arrivent à mi-grosueur; elles sont ordinairement un peu recourbées, assez larges, aplaties, terminées par une pointe grosse et forte, comme dans les haricots de Prague; à complet développement, elles ont $0^m,10$ à $0^m,12$ de longueur, avec $0^m,014$ à $0^m,015$ de large. Elles contiennent le plus souvent 5 grains blancs, ovoïdes, de $0^m,010$ à $0^m,012$ de longueur, $0^m,008$ à $0^m,009$ de large, et $0^m,007$ d'épaisseur.



Fig. 113.
White Marowfat bush Bean.

Cette variété, que nous avons essayée pendant plusieurs années dans notre école de haricots, nous a toujours paru d'un très médiocre intérêt. Elle ne possède aucune qualité particulière; comme précocité, elle est demi-tardive; par ailleurs, son produit est plutôt faible; aussi, il est fort probable qu'elle ne sera jamais adoptée dans notre pays.

Vileness Marrow Bean.

Variété américaine ne paraissant être nulle part l'objet d'une culture bien étendue, même dans son pays d'origine.

C'est un haricot de taille moyenne, ne dépassant guère 0^m,40, trapu et de bonne tenue. Feuillage moyen ou assez ample, vert franc ; fleurs blanches. Demi-tardif.



Cosses vertes, bien charnues, mais n'étant pas franchement sans parchemin, au moins quand elles approchent de la maturité ; mais cueillies alors que le grain n'est qu'à demi-grosueur, elles sont encore bien tendres, et constituent un bon Mangetout.

Ces •cosses sont de longueur

929



Fig. 114.

Vileness Marrow Bean.

0^m,013 à 0^m,014 de largeur, droites, très obtuses, et un peu carrées au sommet, terminées par une pointe longue et forte ; elles contiennent 4 à 5 grains blancs, ovoïdes, assez allongés, de 0 ,012 à 0^m,013 de lon-

gueur, 0^m,008 à 0^m,009 de large, et 0^m,007 à 0^m,008 d'épaisseur.

Le haricot Vileness Marrow s'est montré dans nos cultures assez peu productif ; il est, du reste, extrêmement sensible à la maladie, perdant généralement ses feuilles avant d'atteindre sa maturité complète. Peut-être que, sous un climat plus chaud que le nôtre, donne-t-il un résultat plus satisfaisant.

Haricot nain blanc **Quarantain.**

(SYNONYMES : *Haricot nain Baraquet.* — *Haricot Gourmand de Toulouse.*)

Noms **ÉTRANGERS** : Américain, *Marrow Bean*; *White Marrow Bean.* — Allemand, *Buschbohne speck weisse dickfleissige.*

Variété naine, vigoureuse, très ramifiée, mais assez compacte, ne dépassant guère 0^m,35 à 0^m,40 de hauteur; feuillage très abondant, assez léger, vert franc; folioles de 0^m,075 à 0^m,085 de longueur, et de 0^m,05 à 0^m,06 de large, ordinairement allongées, pointues, subtriangulaires et souvent cloquées; fleurs blanches.

Cosses vertes, charnues, mais non franchement dépourvues de parchemin, assez courtes, droites, larges et assez aplaties, de 0^m,10 de longueur, avec 0^m,012 à 0^m,013 de largeur. Grains blancs, ovoïdes, légèrement oblongs, un peu veinés, ayant beaucoup d'analogie avec ceux du haricot Vileness Marrow; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,012 à 0^m,013 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur, et 0^m,006 d'épaisseur.



Fig. 115.

Haricot nain blanc
quarantain.

Ce haricot, assez usité dans tous les pays, est bien productif et bien hâtif, fleurissant et arrivant à maturité deux jours seulement après le haricot nain Mangetout extra-hâtif.

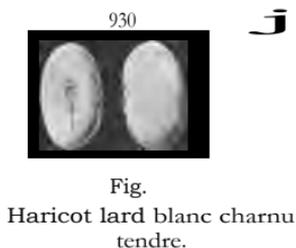
Le seul défaut que l'on pourrait lui reprocher, c'est de ne pas offrir une très grande fixité; il a, en effet, une tendance très accentuée à varier, à se transformer, en donnant des plantes moins naines, moins compactes, produisant d'autre part des cosses plus parcheminées, avec des grains plus méplats.

Haricot Lard blanc charnu tendre.

Excellente variété allemande, pouvant rivaliser avantageusement avec nos meilleurs haricots Mangetouts à cosses vertes, tels que le haricot **Prédome** nain et le haricot **Princesse** nain, étant comme eux très **charnue, tendre** et succulente, absolument dépourvue de filandres et de parchemin, même à complète maturité.

Plante franchement naine, atteignant $0^m,35$ à $0^m,40$ de hauteur, formant des touffes compactes, d'excellente tenue; feuillage moyen vert franc; fleurs blanches.

Cosses vertes, très tendres, **cas-**santes, complètement sans parchemin, droites, très marquées par la saillie des grains, de $0^m,12$ à $0^m,13$ de longueur, avec $0^m,013$ à $0^m,014$ de large, et autant d'épaisseur. Elles contiennent assez régulièrement 5 grains blancs, avec anneau de couleur



jaune pâle autour de l'ombilic, ovoïdes, légèrement

oblongs et assez veinés, de 0^m,013 à 0^m,014 de longueur, 0^m,008 à 0^m,009 de largeur, et 0^m,0075 à 0^m,0085 d'épaisseur.

Ce haricot, demi-hâtif ou presque demi-tardif, est une excellente race d'amateur, bien productive, de qualité exceptionnelle, au point que les cosses peuvent être cuites telles qu'on les cueille, sans qu'il soit réellement nécessaire de les éplucher.

Le haricot *Lard blanc amélioré à cosses très charnues* est, comme son nom l'indique, une forme améliorée du précédent; les différences que nous avons pu relever entre ces deux formes sont tellement peu sensibles qu'il n'y a réellement pas d'intérêt pratique à les distinguer l'une de l'autre.

Haricot Princesse nain à longues cosses.

Le nom de Princesse nain à longues cosses, donné à ce haricot, laisserait supposer qu'on se trouve en présence d'une sous-variété du haricot Princesse nain, dont nous donnons la description un peu plus loin; mais en réalité, ce sont deux races absolument distinctes, ne possédant aucun lien de parenté.

Plante assez vigoureuse, élevée de 0^m,40 à 0^m,45, à feuillage assez ample, vert franc, émettant parfois quelques tiges élancées stériles; fleurs blanches.



Fig.

Haricot Princesse
nain à longues cosses.

Cosses recourbées, vertes, bien sans parchemin et sans filandres, très marquées par la saillie des grains, longues de 0^m,10 à 0^m,12, avec 0^r,012 à 0^m,013 de large, assez charnues, beaucoup moins toutefois que celles du haricot Princesse nain, qui leur sont bien supérieures sous ce rapport.

Ces cosses contiennent 5 à 6 grains blancs, ovoïdes, légèrement oblongs, assez gros, de 0^m,010 à 0^m,011 de longueur, 0^m,007 à 0^m,008 de largeur, et 0^m,002 à 0^m,003 d'épaisseur. Ce haricot est tardif, assez productif, étant loin de valoir le haricot Princesse nain comme qualité.

Assez répandu en Hollande, il ne semble pas être, par ailleurs, l'objet de cultures bien étendues.

Haricot Princesse nain.

NOMS ÉTRANGERS : Anglais et Américain,

Dwarf Princess Bean.

Forme naine du haricot Princesse • à rames, sur lequel elle ne présente réellement aucun avantage ; les cosses en sont plus petites, et le rendement beaucoup moins élevé.

La plante, très touffue, présente des tiges grêles, très ramifiées, retombant sur le sol; feuillage *léger*; vert franc; folioles petites, arrondies et fort cloquées; fleurs blanches.

Cosses très vertes, bien sans parchemin, généralement un peu recourbées ou droites, et à grains bien marqués, de 0^m,08 à 0^m,10 de longueur, et 0^m,011 à 0^r,012 de large; elles contiennent de 5 à 7 grains, blancs, un peu veinés, ovoïdes ou plutôt *subsphériques*, petits mais très réguliers lorsque la variété est bien franche, de 0^m,009 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur, et 0^m,006 d'épaisseur.

Le haricot Princesse nain est une race franchement tar-

dive, très sensible à la maladie ; c'est toutefois une bonne race d'amateur pour les terres perméables des régions oit. les étés sont chauds et secs. Dans ces conditions, la végétation est bien différente; les plantes sont beaucoup plus compactes, moins ramifiées, ont moins de tendance à filer et à prolonger leur végétation au delà du temps normal.

Haricot nain **Prédome**.

NOM ÉTRANGER : Américain, *Dwarf Prédome Bean*.

Cette variété représente la forme naine du haricot Prédome à rames, mais cette réduction de taille ne peut être considérée comme une amélioration, car le haricot Prédome à rames est déjà d'une taille très peu élevée, et d'un autre côté, la forme naine est à cosses plus courtes, beaucoup moins productive, ayant l'inconvénient, comme le haricot Princesse nain, de former un buisson de tiges grêles retombant sur le sol, empêchant ainsi l'air et la lumière d'accéder aux cosses qui, au contact de la terre humide, ont une tendance à se tacher.

La plante, élevée de 0^m,40 environ, forme un petit buisson garni d'un feuillage *léger*, d'un vert franc, comme vernissé. Les cosses et le grain sont identiques, comme forme et dimensions, à celles du haricot Princesse nain; le grain en est toutefois assez facile à **distin-**
guer, car au lieu d'être de contour bien arrondi comme dans



Fi 118.

Haricot **Prédome** nain.

cette dernière variété, il est au contraire un peu anguleux, par suite de la pression qu'ils exercent les uns sur les autres dans la cosse. De maturité également fort tardive, il est rarement possible de le récolter en grain sec dans le Nord et l'Est.

Haricot nain Prolifique sans parchemin.

Mis au commerce en France vers 1887, ce haricot est remarquable par sa production **extrêmement** abondante et soutenue. La plante, ne dépassant guère 0^m,40 de hauteur, est extrêmement ramifiée et fort buissonnante, avec un feuillage léger, vert franc, comme vernissé, très abondant. Fleurs blanches, souvent plus ou moins teintées de rose. Les cosses sont produites en si grand nombre qu'il est possible, rien qu'à ce caractère, de le distinguer à première vue de toutes les autres variétés.



Fig. 119.

Haricot nain prolifique
sans parchemin.

Ces cosses sont vertes, assez courtes, droites, très charnues, aussi épaisses que larges, bien dénuées de parchemin jusqu'au complet développement des grains peu saillants; elles ont de 0^m,08 à 0^m,10 de longueur, avec 0^m,011 à 0^m,012 de largeur. Les grains, au nombre de 5 à 6 par cosse, se rapprochent assez, comme grosseur et forme, de ceux du haricot **Prédome** nain, bien qu'étant sensiblement plus gros; ils sont blancs, ovoïdes ou presque **subsphériques**, avec un aspect un peu

lenticulaire ; leurs dimensions moyennes sont de 0^m,009 à 0^o,010 de longueur, 0^m,007 de largeur, et 0^m,0065 à 0^m,007 d'épaisseur.

De maturité demi-tardive, cette variété est particulièrement rustique et vigoureuse pour une race à petit grain; elle donne un produit extrêmement abondant, si on prend la précaution de cueillir régulièrement les cosses suffisamment avancées.

Le seul défaut qu'on puisse lui reprocher, c'est d'avoir une végétation un peu trop diffuse, de traîner un peu trop sur le sol, au point que, dans les sols de bonne fertilité, les planches de cette variété forment un véritable fouillis ne permettant pas d'en faire facilement la cueillette. Aussi, pour ce haricot, ainsi que pour tous ceux qui possèdent le même mode de végétation, il y a tout avantage à espacer plus qu'on ne le fait d'habitude, les lignes ou les poquets afin de faciliter les travaux de culture et de récolte.

Haricot nain **sucre** Perle.

Ce haricot, assez cultivé en Allemagne, d'où nous l'avons reçu, est extrêmement distinct par sa taille très réduite et son feuillage particulièrement léger. Les plantes, ne dépassant rarement plus de 0^m,25 à 0^m,30 de hauteur, forment de petites touffes basses, très compactes, à rameaux assez grêles, portant des feuilles petites d'un vert grisâtre; fleurs blanches.

Cosses très courtes, droites, vertes, épaisses, n'étant pas franchement sans parchemin; elles ne mesurent, étant complètement formées, que 0^m,08 à 0^m,09 de longueur, avec 0^m,011 à 0^m,012 de large. Elles contiennent de 4 à 6 grains

ayant la même forme et la même grosseur que ceux de la race précédente.

Tardif et peu productif, bien que n'étant pas absolument dénué d'intérêt au point de vue du jardin de l'amateur, et présentant l'avantage, sur la plupart des variétés naines à très petit grain, d'avoir une tenue irréprochable, il n'a pas été adopté dans notre pays, étant assez inférieur, comme mangetout, aux haricots **Prédomes** et **Princesses** qui ne nous semblent pas devoir être surpassés sous ce rapport.

Haricot nain **sucrin** Perle très petit.

Race allemande probablement issue du haricot nain **sucrin** Perle que nous venons de décrire, et dont elle **possède** absolument le même mode de végétation; leur différence réside presque uniquement dans la grosseur du gram.

Également de taille extrêmement réduite, ne dépassant pas 0^m,30 de hauteur, la plante moyennement ramifiée présente l'aspect de tout petits buissons compacts, à feuillage très léger, vert grisâtre, légèrement gaufré. Cosses identiques, contenant 4 à 6 grains un peu plus petits, blancs, **subsphériques** ou légèrement lenticulaires, de 0^m,008 à 0^m,009 de longueur, 0^m,006 à 0^m,007 de largeur, et 0^m,006 d'épaisseur. Ce haricot est un peu plus hâtif que le type, le devançant de quelques jours comme époque de maturité.

Les légères différences que nous avons observées entre ces deux dernières variétés ne nous paraissent pas suffisantes pour qu'il soit possible de les considérer comme distinctes; ear, même en culture comparative, il est bien difficile de les différencier; les légères nuances qui ont été

enregistrées une année ne se reproduisent pas souvent l'année suivante. C'est ce qui a lieu principalement en ce qui concerne la précocité, l'époque de floraison, et le moment où peut se faire la récolte des filets verts; cela tient à ce que les fleurs sont généralement dissimulées par le feuillage, n'étant pas apparentes à première vue. D'un autre côté, certaines races sont difficilement comparables; telle variété à très longues cosses aura, au bout de très peu de temps, des filets suffisamment longs pour être consommés, tandis que telle autre race, à cosses très petites, de même développement proportionnel, ne peuvent être considérées comme susceptibles d'être consommées au même degré d'avancement; il en résulte des appréciations un peu différentes d'une année à l'autre. Ces différences sont souvent accentuées par ce fait que les diverses variétés ne sont pas absolument dans les mêmes conditions; la composition du terrain peut légèrement varier; de deux planches très voisines, l'une peut être plus fraîche que l'autre, et on observe par suite des différences, tant au point de vue du développement du système végétatif, que dans les époques de floraison et de maturité.

Il est donc nécessaire, pour pouvoir juger et apprécier exactement diverses variétés de haricots, de les cultiver pendant plusieurs années, et encore le jugement que l'on pourra porter sur eux ne sera-t-il absolument vrai que pour des conditions de sol et de climat identiques à celles dans lesquelles les expériences ont été effectuées.

Haricot Beurre blanc nain.

Noms ÉTRANGERS : Anglais et Américain, *Dwarf white wax bean*; *Dwarf white Algerian butter bean*. — Allemand, *Buchsbohne wachs weisse*.

Variété déjà fort ancienne, et malgré cela toujours fort appréciée, aussi bien en France qu'à l'étranger. Plante élevée de 0',40 à 0^m,45, formant des touffes assez larges, moyennement ramifiée, à rameaux divergents ayant une tendance à retomber sur le sol et à émettre quelques tiges allongées stériles, pourvues de feuilles d'autant



Fig 120.

Haricot beurre blanc nain.

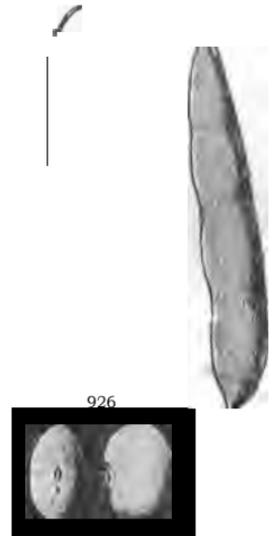


Fig. 121.

Haricot Beurre blanc nain.

plus petites qu'elles sont plus rapprochées du sommet. Feuillage moyen, vert franc; folioles subtriangulaires, pointues. légèrement cloquées ; fleurs blanches.

Cosses d'une jolie teinte beurre frais, presque transparentes, assez courtes, droites, assez larges, mais charnues,

épaisses, et franchement sans parchemin et sans filandres, terminées par une pointe droite, longue et grêle ; longues en moyenne de 0^m,10 à 0^m,12, avec 0^m,013 à 0^m,015 de largeur, elles' contiennent 5 à 6 grains ovoïdes, légèrement méplats, veinés et un peu ridés, ayant comme dimensions 0^m,011 à 0^m,012 de longueur, 0^m,008 de largeur, et 0^m,007 d'épaisseur.

Le haricot Beurre blanc nain est une race assez hâtive, de même précocité que le haricot nain Roi des beurres, d'excellente qualité, aussi bien comme mangetout que consommé en grain frais ou sec. C'est toutefois une race assez délicate, ayant le défaut de se coucher sur le sol, et dont les cosses sont, par suite, sujettes à se tacher dans les étés humides ou dans les terres trop compactes et fraîches.
