



ABRI Toute protection des plantes contre les intempéries dans le but soit de hâter leur végétation, soit de les forcer à produire hors de saison, soit de réussir des cultures dans un climat sous lequel il leur est impossible de venir en pleine terre.

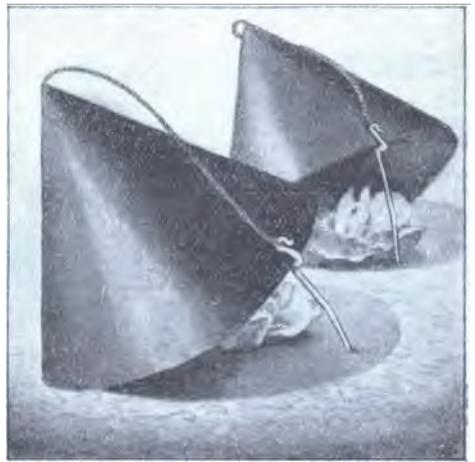
Description. — Les abris sont naturels : crête, haie, rideau d'arbres, etc... ou artificiels.

Les abris artificiels en usage au potager sont : l'ados formant coteière, la bâche, les brise-vents, le châssis, la cloche, le coffre, les paillassons, les panneaux (*voir ces mots*).

ABRIGEL Sorte de cloche en carton spécial breveté, imputrescible, de forme conique, permettant de protéger les plantes contre les gelées printanières. Sert également pour le blanchiment des salades (*voir tarif Vilmorin*).



POSITION D'ANCRAGE AU SOL



POSITION RELEVÉE POUR L'AÉRATION

ABSINTHE Appelée aussi **Aluine**, Artémise amère, Armoise amère, Herbe aux vers (*Artemisia absinthium*. Famille des Composées).

Description. — Plante vivace indigène, poussant à l'état sauvage dans les terres incultes. Hauteur 0 m. 50 à 1 m. 50 ; tiges rudes, cannelées, grisâtres, abondamment garnies d'un feuillage léger, très découpé, soyeux et argenté, surtout à la face inférieure. Les fleurs jaune verdâtre sont réunies en grappes au bout des rameaux. La graine est grise, très fine, sa durée germinative moyenne est de 4 ans. Un gramme en contient environ 11500.

Culture. — L'absinthe se plaît à peu près en toutes terres ; on la sème en avril-mai en pépinière, à la volée ou en lignes. Après la levée, biner plusieurs fois et éclaircir. Mettre en place les jeunes plants (ou des éclats de vieux pieds) en septembre, ou mieux au printemps, sur des lignes espacées de 0 m. 50 avec 0 m. 30 d'écart entre chaque plant. Floraison de juillet à septembre. Semer au mètre carré 1/2 gr. Recouvrir la graine de 1 mm. de terre. Levée en terre 8-10 jours. On récolte au mètre carré 150 grammes environ de feuilles.

Une plantation bien fumée et tenue très propre peut produire pendant une dizaine d'années.



ABSINTHE. — A, fleur isolée ; B, fleur composée ; C, rameau.

d'angélique, de fraise, sont des

ACHE DOUCE (Voir CÉLERI)

L'ache des marais (*A. pium graveolens*, Famille des *Ombellifères*), est également appelée céleri sauvage. Sous notre climat il croît spontanément dans les milieux humides.



LA CHATAIGNE EST UN AKÈNE

minative moyenne de 3 ans. Un gramme en contient environ 300.

Culture. — Se fait par semis ou par division des touffes. Semer la graine dès qu'elle est mûre vers le mois d'août, en pépinière, mettre en place au commencement du printemps, en bonne terre fraîche, en lignes espacées de 0 m. 60 avec 0 m. 40 d'écart entre chaque plant. La plantation peut durer plusieurs années. Les soins sont les mêmes que ceux que demande l'Angélique (*voir ce mot*). Semer au mètre carré 5 gr. Recouvrir la graine de 3 mm. de terre. Levée en terre 21 jours. On récolte au mètre carré environ 1 kilo de côtes.

SÉLECTION VILMORIN

Absinthe officinale

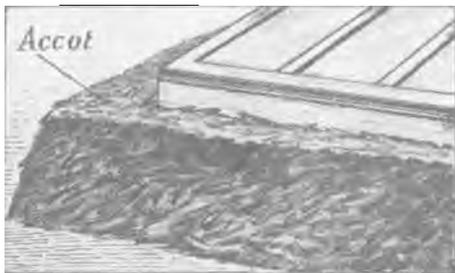
Graines
Par sachet de 100 gr.
Par paquet de 30 gr.
N° 45.105

Plants
Par pièce, par 10
ou par 100 plants

Usages. — On cultive l'absinthe au potager pour l'utiliser soit comme assaisonnement, soit pour confectionner un sirop (infusion concentrée des feuilles, avec égale quantité de sucre), soit comme tisane (15 gr. de feuilles récoltées à la floraison et séchées à l'ombre par litre d'eau), soit comme anti-mites (bottes de rameaux verts disposées dans les armoires).

ACCOT Épaisseur de fumier refroidi « accotée » contre les parois extérieures des coffres pour les isoler du froid. Quand les accots sont faits avec du fumier chaud pour forcer une culture, on les nomme « réchauds ».

ACHAINE ou AKÈNE. Fruit sec qui ne s'ouvre pas et ne contient qu'une seule graine facilement détachable de la paroi extérieure du fruit. La châtaigne, le grain de blé, d'avoine, la graine de sarrasin, de cerfeuil, achaines.



ACHE DE MONTAGNE (*Levisticum officinale*, Famille des *Ombellifères*). —

Appelée aussi *Livèche* et Céleri bâtard.

Description. — Plante vivace, de haute taille, à grandes feuilles luisantes, vert foncé ; tige épaisse, creuse, dressée, se divisant au sommet en rameaux opposés et verticillés ; fleurs jaunes, en ombelle ; graine fortement aromatique d'une durée ger-



ACHE DE MONTAGNE. — A, fleur ; B, fruits ; C, feuille,

SÉLECTION VILMORIN

Ache de montagne

Graines
Par paquet N. 45.189

Usages. — La base de la tige centrale et des côtes latérales se mange blanchie comme le céleri. On l'utilise également dans la confiserie.

ACHERONTIA Papillon nocturne (*famille des Sphingidés*) appelé communément Sphinx tête de mort. La chenille de grande taille (10 cm.), jaune verdâtre avec bandes bleuâtres en diagonale sur les flancs, vit aux dépens de la pomme de terre (*voir ce mot*).

ADOS Inclinaison donnée à une planche de terre face au soleil pour accélérer la végétation des légumes et les obtenir plus tôt ou meilleurs.

La pente à donner à l'ados est de 25 à 30 cm. par mètre et la largeur de chaque planche de 1 m. à 1 m. 20. Si le sol n'est pas assez consistant, il faut retenir la face nord de l'ados par une planche de bois maintenue par des piquets. La planche peut même franchement dépasser l'ados de façon à l'abriter des vents du nord et constituer ainsi une côtière.

Les ados peuvent hâter de 15 jours la récolte. Ils sont surtout utiles en février-mars pour les premières plantations.

AÉRATION Pour que le sol conserve toute son activité végétative, il est indispensable que l'air puisse y circuler aisément et y déposer l'humidité qu'il contient.

La circulation de l'air dans le sol s'obtient par l'ameublissement, ou division de la terre en fragments menus.



SPHINX TÊTE DE MORT, vu de dos. Grandeur nature.



ADOS. — A droite : ADOS DONT LE SOMMET EST MAINTENU PAR DES PLANCHES.

Le défoncement, le bêchage, le griffage, le ratisage ou râtelage et le sarclage (*voir ces mots*) sont les façons employées au potager pour ameublir le sol.

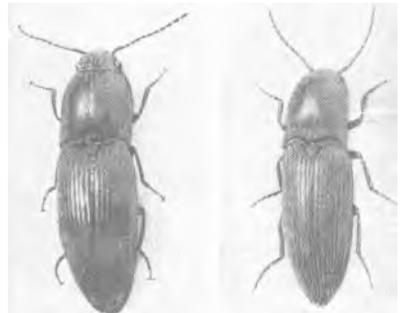
Dans une terre convenablement ameublie, l'air se renouvelle entièrement en une heure.

On a calculé que cet air abandonné au sol, sous forme de vapeur d'eau et de rosée, une moyenne de 1 litre 30 d'eau par mètre carré en 24 heures.

AGRIOTES Nom scientifique des Taupins (*voir ce mot*).

AIL (*A. hum sativum*. Famille des Liliacées).

Description. — L'ail est une plante vivace à feuilles longues en lanières rappelant celles des poireaux, munie à la base d'un bulbe donnant lui-



AGRIOTES SPULATOR
Grossi 5 fois.

AGRIOTES LINEATUS
Grossi 3 fois.

même naissance à des bulbilles ou caïeux, encore appelés gousses, enfermées dans une pellicule blanche ou rose suivant la variété. La tige est haute de 0 m. 40 à 0 m. 60 et porte rarement des fleurs sous notre climat. Elles sont parfois remplacées par de petits bulbes aériens qui peuvent servir à la reproduction.

Culture. — L'ail peut être cultivé avec succès dans toute la France. Toutefois, il réussit particulièrement bien sous les climats doux de la Bretagne et du Midi.

Sa culture est simple, il se développe presque sans autres soins que le sarclage. Tous les sols lui conviennent à l'exception des terres humides ou bourbeuses dans lesquelles il a tendance à pourrir. Il faut lui réserver de préférence les terrains sableux et légers et ne pas abuser du fumier.

Ce sont les caïeux, ou gousses, qui servent à la multiplication. L'on choisira ceux qui se trouvent à l'extérieur du bulbe, sous la pellicule et qui sont les plus volumineux. La plantation se fera en novembre si le sol n'est pas trop humide, en février-mars-avril, selon le temps, dans le cas contraire. Dans le midi, l'on plante couramment à l'automne.

Dans un terrain convenablement préparé, disposer les caïeux en lignes à 12 cm. l'un de l'autre ; les enfoncer de 3 cm. environ, la partie effilée dirigée vers le haut. S'il y a plusieurs lignes, laisser entre elles un espace de 25 cm.

Nettoyer la terre en avril et en mai. Les feuilles doivent se coucher à l'été. Si en juillet le feuillage est encore debout, le rabattre sur le sol avec le dos d'un rateau, ou encore, nouer les feuilles de chaque plant pour favoriser le développement et la maturation des bulbes.

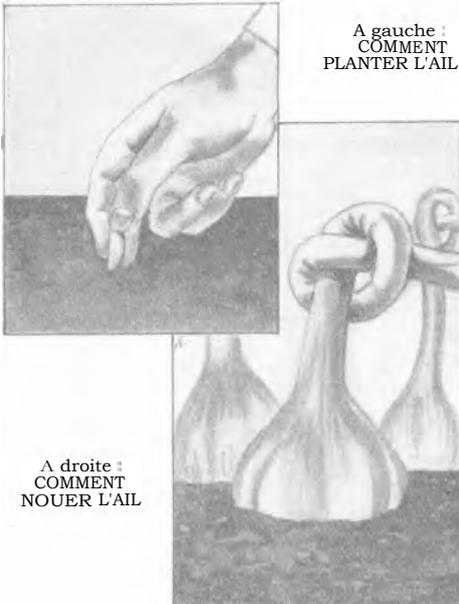
Arracher à mesure que les tiges se dessèchent, en fin juillet dans le Nord et le Centre, en mai-juin dans le Midi. Profiter d'un temps sec si possible, de façon à laisser les bulbes



AIL BLANC, AIL COMMUN



AIL ROCAMBOLE

A gauche :
COMMENT
PLANTER L'AILA droite :
COMMENT
NOUER L'AIL

achever de sécher pendant 2 ou 3 jours, étendus à la surface du sol. Nettoyer les bulbes et les pendre en lieu frais par les tiges tressées entre elles. On récolte au mètre carré environ 1 kg. à 1 kg. 500 de gousses. L'ail épuise fortement l'azote du sol, mais il a surtout une prédilection pour la potasse. Attendre 2 ans au moins avant de replanter de l'ail au même endroit.

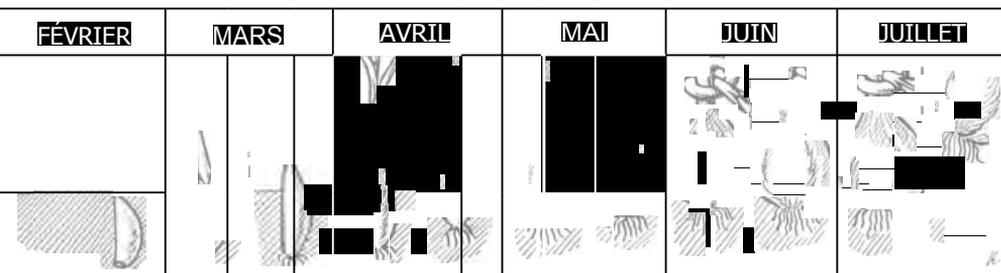
Variétés. — L'Ail blanc ou Ail commun qui se plante à la sortie de l'hiver.

— L'Ail rose hâtif, plus précoce que l'ail blanc. La tunique enveloppant les caïeux est rose. Aux environs de Paris, l'ail rose se plante presque toujours à l'automne et passe pour ne pas bien réussir quand il est planté au printemps. Cette variété est réputée comme supportant mieux l'humidité que l'ail blanc.

On donne le nom d'Ail rouge à une variété assez répandue en France, surtout dans l'Est. Les caïeux, gros et courts, sont d'un rouge vineux. L'ail rouge demande une terre plus riche et plus substantielle que l'ail blanc.

— L'Ail rocambole ou Ail d'Espagne est une espèce voisine, originaire de l'Europe méridionale dont la tige, contournée en spirale à sa partie supérieure, porte à son sommet un groupe de bulbilles pouvant servir à la repro-

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE L'AIL



duction; mais ce moyen est peu employé, la plantation des caïeux donnant des résultats plus rapides. La plantation doit se faire à l'automne, ou au plus tard en février. On place les bulbilles à 0 m. 10 les unes des autres sur des rangs espacés entre eux de 0 m. 30.

On connaît également en Europe méridionale une espèce dite Ail d'Orient, Ail à cheval, Pourrat, Pourriole, qui donne un bulbe très gros, mais de saveur moins forte que l'ail blanc. L'ensemble de son aspect porte à croire qu'il est une modification du poireau.

SÉLECTION VILMORIN

Ail blanc ou Ail commun

Bulbes vendus par kilo	N° 150
» » à 500 grammes	» 151
» » » 200 »	» 152
» » » 100 »	» 153

Ail rose hâtif

Bulbes vendus par kilo	N° 180
» » » 500 grammes	» 181
» » » 200 »	» 182
» » » 100 »	» 183

Maladies. — On en connaît trois :

La rouille (*voir ce mot*) attaque les feuilles et se manifeste par la présence de pustules allongées, de coloration jaune orange. Les dégâts sont insignifiants, il n'y a pas lieu de s'en préoccuper.



(Cl. J. Vincent.)

FEUILLES D'AIL FORTEMENT GROSSES MONTRANT LES PUSTULES DE LA ROUILLE *

La pourriture ou graisse (*Bacillus cepivorus*) qui pourrit les bulbes en terre.



COMMENT CONSERVER L'AIL EN CAVE

Remède : Éviter

l'humidité. Cultiver l'ail en terrain très perméable. Planter sur ados si le terrain est trop frais. Employer des engrais minéraux.

La moisissure noire provoquée par un champignon : *Pleospora herbarum* qui attaque les bulbes secs.

Remède : Conserver les bulbes en milieu sec et bien aéré.

Insectes nuisibles. — On en connaît quatre :

La teigne du poireau (*Acrolepia assectella*), papillon nocturne dont la chenille verdâtre clair, longue de 1 cm., s'attaque aux feuilles et à la tige.

Destruction : Couper et brûler les feuilles attaquées au ras du sol. Arroser ce qui reste de la plante avec une solution savonneuse nicotinée à 1,5 °/00. En général, l'ail repart après ce traitement.

L'Anthomyie de l'ognon (*voir ce mot*) ou ver des bulbes (*Chortophila antiqua*), ver blanc qui dévore l'intérieur des bulbes. Les bulbes attaqués pourrissent.

Destruction : Arracher et brûler d'urgence les bulbes atteints.

Désinfecter le terrain (*voir* Désinfection). Laisser le terrain 3 ans sans y replanter ail, *ognon*, *échalote* ni *poireau*,

Le charançon (*Brachycerus*, *voir ce mot*), insecte particulier au Midi et à l'Afrique du Nord dont la larve ravage le bulbe où elle a élu domicile.

Destruction : Arracher et brûler d'urgence les plants ravagés. Laisser le terrain 3 ans sans planter d'ail, d'*ognon*, d'*échalote* ni de *poireau*.

L'an guillule de la tige (*voir ce mot*) (*Anguillulina dipsaci* = *Tylenchus devastatrix*), ver qui atteint les tiges et aussi les bulbes qu'il déforme et fait pourrir.

Destruction : Arracher et brûler le plus tôt possible les plants malades.

Usages. — L'ail est utilisé en cuisine comme condiment dans presque toute la France et aussi comme aliment dans les régions méridionales. La médecine le recommande pour divers usages, en particulier comme vermifuge.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par **Vilmorin**.

AILERON Tête (ou **CAPITULE**) d'Artichaut, portée par un rameau latéral de la plante et plus petite que les têtes des tiges principales. On compte que, en pleine production, un plant d'Artichaut produit de 4 à 5 grosses têtes et de 2 à 3 ailerons.

AKÈNE Voir **ACHAINE**

ALKÉKENGE Dit aussi : Coqueret, *Physalis*, Groseille du Cap (*Physalis peruviana*). Famille des *Solanacées*.

Description. — L'*alkékenge* jaune doux, parfaitement acclimaté en France, est une plante de 0 m. 70 à 1 m. de haut, produisant de nombreux rameaux. Feuilles ovales, molles, velues, un peu visqueuses. Fleurs solitaires, petites, jaunâtres, marquées au centre d'une tache brune. Calice très ample renfermant un fruit juteux, jaune orangé, de la grosseur d'une cerise. Graine petite, en forme de lentille, lisse, jaune pâle, d'une durée germinative de 8 ans. Un gramme en contient 1000.

Culture. — Dans le Midi, l'*alkékenge* réussit en pleine terre sans réclamer de soins particuliers ; sous le climat de Paris, il est bon de le semer sur couche et de lui donner la culture des aubergines et des tomates (*voir ces mots*). Semer au mètre carré 3 gr. Recouvrir la graine de 2 mm. de terre. Levée en terre 10 jours. On récolte au mètre carré environ 150 à 200 fruits, soit de 300 à 400 grammes.



ALKÉKENGE JAUNE DOUX

SÉLECTION VILMORIN

Alkékonge jaune
doux

Graines
vendues par 10 gr.
ou en paquet N° 229

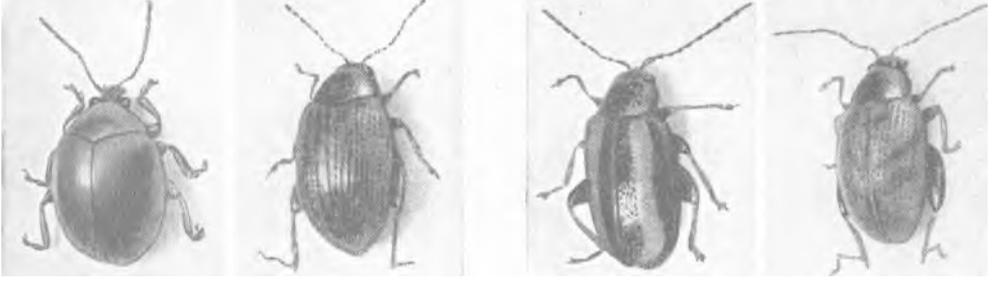
Usages. — Le fruit, à saveur légèrement acide très rafraîchissante, se mange cru ou confit. On en fait aussi des confitures.

ALTISE Communément nommée puce de terre, puce de jardin, *pucette*, *pucerotte*.

Description. — Insecte nuisible, rongeur de feuilles et sauteur. Sa taille varie de 1 à 4 mm. 5 de long suivant les espèces.

Variétés potagères attaquées par les altises. — L'artichaut, la betterave, les Crucifères (choux, cresson, navet, radis) et la pomme de terre sont parasités par une ou plusieurs espèces d'*altises* qui se sont spécialisées sur chacun de ces légumes.

L'*altise* de l'artichaut (*Sphaeroderma rubidum*). — Longue de 3 mm. à 3 mm. 5, est presque ronde, très bombée sur le dessus et entièrement jaune rouille. Elle pond en octobre sur les feuilles. De ses oeufs naissent des larves qui creusent des galeries à l'intérieur des feuilles en laissant intact l'extérieur. Sa croissance achevée, la larve tombe à terre et s'y enfonce jusqu'au mois de mars, époque à laquelle elle devient nymphe, puis insecte, pour sortir du sol en avril. Ce sont surtout ces insectes parfaits (*altises*) qui sont dangereux pour les artichauts dont ils dévorent les feuilles, en suivant les nervures.



*SPHÆRODERMA RUBIDUM**
Grossi 7 fois.

*CHÆTOCNEMA TIBIALIS**
Grossi 12 fois.

*PHYLLOTRETA VITTULA**
Grossi 7 fois.

*PSYLLIODES AFFINIS**
Grossi 9 fois.

Destruction : Pulvérisations de solution **nicotinée** sur les feuilles au milieu de la matinée.

Les **altises** de la betterave. — Il en existe deux espèces dont l'une est cantonnée dans le Midi (*Chætocnema concinna*) et l'autre, d'ailleurs moins dangereuse, dans le Nord de la France (*Chætocnema tibialis*). Toutes deux sont longues de 1 à 2 mm., ont le corps ovale et bombé, entièrement coloré de vert métallique avec les pattes jaunes, sauf les cuisses des pattes postérieures qui sont noires.

Les larves ne sont pas à redouter, mais les insectes parfaits perforent de trous multiples les feuilles des jeunes betteraves.

Destruction : Pulvérisations arsenicales sur le feuillage.

Les **altises** des Crucifères (choux, cresson, navet, radis). — Ces **altises** sont nombreuses, mais elles peuvent être divisées en 3 groupes :

1° Les **altises** à deux bandes jaunes longitudinales, représentées par 4 espèces du genre *Phyllotreta*. Longueur de 2 mm. à 3 mm. 5.

2° Les **altises** toutes noires, également du genre *Phyllotreta*. Il y en a deux espèces d'une taille uniforme de 2 mm. à 2 mm. 5, différant seulement par le grain plus ou moins fin de leur livrée.

3° Une **altise** noire à tête légèrement roussâtre sur le devant. Plus large aux épaules que les autres, plus étroite aux extrémités, elle est aussi plus grande : 3 mm. à 4 mm. 5. C'est un *Psylliodes*.

Les **altises**, devenues insectes parfaits, criblent le jeune feuillage des Crucifères de morsures qui ne traversent pas entièrement l'épaisseur de la feuille, mais qui provoquent son dépérissement.

Le *Psylliodes*, toutefois, fait exception : ce sont ses larves qui, creusant des galeries dans les radis roses ou noirs et dans les navets, sont surtout dangereuses.

Destruction : Plusieurs moyens ont été préconisés; les plus efficaces sont des poudrages ou pulvérisations au **roténone**, (au **clorane**) ou au D. D. T. ou des pulvérisations **nicotinées**, faites au petit matin quand les insectes, encore engourdis, sont lents à fuir.

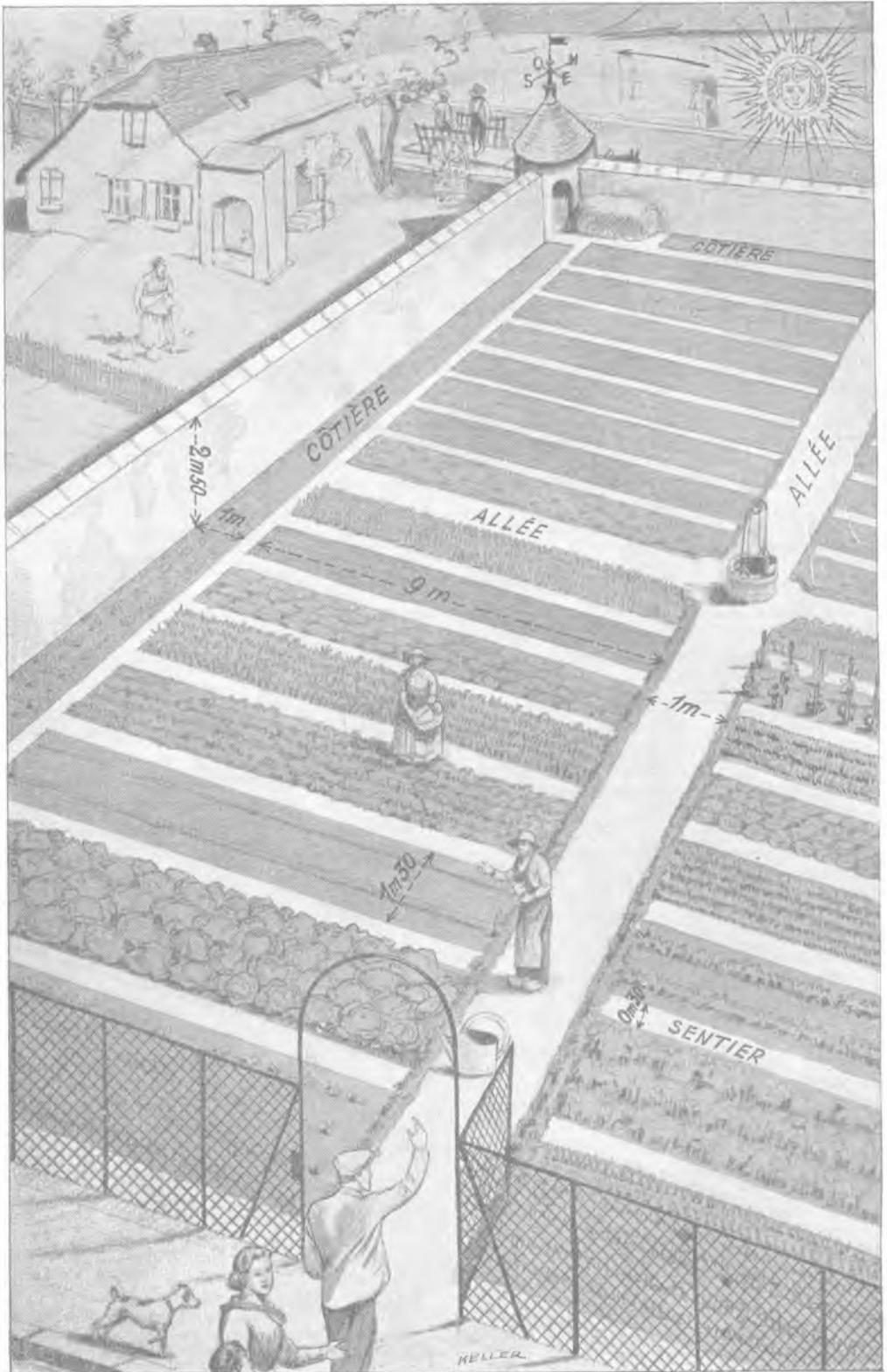
L'**altise** de la pomme de terre (*Psylliodes affinis*). — Longue de 2 mm. à 2 mm. 8, a le corps ovale et bombé, coloré en jaune clair brillant avec une tête brune. Cet insecte s'attaque aux feuillages des pommes de terre, à la fin de l'été, et peut causer des dégâts sérieux.

Destruction : Pulvérisations arsenicales ou poudrages à base de **roténone** (de **clorane**, de poudre **Biquinze**) ou de D. D. T.



(Vincent.)

DÉGATS D'ALTISES SUR FEUILLE
DE JEUNE BETTERAVE*



AMÉNAGEMENT D'UN POTAGER Ne pouvant étudier ici tous les cas d'aménagement d'un potager, nous nous limitons au potager-type le plus courant : celui capable d'alimenter, toute l'année, une famille de cinq personnes. Pour tous les autres cas, et même pour celui-ci, nous renvoyons au SERVICE **VILMORIN** de CREATION, d'AMÉNAGEMENT et d'ENTRETIEN des JARDINS. Ce service spécial, qui groupe une élite d'ingénieurs horticoles, résout au mieux tous les problèmes posés par la création, la transformation ou l'amélioration d'un potager.

Surface. — Elle peut s'estimer à un are (100 m²) par personne, soit pour cinq personnes, 5 ares ou 500 mètres carrés, à condition, bien entendu, que le potager soit cultivé rationnellement et que les légumes s'y succèdent logiquement. Si la qualité de la terre, l'habileté du jardinier, sa vigueur, le temps dont il dispose ne sont pas suffisants, la surface minima indiquée ci-dessus devra être augmentée proportionnellement. Chaque planche, à l'exception des légumes vivaces, doit donner 2 et jusqu'à 5 récoltes par an.

Main-d'œuvre. — Le potager type que nous avons choisi comme exemple exige 2 à 3 journées de travail par semaine.

Situation. — Lorsque le choix est possible, il faut préférer un jardin exposé au Sud, au Sud-Est ou au Sud-Ouest et qui soit protégé au Nord et au Nord-Est par un mur, une maison, un rideau d'arbres ou un talus. Une exposition à l'Est peut être admise à la rigueur. Les terrains inclinés vers le Sud-Est sont favorables. Au contraire, les pentes regardant le Nord ou l'Ouest ne le sont pas. Il faut naturellement éviter l'ombre des grands arbres ou de murs élevés qui ferait perdre à la végétation le bénéfice des rayons solaires. Un jardin qui manque d'air et de lumière produit peu et mal.

Clôture. — Le potager idéal devrait être clos, au Sud et à l'Est d'un grillage ou d'une barrière basse, de murs ou de palissades élevées sur les autres côtés. Si possible on donnera aux murs les plus longs une direction Nord-Sud. Ces murs auront une hauteur de 2 m. 50 minimum. Ils seront peints en blanc, couleur qui réverbère la chaleur en même temps qu'elle reflète la lumière. Les haies vives sont à éviter, elles abritent nombre d'insectes nuisibles et leurs racines épuisent le sol.

Mise en état. — S'il y a lieu, niveler correctement, puis amender ou ameublir le sol ainsi qu'on le verra aux articles suivants **AMENDEMENT** et **AMEUBLISSEMENT**.

Nature du sol. — Les anciennes tourbières, les marais asséchés (d'où le nom de maraîchers donné aux cultivateurs de légumes) sont les meilleurs terrains. Les prairies, les gazons une fois défoncés sont excellents. Il est toujours utile de faire faire l'analyse de son terrain (*voir à Analyses*) pour déterminer les engrais ou les amendements qui lui conviennent.

Tracé. — Le travail d'un jardin est d'autant plus facile que sa forme est plus régulière. Un jardin carré devra être partagé en quatre parties égales par deux allées en croix de 1 m. de large; un jardin de forme allongée sera divisé en trois bandes de deux allées parallèles si sa longueur suit la ligne Est-Ouest, en deux moitiés par une allée centrale si sa longueur est dirigée Nord-Sud.

Les planches de légumes devront autant que possible avoir leur plus grande dimension dans l'axe Est-Ouest.

Toutefois, s'il s'agit d'un terrain incliné, la plus grande dimension des planches devra être transversale à la pente de façon à éviter le ravinement produit par les eaux de pluie. Si la pente est forte, on devra adopter la disposition en terrasses.

La largeur des planches sera de 1 m. à 1 m. 30, ce qui permet : 1° d'exécuter tous les travaux sans piétiner le sol de la planche, et 2° de recouvrir une partie de cette planche, le cas échéant, par les coffres de châssis qui ont une largeur standard de 1 m. 35.

Le passage, ou sentier, à ménager entre chaque planche, aura 30 cm. de large.

La longueur à donner aux planches dépend de la dimension du terrain. Les longueurs de 8 à 12 mètres sont les plus commodes. Les allées et les planches se tracent au cordeau et à l'aide du râteau ou de la serfouette ainsi qu'on le verra à l'article Planche.

Distribution. — En dehors des planches de légumes, il faut se préoccuper des cōtières, des bordures, du fumier et du compost, enfin du point d'eau.

Les cōtières sont disposées au pied des murs Nord et Ouest. Elles sont réservées aux pépinières, aux couches et aux cultures exigeant beaucoup de chaleur et de soleil comme la tomate, l'aubergine, si le climat n'est pas assez doux pour permettre de pratiquer ces cultures dans les planches ordinaires du potager. On donnera aux cōtières une largeur de 1 m. pour 2 m. de hauteur de mur et de 1 m. 25 à 1 m. 30 si le mur atteint ou dépasse 3 mètres.

Les bordures limitent les planches sur leur partie qui touche à la clôture ou aux allées centrales. On y cultive généralement les plantes **condimentaires** ou bien la chicorée sauvage, l'oseille et le pissenlit.

Le fumier et le compost sont en général placés dans une encoignure (*on trouvera à ces deux mots les renseignements relatifs à leur installation*).

Le point d'eau. — Chaque fois que cela est possible, on dispose le point d'eau, bouche d'arrosage, citerne ou puisard, soit à proximité des côtières, surtout si l'on y a installé des couches, soit vers le centre du potager.

Bien entendu, afin de récolter les eaux de ruissellement, si le terrain est en pente, c'est au point le plus bas, qu'on placera le puisard.

Les planches sont ensemencées ou plantées suivant un plan qui tient compte de l'assolement (*voir ce mot*).

AMENDEMENT Il arrive souvent que la terre du potager n'offre pas toutes les qualités nécessaires à la culture des légumes. Le sol peut être uniformément pauvre ou présenter seulement des parties de moindre valeur. En cas de doute, l'on pourra facilement faire faire une ou plusieurs analyses physiques et chimiques qui fourniront de précieux renseignements sur l'homogénéité du potager et sa valeur générale. Aux défauts qui se révéleront ainsi, l'on remédiera par des amendements.

Le mot amendement, qui est un terme général, désigne parfois des opérations fort simples telles que : adduction d'eau, **assèchement**, défoncement, épierrement, nivellement. Ce sont là des amendements mécaniques pratiqués fréquemment dans les potagers sans qu'il soit besoin de procéder à des analyses pour en reconnaître l'utilité.

Les amendements physiques sont les apports de matières premières faits à la terre pour en modifier la composition physique. Les matières premières apportées modifient souvent aussi les qualités chimiques du sol. Mais nous nous occuperons plus spécialement dans cet article des amendements physiques, les amendements chimiques devant être traités en détail aux rubriques Engrais et Fumure (*voir ces mots*).

Les terres physiquement défectueuses qui donnent lieu à amendement sont

1° les terres trop perméables, donc trop sèches ;

2° les terres trop argileuses, trop compactes ;

3° les terres trop sablonneuses ;

4° les terres qui manquent de calcaire (parmi lesquelles se trouvent souvent les terres trop argileuses et les terres trop sablonneuses).

1°) Les terres trop perméables sont en général les terres où le gravier et les cailloux dominant. Il faut épierrier puis incorporer des matières premières, qui maintiendront dans le sol le degré d'humidité nécessaire. Ces matières premières sont la Tourbe et le Terreau (*voir ces mots*).

2°) Les terres trop argileuses. Elles exigent un apport de calcaire qui devra être fait sous forme de marne calcaire ou de carbonate de chaux à la dose de 1 à 5 mètres cubes à l'hectare. Le calcaire coagule l'argile (*voir également ci-après les terres qui manquent de calcaire*).

3°) Les terres trop sablonneuses demandent un apport d'argile. Souvent cette argile se trouve dans le sous-sol. Un défoncement à deux fers de bêche, en mélangeant la terre profonde à la terre de surface, permet alors de réaliser cet amendement.

Si l'argile ne se trouve pas dans le sous-sol, l'opération est plus difficile. Il convient dans ce cas d'effectuer en été un épandage d'argile sèche et tombant en poussière qu'on incorpore au terrain par un bêchage. (*Voir également ci-dessous les terres qui manquent de calcaire*).

Les terres trop perméables, trop argileuses ou trop sablonneuses tireront **encore** bénéfice de tout apport d'engrais organiques : compost, fumier, gadoues, goémons, etc., ces substances, toutefois, sont souvent plus coûteuses et d'un effet plus lent que les matières premières indiquées précédemment.

4°) Les terres qui manquent de calcaire se trouvent privées d'un élément souvent essentiel à la végétation. Cette carence ne pourra, dans la plupart des cas, être décelée que par une analyse chimique qui fixera le jardinier sur la nature de l'amendement correcteur à utiliser.

Elles comprennent :

— les terres trop argileuses. Le calcaire coagule l'argile et la rend ainsi plus perméable. L'amendement à employer est la marne calcaire à la dose de 1 à 5 mètres cubes à l'hectare.

— les terres trop sablonneuses. La marne argileuse aux mêmes doses que ci-dessus leur donnera la consistance qui leur manque.

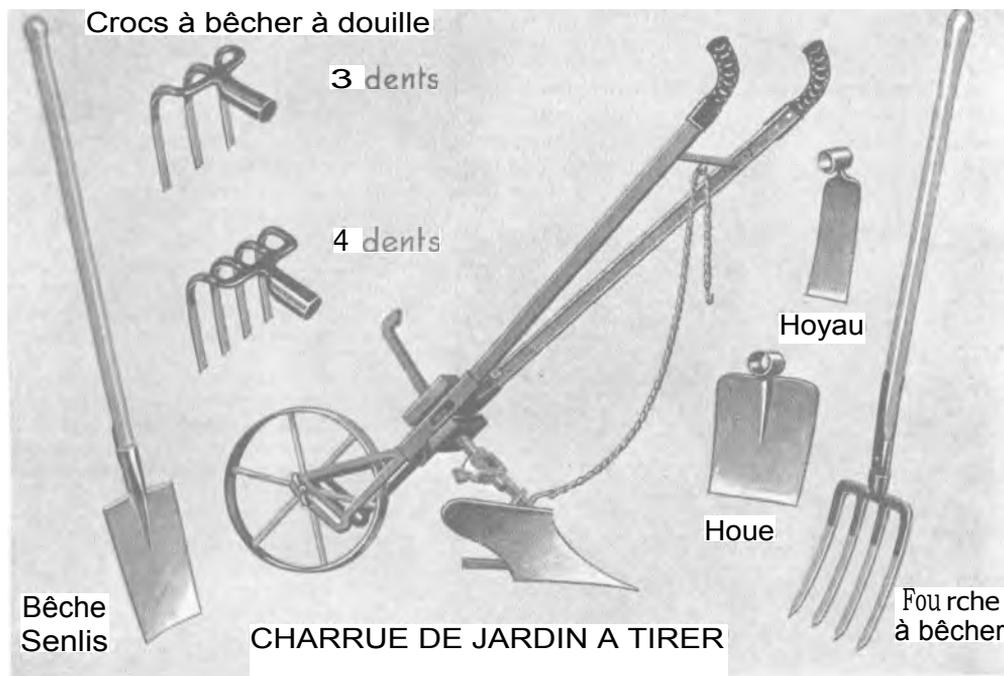
— les terres tourbeuses et marécageuses, riches en matières organiques. Elles réclament tous les 3 ans un chaulage à la dose de 25 à 30 litres à l'are.

— les terres acides décalcifiées soit par l'emploi répété d'engrais acides, soit par l'entraî-
nement du carbonate de chaux dissous dans les eaux d'infiltration, soit par prélèvement des
plantes. Ces terres seront chaulées à la **Marnose** phosphatée à la dose de 10 à 12 litres à l'are.

La façon de procéder à l'incorporation de la marne au sol est expliquée au mot chaulage.

AMENDEMENT VILMORIN « CHOUIL ». Amendement idéal. Chaux en
poudre à l'état de carbonate d'une richesse d'au
moins 94 % de carbonate de chaux, finement moulu 51 % au tamis 100. C'est la meilleure forme
d'amendement. Vendue par 20 et 40 kg., pour 100 et 200 m° (*voir tarif Vilmorin*).

AMEUBLISSEMENT Ameublir une terre c'est l'alléger, la rendre plus perméable
et moins compacte en l'émettant au moyen d'un outil. Les
façons d'y parvenir sont : **le défoncement, le bêchage, le binage, le griffage, le ratissage** ou
râtelage et **le sarclage** (*voir ces mots*).



OUTILLAGE PROPRE A L'AMEUBLISSEMENT

ANALYSES DE TERRE C'est une série d'opérations de laboratoire qui permet
de connaître la composition physique et la composition
chimique d'une terre. On précise le pourcentage des divers éléments qui entrent dans cette
composition et l'on est à même de décider les modifications à apporter à cette terre afin de la
rendre propice à la culture envisagée.

Un service spécial **Vilmorin** est équipé pour procéder à l'analyse des terres. Il suffit
d'envoyer à ce service un échantillon de 1/2 kilo de terre prélevé dans le jardin (autant de
prélèvement d'1/2 kilo qu'il y a de veines différentes de terre) en indiquant la ou les analyses
qu'on désire, accompagné d'une fiche de renseignements sur laquelle on portera notamment:
a) l'origine de l'échantillon; b) les fumures antérieures; c) l'assolement pratiqué; d) les cul-
tures envisagées; e) l'analyse qu'on désire :

ANALYSE No 1. Marnose. — Dosage de l'acidité et du calcaire.

» No 2. **Chimique.** — Dosage d'azote, potasse, phosphore, calcaire.

» **No 3. Physique.** — Proportion de sable, cailloux, argile, humus, débris orga-
niques, humidité, etc.

» **No 4. Complète.** — Physique et Chimique.

» No 5. — (spéciale pour terres acides). Besoins en chaux.

Prélèvement des échantillons moyens de terre à analyser.

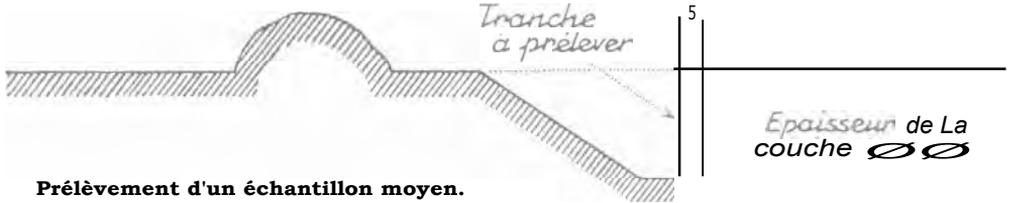
Règles fondamentales :

1° Ne jamais mélanger des sols différents ;

2° Ne prélever des lots que sur des parcelles bien homogènes. En terrain très homogène on peut ne prélever qu'un échantillon moyen pour la surface du jardin.

En terre peu homogène, prélever les échantillons en des points typiques (par exemple sur des planches où les résultats culturaux sont particulièrement caractéristiques, dans un sens ou dans l'autre) ;

3° Éviter les accidents locaux lors des prélèvements (proximité d'un tas de fumier ou de sacs d'engrais renversés, etc.).

**Prélèvement d'un échantillon moyen.**

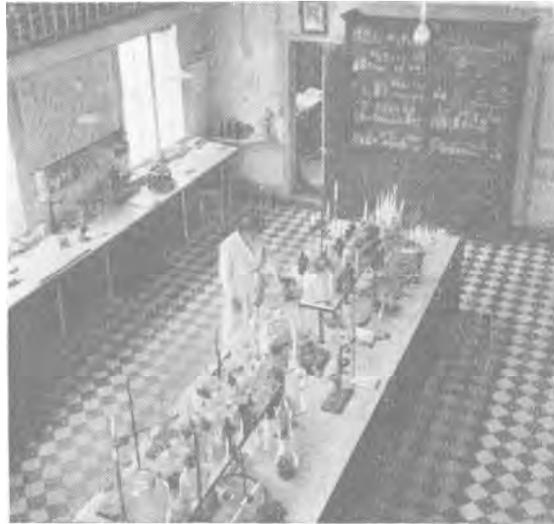
1° Ouvrir la terre à la bêche et prélever sur toute la hauteur de la couche labourée, une tranche prismatique de 5 centimètres d'épaisseur,

2° Placer cette tranche dans une caissette, briser grossièrement les mottes, mélanger et prélever une bonne poignée que l'on place dans une autre caissette. Jeter le reste de la terre.

3° Recommencer l'opération en deux points distants de 20 à 50 mètres du précédent (donc, au minimum, 3 points de prélèvement pour chaque échantillon moyen).

On obtient ainsi six poignées de terre que l'on mélange intimement. En rejeter la moitié, parfaire l'émiettage et le mélange et prélever 500 grammes que l'on expédie au laboratoire de chimie Vilmorin.

ANETH Appelé aussi Fenouil bâtard. (*Anethum graveolens*. Famille des Umbellifères).



LABORATOIRE VILMORIN D'ANALYSE DES TERRES, A VERRIÈRES-LE-BUISSON (S.-et-O.)

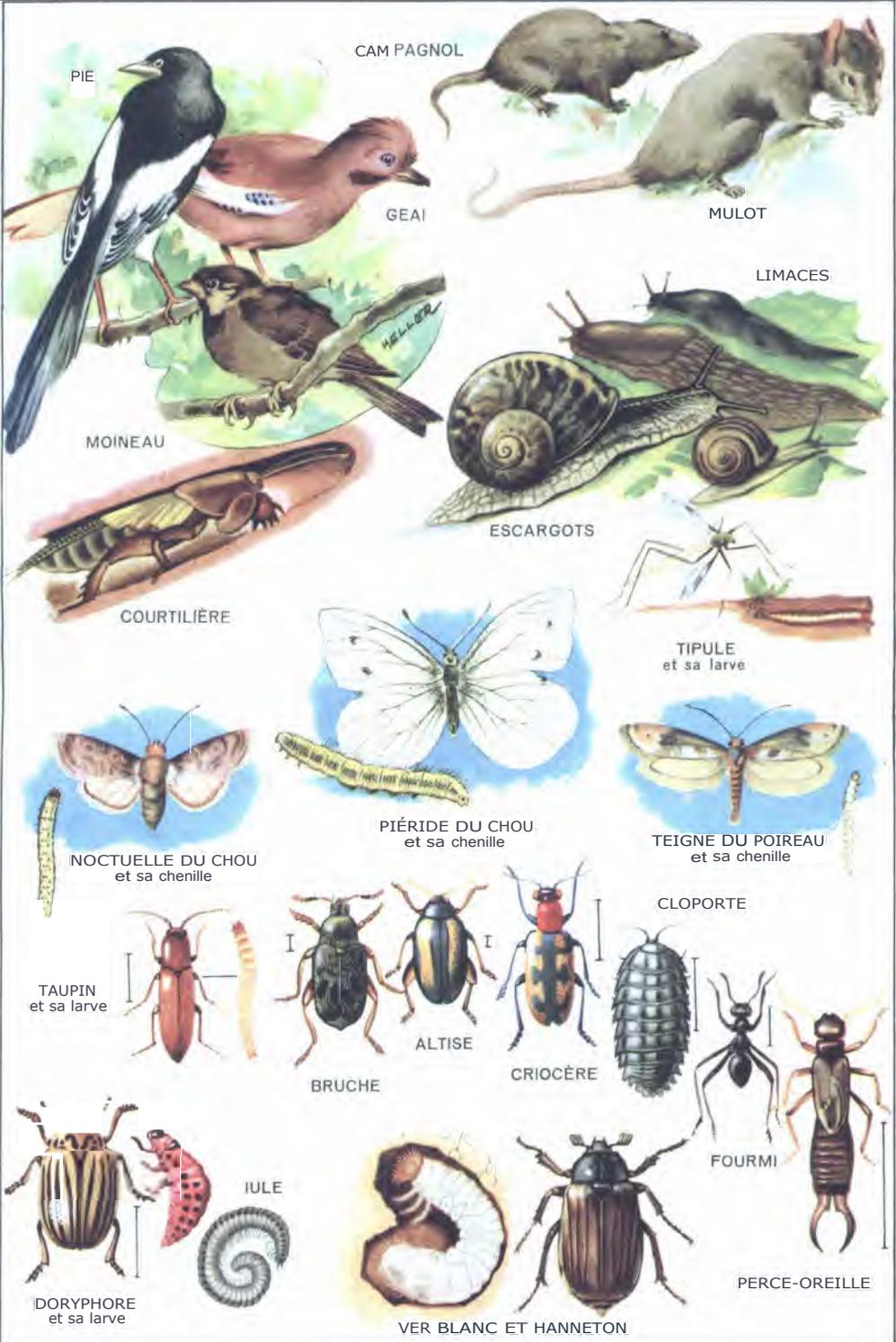
Description. — Plante annuelle originaire de l'Europe méridionale. Son aspect rappelle beaucoup celui du fenouil commun.

Hauteur 0 m. 60 à 0 m. 80. Tige d'un vert glauque, creuse, très lisse, portant de nombreux rameaux. Feuilles très découpées. Fleurs jaunâtres, disposées en ombelles, à pétales très petits, roulés en dedans. La graine ovale, très aplatie, a une saveur forte et amère. Sa durée germinative moyenne est de 3 ans. Un gramme en contient 1000. Toutes les parties vertes de l'Aneth ont une saveur qui se rapproche à la fois de celle du fenouil et de celle de la menthe.



UNE AUTRE SALLE DU MÊME LABORATOIRE

ANIMAUX NUISIBLES



Culture. — L'aneth réussit bien en pleine terre, dans tout sol sain, et surtout à une exposition chaude. Semer clair en place, en avril, 2 gr. au mètre carré. Recouvrir de 4 à 5 mm. de terre. Éclaircir à 10-15 cm. Récolter les graines en septembre. (Environ 50 gr. au mètre carré).

SÉLECTION VILMORIN

Aneth officinal

Graines
Par paquet N° 45.389

Usages. — Les graines sont employées comme condiment ou confites avec les cornichons. On s'en sert également pour aromatiser les conserves. Les graines d'Aneth entrent en outre dans la composition de quelques liqueurs de table. En Angleterre, les jeunes feuilles sont employées dans les soupes comme assaisonnement.

Les Russes sont de grands amateurs de l'Aneth (qu'on nomme, en Russie, **Oukrop**), qu'ils cultivent et consomment comme du cerfeuil.

ANGÉLIQUE Appelée aussi Herbe aux Anges, Archangélique. (*Angelica sylvestris*. Famille des *Ombellifères*).

Description. — Plante vivace poussant à l'état sauvage dans les régions montagneuses et dont on a tiré une variété cultivée (*Angelica officinale*). Hauteur 1 m. 30 environ. Tiges très grosses, creuses. Feuilles très grandes, engainantes de 0 m. 30 à 1 m. de long, rouge violet à la base. Petites fleurs nombreuses, jaune pâle, disposées en ombelles ; ces



ANETH

Rameau portant les fruits. A droite, la racine.



ANGÉLIQUE OFFICINALE

ombelles sont réunies en bouquets formant des têtes arrondies. Graine jaunâtre, allongée, aplatie d'un côté, bombée de l'autre, marquée de trois côtes saillantes. Un gramme en" contient 200. La durée germinative ne dépasse pas 1 an ou 2.

Culture. — L'Angélique demande une bonne terre riche, fraîche et profonde ; les sols argileux ne lui conviennent pas. Semer en pépinière, au printemps, ou de préférence à la fin de l'été, 5 gr. au mètre carré et recouvrir de 5 mm. de terre. Les graines semées dès leur maturité, (juillet-août), ne lèvent qu'au printemps suivant, mais plus abondamment que celles mises en terre après l'hiver. Tenir la terre très fraîche, sans excès, par de fréquents arrosages. Mettre en place à l'automne ou au printemps suivant, selon l'époque du semis, en conservant un intervalle de 0 m. 80 à 1 m. en tous sens entre les pieds. Pendant la végétation, biner et arroser quand cela sera nécessaire. Il est même bon de pailler le sol au printemps pour conserver l'humidité pendant la saison chaude. La récolte des feuilles et de leur tige peut se faire dès la deuxième année. La troisième année au plus tard l'angélique monte à graine. Couper alors les tiges et les feuilles et détruire la plantation. On récolte au mètre carré de 500 gr. à 2 kg. de tiges et de pétioles.

Usages. — Les tiges et les pétioles sont utilisés, confits au sucre, pour agrémenter les pains d'épices et gâteaux. Avec les fruits, l'on prépare le Ratafia d'Angélique. La racine, qui est en forme de fuseau, est employée en médecine ; on l'appelle quelquefois Racine du Saint-Esprit et on l'utilise en infusion stimulante digestive (20 gr. de racines par litre d'eau) ou en teinture alcoolique (2 à 10 gr.). Le nom d'Angélique a été donné à cette plante à cause des grandes vertus qu'on lui attribuait.

SÉLECTION VILMORIN

Angélique officinale

Graines
Par sachet de 30 gr.
N° 45.425
Par paquet N° 45.429
Plants
Par 100 N. 92.118,
par 10 ou par pièce

ANGUILLULE ou NÉMATODE. —

Ver ayant la forme d'un fil. Trois espèces sont des ennemis du potager :

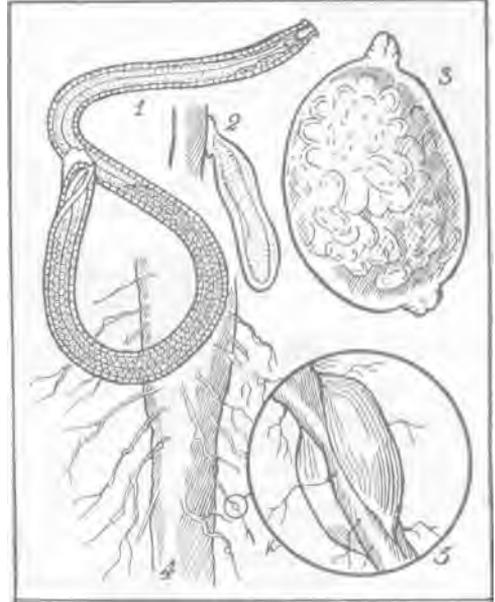
L'anguillule de la tige ou tylenche ravageur. (*Anguillulina dipsaci* = *Tylenchus devastatrix*) qui a 2 mm. de long et qu'on trouve à l'intérieur des tiges, des bulbes ou des feuilles des échalotes, des aulx, des oignons, des poireaux et quelquefois dans les pommes de terre. Les oignons, qui survivent à l'attaque des anguillules présentent une déformation de la base de la tige. On dit alors qu'ils sont poi-reautés. C'est l'inverse qui se produit chez les poireaux attaqués. Ceux-ci ressemblent à des oignons et on dit qu'ils sont oignonnés.

L'anguillule ou nématode de la betterave ou Phylloxéra de la betterave. (*Heterodera Schachtii*) est un ver dont le mâle a 1 mm. de long. La femelle est de forme largement ovoïde et mesure 1 mm. de long et 0 mm. 8 de large. Elle produit des œufs dont les larves prennent une forme d'outre et c'est la présence de ces outres minuscules et blanchâtres sur le chevelu de la betterave qui dénonce l'invasion des anguillules. Les betteraves atteintes survivent, mais leur développement s'arrête, les feuilles commencent par jaunir puis se fanent et la récolte en souffre. L'anguillule de la betterave s'attaque également

au chou, chou-rave, chou-navet et radis.

L'anguillule ou nématode de la tomate, du concombre et du melon (*Heterodera Marioni*) ayant l'aspect de la précédente.

Destruction : Désinfecter le sol au sulfure de carbone, à l'aide du pal injecteur ou d'arrosages en surface. Abandonner temporairement la culture des plantes sensibles dans la planche atteinte et les remplacer par des plantes réfractaires.



ANGUILLULE DE LA BETTERAVE

1, mâle grossi environ 110 fois ; 2, larve ; 3, femelle grossie environ 35 fois ; 4, racine de betterave parasitée ; 5, grossissement d'une radicelle attaquée.

ANIMAUX NUISIBLES AUX POTAGERS

Nous nous bornons, dans cet article, à donner une simple nomenclature des animaux qui peuvent, dans un potager, dévorer les récoltes ou nuire au développement des légumes. Pour la description de chaque animal et le remède qu'on peut opposer aux dégâts qu'il commet, se reporter à chaque mot en particulier.

1°) Animaux à poils. — Le campagnol, l'écureuil, le loir, le lérot, le mulot, le rat, la souris.

2°) Animaux à plumes. — Grand corbeau, pie, geai, tourterelle, moineau. (La buse qui détruit un grand nombre de campagnols ne doit pas être considérée comme animal nuisible).

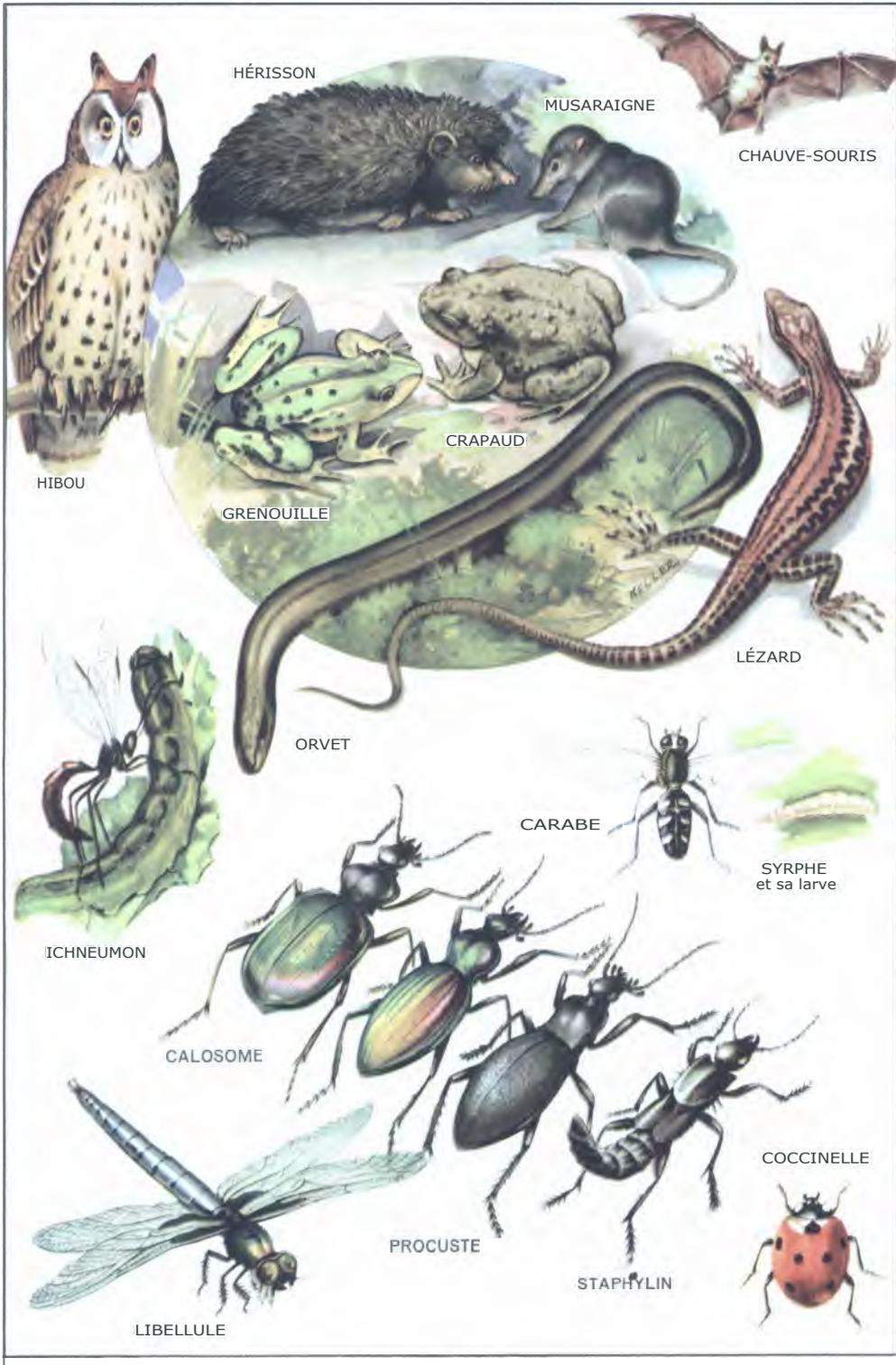
3°) Les couleuvres et les vipères qui détruisent les lézards et les jeunes oiseaux, animaux utiles, puisqu'ils se nourrissent d'insectes.

4°) Les insectes : Les courtilières, les bruches, l'apion des pois, la noctuelle potagère, les anthomyies, les pucerons, les altises, le doryphore, la piéride du chou, les criquets, les hannetons, les taupins, les fourmis, etc...

5°) Les mollusques : Les escargots et limaces.

6°) Les vers : Les anguillules de l'oignon, de la betterave, de la tomate et des Cucurbitacées.

ANIMAUX UTILES



ANIMAUX UTILES AUX POTAGERS

Pour la description des animaux dont nous donnons ici une simple

nomenclature, se reporter à chaque mot en particulier.

1°) Animaux à poils. — La musaraigne, la taupe (la taupe devient nuisible lorsqu'elle se multiplie excessivement), le hérisson et la chauve-souris, tous animaux qui détruisent un grand nombre d'insectes nuisibles.

2°) Animaux à plumes. — La buse, les freux et les corneilles ; les chouettes, grand duc et hibou et en général tous les oiseaux, sauf ceux que nous avons cités comme nuisibles.

3°) Les reptiles et les batraciens. — Les lézards, les grenouilles, les crapauds, les salamandres qui détruisent des insectes, des larves et des vers ; l'orvet qui détruit quantité de vers et de limaces.

4°) Les insectes. — Le carabe doré, le staphylin, les coccinelles, la cicindèle, le calosome sycophante, le procuste chagriné, les nécrophores, les libellules, qui détruisent beaucoup d'insectes.

5°) Les vers. — Les lombrics ou vers de terre qui aident le fumier à se transformer en humus et qui, en creusant leur galerie, contribuent à ameublir et à aérer la terre. (Cependant leur trop grande multiplication peut les rendre nuisibles.)

ANIS VERT (*Pimpinella anisum*, Famille des Umbellifères).

Description. — Plante annuelle, originaire du Levant. Hauteur 0 m. 35 à 0 m. 40. Feuilles largement découpées dans le genre de celles du céleri. Fleurs petites, blanches, disposées en ombelles. La graine, petite, allongée, et grise possède un goût fin et parfumé. Un gramme en contient 250. Sa durée germinative est de 3 ans.

Culture. — Semer en place en avril 1 gr. 5 au mètre carré, sur terre chaude et saine, bien travaillée. Ratisser légèrement pour recouvrir les graines. Sarcler à la levée qui se produit en 15 jours et au moins une deuxième fois après la floraison en laissant 20 cm. entre chaque plant. Végétation très rapide ; la graine mûrit au mois d'août. Couper les ombelles parvenues à maturité, les faire sécher et les battre pour récolter les graines. Le rendement est d'environ 80 à 100 grammes au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Anis vert	Par sachet de 30 gr.
» »	N° 45.465
	Par paquet N° 45.469

Usages. — La graine de l'anis vert sert surtout à la fabrication de bonbons (dragées, etc.) et de liqueurs ; quelquefois, on en met aussi dans le pain. La médecine utilise les graines d'anis contre les dyspepsies sous forme d'infusions ou de teinture alcoolique.

ANTHOMYIE Nom donné à plusieurs espèces de mouches dont les larves s'attaquent aux bulbes d'ognons et d'ail (*Chortophila antiqua*) et ont pour effet de les faire pourrir ; et aux tiges et racines des choux, navets, radis (*Chortophila brassicae*) dont elles font jaunir et faner les feuilles.

Destruction : Arracher les bulbes attaqués et les brûler. Ne pas replanter d'ail ou d'ognon dans



ANIS VERT



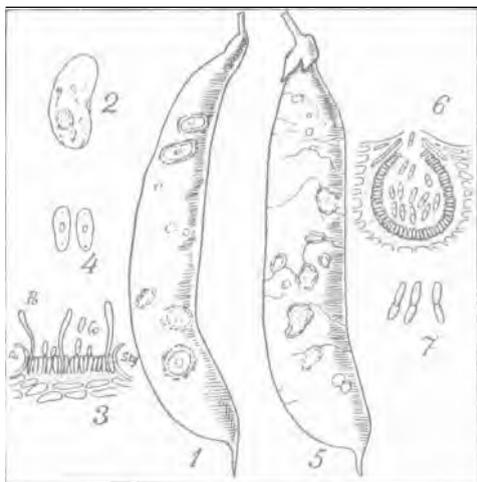
LA MOUCHE DE L'OGNON, Grossie 7 fois.

la même planche avant 3 ans. Pour les choux, repiquer les variétés tardives, seulement au début de juin, de manière à éviter les pontes qui se produisent en majorité fin mai. Dès l'apparition des dégâts, pratiquer un buttage. Pour les navets et radis, détruire les plantes très attaquées et fumer abondamment le terrain.

ANTHRACNOSE (*Colletotrichum lindemuthianum*).

Champignon qui ronge les haricots et les pois et qu'on reconnaît à la présence de taches arrondies brun grisâtre, bordées de brun plus foncé sur les feuilles et sur les gousses vertes. Les feuilles sont percées et les gousses sont atteintes jusqu'aux graines.

Remède : N'utiliser que des semences saines pour éviter la contamination. Faire trois pulvérisations à la bouillie bordelaise à 1 % ou à la bouillie à base de **Carpinol** (*voir ce mot*), la première pulvérisation avant floraison, les deux autres à 15 jours d'intervalle.



ANTHRACNOSE DU HARICOT ET DU POIS

1, 2, 3, 4, anthracnose du Haricot :

1, gousse ;

2, grain attaqué ;

3, coupe d'une fructification : Cu, cuticule ; Co, conidies ; Po, poils ; Stg, sterigmates ;

4, conidies.

5, 6, 7, anthracnose du Pois :

5, gousse ;

6, coupe d'une pycnide ;

7, stylospores.

AOÛT Voix CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS h la fin du volume.



APION DE L'ARTICHAUT
Grossi 8 fois.

APION DE L'ARTICHAUT

(*Apion carduorum*). —

Charançon de couleur noir bleu sur le dessus, noir franc en dessous, long de 2 mm. 8 à 3 mm. 4, qui pond dans le courant de mai en Afrique du Nord et dans le Midi, un peu plus tard dans la région parisienne. Sa larve, blanche, arquée et sans pattes, creuse des galeries dans la longueur des côtes et des nervures les plus grosses. Les feuilles, surtout celles du pied, montrent d'abord des taches pâles, puis se fanent et pourrissent.

Destruction : On n'en connaît pas d'autre que d'arracher soigneusement et de brûler par le feu les feuilles qui se fanent en mai et juin.

APPÂT VILMORIN Puissant destructeur de limaces à base de métaldéhyde pure ; il attire et tue limaces, escargots, loches, etc..., et conserve son efficacité pendant plusieurs mois, même après la pluie. Vendu en boîte d'une dose — pour 50 mètres carrés (*voir tarif Vilmorin*).



A gauche :

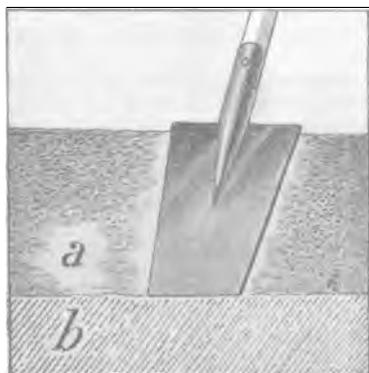
APPAT VILMORIN

A droite :

a, TERRE ARABLE
b, SOUS-SOL

ARABLE

Terme désignant la couche superficielle de terre dans laquelle s'effectue la culture. La terre arable



d'un potager a plus ou moins l'épaisseur d'un fer de bêche. Elle est souvent de teinte plus foncée que le sous-sol, en raison des matières en décomposition (feuilles, fumiers) qu'elle contient.

ARACHIDE Appelée aussi Pistache de terre et Cacahuète. (*A rachis hypogea*. Famille des Légumineuses).

Description. — Plante d'origine tropicale, à tiges faibles presque rampantes ou s'élevant à une hauteur de 30 ou 35 cm. et donnant naissance à des ramifications d'égale longueur. Fleurs jaunes. Fruits ou gousses allongées, souvent étranglées vers le centre, ou en forme irrégulière de calebasse jaunâtre, contenant 2 ou 3 amandes de la grosseur d'un pois, revêtues d'une peau brune ou rougeâtre. Les gousses ont la propriété de s'enfoncer dans la terre pour achever leur développement et leur maturation.

Culture. — Semer les arachides au printemps en lignes ou en poquets, comme les haricots, dès que les gelées ne sont plus à craindre. Sarcler et arroser fréquemment suivant l'état du sol. Récolter d'octobre à novembre quand les feuilles ont jauni. Sécher les gousses au soleil ou au four. On récolte environ 75 gr. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Pistache de terre	Graines
	Par paquet N° 265

Usages. — L'arachide, cultivée sur de vastes surfaces dans les pays chauds, produit une huile de très bonne qualité employée couramment pour l'alimentation et la savonnerie.

Au potager son intérêt principal est de produire des gousses qui, grillées et salées sont connues sous le nom de cacahuètes et fort appréciées.



ARACHIDE-PISTACHE DE TERRE

ARAIGNÉES ROUGES ou TÉTRANYQUES TISSERANDS. — Ce sont de petits insectes, atteignant au maximum 0,5 mm. de long, de la même famille (*Trombididae*) que les rougets ou aoûtats. On connaît plusieurs espèces de tétranyques surtout répandues sur les plantes de serre. Au potager, c'est principalement le *Tétranychus urticae* ou *Tétranychus althææ* que l'on rencontre, entre autres sur les haricots, les carottes, les fèves, les Cucurbitacées et les fraisiers.

Les tétranyques, actifs seulement pendant la belle saison, occasionnent deux sortes de dégâts sur les feuilles :

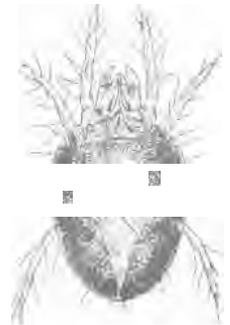
— la face inférieure est détériorée par leur rostre qu'ils y enfoncent profondément,

— ou encore leurs toiles recouvrent tout un ensemble de feuilles d'un réseau qui les asphyxie. Ces toiles, très fines, de même que les taches décolorées, provoquées par les piqûres, donnent aux feuilles attaquées un aspect grisâtre et satiné. Aussi, cette forme d'attaque des araignées rouges est-elle connue des jardiniers sous le nom de « grise ».

Les tétranyques sont rouges, rouge verdâtres ou verts en été et jaunes quand ils hivernent.

Destruction : Bassinages fréquents, l'humidité causant une forte mortalité parmi les araignées rouges. Pulvérisations surtout à la face inférieure des feuilles, de solutions nicotinées, aux extraits de Roténone à 1 ‰, surtout efficaces lorsqu'on y incorpore un produit augmentant le pouvoir mouillant de la solution, à l'huile blanche ou à la bouillie sulfocalcique à 2 % additionnée d'un bon mouillant.

Renouveler l'opération 1 ou 2 fois à 8 ou 10 jours d'intervalle.



TÉTANYQUE TISSERAND
Grossi 60 fois.

Ø Unité de surface pour les sols cultivés qui vaut 100 mètres carrés. La figure idéale de l'are est un carré de 10 mètres de côté.

ARGILE C'est un élément du sol arable. Lorsque l'argile entre pour plus du tiers dans la composition d'une terre arable, celle-ci est dite forte et il convient de l'amender. La terre forte, en effet, est difficile à travailler. Elle colle à la bêche. Labourée en été, elle

donne des mottes qui durcissent au soleil en restant compactes au lieu de s'émietter sous l'influence de la sécheresse. Le sol des plantations se craquelle ce qui nuit aux racines. En hiver, la terre argileuse retient l'eau des pluies et conserve les racines dans une humidité qui leur est, le plus souvent, défavorable.



EN ÉTÉ, COMME DE LA PIERRE!



EN HIVER, COMME DU MASTIC!

L'amendement à faire subir aux terres trop argileuses consiste à leur incorporer soit du sable grossier à raison de 1 à 2 mètres cubes par are, soit de la chaux, sous forme de chaux grasse éteinte (6 kilogs à l'are) ou de plâtre-engrais (12 kilogs à l'are). Le sable et la chaux seront répandus le plus également possible par temps sec à la surface du sol puis incorporés intimement à celui-ci par un bêchage. Le fumier qui convient le mieux aux terres argileuses est le fumier très pailleux. En effet, la paille divise la terre, la rend plus friable et plus perméable à l'air et à l'eau.

Le service **ANALYSES DE TERRE** (voir ce mot) pourra être utilement consulté chez **Vilmorin** sur la meilleure solution et les meilleures proportions d'amendement à employer.

ARMOISE Appelée aussi Herbe à cent goûts. (*A. ptarmis* *vulgaris*. Famille des *Composées*).

Description. — Plante vivace très rustique formant des touffes de 0 m. 60 à 1 m. de hauteur. Ses feuilles sont d'un vert foncé à face inférieure blanchâtre. Elles ont un goût fort, amer, aromatique. La durée germinative de la graine est de 3 ans. Un gramme en contient 8000.

Culture. — L'Armoise se cultive dans tous les terrains. Semer en avril-mai en pépinière, à la volée ou en lignes 0 gr. 1 au mètre carré. Recouvrir de 1 mm. de terre. Après la levée, qui a lieu en 8 jours, biner plusieurs fois et éclaircir. Mettre en place les jeunes plants (ou des éclats de vieux pieds) en septembre, ou mieux, au printemps, sur des lignes espacées de 0 m. 50, avec 0 m. 30 d'écart entre chaque plant. Floraison de juillet à septembre.

Une plantation bien fumée et tenue très propre peut durer 5 ou 6 ans. Son rendement est de 150 grammes environ au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Graines
Armoise commune Par paquet N° 45.579

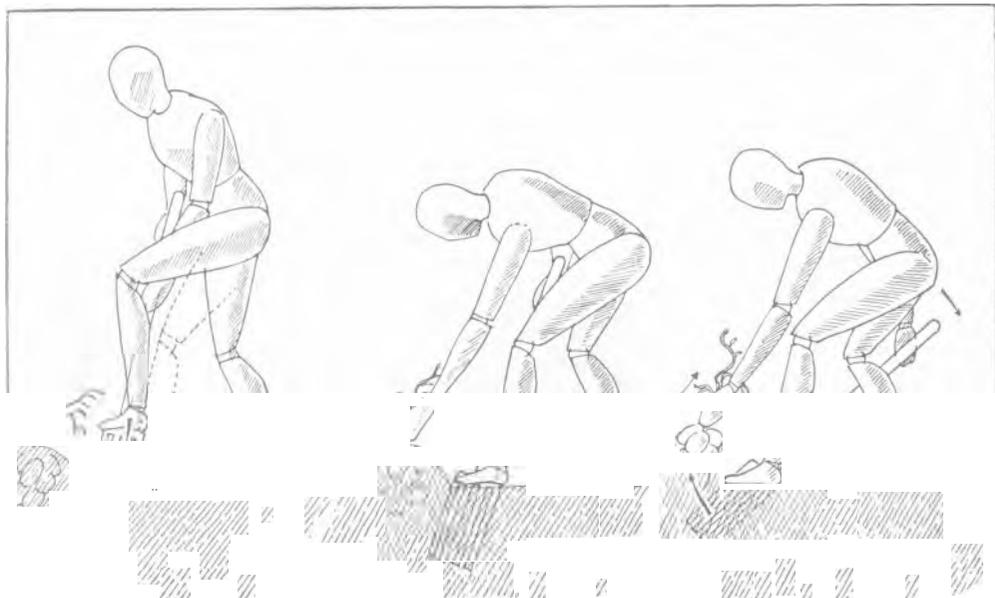
Usages. — Les feuilles peuvent servir de condiment, mais elles s'emploient surtout en médecine comme tonique et emménagogue.



ARMOISE. — A, fleuron ; B, rameau d'Armoise-Estragon

ARPENT Ancienne unité de surface égale à 100 perches et qui suivait la valeur de la perche selon les régions. Ainsi l'arpent commun valait 42 ares 21 centiares, l'arpent de Paris, 34 ares 19 centiares, et l'arpent des Eaux et Forêts 51 ares 7 centiares.

ARRACHAGE Il consiste à sortir de terre les tubercules ou racines comestibles qui y sont enterrés : pommes de terre, carottes, topinambours, betteraves, navets, poireaux, salsifis, rutabagas, etc...



LES TROIS TEMPS DE L'ARRACHAGE

Profiter autant que possible d'un temps sec ou venteux. Pour les pommes de terre et les topinambours, utiliser la houe ou pioche à dents plates et pour les autres légumes, suivant la consistance, l'état d'humidité du sol et la longueur de la racine, utiliser la fourche à bêcher à dents à bouts carrés ou simplement la main. Avec la houe, attaquer suffisamment en avant de la butte pour ne pas entamer les pommes de terre ou topinambours et faire pénétrer les dents sous la touffe. Amener la terre à soi en prenant d'une main la touffe par les fanes pour l'aider à venir, puis rejeter le tout derrière soi en étalant la récolte du pied. S'assurer qu'il ne reste plus de tubercules en terre et passer à la touffe suivante. Si le temps est favorable, laisser la récolte se *ressuyer* quelques heures à l'air libre puis, à la main, ou à la fourche à betteraves, en faire des tas en débarrassant le plus possible les tubercules de leur terre. Laisser encore 1 jour ou 2 le tas s'aérer sur place, puis rentrer.

Pour arracher avec la fourche-bêche, enfoncer l'outil à quelques centimètres en arrière de la racine à récolter, puis, sans sortir le fer de terre, tirer le manche à soi en faisant levier ; prendre d'une main la racine par les feuilles si elle en a encore, sinon par le collet, puis de l'autre, l'aider à sortir soit en rabattant complètement le manche de l'outil vers soi, soit en lui imprimant un mouvement d'avant en arrière.



ARRACHAGE A LA HOUE

ARROCHE Appelée aussi Belle-Dame, Bonne-Dame, Épinard géant, Follette, Prudéfemme. (*Atriplex hortensis*. Famille des *Chénopodiacées*).

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Orient. Grandes feuilles en forme de fer de lance, légèrement cloquées, molles et souples. Tiges cannelées de 0 m. 80 à 1 m. de hauteur. Fleurs très petites, verdâtre ou rouge suivant la variété. Graines plates, rousses, entourées d'une membrane blanc jaunâtre. Un gramme en contient 250. La durée germinative est de 6 ans.

Culture. — **Semer** en place en pleine terre, de mars en juillet, 0 gr. 5 au mètre carré. Recouvrir de 1 cm. de terre. Le semis se fait d'ordinaire en rayons espacés de 30 centimètres. La levée a lieu en 8 jours. Éclaircir le plant à 40 cm. quand il a 3 ou 4 feuilles. Arroser en cas de grande sécheresse. L'Arroche résiste assez bien à la chaleur, mais elle monte vite à graine. Pour remédier à cet inconvénient, il est bon de faire plusieurs semis successifs de mois en mois. La récolte a lieu tout l'été et peut atteindre 4 à 5 kg. de feuilles au mètre carré.

Variétés. — Arroche blonde. Bon épinard d'été.

Arroche blonde cloquée. Variété productive, résistant à la chaleur.

Arroche Bon-Henri. Plante vivace extrêmement rustique pouvant durer et produire abondamment pendant plusieurs années sans autres soins que quelques binages.

Pour la variété BON-HENRI (voir sélection *Vilmorin ci-contre*), semer de préférence au printemps, en place, ou mieux, en pépinière. Dans ce cas, on repique le plant une fois avant de le mettre en place à 0 m. 40 en tous sens.

Usages. — On consomme les feuilles de l'Arroche à la manière des épinards et de l'oseille. On les mêle fréquemment à cette dernière pour en adoucir l'acidité.



ARROCHE BLONDE

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Arroche blonde	Par paquet N° 339
Arroche blonde cloquée	Par sachet de 30 gr. N° 355
Arroche Bon-Henri	Par paquet N° 359
	Par paquet N° 419

ARROSAGE ou ARROSEMENT. — L'arrosage consiste à fournir artificiellement aux végétaux l'eau indispensable à leur existence. L'eau, en effet, est utile aux plantes, non seulement parce qu'elle existe en abondance dans leurs tissus, parce qu'elle contribue à leur nourriture et leur permet de résister à l'évaporation, mais aussi parce qu'elle sert de solvant aux autres principes nutritifs que les racines absorbent avec elle.

L'arrosage est une opération simple, mais capitale : aussi faut-il savoir avec quoi, quand, comment arroser.

Avec quoi arroser ? — On arrose d'une manière générale avec l'eau que l'on a à sa portée. Les eaux de pluie ou de rivières peu ou pas calcaires, bien aérées sont les meilleures parce qu'elles dissolvent plus facilement les éléments nutritifs du sol.

Les eaux de source et de puits sont en général froides et demandent à être réchauffées dans un réservoir ou bassin au soleil ou tout au moins au contact de l'air. Pour l'arrosage des primeurs notamment, on recommande d'employer l'eau à 18 ou 200. Les eaux de distilleries, d'amidonneries, de féculeries, de dégraissages de laines, de tanneries (sauf les eaux industrielles qui contiennent des poisons comme les eaux de teintureries) sont excellentes pour l'arrosage.

OUTILLAGE PROPRE A L'ARROSAGE



ARROSOIR DE JARDIN



ARROSOIR « HORTICOLE »



ARROSOIR DE SERRE



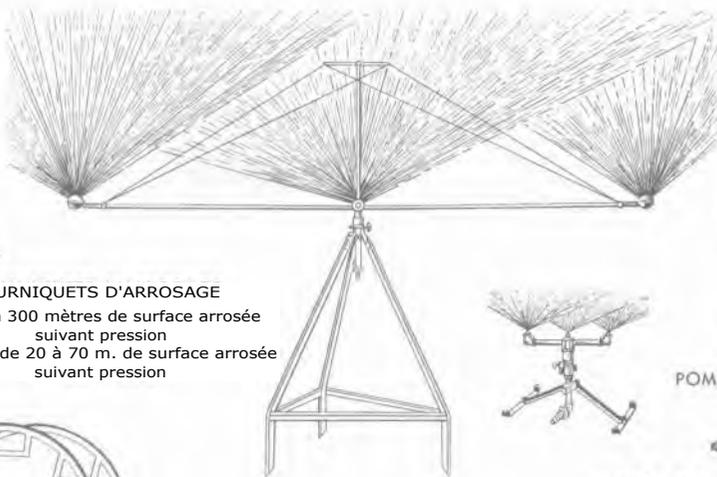
TUYAU D'ARROSAGE EN CAOUTCHOUC



ARROSOIR DE SERRE MODELE ANGLAIS



SERINGUES



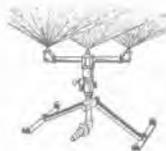
TOURNIQUETS D'ARROSAGE

de 50 à 300 mètres de surface arrosée
suivant pression

à droite: de 20 à 70 m. de surface arrosée
suivant pression



SERINGUES



POMME A TROUS



PORTE-TUYAUX



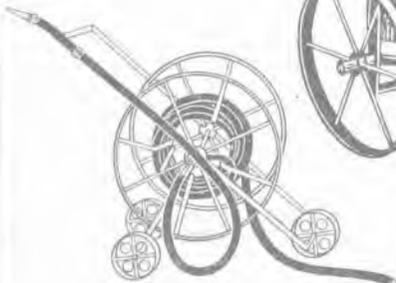
LANCE A JETS MULTIPLES



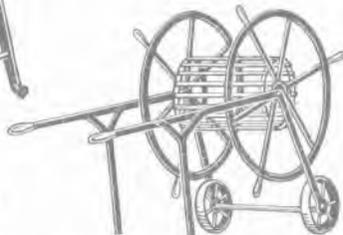
LANCE D'ARROSAGE



TRANSPORTEUR D'EAU



PORTE-TUYAUX « DEVIDARROSE »



PORTE-TUYAUX A CHARIOT

Où arroser ? — C'est-à-dire quelle partie de la plante convient-il d'arroser ? Cela dépend de l'effet que l'on demande à l'eau de produire ; l'on arrosera le pied des jeunes plantes **fraichement** repiquées non seulement pour leur fournir l'humidité nécessaire, mais pour provoquer l'adhérence de la terre aux racines et favoriser la reprise. Ce sera le cas des choux, choux-fleurs, laitues, chicorées, pissenlits, etc...

POUR LES JEUNES PLANTS
VENANT D'ÊTRE REPIQUÉS, OU
POUR LES CHOUX, TOMATES,
AUBERGINES, ARROSER AU
COLLET



des jeunes plantes, ce qui risquerait de les faire brûler et faner. Dans ce cas, il est préférable d'**appliquer l'eau en brouillard** c'est-à-dire de bassiner.

Lorsque les plantes sont plus développées, on peut arroser toutes leurs parties sans risque de leur nuire, mais seulement selon leurs besoins : le céleri, la poirée, l'oseille, le persil, le cerfeuil, le cresson, les épinards, le fraisier, la tomate, le navet, le panais aiment les arrosages fréquents. Les légumes suivants n'ont par contre besoin que de

POUR UNE CHICORÉE
BIEN REPRISE, ARROSER
LE COEUR

peu d'eau : l'ail, l'asperge, l'artichaut, le concombre, le crosne, l'échalote, l'ognon, la pomme de terre, le scorsonère, la tétrogone.

Quand arroser ? — Quand les plantes semblent se faner, que la terre devient poussiéreuse ou se craquelle, il est grand temps d'arroser, mais il est inutile de le faire tant que la surface du sol conserve encore quelque trace d'humidité.

En effet, trop d'eau entraîne dans le sous-sol, hors de portée des racines, les principes fertilisants qui s'y trouvent, particulièrement les nitrates. Trop d'eau refroidit la terre et ralentit d'autant la végétation, trop d'eau développe exagérément les tiges et feuilles au détriment des graines et des fruits ; trop d'eau, enfin, risque de provoquer la pourriture, celle, par exemple, des pommes, des laitues ou des **cœurs** de chicorée et scaroles.

Par contre, la sécheresse arrête la végétation normale des plantes et les pousse à monter à graine comme on le voit souvent pour les salades, les pissenlits, les épinards.

C'est surtout au printemps qu'il faut craindre de trop arroser, car le sous-sol contient encore souvent des réserves d'humidité faites pendant l'hiver. Il y a donc lieu d'arroser le matin de façon que le soleil évapore pendant la journée l'eau en excès.

Pendant l'été, au contraire, lorsqu'il fait plus chaud et que les



AIL, ASPERGE, ARTICHAUT, CONCOMBRE, CROSNE, ÉCHALOTTE, OGNON CRAIGNENT L'ARROSOIR

plantes se développent plus vite, on n'a plus à craindre l'excès d'arrosage et il est préférable alors d'opérer le soir ou de bon matin. A midi, l'évaporation est trop intense et l'eau qu'on donne aux plantes, s'évapore et ne leur profite pas.

En arrière-saison, les arrosages doivent être très espacés. En hiver, on les supprime complètement pour les plantes dont le feuillage est tombé (feuilles caduques).

Comment arroser ? — On arrose

1° au bec, au goulot, ou à la lance,

2° en pluie,

3° en brouillard.

Qu'on se serve d'un arrosoir, d'une lance ou d'un tourniquet hydraulique, il est indispensable que l'eau arrive avec le moins de force possible sur la plante. Donc, arroser bas, sans pression et en dirigeant obliquement le jet ou la pluie vers la plante.

1°) Arrosage au bec, au goulot, ou à la lance. — A pratiquer quand on veut abreuver un à un des plants écartés les uns des autres. On enlève la pomme du goulot de l'arrosoir ou de la lance et on adapte à la place le bec spécial s'il est fourni avec l'ustensile.

2°) Arrosage en pluie. — On laisse au contraire la pomme quand il s'agit de donner de l'eau à des semis ou à des cultures plantées serré. C'est l'arrosage le plus courant et le plus recommandable pour la généralité des cultures de pleine terre ou sous verre. L'arrosage en



CERTAINES PLANTES MONTENT " QUAND ON NÉGLIGE LEUR ARROSAGE



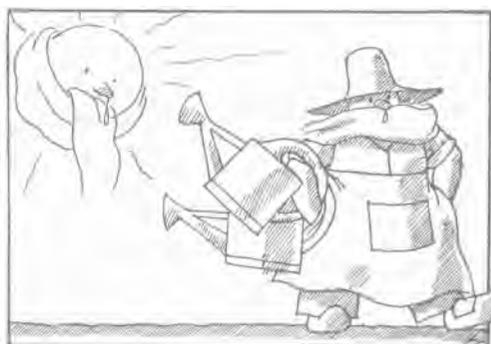
AU PRINTEMPS, ARROSER LE MATIN



EN ÉTÉ, ARROSER LE SOIR



A MIDI, ARROSER SEULEMENT LES CULTURES HÂTÉES



PAS D'ARROSAGE EN HIVER



ARROSAGE AU GOULOT ET A LA LANCE



ARROSAGE EN PLUIE

pluie doit être donné en 2 ou 3 fois : s'il est trop brutal et trop copieux l'eau pénètre moins facilement et risquera d'abattre et de fatiguer les plantes.

30) Arrosage en brouillard ou **bassinage**. — Employer une pomme très fine ou une pompe à main (seringue) placée dans un seau. C'est l'arrosage qui convient pour les semis ou repiquages encore fragiles.

PAILLAGE. — Pour éviter la trop grande évaporation en été, et économiser ainsi l'eau d'arrosage, il y a intérêt à pailler les cultures qui demandent de l'humidité. Le paillis (*vair ce*



BASSINAGE A LA SERINGUE



LE PAILLAGE

mot) est en général du vieux fumier dont la fermentation est éteinte, mais qui n'est cependant pas assez décomposé pour faire du terreau.

Le paillage des planches peut aussi bien être fait avec de la *menue* paille, des feuilles mortes à moitié pourries, des marcs de pommes ou de raisin venant de l'alambic, etc...

Non seulement le paillage entretient l'humidité, mais il évite aussi le « plombage » de la terre qu'un arrosage trop abondant et donné de trop haut, avec trop de pression, peut occasionner.

ARROSOIR Il y en a de plusieurs formes :

- 1° ovales (dits parisiens),
 - 2° cylindriques et ventrus (dits forme chou, ou maraîcher),
 - 3° cylindriques droits,
 - 4° forme anglaise, pour la serre ou le châssis.
- Leur capacité varie de 8 à 15 litres et ceux de 10 à



ARROSOIR FORME ANGLAISE VERRIÈRES **



De gauche à droite : ARROSOIR L'HORTICOLE, ARROSOIRS OVOÏDES DE SERRE, ARROSOIR DE JARDIN

13 litres sont les plus répandus, sauf les arrosoirs de serre dont la contenance n'est que de 2 à 5 litres (*voir tarif Vilmorin*).

ARSÉNIATES Produits à base d'arsenic employés

comme insecticides (*voir ce mot*). L'arséniate de chaux, l'arséniate d'alumine, l'arséniate de plomb et surtout l'arséniate basique de cuivre sont utilisés contre le doryphore. Ce dernier produit, appelé également **CUPR'ARSETOX**, est une spécialité cupro-arsenicale à base d'arséniate basique de cuivre. Son dosage est de :

- 20 % d'arsenic métalloïdique (combinés de l'arséniate basique de cuivre) ;
- 35,5 % de cuivre métal.

L'intérêt de cette spécialité est qu'on l'emploie efficacement pour le traitement combiné du mildiou et du doryphore sur la pomme de terre.

Le **CUPR'ARSETOX** est dissous dans l'eau à la dose de 0 kg. 500 par 100 litres d'eau. La solution est ensuite pulvérisée sur les feuilles. En mangeant ces feuilles, les insectes sont empoisonnés.

Les arséniates sont également très dangereux pour l'homme.



EMPLOI DES ARSÉNIATES

PRECAUTIONS A PRENDRE A LA MAISON

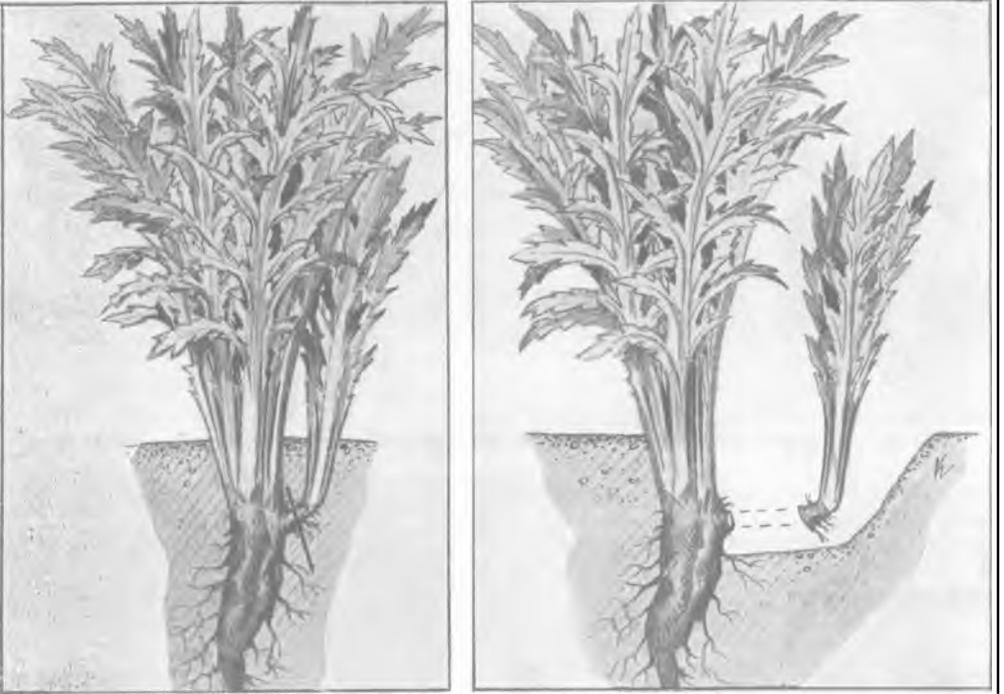


ARTICHAUT (*Cynara scolymus*. Famille des *Composées*).

Description. — Plante vivace, cultivée en bisannuelle ou trisannuelle. Tige de 1 mètre à 1 m. 30, droite ; feuilles grandes, vert blanchâtre, cotonneuses en dessous ; capitules terminaux volumineux composés d'écaillés charnues à la base ; fleurs bleues ; graine oblongue, grise, rayée ou marbrée de brun foncé, germant 6 ans. Un gramme en contient 25.

CULTURE DE L'ARTICHAUT. — L'artichaut se plaît dans les terres bien défoncées, riches, fraîches, mais bien drainées. Les plaines basses, les fonds de vallée à terre noire lui conviennent particulièrement. Il est très sensible à l'influence des engrais. Dans le potager on pourra se contenter d'incorporer à la terre 3 à 4 kilos au mètre carré de terreau de couches, ou mieux de fumier. Enfouir profondément terreau ou fumier en préparant la terre, puis tracer des rayons parallèles à 0 m. 80 d'intervalle si la culture doit être maintenue 1 an, à 1 mètre si elle doit durer davantage. Il est bon de renouveler partiellement tous les ans les plantations d'artichaut et de ne pas les faire durer plus de 3 ans.

L'artichaut étant une plante très épuisante, il y a lieu, en cas de culture prolongée, de répandre en surface, chaque année, en mai, 20 grammes d'engrais complet au mètre carré (voir *tarit Vilmorin*). On attendra 3 ou 4 ans avant de refaire des artichauts sur une planche en ayant porté.



OÏLLETONNAGE DE L'ARTICHAUT : Un plant avant et après l'*oïlletonnage*.

Reproduction. — L'Artichaut se multiplie surtout par *oïlletons* et quelquefois, quand on ne peut pas se procurer des *oïlletons*, par semis. La culture par *oïlletons* est préférable, parce qu'elle produit plus tôt et permet de ne planter que des sujets sélectionnés et homogènes.

1) CULTURE PAR OÏLLETONS. — Les *oïlletons*, rejets ou éclats de pieds sont fournis par les touffes en production. Le prélèvement des *oïlletons*, ou *oïlletonnage*, se pratique en avril. A cet effet, déchausser les pieds en production jusqu'aux racines en se servant de la pioche.

On trouvera un certain nombre de jets destinés à remplacer les tiges qui ont donné l'année précédente. Ces jets sont généralement en trop grand nombre sur chaque tige pour pouvoir se développer tous également. On en conservera seulement les deux ou trois plus beaux qui seront destinés à assurer sur place la récolte de l'année. Tous les autres *oïlletons* seront détachés avec une serpette ou un couteau. L'opération se fera avec précaution, car il est important de détacher avec l'*oïlleton* une portion de la tige à laquelle il adhère et qu'on appelle « le talon ». On évitera cependant de blesser trop gravement le vieux pied, ce qui pourrait amener sa pourriture. Il est du reste plus simple de se procurer des *oïlletons* prêts à planter. Ceux-ci doivent être parés et dressés à la serpette, c'est-à-dire qu'on doit rafraîchir la plaie du talon et raccourcir les feuilles d'un tiers environ.

Plantation des oeillets. — La plantation habituelle se fait en avril avec des oeillets du commerce ou des éclats prélevés sur de vieux pieds. Les plants sont disposés en quinconce à 80 cm. ou 1 m. de distance en tous sens. Si l'on veut obtenir de fortes touffes, l'on plantera à chaque emplacement 2 oeillets à 10 cm. l'un de l'autre. Enterrer peu profondément, mais

solidement en appuyant bien sur le « talon ». Faire une cuvette autour de chaque touffe pour faciliter l'arrosage en cours d'année. L'artichaut exige des binages fréquents.

Dans l'intervalle des rayons, on peut cultiver des laitues, chicons ou frisées, etc... en attendant les touffes

HABILLAGE D'UN OEILLETON

soient à plein développement.

Après la première récolte faite à l'automne, couper les feuilles sèches et les tiges qui ont fleuri et lier les autres. Butter de 0 m. 20 à 0 m. 25 de hauteur sans recouvrir le sommet des feuilles.

Dans les contrées où il gèle au-dessous de -6° , il faut recouvrir chaque butte avec de la

paille longue, ou des feuilles mortes ; mais plus de l'humidité que de la gelée, il est bon de découvrir la tête des buttes chaque fois que le temps se radoucit. Dès la disparition des froids, en février le plus souvent, on découvre définitivement les buttes, puis on les supprime en nivelant le sol, dans le courant de mars. En avril, on procède au déchaussement et au premier oeilletage en conservant deux jets seulement, ainsi que nous l'avons dit plus haut. A la fin de la seconde ou troisième année, on retourne la planche et on y pratique une autre culture.

Plantation et culture sous verre.

— Voir sur ce sujet les OUVRAGES A CONSULTER à la fin de cet article.

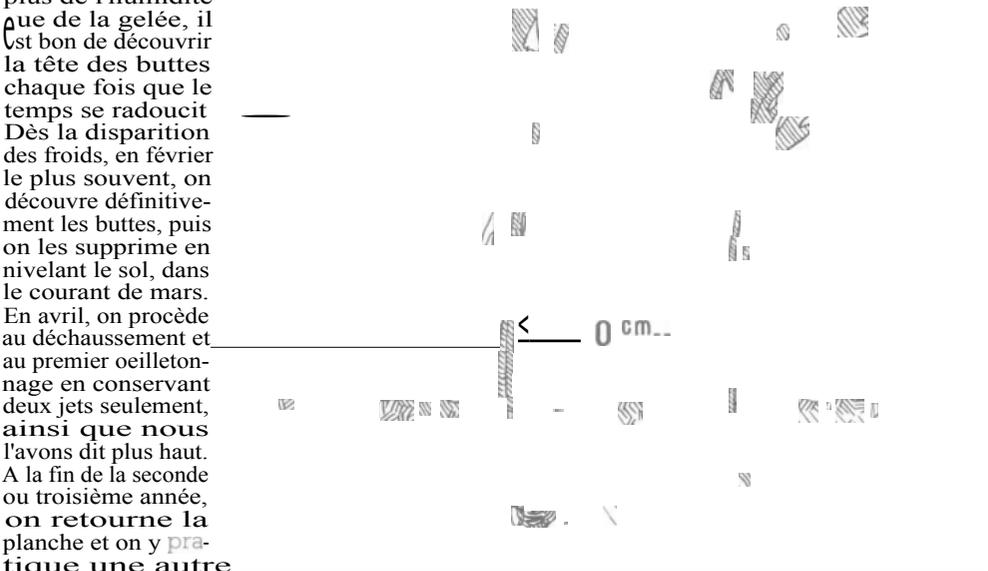
Pour obtenir de gros artichauts l'on pratique au couteau une fente au milieu de la tige, juste au-dessous de l'artichaut et l'on maintient la fente ouverte à l'aide d'un fragment de bois ou même d'un caillou de 1 à 2 cm. d'épaisseur. Un autre procédé consiste à ensacher les artichauts dans un sac de papier quand ils sont à mi-grosceur.

Récolte. — La récolte a lieu en mai-juin sur les pieds de 2 et 3 ans ; en août, septembre et octobre sur les plantes de l'année. Le rendement est de 1 kg. 400 environ.

II) CULTURE PAR SEMIS. — Les semis d'artichaut doivent se faire :

1^o Sur couche tiède, en février ou en mars avec mise en place définitive en mai. Les plants

BIEN APPUYER LE TALON EN PLANTANT



PLANTER DEUX OEILLETONS POUR FAIRE UNE TOUFFE



BUTTAGE DES ARTICHAUTS

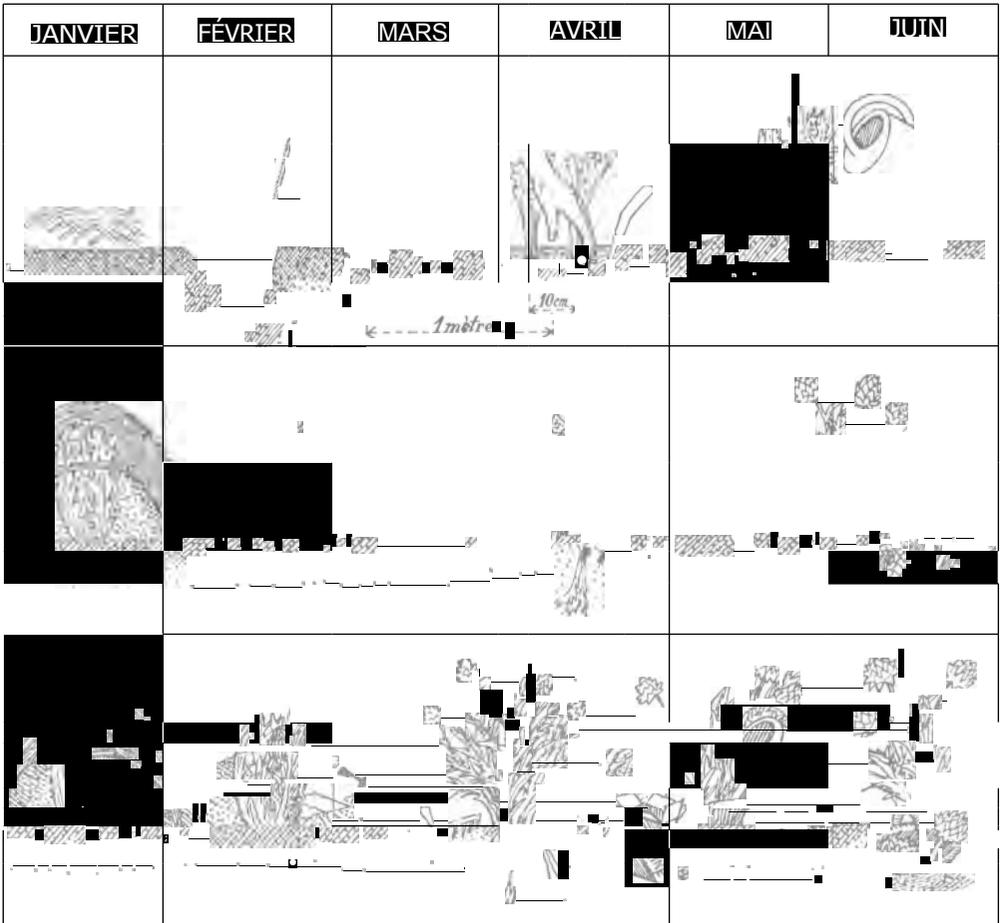
ainsi obtenus peuvent produire dès l'automne de la même année.

20 En place à la fin d'avril ou en mai, mais la production est alors retardée jusqu'à l'année suivante. Semer en poquets de 3 graines, distants de 1 mètre en tous sens. Le semis ne reproduit pas fidèlement les variétés et donne toujours une proportion assez forte de sujets épineux sans intérêt.

Variétés. — On en connaît trois principales dans la région du Nord, de l'Est et du Centre.

Artichaut gros vert de Laon. — Pommes grosses, plus larges que hautes, remar-

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA

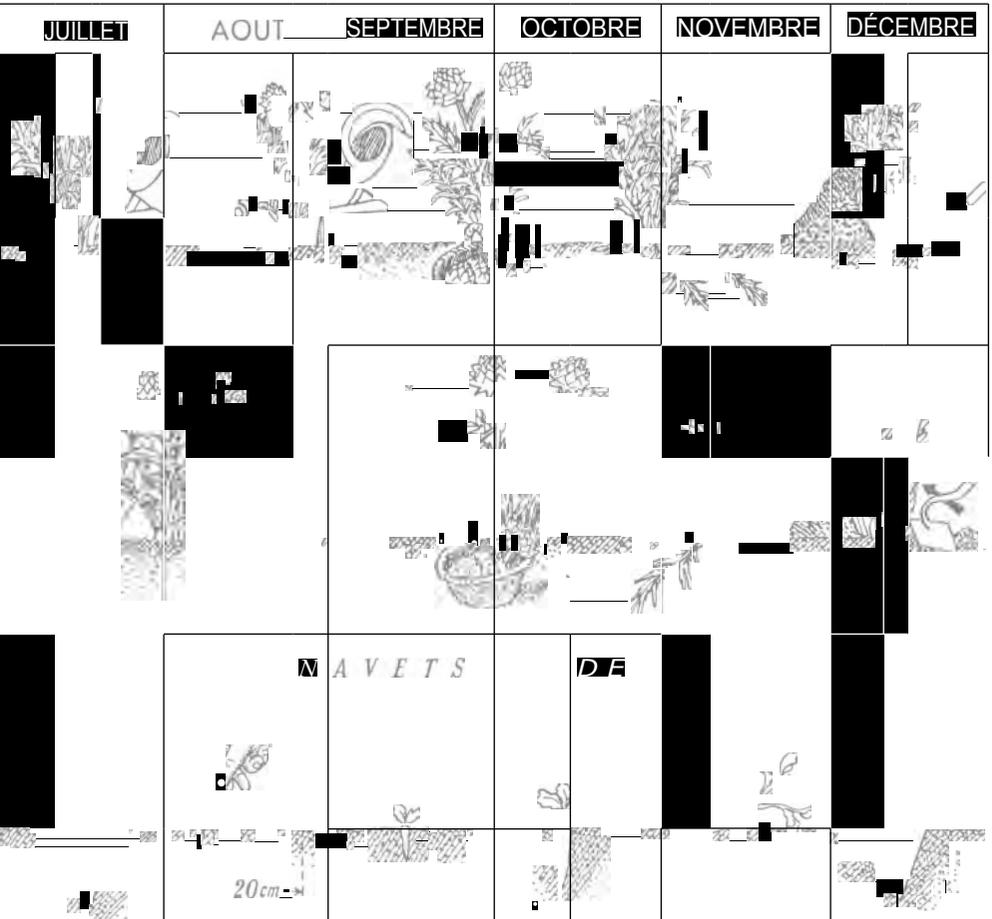


quables surtout par la largeur du fond ; les écailles, très charnues à la base, sont fortement écartées et comme renversées en arrière dans les deux tiers supérieurs. Elles sont d'un vert pâle, sauf à la base où elles sont légèrement teintées de violet. Hauteur des tiges 75 à 85 cm. Les touffes de 2 ans portent en général 3 ou 4 tiges. Cette variété est la plus répandue aux environs de Paris. Elle n'est pas très hâtive (récolte été-automne) mais c'est la meilleure pour la production des artichauts à toute venue, aucune n'a le



TÊTE D'ARTICHAUT FLEURIE

CULTURE DE L'ARTICHAUT



fond aussi large, aussi épais ni aussi charnu. En outre, elle se reproduit assez bien par le semis.

Artichaut gros camus de Bretagne. — Pommes larges, courtes, grosses, sphériques, légèrement aplaties au sommet, écailles vert brunâtre, violacées sur les bords. Toutes les écailles sont étroitement serrées les unes sur les autres. Hauteur des tiges 1 m. à 1 m. 30. Cette variété est très répandue en Bretagne et en Anjou. Récolte dès le mois de mai. En raison de leur grosseur, les pommes sont plus particulièrement recherchées pour la cuisson. La variété bien connue dans le Sud-Ouest sous le nom d'artichaut de Macau est le gros camus de Bretagne.

Artichaut violet hâtif. — Pommes rondes, vertes à l'état jeune, se colorant de violet à la maturité. Les écailles ou feuilles comestibles sont longues, pointues, légèrement épineuses. Quoique cette variété soit originaire du Midi, elle réussit bien dans toute la France à cause même de sa précocité. Elle est surtout recommandable pour la consommation à l'état jeune. Dans le Sud-Est les variétés vert et violet de Provence sont également cultivées et conviennent aux sols secs et sablonneux.

SÉLECTION VILMORIN

Œillets Graines

Artichaut gros vert de Laon ou Artichaut parisien

Par 100 œillets	Par sachet de 5 gr. N° 518
» 10 »	» paquet » 519

Artichaut gros camus de Bretagne

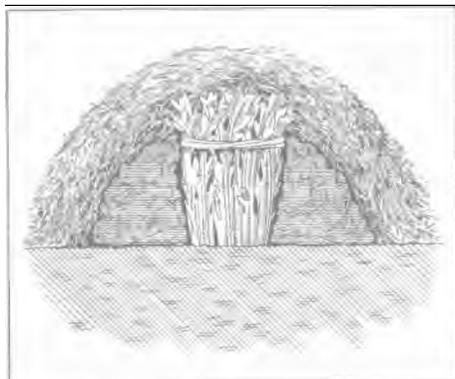
Par 100 œillets	Par sachet de 5 gr. N° 718
» 10 »	» paquet » 719

Artichaut violet hâtif

Par sachet de 10 gr. N° 617 j	Par paquet de 10 gr. N° 618
-------------------------------	-----------------------------

Maladies. — La plus fréquente est la **pourriture** des feuilles (*Ramularia cynaræ*).

Remède : Éviter en hiver l'excès d'humidité, aérer aussi souvent que possible le sommet des buttes en déplaçant la paille, le fumier ou les feuilles qui recouvrent les jeunes plants. Quant aux vieux pieds, mettre chaque touffe sous cloche dès l'entrée de l'hiver.



PAILLAGE DES BUTTES



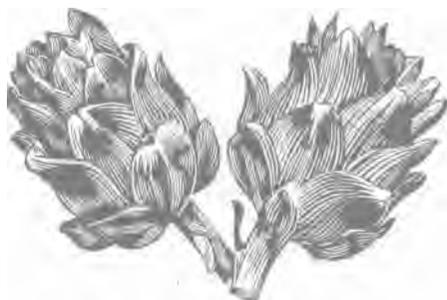
ARTICHAUT DE LAON (GROS VERT)



ARTICHAUT GROS CAMUS DE BRETAGNE

La fumagine. — Enduit noir qui recouvre les feuilles.

Remède : Pulvérisations sur les feuilles avec une solution nicotinée.



ARTICHAUT VIOLET HÂTIF DE PROVENCE



(Cl. J. Vincent.)
FUMAGINE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT*



(Cl. J. Vincent.)
MALADIE GRISE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT*

Le blanc ou meunier. — Le dessous des feuilles se couvre d'une farine blanche.

Remède : Pulvérisations de **Carpinol** (voir ce mot).

La maladie grise. (*Sclerotinia cinerea*). — Taches grisâtres sur les feuilles.

Remède : Pulvérisations de bouillie bordelaise.

Insectes nuisibles. — Les plus courants sont :

L'**altise** de l'artichaut. (*Sphæroderma rubidum*). — Insecte sauteur de 3 mm. à 3 mm. 5 qui s'attaque aux feuillages (voir d **Altise**).

Destruction : Pulvérisations **nicotinées** sur le feuillage au milieu de la matinée.



(Cl. J. Vincent.)
MALADIE GRISE SUR BRACTÉE D'ARTICHAUT•



(Cl. J. Vincent.)
DÉGATS DE VANESSE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT*



(Cl. J. Vincent.)

DEGATS DE CASSIDES SUR FEUILLE D'ARTICHAUT.

L'apion de l'artichaut. (*Apion cavduorum*). — Charançon noir-bleu de 2 mm. 8 à 3 mm. 4 dont la larve creuse, de mai à juin, des galeries dans la côte et les nervures principales des feuilles qui jaunissent et se décomposent (voir à Apion).

Destruction : Arracher et détruire complètement par le feu les feuilles qui jaunissent.

Le puceron noir (*Anuraphis cardui*) qui s'attaque aux tiges et aux écailles (feuilles comestibles) au moment des chaleurs et provoque la fumagine.

Destruction : Pulvérisations nicotinées dès l'apparition des premières colonies.

Le puceron blanc des racines (*Trama radialis*) qui provoque des noeuds sur les racines et fait dépérir les pieds.

Destruction : Déchausser et pulvériser une bouillie nicotinée autour du pied.



LE PUCERON NOIR
Grossi environ 20 fois.

La casside verte, (*Cassida de florata*) longue de 7 à 9 mm. qui dévore les feuilles tant à l'état de larve qu'à l'état d'insecte parfait.

Destruction : Pulvériser une bouillie nicotinée sur les feuilles.



GALERIES DE LARVES D'APION DANS UNE QUEUE *



COLONIE DE PUCERONS NOIRS SUR TIGE D'ARTICHAUT
Grossissement : 2 fois et demie.

Insectes nuisibles cantonnés, ou plus fréquents, dans le Midi et l'Afrique du Nord.

La noctuelle de l'artichaut (*Gortyna flavago*) : papillon nocturne presque entièrement jaune, d'une envergure de 30 à 40 mm. et dont la chenille creuse une galerie dans la longueur des tiges entraînant le fanage de la plante.

Destruction : Couper et brûler fin juin et juillet les tiges atteintes.

La vanesse de l'artichaut (*Vanessa cardui* ou *Pyrameis cardui*) : papillon brun foncé, ponctué de rouge, d'une envergure de 58 à 72 mm. et dont la chenille dévore le feuillage des artichauts.

Dans certaines années, les vanesses peuvent s'assembler en groupements immenses et envahir toute une région en provoquant des dégâts considérables sur toutes sortes de cultures.

Destruction : Pulvérisations savonneuses **nicotinées** sur les feuilles ou avec une émulsion d'huile d'arachide à 1,5 % dans l'eau. Poudrages à la **roténone** ou à l'**hexachlorure** de benzène.

Usages. — On mange cuits ou crus la base des écailles et le fond de l'arti-



LA NOCTUELLE DE L'ARTICHAUT
Grossie d'un cinquième.



(Cl. J. Vincent.)
DÉFORMATIONS PRODUITES SUR FEUILLES D'ARTICHAUT
PAR UNE ATTAQUE DE PUCERONS NOIRS*

chaut. Les tiges et les feuilles sont utilisées blanchies, à la manière des cardons. Cueillies très jeunes, les têtes peuvent être conservées confites dans le vinaigre.

ENGRAIS. — Engrais complet à répandre en surface à partir de la 2^e année (*voir tarif Vilmorin*).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillies cupriques ou **nicotinées**. Carpinol. Poudres **roténonées**. **Exachlorure** de benzène (*voir tarif Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — **Artichaut**, culture de rapport, brochure Larousse. **Les Plantes Potagères**, par *Vilmorin*. **Manuel** de Culture Potagère, par E. *Delplace*. **La Culture Potagère**, par J. *Vercier* (*voir tarif Vilmorin*).



LA VANESSE DE L'ARTICHAUT ET SA CHENILLE*, Légèrement grossies.

ASPERGE (*Asparagus of ficinialis*. Famille des *Asparaginées*).

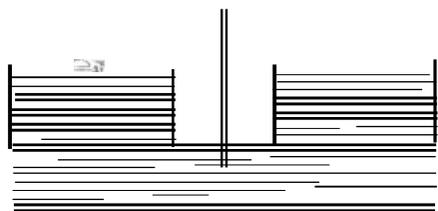
Description. — Plante vivace à racines nombreuses, renflées constituant un ensemble appelé griffe, d'où sortent plusieurs tiges de 1 m. 30 environ, droites, ramifiées, à feuilles très menues. Fleurs pendantes, petites, d'un jaune verdâtre ; fruits de la grosseur d'un pois se colorant de vermillon vif à l'automne. Graines noires, triangulaires, germant 5 ans. Un gramme en contient environ 50.

CULTURE. — Tous les terrains conviennent à l'asperge à condition qu'ils ne soient ni trop compacts, ni trop humides. L'asperge préfère les terres légères, mais riches, convenablement défoncées et bien fumées. La plantation peut durer 10 ans et plus. Il sera bon de la renouveler par fraction chaque année après 7 ou 8 ans de production et de s'abstenir pendant plusieurs années de planter de nouveau des asperges dans un terrain en ayant porté.

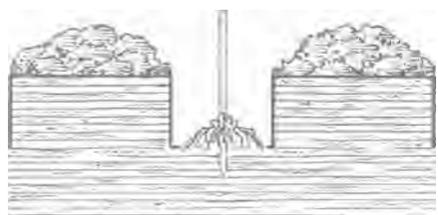
L'asperge se plante sous forme de griffes ou plants d'un ou deux ans que l'on peut, soit acheter dans le commerce, soit produire soi-même par semis.



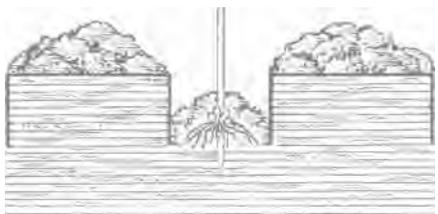
AMÉNAGEMENT DES TRANCHÉES



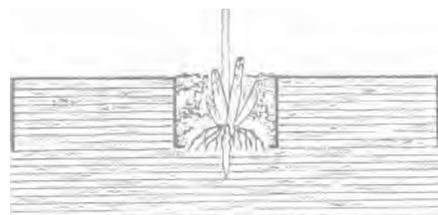
MISE EN PLACES DES TUTEURS



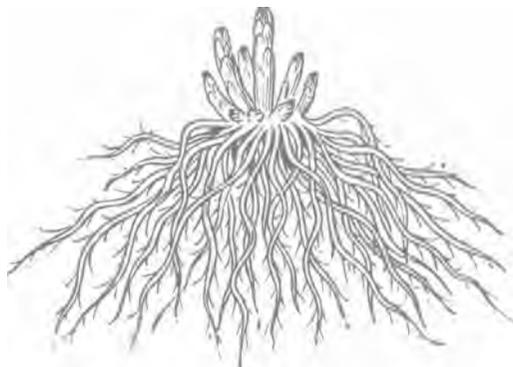
PLANTATION DES GRIFFES



LÉGER ENTERRAGE DES GRIFFES



DÉBUT DE LA TROISIÈME ANNÉE, COMBLER LES TRANCHÉES



GRIFFE DE 2 ANS

I. CULTURE PAR SEMIS. — Pour obtenir du plant :

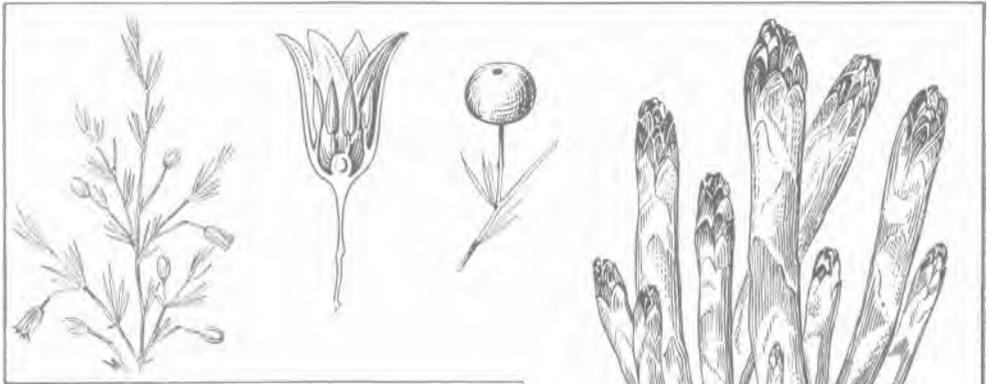
Semer de mars en juin dans une bonne terre riche, meuble et bien fumée 8 gr. au mètre carré, en rayons distants de 20 à 25 cm. et recouvrir la graine d'une couche de 1 cm. environ de terre ou de terreau ;

après la levée, éclaircir pour laisser 5 cm. entre chaque plant ;

un mois après, éclaircir à nouveau, supprimer les plants les plus faibles et laisser 10 cm. environ entre chaque pied. Tenir le terrain propre par des binages donnés avec précaution et arroser toutes les fois que le besoin s'en fait sentir. Le plant sera bon à mettre en place dès le printemps suivant. L'on préfère le plus souvent se procurer du plant tout élevé qui se conserve bien pendant plusieurs semaines et dont la reprise est assurée.

II. CULTURE PAR PLANTS OU GRIFFES. —

Plantation. — En février-mars, par temps sec, tracer des tranchées de 40 cm. de large, distantes entre elles de 0 m. 60. Puis creuser ces tranchées à 22 cm. de profondeur en rejetant la terre à droite et à gauche sur les banquettes.



Ensuite, au fond de chaque tranchée, et bien au milieu, planter tous les 75 ou 80 cm., un tuteur en noisetier ou en roseau de 50 cm. Chaque tuteur indique la place d'une griffe. Il servira à attacher les tiges pendant les deux premières années. Il permettra de répandre, sans en gâcher, l'engrais à l'emplacement exact des racines et il évitera de blesser celles-ci en donnant les binages nécessaires.

On se procure des griffes de 1 ou 2 ans (80 à 130 griffes à l'are), on égalise à la serpette les racines trop longues, puis on pose une griffe au pied de chaque tuteur sur le tas de terre, en étendant bien les racines.

On les recouvre d'une pelletée de terreau ou de terre bien émiettée qu'on façonne en forme de mamelon rond et bombé.

Puis on fait tomber du sommet des banquettes de quoi recouvrir également tout le fond des tranchées d'environ 5 cm. de terre.

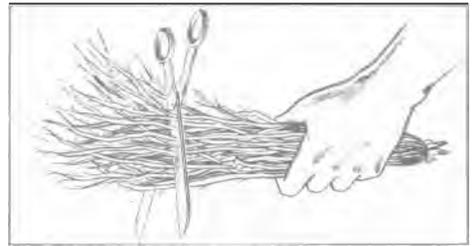


De gauche à droite : RAMEAU D'ASPERGE, COUPE D'UNE FLEUR, FRUIT ET GRIFFE D'ASPERGE DE 7 ANS

Soins pendant les deux premières années.

— C'est dans cet état que la plantation restera pendant les deux premières années, c'est-à-dire jusqu'au deuxième printemps après la plantation. Mais il faudra, par des binages et des sarclages, écroûter la terre, la nettoyer et arroser chaque fois que ce sera utile. On liera les jeunes tiges aux tuteurs avec du raphia.

A l'entrée de l'hiver, on coupera ces tiges à 20 cm. du sol. La portion qui reste sur le pied servira à indiquer la place de chaque griffe. Ou bien encore on conservera les tuteurs à cet effet et on coupera les tiges à 5 cm. du sol. Enfin, on piochera le fond des tranchées tout autour des griffes, en écroûtant seulement la terre au-dessus de celles-ci.

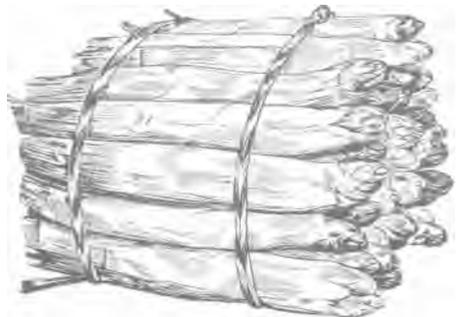


HABILLAGES D'UNE GRIFFE

La seconde année, l'on appliquera à la culture les mêmes soins que pendant la première. A l'automne il sera bon de renouveler la fumure.

La troisième année, dans les tout premiers jours du printemps, dans le Centre et le Nord, en février-mars dans le Sud, on comble les tranchées en piochant bien la terre des billons qu'on y fait tomber et on nivelle la planche.

Buttage. — Huit à dix jours plus tard, on ramènera sur chaque griffe de la terre prise dans les sentiers et on formera avec cette terre des monticules hauts de 30 cm. environ. Ce buttage peut se faire soit individuellement, soit en lignes : le buttage prend alors l'aspect de billons. Profiter du buttage pour incorporer légèrement au sol au moyen d'une fourche, 100 gr. d'engrais complet au mètre carré.



ASPERGES DE VINEUIL

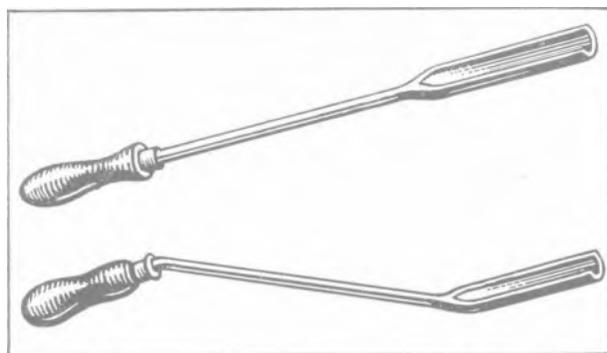


BUTTAGE DES GRIFFES

Pour la variété dite tardive, la cueillette peut être continuée jusqu'à **fin juin**.

En pleine production, on peut récolter 1 kilogramme par mètre carré.

A fin octobre, couper les tiges sèches à 10 cm. Défaire les buttes en rejetant la terre dans les sentiers puis, **en novembre**, fumer avec du fumier de vache (1 kg. 500 au mètre carré), en l'incorporant légèrement à la terre des tranchées.



COUTEAUX A APERGES, FORME DROITE ET COUDÉE

Récolte. — Si la plantation a été bien soignée on peut commencer, en avril, à cueillir quelques asperges sur les plants les plus vigoureux. Mais ce n'est qu'à partir de la quatrième année que la plantation est en plein rapport.

On déchausse l'asperge qu'on veut cueillir jusqu'à sa base en se servant de deux doigts, puis on tranche la tige avec un cueille-asperge. Ensuite on reforme la butte en remettant en place la terre qu'on a écartée.

Dans le Nord et le Centre, ne pas cueillir au delà du 15 juin pour l'asperge hâtive d'Argenteuil.

Soins à partir de la quatrième année. — Dès le printemps, refaire les buttes en incorporant l'engrais complet. Récolter en avril. Défaire les buttes, couper les tiges sèches et fumer en novembre. Et ainsi de suite pendant les autres années.

Variétés. — Celles qui intéressent un potager d'amateur sont :

Asperge d'Argenteuil hâtive. — Très belle race hâtive, la plus

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN

cultivée, mais demandant du soleil. Pousses grosses, extrémités pointues, écailles fortement appliquées les unes sur les autres. Saveur très fine, la plus recherchée.

Asperge d'Argenteuil tardive. — Variété donnant des produits égaux en beauté et en qualité à la variété hâtive. Elle commence à produire un peu plus tard, mais continue à donner de belles grosses pousses lorsque celles de la variété hâtive sont déjà moins fortes. La pointe a des écailles un peu écartées, au lieu d'être pour ainsi dire collées les unes sur les autres comme dans la variété hâtive.

Asperge de Vineuil. — Aussi appelée Asperge améliorée de Blois et Asperge très hâtive du Loir-et-Cher. Très belle variété, blanche, hâtive, exigeant moins de soleil et de chaleur que la variété hâtive de l'asperge d'Argenteuil. Recommandée pour le Nord de la France.

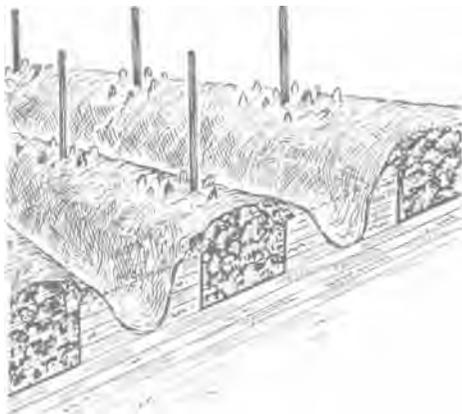
Asperge grosse blanche améliorée. — Variété recherchée pour sa saveur très fine. Remarquable par sa lenteur à se colorer à la lumière : les pousses restent d'un blanc laiteux alors qu'elles sont déjà sorties de terre de plusieurs centimètres. Variété précoce, convenant surtout aux régions du nord de la Loire.

Maladies. — On en connaît deux :

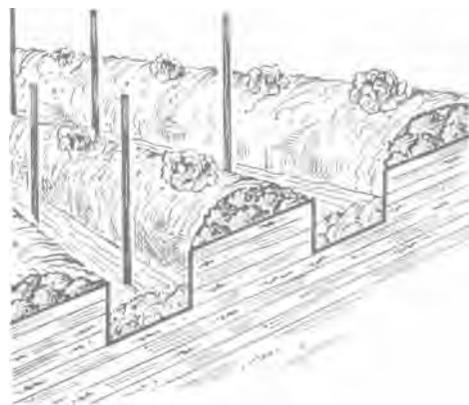
La rouille. — Est due à un champignon (*Puccinia asparagi*) qui se développe sur les tiges pendant l'été sous l'aspect de taches rouge-orange.

Remède : Sulfater les jeunes rameaux en juin avec de la bouillie bordelaise.

La pourriture des griffes. — Provoquée par un autre champignon (*Rhizoctonia violacea*) qui s'attaque aux turions. Ceux-ci se colorent en jaune, leur développement s'arrête et ils dépérissent.

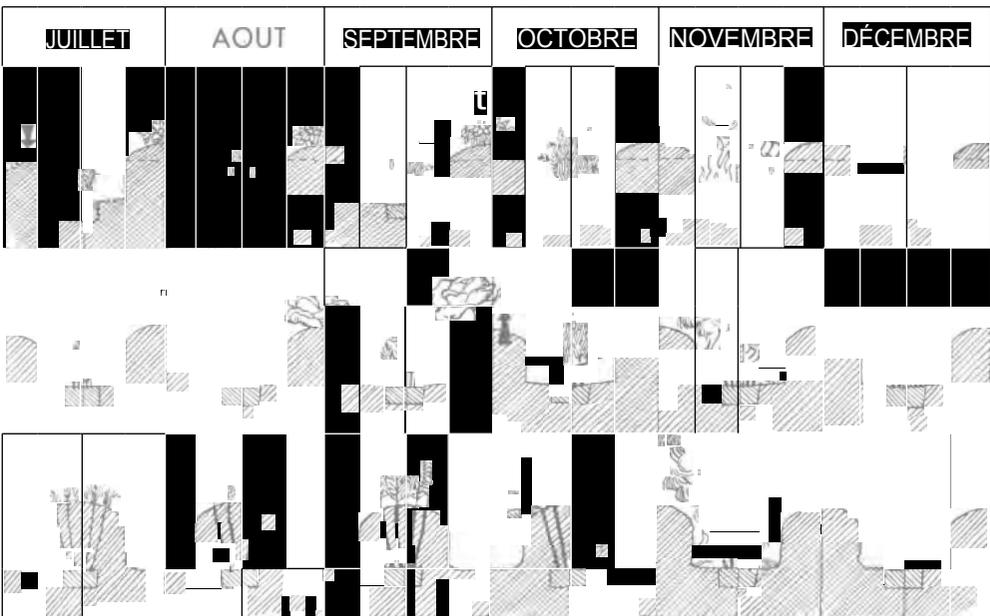


ASPECT D'UNE ASPERGERIE EN AVRIL



CULTURE INTERCALAIRE DE LAITUES

CULTURE DE L'ASPERGE



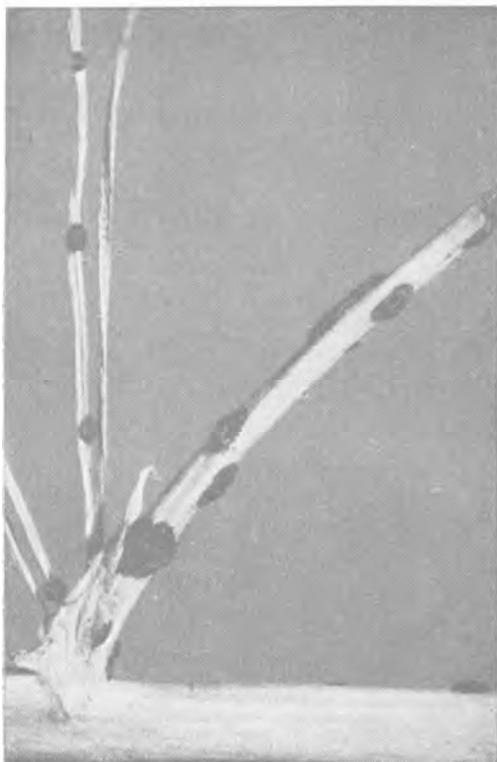
Remède : Arracher et brûler les pieds malades, arrêter la contagion en entourant d'un fossé la zone de terre où les dégâts ont été constatés. En automne, désinfecter le sol au sulfure de carbone au moyen du pal injecteur (*voir ce mot*), 30 grammes de sulfure de carbone par mètre carré ; ou avec du formol à raison de 60 grammes par mètre carré.

Insectes nuisibles. — On en connaît plusieurs :

Les **criocères** dont deux espèces s'attaquent à l'asperge : l'une a le dessus du corps entièrement rouge avec 8 à 12 points noirs disposés en quinconce (*Crioceris duodecim punctata*) ; l'autre a le dessus du corps rouge seulement sur les bords, le reste noir bleu, avec des taches jaunes (*Crioceris asparagi*). La tête est noir bleu. Longueur de ces deux **criocères** : 6 à 8 mm. Les larves sont jaune-saumon pour la première espèce, gris olivâtre pour la seconde.

Destruction : Secouer de bon matin les tiges au-dessus d'un tamis ou d'un entonnoir pour récolter les insectes qu'on brûlera aussitôt. Quant aux larves, saupoudrer les tiges avec une poudre à base de **roténone** ou de D. D. T. ou pulvériser une bouillie **nicotinée**.

La mouche de l'asperge ou **Platyparée** pond en mai entre les écailles de la tête des asperges. Les **œufs** donnent naissance à des larves qui



(Cl. J. Vincent.)

LA ROUILLE DE L'ASPERGE SUR UN RAMEAU.

SÉLECTION VILMORIN

Plants	Graines
Asperge d'Argenteuil hâtive	
Par 1.000 plants	Par kilo
» 100 »	» 100 grammes N° 923
» 25 »	» 60 » » 924
	» 30 » » 925
	» paquet » 929
Asperge d'Argenteuil tardive	
Par 1.000 plants	Par kilo
» 100 »	» 100 grammes N° 963
» 25 »	» 60 » » 964
	» 30 » » 965
	» paquet » 969
Asperge de Vineuil	
Par 1.000 plants	Par 30 grammes N° 1.005
» 100 »	» paquet » 1.009
» 25 »	
Asperge grosse blanche améliorée	
Par 1.000 plants (d'un an)	Par 30 grammes N° 1.015
» 100 »	» 15 » » 1.016
» 50 »	



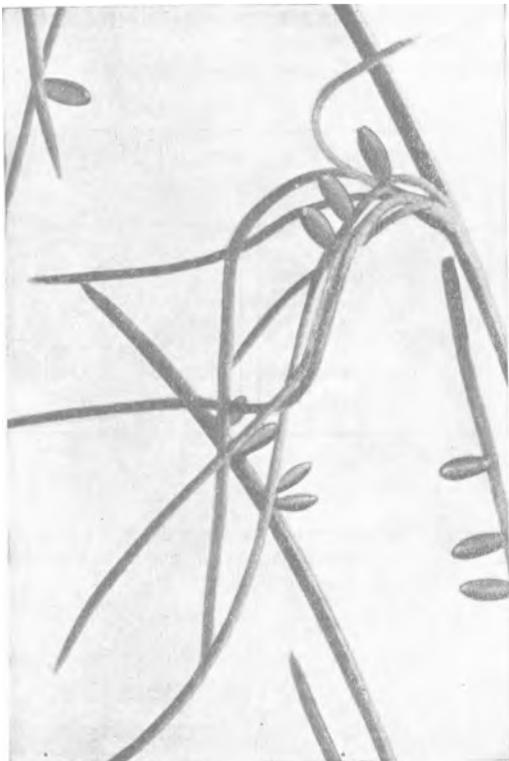
LA POURRITURE DES GRIFFES

s'enfoncent dans les tiges et creusent dans l'intérieur, des galeries jusqu'au sol.

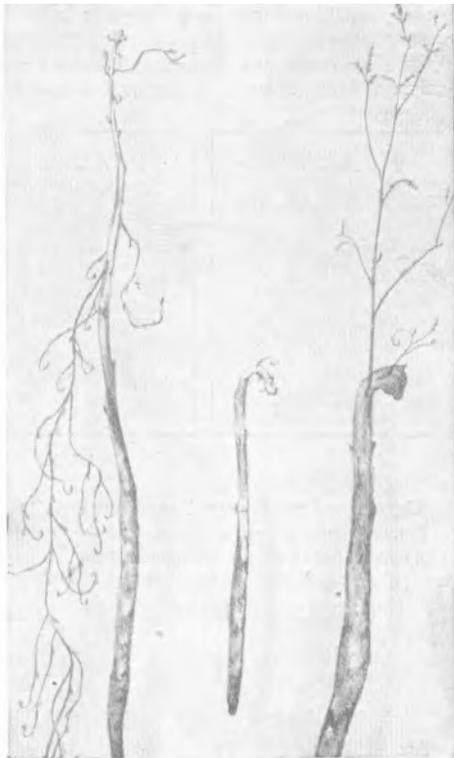
Destruction : Brûler les tiges sèches en novembre en les coupant au ras du collet, car c'est dans le pied des tiges que se réfugient à cette époque les larves pour devenir des mouches au printemps suivant. Contre les adultes, pratiquer des poudrages ou des pulvérisations répétées au D. D. T. sur les jeunes pousses dès leur sortie de terre.

Pour mémoire, nous citerons aussi les **limaces** et les **escargots** qui ravagent les pépinières de griffes d'asperges.

Destruction : Appliquer l'appât **Vilmorin** (*voir ce mot*).



PONTE DE CRIOCÈRES SUR ASPERGE*



DÉGATS DE LARVES DE LA MOUCHE SUR DES TURIONS*

Usages. — L'asperge est utilisée comme légume et très appréciée dans toute la France.

On la consomme cuite, accommodée de différentes façons.

ENGRAIS. — Superphosphates à incorporer au moment du défonçage. Engrais complet à répandre en surface à partir de la seconde année de la plantation (voir tarif *Vilmorin*).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie bordelaise, Poudre au **roténone**, **D. D. T.** Appât *Vilmorin*, Sulfure de carbone, Formol, Sulfate de nicotine (voir tarif *Vilmorin*).

OUTILLAGE. — Cueille-asperges : gouges droites ou gouges coudées (voir tarif *Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — L'Asperge, par **Lesourd** et **Loisel**. La Culture Potagère, par **J. Vercier**. Asperge, par *Vilmorin* (voir tarif *Vilmorin*).

ASSOLEMENT Alternance selon laquelle les différents légumes se succèdent dans les planches du potager. L'assolement prévoit toujours une certaine période pendant laquelle une culture déterminée ne devra pas revenir sur un terrain en ayant porté déjà.

L'assolement le plus courant est l'assolement triennal qui n'autorise le retour d'une même plante à la même place que tous les 3 ans, exemple : haricots, pommes de terre, épinards; puis de nouveau haricots et ainsi de suite.

L'assolement est nécessaire à la bonne conduite du potager.

Pourquoi l'assolement est-il nécessaire?

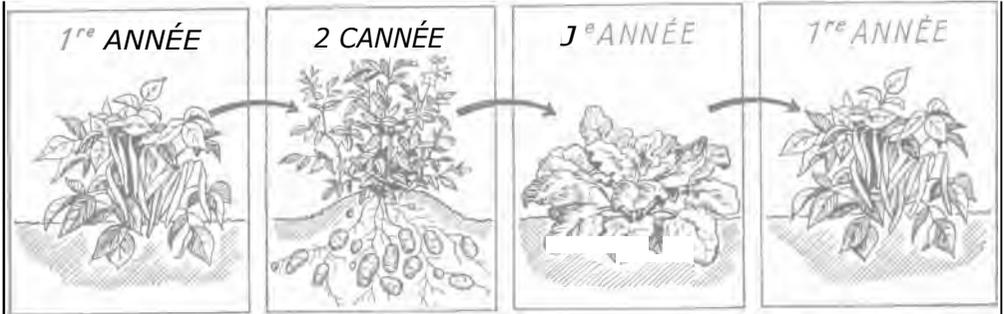
1° Parce que les différentes plantes ont des exigences très diverses et utilisent selon leur nature les éléments nutritifs du sol.

2° Parce que une même culture répétée à la même place épuise la terre et donne des rendements de moins en moins bons.

3° Parce que l'alternance permet de travailler la terre à des profondeurs et à des

époques différentes, ce qui a pour but de l'aérer, de lui conserver une constitution physique convenable et de la tenir plus facilement à l'abri des mauvaises herbes.

4^o Parce que les insectes et autres parasites propres à chaque espèce de plante disparaissent lorsque celle-ci disparaît elle-même.



UN EXEMPLE D'ASSOLEMENT TRIENNAL

Comment pratiquer l'assolement ?

Nous avons vu qu'il consiste à réaliser la succession d'espèces diverses à chaque place du potager. Mais cette succession ne doit pas être quelconque. Les légumes ont une nature et des exigences différentes qui permettent de les classer en 3 groupes principaux :

LÉGUMINEUSES

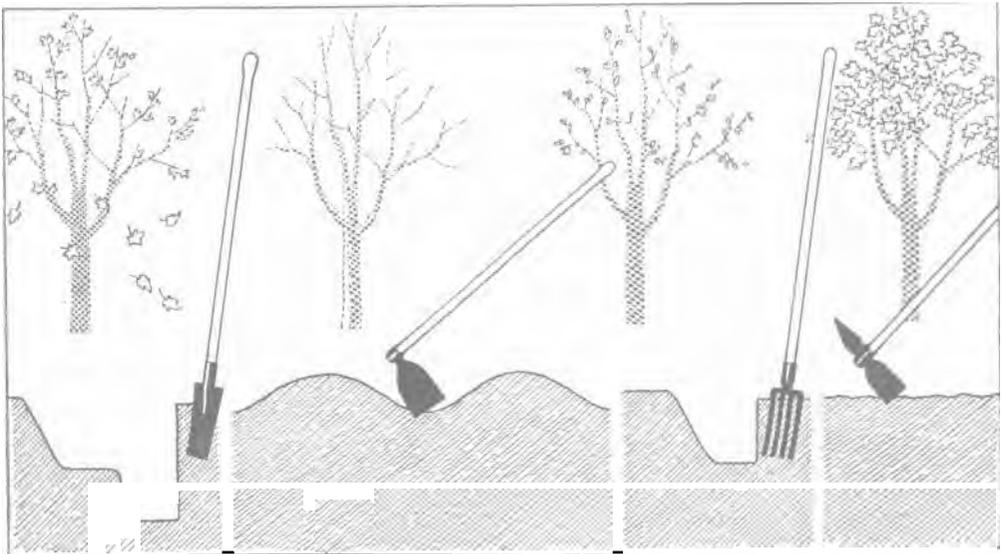
Fève
Haricot
Lentille
Pois
Pois chiche
Soja

LÉGUMES RACINES

Betterave
Carotte
Céleri-rave
Chou-navet et rutabaga
Chou-rave
Navet
Pomme de terre
Radis
Salsifis et Scorsonère

LÉGUMES BULBEUX

Ail
Ciboule
Ciboulette
Échalote
Oignon



AUTOMNE : labour à double jauge.

HIVER : labour en billons.

PRINTEMPS : labour à une jauge.

ÉTÉ : sarclage.

LES CULTURES VARIÉES PERMETTENT DE TRAVAILLER LE SOL A DES PROFONDEURS ET A DES SAISONS DIFFÉRENTES

L'assolement consiste à remplacer chaque année dans une même planche un légume de l'une de ces catégories par un légume de l'une des autres, mais jamais de la même.

LÉGUMINEUSES



Fève



Haricot



Lentille



Pois



Soja

LÉGUMES RACINES



Betterave



Carotte



Céleri-rave



Chou-navet



Chou-rave



Navet



Pomme de terre



Radis



Scorsonère



Salsifis

LÉGUMES
BULBEUX



Ail



Echalote



Ciboule



Ciboulette



Oignon

L'on ne fera pas succéder par exemple des pois à des haricots, mais plutôt des betteraves qui seront elles-mêmes, l'année suivante, remplacées par des **ognons**.

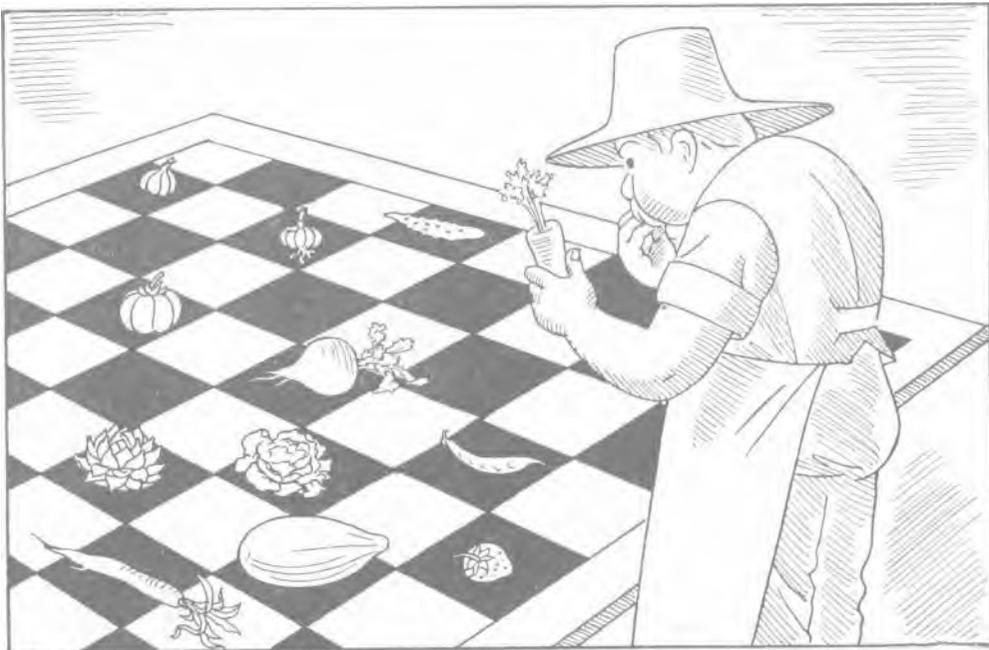
De même l'ail ne pourra remplacer l'**ognon**, il sera nécessaire d'occuper la terre entre ces deux cultures par une légumineuse ou un légume vert.

LÉGUMES VERTS

Cardon — Chou de Bruxelles — Oseille — Poirée
Chou et chou-fleur — Épinard — Poireau — Tétragone

Les autres légumes, comme les aubergines, le melon, la tomate ou les salades : chicorée, laitue, romaine, dont les besoins sont ou minimes, ou très différents de ceux des catégories précédentes, peuvent être placés **au mieux** ; il n'y a pas lieu d'en tenir compte dans l'assolement.

On cultive aussi, hors assolement, les légumes **condimentaires** : cerfeuil, estragon, persil, thym, etc..., qui sont semés dans les bordures.



De même les plantes vivaces, qu'on entretient 3 ans ou davantage à la même place : artichaut, asperge, fraisier, sont élevées dans des planches à part, et toutes exclues de l'assolement.

En théorie, on ne devrait pas, si l'on voulait appliquer un assolement strict, cultiver à la même place, avant trois ans, deux légumes de même catégorie.

En pratique, dans un jardin potager dont on veut tirer le meilleur parti, une telle exigence laisserait la terre trop longtemps inoccupée. On peut donc se contenter de suivre les principes donnés plus haut, tels qu'ils sont mis en évidence dans l'exemple ci-dessous (*à condition toutefois d'appliquer des fumures correctes; voir à Fumure*).

EXEMPLE D'ASSOLEMENT. — Les huit pages en couleurs qui suivent (4 pour les assolements en France-Nord et 4 pour le Midi), figurent un potager familial de 5 ares ou 500 mètres carrés, dont les plans sont donnés pages 48-49 et 50-51.

Mais dans ces pages en couleurs, pour la commodité de la lecture, les 12 grandes planches qui les composent sont représentées par des ronds. Il y a 3 ronds par planche, chacun correspondant à 1 année de culture. C'est pourquoi chaque rond est divisé en 12 mois qui se lisent dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. A).

Les ronds sont teintés en diverses couleurs suivant les cultures qu'ils reçoivent successivement.

Les légumineuses sont représentées par le jaune, les légumes racines par le brun, le rouge et le violet, les légumes bulbeux par le rose pâle, le beige et l'orange et les légumes verts par le vert et le bleu.

Les espaces laissés en blanc figurent le temps pendant lequel la terre de la planche est inoccupée (fig. B, de décembre à mai).



FIGURE A

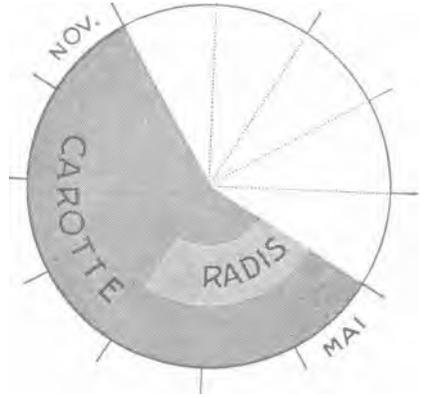


FIGURE B

Les dates indiquées sont celles des semis en pleine terre ou des repiquages en place.

Enfin, on a donné à chaque rond une superficie de 35 mètres carrés. Quand, pendant les mêmes mois, il y a deux couleurs différentes l'une à côté de l'autre dans un rond, cela veut dire que la planche est partagée en deux cultures, l'une occupant, suivant le cas, la moitié, le tiers, le quart (ou moins) du terrain, et l'autre culture occupant le reste (*fig. C*).

Cultures intercalaires. — Quand une couleur vient *s'inscrire* au milieu d'une autre, par exemple : les radis dans les carottes, il s'agit seulement d'une culture intercalaire. Dans ce cas, la culture principale (carotte) occupe tout le terrain (*fig. B*).

Culture passant l'hiver. — On en verra l'exemple dans les scorsonères (*fig. C et D*) qu'on retrouve encore en terre l'année suivante. Dans ce cas on unit par une flèche les deux années pour indiquer qu'il s'agit d'une *seule* et même plantation dont la récolte *se* continue.

Culture pour la 4^e année et les suivantes. — L'exemple que nous proposons est valable pour 3 ans. A partir de la quatrième année et pour les suivantes, il suffit de décaler les planches d'un an. C'est-à-dire que la planche I prendra les cultures de la planche II, la planche II celles de la planche III, et ainsi de suite jusqu'à la planche XII qui devient la planche I.

Au bout de 12 ans, on revient automatiquement à l'implantation primitive en ayant fait faire à tous les légumes leur « tour de jardin ».

FUMURE. — La forte fumure est réservée aux légumes verts. Chaque année elle est *appliquée* à un tiers de la surface du jardin de sorte que chaque planche se trouve fumée tous les trois ans.

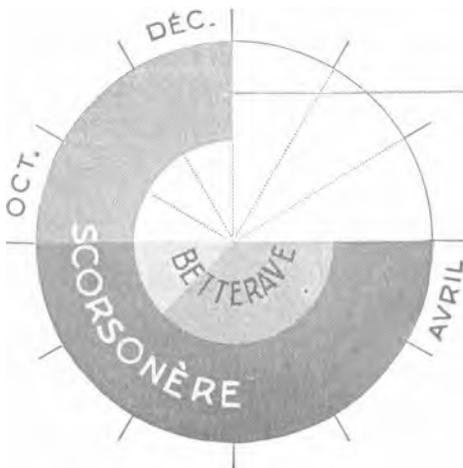


FIGURE C

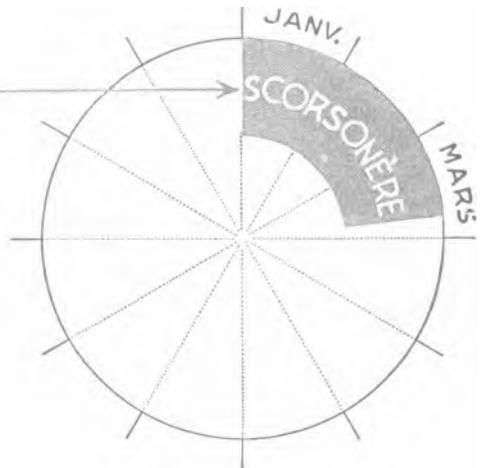


FIGURE D

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi excepté)

	Ire année	Surf. embla- vée	2e année	Surf. embla- vée	3e année	Surf. embla- vée
		m ²		m ²		m ²
PLANCHE I	Semis	35	Semis	35	Artichaut	17,5 Fraisier
PLANCHE II	Asperge	35	Asperge	35	Asperge	35
PLANCHE III	Carotte tardive. (et Radis) Tétragone	25 10	Pois nain	35	Ognon jaune.... Échalote	25 10
			Chou de Bruxelles	17,5	Haricots pour grains	35
			Chou d'hiver...	17,5		
PLANCHE IV	Pois nain	35	Ognon jaune.... Échalote	25 10	Betterave	17,5
	Chou de Bruxelles	17,5	Haricots pour grains	35	Scorsonère	17,5
	Chou d'hiver...	17,5				
PLANCHE V	Ognon jaune.... Échalote	25 10	Betterave	17,5	Courge olive... Tomate	17,5 17,5
	Haricots pour grains	35	Scorsonère	17,5	Ognon blanc.... Ail rose	17,5 17,5
PLANCHE	Betterave	17,5	Courge olive... Ognon blanc..	17,5 17,5	Haricot	35
	Scorsonère	17,5	Ail rose	17,5	Épinard	25
					Mâche	10
PLANCHE VII	Courge olive... Tomate	17,5 17,5	Haricot	35	Carotte tardive. (et Radis)	25
	Ognon blanc.... Ail rose	17,5 17,5	Épinard	25	Tétragone	10
			Mâche	10		
PLANCHE VIII	Haricot	35	Carotte tardive. (et Radis)	25	Ail blanc	17,5
	Épinard	25	Tétragone	10	Laitue d'été....	17,5
	Mâche	10			Navet de Meaux.	17,5
PLANCHE IX	Cornichon	17,5	Ail blanc	17,5	Chicorée	12
	Scarole d'au- tomne	17,5	Laitue d'été....	17,5	Arroche	11
			Navet hâtif.....	17,5	Céleri rave....	12
			Navet de Meaux.	17,5		
PLANCHE X	Ail blanc	17,5	Chicorée	12	Carotte hâtive..	35
	Laitue d'été....	17,5	Arroche	11	Poireau	25
	Navet hâtif.....	17,5	Céleri	10	Céleri	10
	Navet de Meaux.	17,5	Laitue	10	Laitue	10
PLANCHE XI	Chicorée	12	Carotte hâtive..	35	Cornichon	17,5
	Arroche	11	Poireau	25	Scarole d'au- tomne	17,5
	Céleri-rave	12	Céleri	10		
			Laitue	10		
PLANCHE XII	Carotte hâtive..	35	Cornichon	17,5	Pois nain	35
	Poireau	25	Scarole d'au- tomne	17,5	Chou de Bruxelles	17,5
	Céleri	10			Chou d'hiver...	17,5
	Laitue	10				

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

1^{re} année

2^e année

3^e année

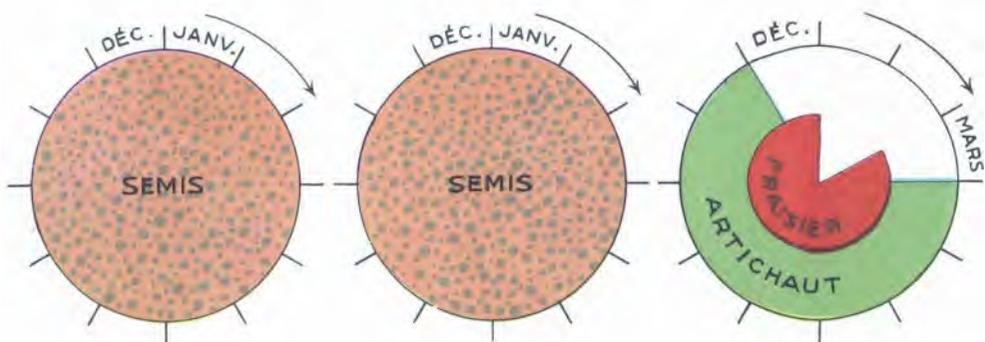


PLANCHE I

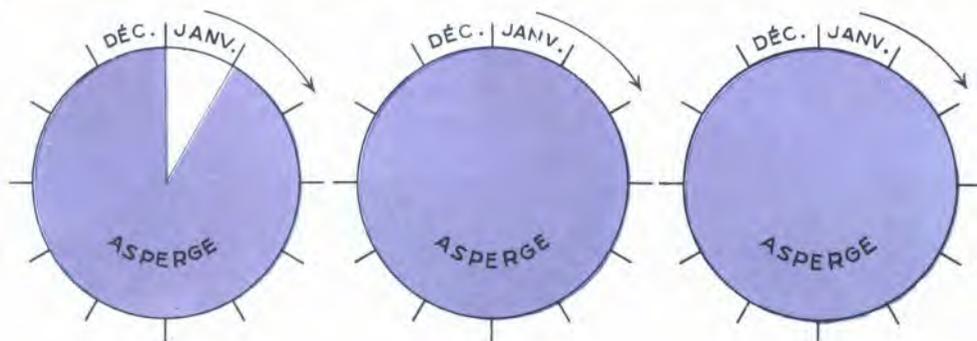


PLANCHE 2

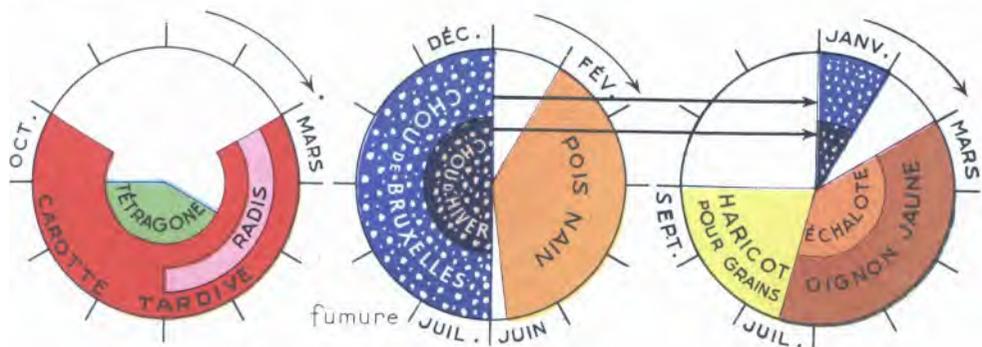


PLANCHE 3

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

1^{re} année

2^e année

3^e année

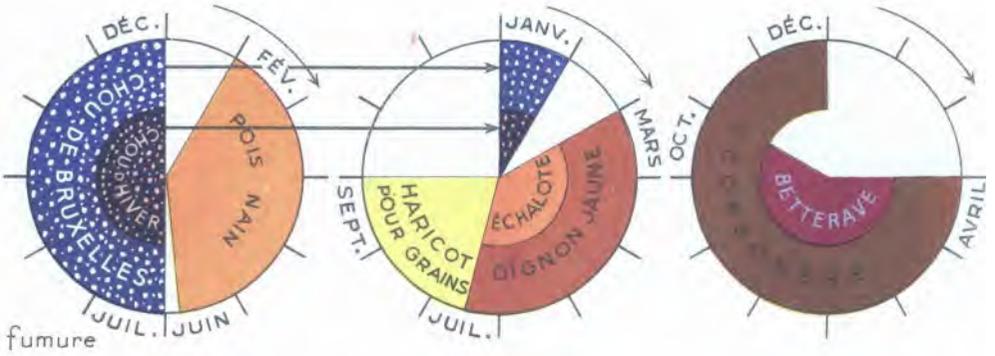


PLANCHE 4

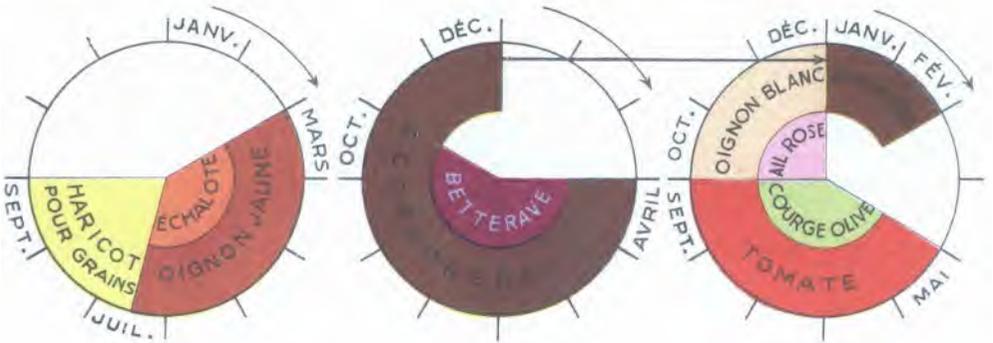


PLANCHE 5

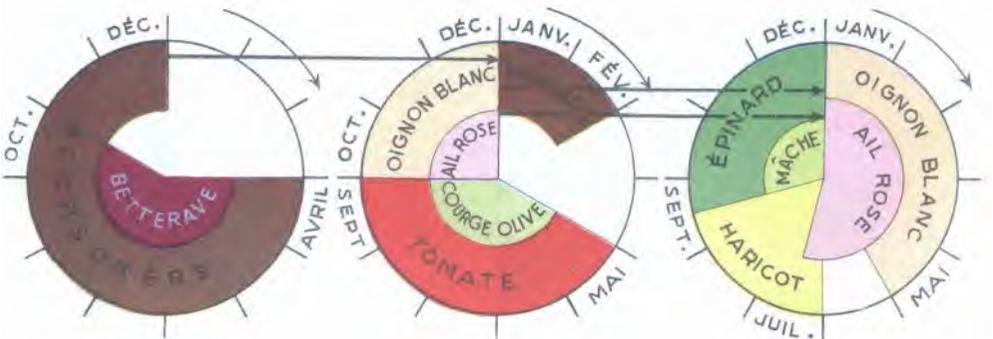


PLANCHE 6

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

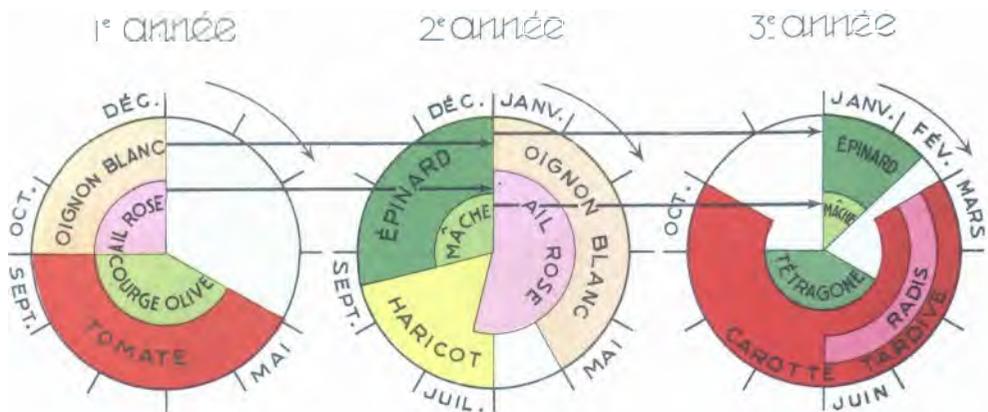


PLANCHE 7

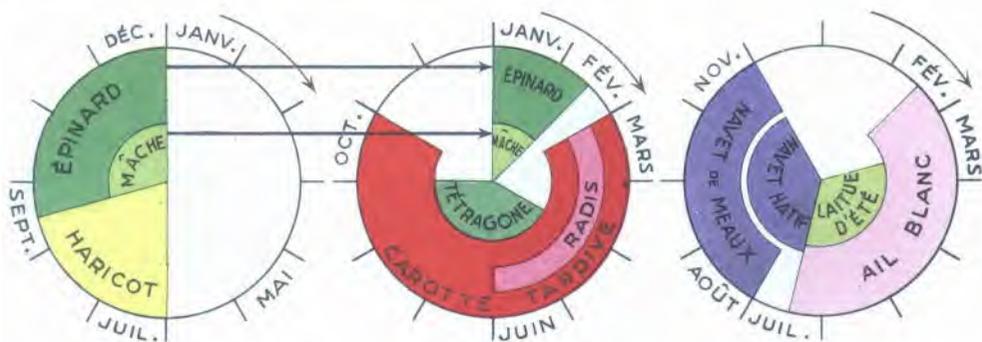


PLANCHE 8

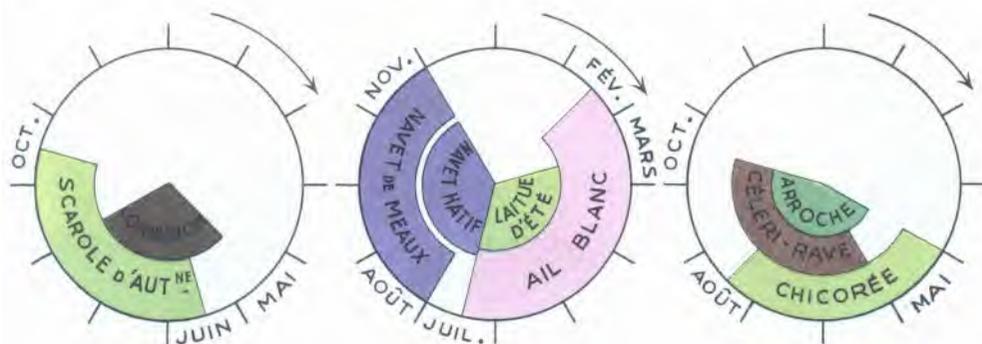


PLANCHE 9

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

1^{re} année

2^e année

3^e année

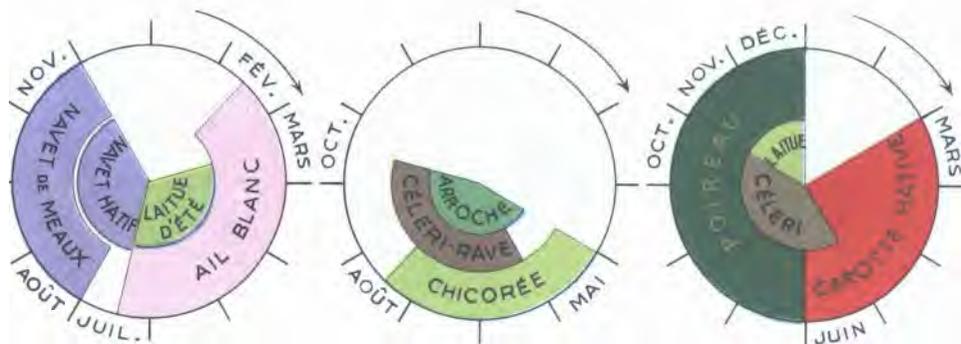


PLANCHE IO

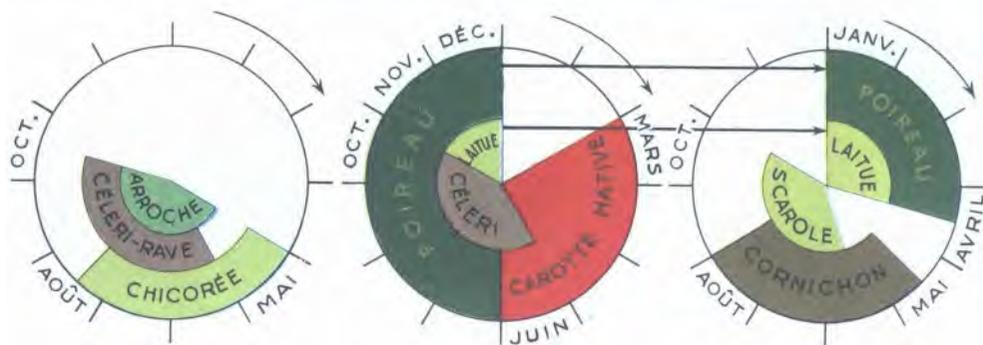


PLANCHE II

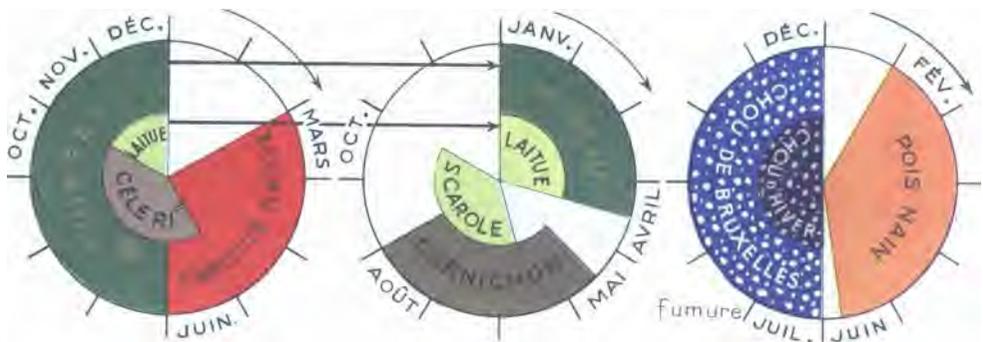


PLANCHE I2

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

1^{re} année

2^e année

3^e année

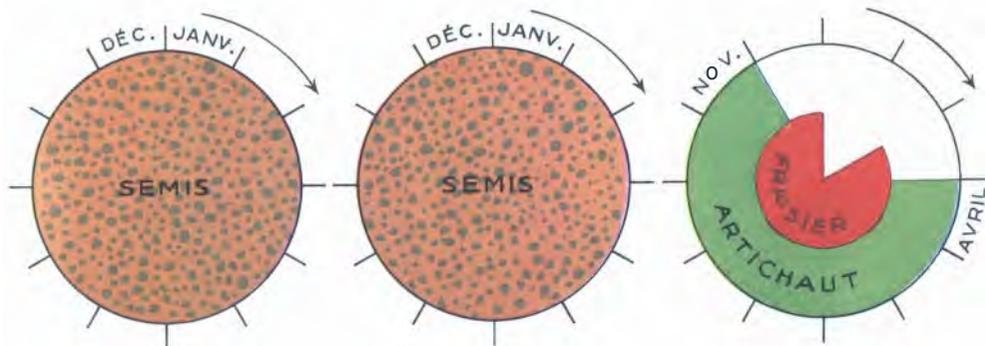


PLANCHE I

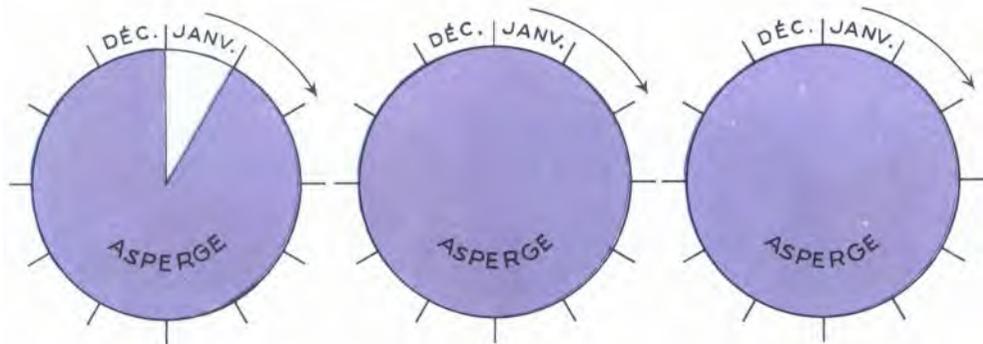


PLANCHE 2

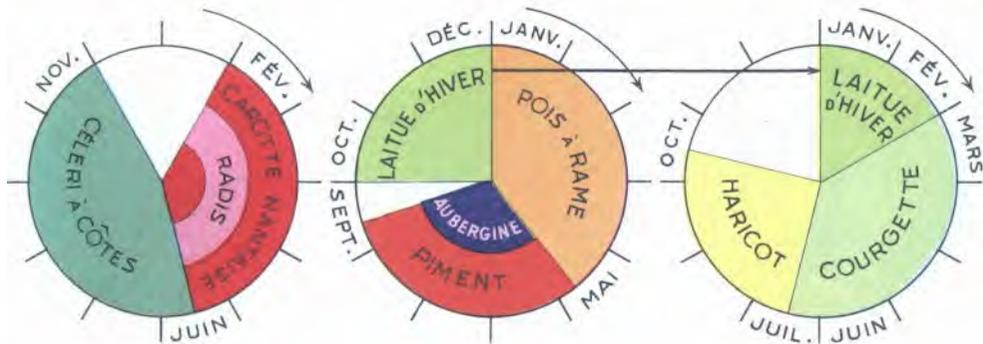


PLANCHE 3

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

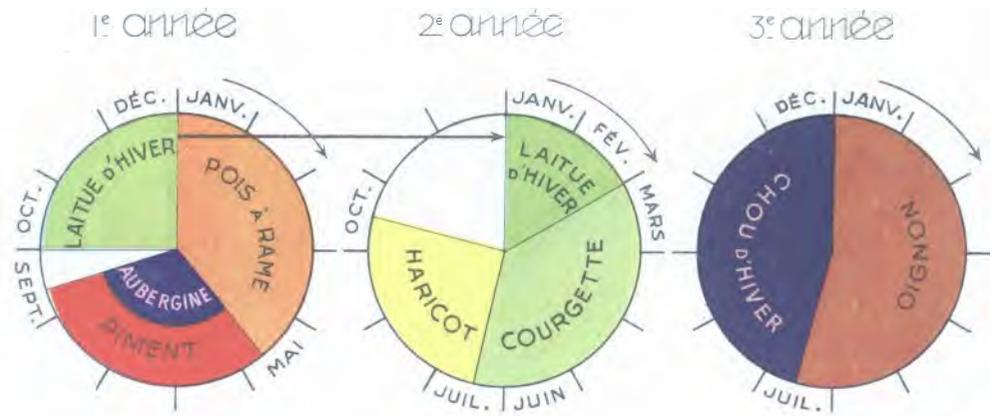


PLANCHE 4

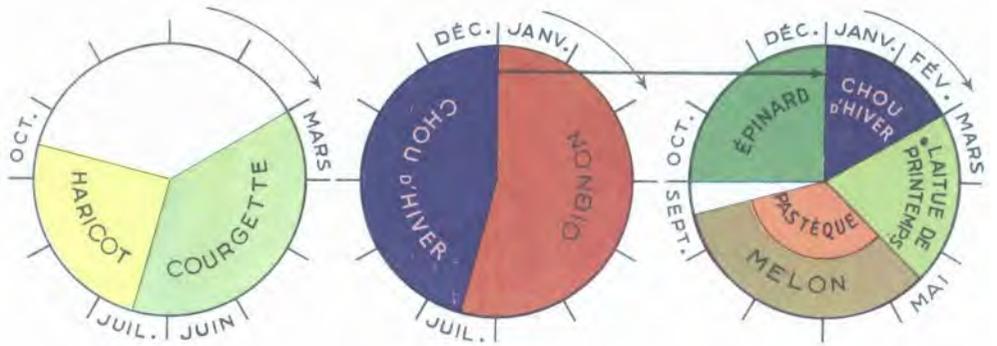


PLANCHE 5

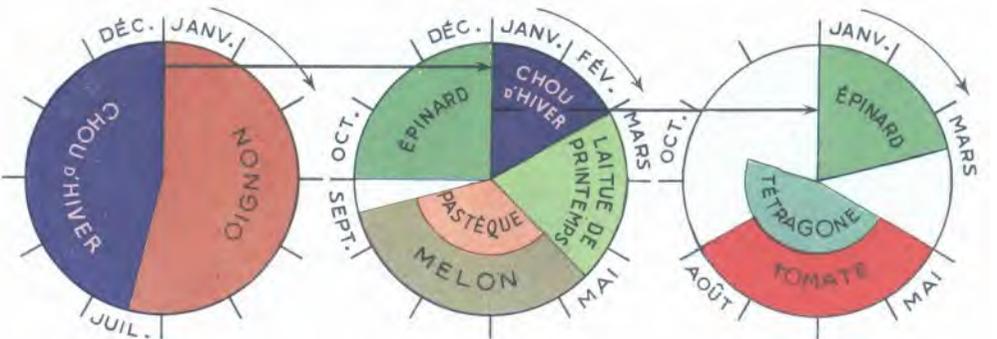


PLANCHE 6

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

1^{re} année

2^e année

3^e année

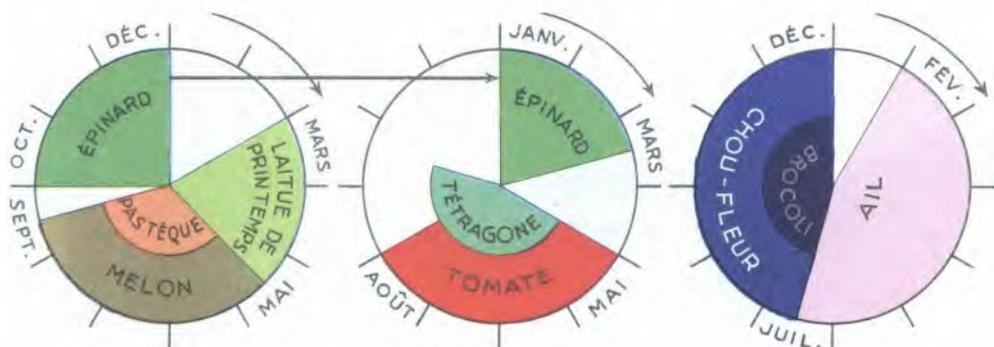


PLANCHE 7

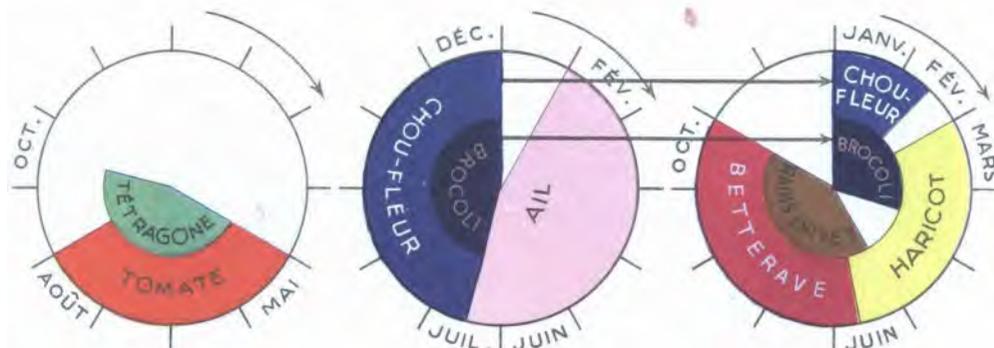


PLANCHE 8

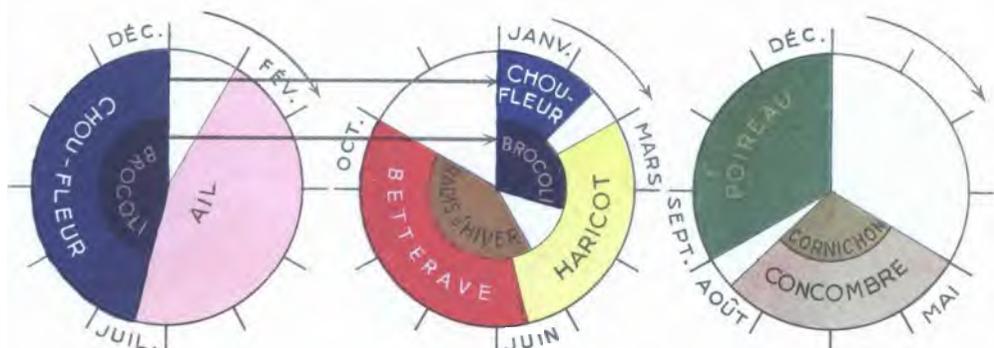


PLANCHE 9

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

1^{re} année

2^e année

3^e année

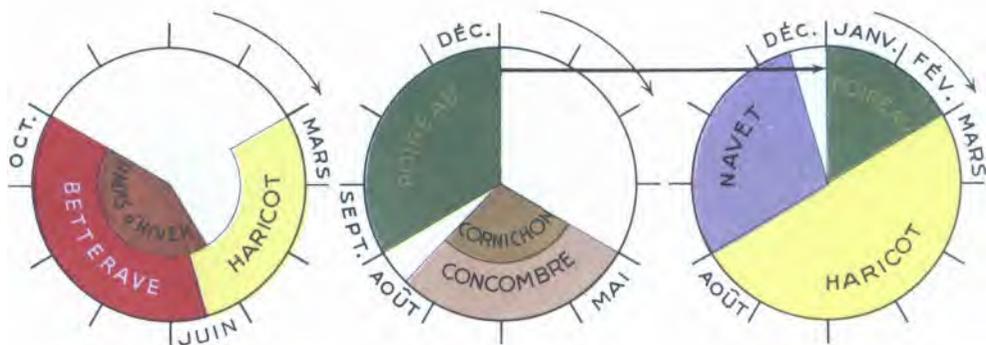


PLANCHE I O

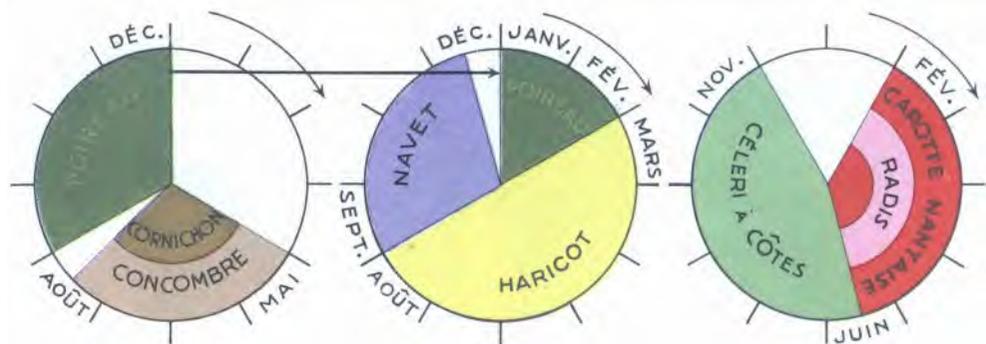


PLANCHE II

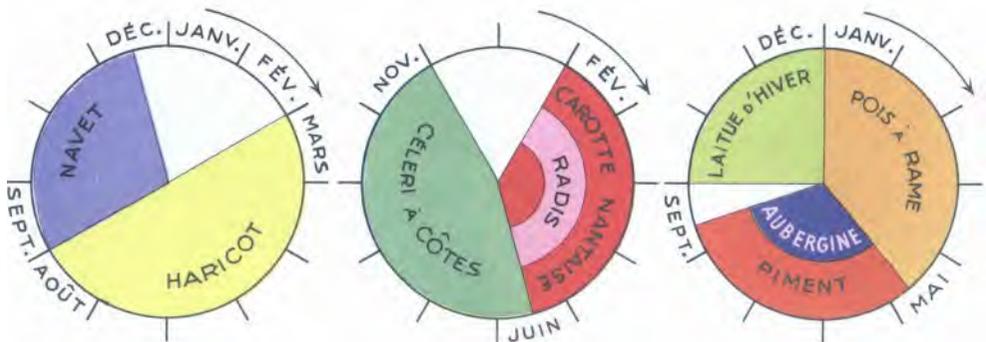
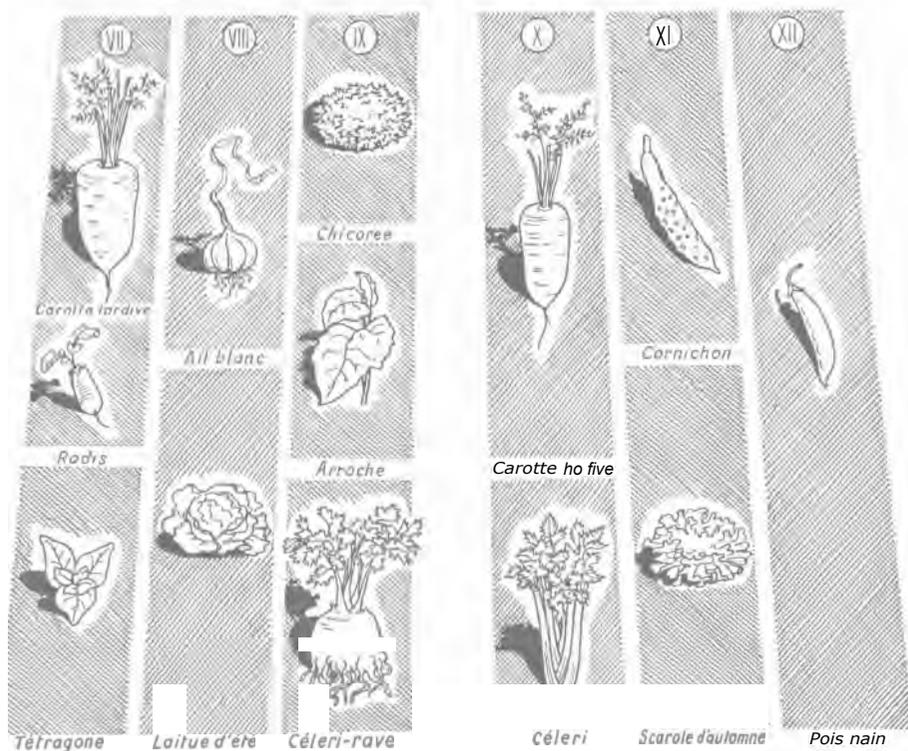
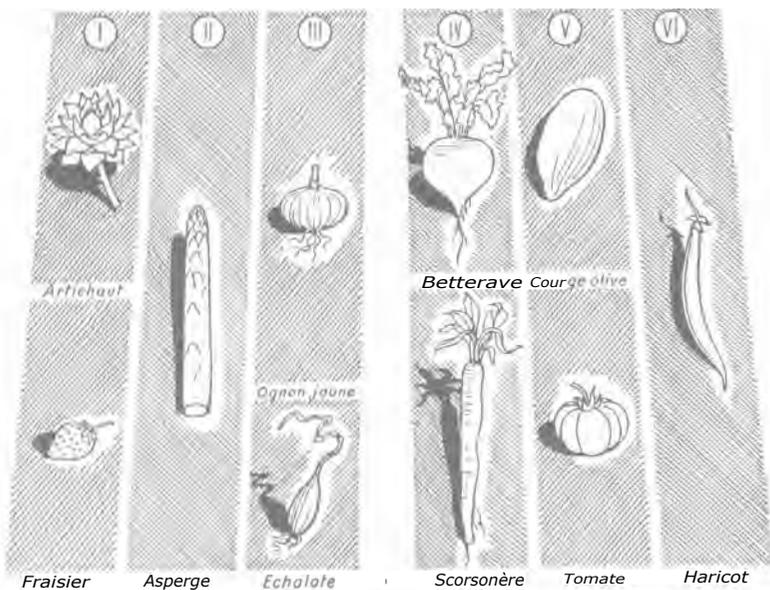


PLANCHE I 2

EXEMPLE D'IMPLANTATION D'UN POTAGER (Midi excepté)

CET EXEMPLE CORRESPOND AU TABLEAU DE GAUCHE

(3e Année, Printemps)



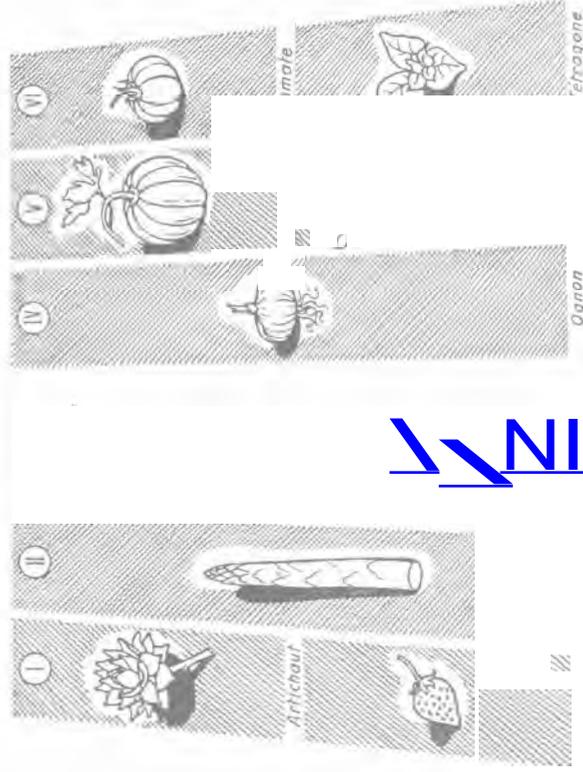
ASSOLEMENT POUR LE MIDI

	1 ^{re} année	Surf. emblavée	20 année	Surf. emblavée	3 ^e année	Surf. emblavée
		m ²		m ²		m ²
PLANCHE I	Semis	35	Semis	35	Artichaut	17,5
					Fraisier	17,5
PLANCHE II	Asperge	35	Asperge	35	Asperge	35
PLANCHE III	Carotte Nantaise (et Radis)	35	Pois à rames...	35	Courgette	35
	Céleri à côtes..	35	Piment	17,5	Haricot	35
			Aubergine	17,5		
			Laitue d'hiver..	35		
PLANCHE IV	Pois à rames...	35	Courgette	35	Oignon	35
	Piment	17,5	Haricot	35	Chou d'hiver...	35
	Aubergine	17,5				
	Laitue d'hiver..	35				
PLANCHE V	Courgette	35	Oignon	35	Laitue de prin- temps	35
	Haricot	35	Chou d'hiver ..	35	Melon	17,5
					Pastèque	17,5
					Épinard	35
PLANCHE VI	Oignon	35	Laitue de prin- temps	35	Tétragone	17,5
	Chou d'hiver...	35	Melon	17,5	Tomate	17,5
			Pastèque	17,5		
			Épinard	35		
PLANCHE VII	Laitue de prin- temps	35	Tétragone	17,5	Ail ou Échalote..	35
	Melon	17,5	Tomate	17,5	Chou-fleur	17,5
	Pastèque	17,5			Chou brocoli...	17,5
	Épinard	35				
PLANCHE VIII	Tétragone	17,5	Ail	35	Haricot	17,5
	Tomate	17,5	Chou-fleur	17,5	Betterave	17,5
			Chou brocoli...	17,5	Radis d'hiver...	17,5
PLANCHE IX	Ail	35	Haricot	17,5	Concombre	17,5
	Chou-fleur	17,5	Betterave	17,5	Cornichon	17,5
	Chou brocoli...	17,5	Radis d'hiver ..	17,5	Poireau	35
PLANCHE X	Haricot	17,5	Concombre	17,5	Haricot	35
	Betterave	17,5	Cornichon	17,5	Navet	35
	Radis d'hiver...	17,5	Poireau	35		
PLANCHE XI	Concombre	17,5	Haricot	35	Carotte Nantaise (et Radis)	35
	Cornichon	17,5	Navet	35	Céleri à côtes..	35
	Poireau	35				
PLANCHE XII	Haricot	35	Carotte Nantaise (et Radis)	35	Pois à rames...	35
	Navet	35	Céleri à côtes..	35	Piment	17,5
					Aubergine	17,5
					Laitue d'hiver ..	35

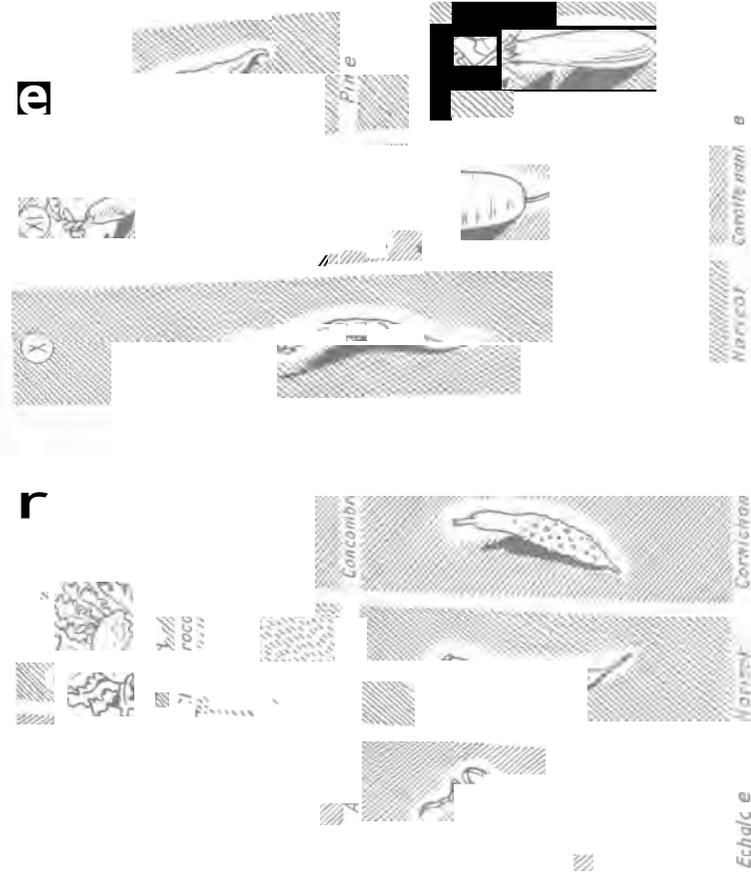
EXEMPLE D'IMPLANTATION D'UN POTAGER (Midi, Afrique du Nord)

CET EXEMPLE CORRESPOND AU TABLEAU DE GAUCHE

(3^e Année, Printemps.)



NI, r



Echalote

Haricots

Concombre

Carottes

Concombre

Carottes

Concombre

Haricots

Echalote

TABLEAUX RÉCAPITULATIFS POUR UNE ANNÉE DE CULTURE
ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi excepté)

	Nbre de planches	Surface en m2
AIL	1	35
ARROCHE	1/3	11
ARTICHAUT	1/2	17,5
ASPERGE	1	35
BETTERAVE A SALADE	1/2	17,5
CAROTTE HATIVE	1	35
CAROTTE TARDIVE	2/3	25
CÉLERI A COTES	1/3	10
CÉLERI RAVE	1/3	12
CHICORÉE	1/3	12
CHOU D'HIVER	1/2	17,5
CHOU DE BRUXELLES	1/2	17,5
CORNICHON	1/2	17,5
COURGE OLIVE	1/2	17,5
ÉCHALOTE	1/3	10
ÉPINARD	2/3	25
FRAISIER	1/2	17,5
HARICOT	2	70
LAITUE	4/5	27,5
MACHE	1/3	10
NAVET	1	35
OGNON BLANC	1/2	17,5
OGNON JAUNE	2/3	25
POIREAU	2/3	25
POIS NAIN	1	35
RADIS (intercalaire dans les carottes)	1 2/3	60
SCORSONERE	1/2	17,5
SCAROLE	1/2	17,5
TÉTRAGONE	1/3	10
TOMATE	1/2	17,5

ASSOLEMENT POUR LE MIDI

AIL		35
ARTICHAUT	1/2	17,5
ASPERGE	1	35
AUBERGINE	1/2	17,5
BETTERAVE A SALADE	1/2	17,5
CAROTTE	1	35
CÉLERI A COTES	1	35
CHOU		35
CHOU-FLEUR	1/2	17,5
CHOU-FLEUR BROCOLI	1/2	17,5
CONCOMBRE	1/2	17,5
CORNICHON	1/2	17,5
COURGETTE	1	35
ÉPINARD	1	35
FRAISIER	1/2	17,5
HARICOT	1 1/2	52,5
LAITUE D'HIVER	1	35
LAITUE DE PRINTEMPS	1	35
MELON	1/2	17,5
NAVET	1	35
OGNON	1	35
PASTÈQUE	1/2	17,5
PIMENT	1/2	17,5
POIREAU		35
POIS A RAMES		35
RADIS D'HIVER	1/2	17,5
TÉTRAGONE	1/2	17,5
TOMATE	1/2	17,5

ASSORTIMENT VILMORIN Choix de graines potagères vendues à prix réduits, mais ne pouvant être modifiées par le client. La Maison **VILMORIN** se réserve la liberté de remplacer d'office, par des variétés approuvées, celles qui, en cours de saison, ne seraient plus disponibles. Toutes variétés autres ou quantités autres que celles indiquées dans les assortiments seront facturées au tarif général. Pour recevoir un ou plusieurs assortiments, indiquer seulement le numéro d'ordre de l'assortiment.



No 00 — **ASSORTIMENT RESTREINT** (12 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 100 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 200 gr.)

No 0 — **ASSORTIMENT RESTREINT** (20 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 200 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 930 gr.)

No 1 — **ASSORTIMENT RESTREINT** (30 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 300 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 1 kg. 650.)

No 2 — **ASSORTIMENT** (40 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 500 MÈTRES CARRÉS ENVIRON,
(Poids brut environ 3 kg. 900.)

No 4 — **ASSORTIMENT** (60 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 800 MÈTRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut environ 6 kg. 200.)

No 6 — **ASSORTIMENT** (80 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 1.000 MÈTRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 8 kg. 400.)

Pour la liste des espèces et variétés, consulter le Tarif **VILMORIN**.

ATOMAIRE Petit coléoptère dont une espèce, l'*Atomaria linearis*, vit aux dépens de la betterave. Long de 1 mm. 2, ovale, très allongé, cet insecte est brun foncé avec des antennes rougeâtres.

Il attaque les graines de betterave dès leur germination et les jeunes plantes dans la tige desquelles il fore des trous de 1 mm. de diamètre environ. La plante se fane et se couche.

Destruction : La sécheresse étant contraire aux atomaires, il y a lieu de diminuer par des binages répétés, l'humidité de la surface de la planche. On recommande également de mélanger de la naphtaline brute à la semence, à la dose de 5 gr. pour 100 gr. de graines.



AUBERGINE

Appelée encore *Mélongène*, *Merinjeane*, *Viedase*. (*Solanum melongena*. Famille des *Solanacées*).

Description.

Plante annuelle à tiges dressées, à feuilles vert grisâtre, souvent épineuses sur les nervures. F leurs violettes, solitaires.

TROU D'ENTRÉE D'UN ATOMAIRE VISIBLE AU COLLET D'UN JEUNE PLANT DE BETTERAVE •

Fruit gros, charnu, lisse, violet ou blanc, arrondi ou allongé selon les variétés. Graine petite, jaunâtre, germant 6 ou 7 ans. Un gramme en contient 250.

Culture. — Dans le Midi, l'aubergine vient en pleine terre. Au-dessus de la Loire, sa culture ne peut guère se faire, tout au moins au début de la végétation, sans le secours de la chaleur artificielle des couches. Semer 1 gr. au mètre carré. Recouvrir de 1 cm. de



ATOMAIRE
Grossi 11 fois.



AUBERGINE VIOLETTE NAINÉ TRÈS HÂTIVE

AUBERGINE

violette longue



Vilmorin,

Première sélection du monde

AUBERGINE

violette longue hâtive

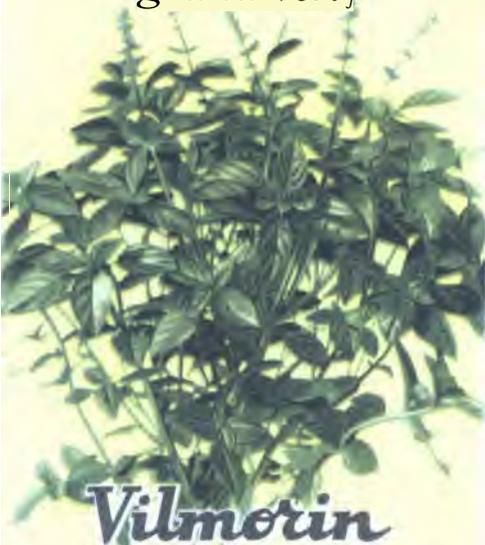


Vilmorin

Première sélection du monde

BASILIC

grand vert



Vilmorin

Première sélection du monde

BETTERAVE

rouge longue



Vilmorin

Première sélection du monde

terreau. La levée a lieu en 10 jours. Repiquer à 40 cent. en tous sens.

L'aubergine demande une situation chaude et bien abritée, et des arrosages abondants. La terre devra être copieusement fumée l'hiver, avec du fumier décomposé, complété par 50 gr. de superphosphate au mètre carré.

Dès l'apparition des fleurs, épandre 20 gr. d'engrais complet au mètre carré, en 2 fois, à 3 semaines d'écart. Arroser fréquemment avec de l'engrais liquide (2 gr. par litre d'eau) et pailler pour entretenir l'humidité de la terre.

Taille. — Pincer la tige principale au-dessus de la 2^e fleur ou du 2^e étage de fleurs si les fleurs sont jumelles et dans ce cas supprimer une des deux. Conserver 4 ou 5 branches et supprimer toutes les autres. Les rejets qui se développent au pied doivent également être enlevés.



TAILLE DE L'AUBERGINE. F. FLEURS

TABLEAU DE CULTURE DE L'AUBERGINE (France-Nord)

FÉVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUIN		JUILLET	

AOÛT		SEPTEMBRE		OCTOBRE	

Les branches conservées sont à leur tour taillées au-dessus de la 2^e fleur, après quoi on supprime tous les bourgeons en ménageant toutefois les tire-sève. Chaque pied peut ainsi porter 6 à 12 fleurs qui deviendront autant de fruits. Tuteurer les plants qui en auront besoin.

Récolte. — Fin juillet, début août, détacher les fruits avant complète maturité et les consommer assez rapidement, car ils ne se conservent pas.

Variétés :

L'aubergine violette longue. — Plante de

50 à 70 cm. à fruit ovale, oblong, en forme de massue, très lisse, violet-pourpre. Variété convenant particulièrement au Midi où il lui faut 5 à 6 mois pour mûrir. Il en existe différentes races plus ou moins colorées.

L'Aubergine violette longue hâtive. — Voisine de la précédente mais plus naine. Convient au climat de Paris en raison de sa précocité. Fruit violet-pourpre foncé.

L'Aubergine violette naine très hâtive — Variété de petite taille à fruits courts en forme de poire, mûrissant bien sous le climat parisien.

L'Aubergine argentine. — Nouvelle variété précoce et productive à fruits arrondis violet foncé.

L'Aubergine monstrueuse de New-York. — Plante vigoureuse de 50 cm. de hauteur environ, à fruits très gros, sphériques, violet foncé. Variété un peu tardive pour le climat de Paris, mais donnant dans le Midi des fruits énormes pouvant atteindre le poids de 2 kgs.

SÉLECTION VILMORIN

Graines

Aubergine violette longue extra Par 30 gr. N. 1.085
 » 15 » » 1.088
 » paquet » 1.089

Aubergine violette longue hâtive Par 30 gr. N° 1.125
 » 15 » » 1.126
 » paquet » 1.129

Aubergine violette naine très hâtive Par 30 gr. N° 1.165
 » 15 » » 1.166
 » paquet » 1.169

Aubergine argentine Par 30 gr. N° 1.175
 » 15 » » 1.176
 » paquet » 1.179

Aubergine monstrueuse de New-York Par 30 gr. N° 1.245
 » 15 » » 1.246
 » paquet » 1.249



(Cl. J. Vincent.)

MILDIU DE L'AUBERGINE.

Maladie. — *Phytophthora infestans*, champignon semblable au mildiou de la tomate.

Remède : Pulvériser sur le feuillage, 2 semaines après chaque transplantation, de la bouillie bordelaise (voir tarif *Vilmorin*).

Usages. — Les fruits se mangent cuits, de différentes manières. Ils sont surtout appréciés dans les pays méridionaux où ils entrent dans la préparation de nombreux plats dont le plus connu est la ratatouille.

AVRIL voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS, à la fin du volume.

AZOTE Cet élément chimique est indispensable à la vie des plantes et des animaux.

L'Azote est l'élément fondamental des matières albuminoïdes, lesquelles contribuent à la nutrition des récoltes et déterminent, de ce fait, le rendement en quantité.

L'Azote se présente dans le sol sous les formes suivantes :

L'AZOTE ORGANIQUE (Humus, résidus végétaux et animaux de toutes sortes).

L'AZOTE AMMONIACAL, provenant des sels ammoniacaux, formés, soit dans l'air et amenés par la pluie, soit dans le sol.

L'AZOTE NITRIQUE, provenant des nitrates formés surtout dans le sol.

C'est sous cette dernière forme que les plantes absorbent le plus d'Azote.

L'AZOTE DE L'AIR, qui circule à travers la terre, est retenu par les racines des Légumineuses (Haricots, Lentilles, Pois, Soja).

Ces racines portent des nodosités abritant un bactéroïde particulier. Celui-ci a la propriété de transformer l'Azote atmosphérique en matières albuminoïdes.

Cependant, même dans les terres les plus riches en Azote (à partir de 0 20 %), l'apport d'engrais azoté est indispensable et se traduit toujours par une augmentation de rendement, car les

PLANTES POTAGÈRES AVIDES D'ENGRAIS AZOTÉS



réserves d'Azote du sol ne sont pas sous une forme immédiatement assimilable par les plantes.

La nitrification du sol se produit sous l'influence de microbes spéciaux (*Nitrobactéries*), ferments infiniment petits, et sous certaines conditions d'humidité, de température, de porosité et surtout de présence d'une base.

La nitrification ne se produit pas en milieu acide d'où l'utilité du chaulage — apport de

Carbonate de Chaux — dans les terres acides qui peuvent être très riches en matières organiques, mais ne donnent que de maigres récoltes, la nitrification s'y faisant mal.

L'Azote constitue pratiquement le pivot de la fumure.

La dose d'Azote à fournir est fonction de la limite de tolérance des récoltes (verse des céréales) et de la capacité de production du sol (*voir le mot ENGRAIS*).

La combinaison nitrique à l'état de nitrate de soude est la forme de prédilection pour la betterave.

La forme ammoniacale est à préférer sous un climat humide et pour les prairies, cultures fourragères et de la pomme de terre.

Les nitrates de soude et de chaux ont sensiblement la même efficacité, on préférera le nitrate de chaux dans les terres argileuses.

L'association de ces deux combinaisons — *ammonitrates* — constitue une fumure de sécurité, en réalisant une sorte d'assurance contre les risques météorologiques à courir.

AZOTÉS Les engrais azotés (*voir le mot ENGRAIS*) sont : le nitrate de soude, le nitrate de chaux granulé, le nitrate de chaux ammoniacal, le nitrate d'ammoniaque, la cyanamide de calcium et la *nitracyanamide* granulé, le sulfate d'ammoniaque, l'urée, le *crudammoniac* et le phosphate d'ammoniaque.