



**BÂCHE** Caisse en bois ou en maçonnerie, sans fond, rectangulaire, appelée aussi Coffre (voir ce mot) et sur laquelle on applique les châssis vitrés mobiles.

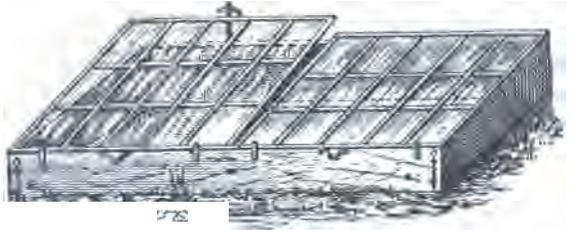
**BACTÉRIE** (communément MICROBE). —

Organisme vivant, mesurant 1 millième à 5 millièmes de millimètre, constitué par une seule cellule. Les bactéries sont rattachées au règne végétal. On les classe généralement en 7 ordres dont 2 seulement contiennent des espèces qui sont nuisibles aux plantes potagères : les actinomycétales et les eubactériales.

Les actinomycétales sont des espèces allongées, filamenteuses, souvent ramifiées, toujours privées de cils. On les a longtemps considérées comme des champignons.

Les eubactériales, tout au moins celles qui attaquent les légumes, ont la forme de bâtonnets. Immobiles et privées de cils on les appelle « aplanobacter » ; mobiles et pourvues de cils une extrémité, on les nomme « bacterium », « pseudomonas » ou encore « phytomonas » pourvues de cils sur toute leur surface, ce sont des « bacillus » ou « Erwinia ».

Les bactéries causent aux plantes des dégâts qu'on peut, d'après leur aspect, classer en 10 Tumeurs ou galles : galle commune de la Pomme de terre ; 2<sup>o</sup> Pourriture : grasse du Haricot ; 3<sup>o</sup> Flétrissement ou maladie bactérienne des vaisseaux : nervation noire du Chou.



BÂCHE RECOUVERTE DE CHÂSSIS

**BAIE** Fruit juteux et charnu contenant plusieurs graines.



TROIS EXEMPLES DE BAIES PIMENT, TOMATE, AUBERGINE



BARDANE. — Rameau fleuri.



BARDANE GÉANTE. — Racines.

L'aubergine, le piment, la tomate, le fruit de l'alké-  
kénge et de la pomme de terre sont des baies.

**BARBE DE CAPUCIN** Voir **CHICORÉE**.

**BARDANE GÉANTE à TRÈS GRANDE FEUILLE** (*Arctium*

*majus* ou *Lappa edulis*). Famille des *Composées*. — Appelée aussi *Glouteron*, *Grafteau*, *Gratteron*, Herbe aux teigneux.

**Description.**— Plante bisannuelle, importée du Japon. Racines pivotantes presque cylindriques, tendres et charnues quand elles sont jeunes. Grandes feuilles. Tige rougeâtre très ramifiée. Fleurs rouge violacé en capitules garnis d'écaillés crochues. La graine oblongue, à enveloppe dure, présente une analogie avec celle de l'artichaut. Sa durée germinative est de 5 ans. Un gramme en contient environ 80.

**Culture.**—En raison de sa racine longue, la bardane a besoin d'un terrain bien défoncé à 0 m. 50 ou 0 m. 60, convenablement épierré et fumé au moyen de fumier bien décomposé. Le semis se fait soit au printemps, soit de préférence en juillet, en rayons distants de 0 m. 25 à 0 m. 30. On sème 2 gr. au mètre carré. On recouvre la semence de 1 cm. de terre. La levée a lieu en 8 jours. On éclaircit le plant plus tard pour obtenir la même distance en tous sens. Un arrosage intensif pendant les chaleurs est recommandé afin d'attendrir les racines. Trois mois après avoir semé, on peut commencer la récolte ; on la poursuivra pendant tout l'hiver, si on a pris le soin de recouvrir le sol de litière pour l'empêcher de durcir. On récolte 3 à 5 kgs de racines au mètre carré.

**SÉLECTION VILMORIN**

**Bardane commune** Graines  
Par paquet N° 45.749

**Usages.**— Les racines, qui atteignent 0 m. 30 à 0 m. 40, se mangent bouillies et accomodées de diverses manières. Les jeunes pousses, récoltées au printemps, peuvent être consommées comme des asperges. La racine n'est consommable qu'à l'état jeune. Après

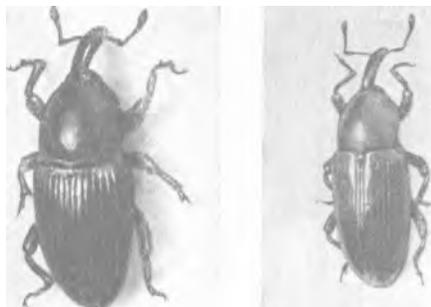
le troisième mois de végétation, elle devient rapidement dure et ligneuse. Dégusté dans ces conditions, ce légume n'est pas bon, alors que consommé jeune il est fort passable.

On s'en sert surtout en médecine, en infusion, comme soporifique et diurétique.

**OUVRAGES A CONSULTER.** — Les *Plantes Potagères*, par *Vilmorin*. Les *Plantes Médicinales*, par *Abrial* (voir tarif *Vilmorin*).

**BARIS** Nom général d'une tribu de Coléoptères, dont les larves se développent sur les Crucifères, principalement les choux.

**Description.** — Charançon de forme



**BARIS CAERULEUS\*** **BARIS LATICOLLIS\***  
grossissement : 8 fois environ.

très allongée, qui pond en **mai** dans les tiges, la queue des feuilles ou le collet des choux, des choux-raves, des navets. Dès juillet, la larve pénètre à l'intérieur de la tige ou du collet et se transforme en nymphe, puis en insecte adulte qui s'échappe en août.

Les choux, ainsi parasités, se développent mal. La partie supérieure de la tige se casse facilement au niveau des galeries.

Les **baris** n'ont qu'une génération par an.

**Variétés nuisibles dans le potager.** — Deux espèces de **baris** sont fréquentes en France où elles produisent des ravages importants:

— le **Baris laticollis**, d'un noir brillant, long de 2 mm. 8 à 3 mm. ♂

— le **Baris caeruleus**, vert ou bleu métallique avec pattes et antennes noires, long de 4 à 6 mm.

**Destruction :** On n'en connaît pas d'autres que de brûler les trognons de choux attaqués, au fur et à mesure de la récolte.

**BASELLE BLANCHE** (*Basella alba*) Famille des *Chénopodiacées*.

**Description.** — Plante à tige sarmenteuse pouvant atteindre 1 m. 50 à 2 m., garnie de feuilles alternes assez larges, charnues, vert foncé. Fleurs petites, verdâtres, disposées en épi. Graine ronde d'une durée germinative de 5 ans au moins. Un gramme en contient environ 35.

**Culture.** — Semer sur couche en avril pour repiquer en mai dans un endroit chaud et abrité. La baselle ne s'accrochant pas naturellement a besoin d'être soutenue par une ficelle ou une baguette de bois ou de roseau.

**Usages.** — La baselle se consomme en guise d'épinard dans les pays chauds et dans les régions chaudes et sèches de nos pays.



BASELLE BLANCHE



BASILIC FIN VERT

**BASILIC GRAND** (*Ocimum Basilicum*) Famille des *Labiées*. — Appelé aussi Basilic aux sauces, Basilic des cuisiniers, Basilic romain, Herbe royale.

**Description.** — Plante des pays chauds, à tige très rameuse, haute de 0 m. 30 et plus, à feuilles ovales vertes fleurs blanches en grappes. Sa graine petite, oblongue et noire, est entourée d'une substance mucilagineuse comme celle de la graine de lin. Sa durée germinative est de 8 ans. Un gramme en contient environ 800.



BASILIC FIN VERT NAIN COMPACT



BASILIC GRAND VERT

**Culture.** — Semer très clair, sur couche, au mois de mars ou avril. La levée a lieu en 8 jours. Repiquer en mai en pleine terre, à une exposition chaude de préférence, en laissant de 0 m. 20 à 0 m. 25 entre chaque plant. La culture en pots convient à toutes les variétés de basilic, mais surtout aux basilics fins. On récolte au mètre carré 500 gr. à 1 kilo.

**Variétés.** — Le Basilic grand vert, à feuilles vertes, luisantes, courtement ovales, de 2 à 3 cm. de longueur, semble le type de l'espèce. Plante formant des touffes compactes et ramassées de 0 m. 25 à 0 m. 30 de hauteur, sur un diamètre à peu près égal.

Le Basilic fin vert, à feuilles ovales, petites. Convient particulièrement pour la culture en pots dans lesquels il forme une verdure fraîche et vive, avec de jolies touffes compactes, qui se couvrent en été d'une multitude de petites grappes de fleurs d'un blanc rosé.

Le Basilic fin vert nain compact, très approprié à la culture en pots, diffère peu du précédent. Tiges plus abondantes, garnies d'un feuillage très fin, luisant et agréablement parfumé; fleurs extrêmement nombreuses.

### SÉLECTION VILMORIN

#### Basilic grand vert

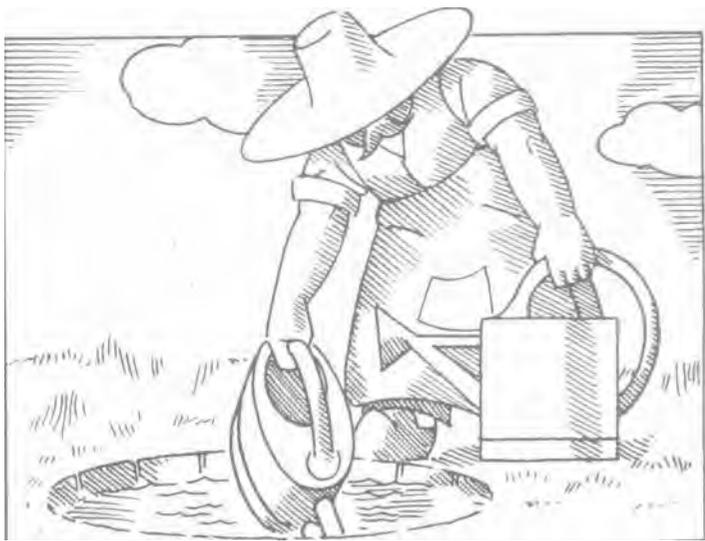
Par 30 gr. N° 1.505  
• paquet • 1.509

#### Basilic fin vert

Par 30 gr. N° 1.585  
• paquet • 1.589

#### Basilic fin vert nain compact

Par 15 gr. N° 1.616  
• paquet • 1.619



**Usages.** — Outre l'emploi des feuilles très aromatiques comme condiment dans les préparations culinaires, on prête au basilic des vertus médicinales très actives.

Plante potagère recommandable pour son parfum et son goût agréable.

**OUVRAGES A CONSULTER.** — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye (voir tarif Vilmorin).

**BASSIN** Réservoir d'eau, naturel ou artificiel, placé dans un potager pour permettre l'arrosage des cultures.

Quand le bassin doit être artificiellement créé, il y a intérêt à le placer au centre du jardin si le terrain est plat. Si, au contraire, le terrain est en pente, on place le bassin soit au point le plus bas pour recueillir les eaux de ruissellement, soit au point le plus élevé si on désire pratiquer l'irrigation par gravité à l'aide de conduites et de rigoles, ou encore l'arrosage par siphonnage à l'aide de tuyaux souples.

Les bassins artificiels peuvent être construits en maçonnerie, ou encore être constitués avec des cuves en ciment, en zinc, des vieilles bassines en fonte, des fûts entiers, dont on a enlevé un fond, ou des baquets qu'on enterre plus ou moins dans le sol.

BASSINAGE A LA  
SERINGUE



BASSINAGE A  
L'ARROSOIR A  
POMME FINE

**BASSINAGE** Arrosage exécuté avec une pompe à main (*seringue*) ou une pomme d'arrosoir à très petits trous, de façon à mouiller légèrement les feuilles d'une pluie fine ou d'un brouillard. C'est le mode d'arrosage qui convient pour les semis ou les repiquages. Le bassinage est également employé comme remède contre les insectes qui craignent l'humidité : *altises* et araignées rouges par exemple.

**BATTE** Outil de jardinage permettant de tasser la terre après certains semis ou avant certains repiquages. On dit aussi Dame-batte (*voir tarif Vilmorin*).

La batte est constituée par un rectangle de bois bien plan, ou plateau de 40 cm. de long et de 20 cm. de large sur une épaisseur de 3 à 4 cm., fixé obliquement sur un manche. Les jardiniers appellent plomber le travail



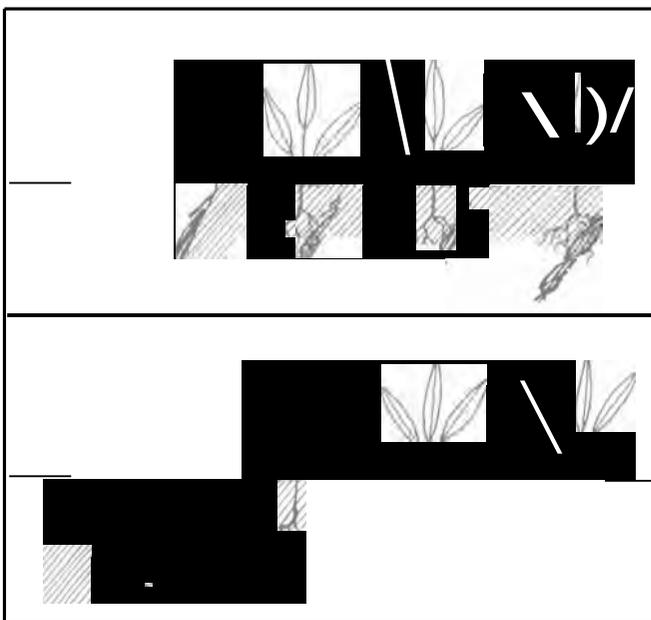
DAME-BATTE

qu'ils réalisent avec la batte.

**BÉCHAGE** Opération qui consiste à retourner la terre à bras, en se servant d'une Bêche ou d'une Fourche-bêche (*voir ces mots*). Le terme exact est Labour, mais ce mot désigne plus généralement le travail fait avec la charrue.

De la bonne exécution des labours dépend l'abondance des récoltes. On ne bêchera que mieux si l'on sait pourquoi, avec quoi, quand et comment bêcher.

BONNE FAÇON D'ENTERRER LE FUMIER



MAUVAISE FAÇON D'ENTERRER LE FUMIER

**Pourquoi bêcher** — On bêche pour ameublir le sol, pour l'aérer, pour l'humidifier, pour détruire les mauvaises herbes et pour enfouir le fumier ou certains engrais et amendements.

Ameublissement du sol. — Un bêchage fait dans de bonnes conditions assure l'émiettement de la terre, la rend plus apte à la germination des graines et plus facile à pénétrer par les jeunes racines en cours de croissance. C'est là le but essentiel du bêchage.

Aération et humidification. — La terre ameublée, c'est-à-dire divisée en fines particules, devient très perméable à l'air et à l'humidité qu'il contient. Cette pénétration provoque ou active les fermentations et les réactions chimiques qui se produisent dans le sol, et qui sont nécessaires à la nutrition régulière des plantes. Elle est également indispensable à la vie des très nombreux microbes qui peuplent la couche arable et qui sont des éléments essentiels de sa fertilité.

Destruction des mauvaises herbes. — Le bêchage consistant à retourner la terre, c'est-à-dire à faire passer dessous ce qui était dessus, il s'ensuit que les mauvaises herbes qui poussaient à la surface se trouvent enfouies et ne tardent pas à périr. Toutefois, les plantes traçantes que l'enfouissement ne tue pas, ou celles qui s'enfoncent profondément en terre doivent être retirées à la main et brûlées comme on le verra plus loin.

Enfouissement du fumier. — Comme on le verra au mot Fumure, le fumier doit être enterré pour conserver toute sa valeur fertilisante. On profite d'un bêchage pour procéder à cet enfouissement. La figure montre comment il faut étaler le fumier sur le flanc de la jauge et non le faire tomber au fond du sillon. On trouvera également aux articles traitant des diffé-

rents amendements : Chaulage, Marnage, etc... la manière de les incorporer au sol à l'occasion d'un labour.

**Avec quoi bêcher** → — Les outils le plus communément employés sont la Bêche et la Fourche-bêche (voir ces mots). La Fourche-bêche convient mieux aux terrains caillouteux ou argileux, parce qu'offrant moins de surface, donc moins d'adhérence à la résistance opposée par un terrain collant ou mélangé de substances dures, elle pénètre plus facilement qu'un fer plein. Elle est également plus légère.

Dans les labours légers, on emploie quelquefois la Houe (voir ce mot). Mais cet outil n'assure pas le renversement complet de la terre et, en outre, il oblige à travailler en avançant, c'est-à-dire en piétinant la terre déjà fouillée. Aussi le labour à la houe n'est-il pas recommandable au jardin.

**Quand bêcher** → — On laboure obligatoirement lorsqu'on veut mettre en culture une terre en friche, et ensuite chaque fois qu'on change de culture.

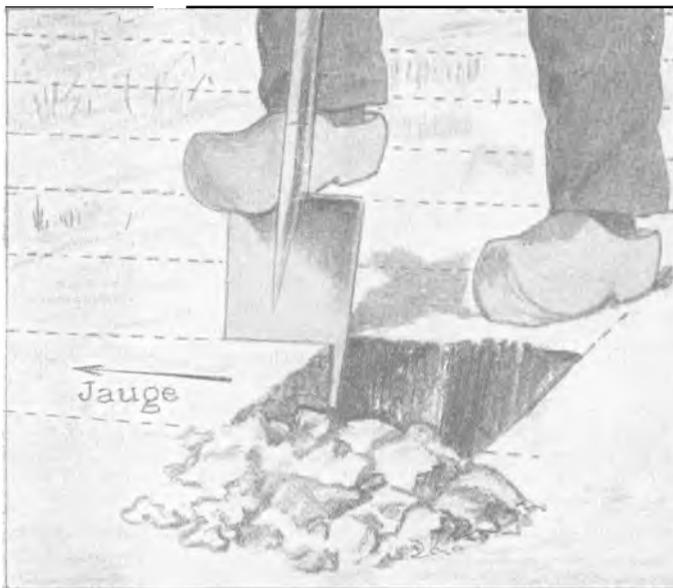
Les meilleurs labours se font en automne. Dès que, à la fin de l'été, une planche se trouve disponible, on a intérêt à la retourner, même si la plantation suivante ne doit avoir lieu qu'au printemps.

Toutefois certaines planches, occupées par des cultures passant l'hiver, ne peuvent être labourées qu'au printemps. Toutes les fois que ce sera possible, il y aura lieu de les bêcher avant fin avril.

Il ne faut pas labourer pendant ou aussitôt après la pluie. Il est nécessaire d'attendre que le sol soit ressuyé, sinon les mottes se présenteraient en masses collantes, compactes, qui, au lieu de foisonner sous l'action de la bêche, se tasseraient en étant rejetées dans la jauge, pour former ensuite, en séchant, une surface peu perméable.



LABOURAGE A LA HOUÉ



BÊCHAGE. OUVERTURE DE LA JAUGE

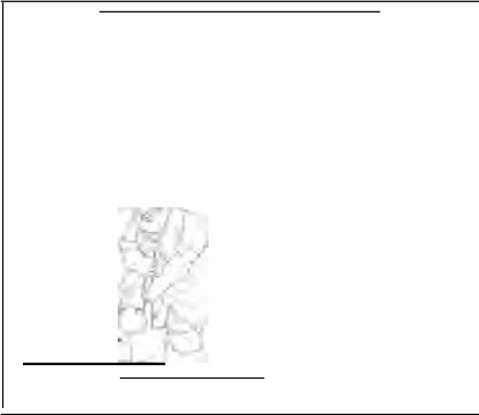
**Comment bêcher** → — Profondeurs : il y a deux sortes de labours : les labours à un fer de bêche ou à une jauge, de 0 m. 20 à 0 m. 35 de profondeur, et les labours à double jauge ou défonçage.

— Le labour à 0 m. 20 ou 0 m. 25 est le labour réservé aux plantes à racines courtes,

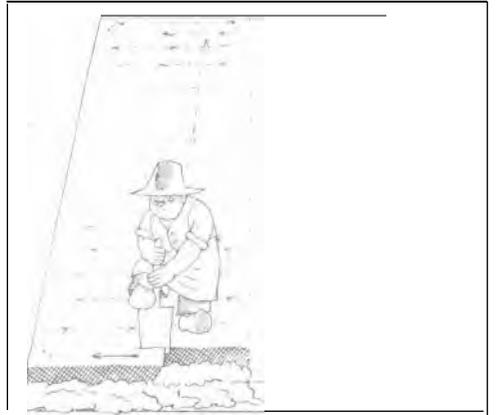
— le labour de 0 m. 30 à 0 m. 35 est recommandé avant une culture de légumes-racines ou une culture qui doit se prolonger plusieurs années : artichauts, asperges, fraisiers,

— le défonçage ou défoncement, pratiqué soit avant la mise en culture d'une terre en friche, soit pour améliorer la couche arable en ramenant en surface une partie du sous-sol, est traité à son ordre alphabétique.

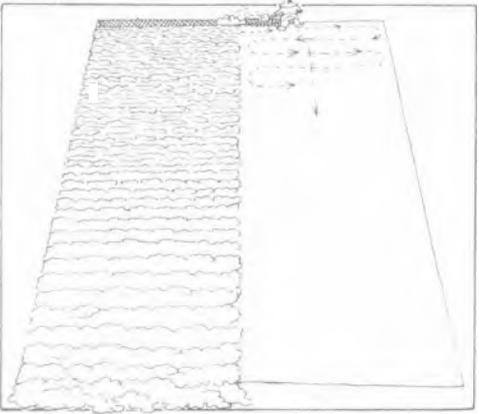
Ouverture de la première jauge. — Pour commencer un labour, il faut d'abord ouvrir une première jauge. On se place à une extrémité de la planche à retourner et on creuse le fossé ou sillon, appelé jauge, à une profondeur de 25 ou 30 cm. sur une largeur égale. La terre enle-



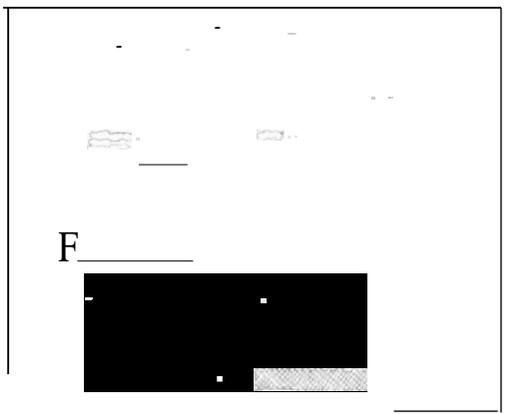
1. OUVERTURE DE LA 1<sup>re</sup> JAUGE



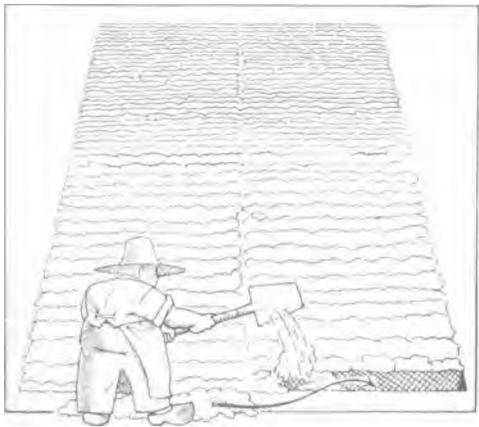
2. LABOURAGE DE LA PARCELLE GAUCHE



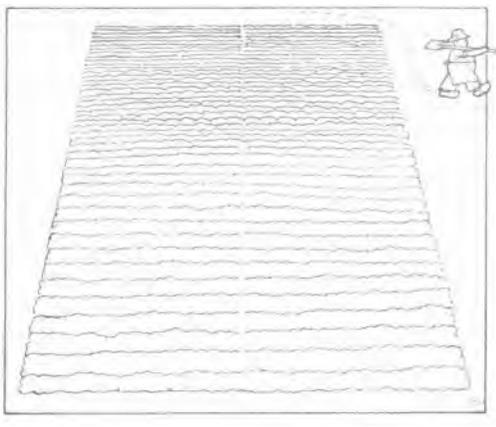
3. OUVERTURE DE LA JAUGE DE LA PARCELLE DROITE  
LA TERRE ENLEVÉE COMBLE LA DERNIÈRE JAUGE DE  
LA PARCELLE GAUCHE



4. LABOURAGE DE LA PARCELLE DROITE



LA TERRE LAISSÉE AU DEBUT COMBLE LA DERNIÈRE  
JAUGE DE LA PARCELLE DROITE

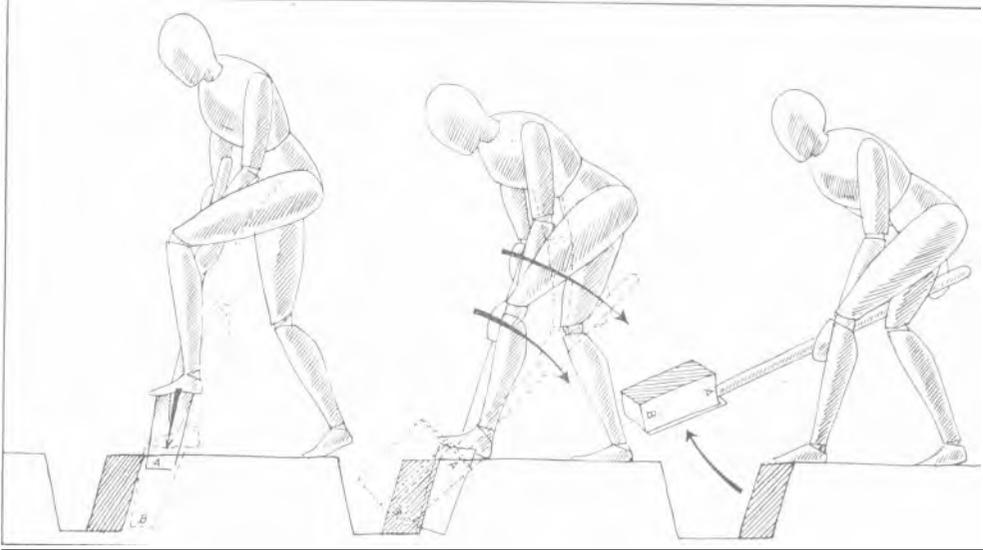


LE LABOUR EST TERMINE SANS QUE L'ON AIT EU BESOIN  
DE TRANSPORTER DE TERRE

vée devrait être transportée à l'autre extrémité de la planche pour combler la dernière jauge laissée ouverte en fin de travail. Pour éviter ce transport, on divise préalablement la planche par moitié. On verse la terre de la première jauge sur la planche en face, on laboure à reculons jusqu'à l'extrémité de la planche. Là, la dernière jauge n'est pas comblée. On passe alors, en se retournant, à l'autre moitié en ouvrant une nouvelle jauge dont le contenu va servir à combler celle qu'on vient de laisser ouverte. Arrivé à l'extrémité de la deuxième moitié, on trouvera derrière soi, sur la planche voisine, la terre de la première jauge qui permettra de remplir le dernier fossé et ainsi de terminer la planche.

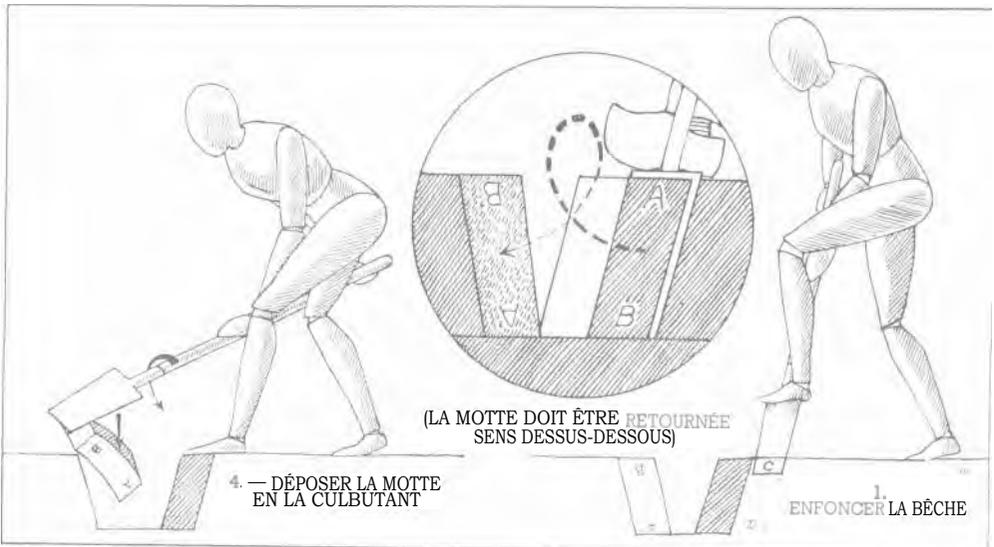
Les quatre temps du bêchage. — Le bêchage se compose essentiellement de quatre opérations

1<sup>o</sup>) Enfoncer la bêche. L'outil étant tenu des deux mains, on pose verticalement le tranchant à 15 ou 20 cm. de la jauge ouverte et parallèlement à elle. Puis on appuie le pied sur le fer, à droite ou à gauche du manche. Enfin, en penchant le corps en avant, on porte son poids sur



1 — ENFONCER LA BÊCHE 2. — DÉTACHER LA MOTTE 3. — SOULEVER LA MOTTE

le pied, jusqu'à ce que le fer se soit enfoncé de 25 à 30 cm. (On préfère, pour bêcher, être chaussé de sabots ou de galoches dont les semelles de bois se détériorent moins vite au contact de l'arête du fer, que les souliers à semelles de cuir).



4 — DÉPOSER LA MOTTE EN LA CULBUTANT

1. ENFONCER LA BÊCHE

2<sup>o</sup>) Détacher la motte. En se fendant légèrement en arrière, on ramène le manche vers soi. La partie haute du fer s'appuie sur la paroi de la jauge qu'on est en train d'ouvrir et, tout l'outil faisant levier, le tranchant décrit un arc de cercle qui décolle la motte.

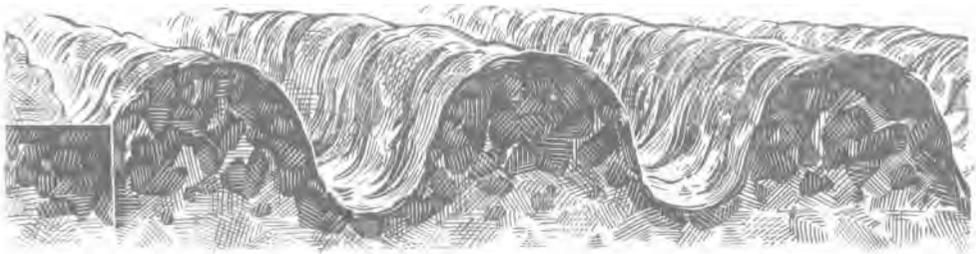
3<sup>o</sup>) Soulever la motte. On achève le mouvement précédent en sortant la motte de son alvéole pour...

4<sup>o</sup>) ... la déposer en la culbutant, ce qui s'obtient en imprimant à la bêche un demi-tour sur elle-même et en la lançant en avant dans le même temps. La motte de terre doit se trouver sens dessus dessous et sens devant derrière, accotée à la paroi de la jauge qui fait face au labourateur. Le mouvement qu'a subi la motte fait apparaître les animaux ou insectes parasites qu'on s'efforcera évidemment de détruire, et aussi les mauvaises herbes à racines traçantes ou profondes : chiendent, liseron, rumex, etc., qu'on enlèvera à la main et rejettera dans le sentier pour les brûler en tas. De même les pierres mises au jour seront, bien entendu, éliminées.

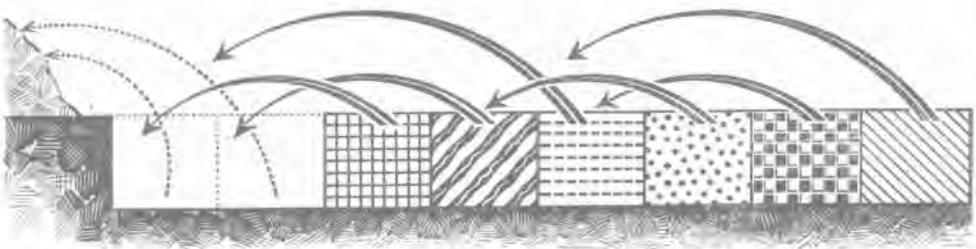
Les différentes sortes de labours. — On distingue : le labour à plat, le labour à mottes entières et le labour en billons.

— Le labour à plat consiste à laisser la planche entièrement nivelée après le bêchage. On ajoute alors aux quatre temps ci-dessus énumérés un cinquième mouvement qui obtient l'émiettement de la motte en la frappant du plat de la bêche, ou en y faisant pénétrer le tranchant plusieurs fois de haut en bas. Si besoin est, on parachève le nivellement en passant sur le labour la griffe ou le rateau. Le labour à plat est le labour qui précède immédiatement un semis ou une plantation, c'est le type du labour de printemps.

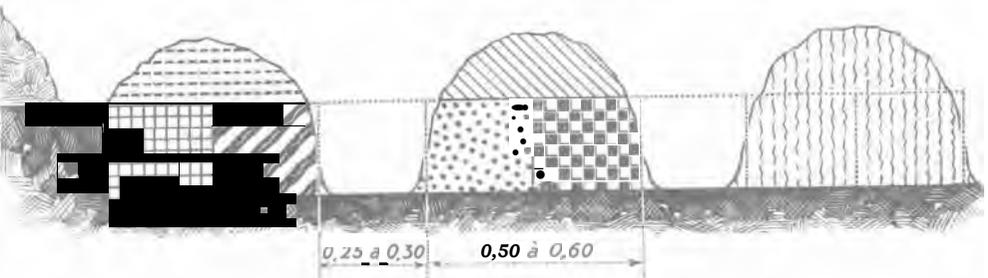
— Le labour à mottes entières. On laisse la motte retournée sans chercher à la diviser. C'est ce qu'on doit faire dans les labours d'automne, quand la planche est destinée à passer l'hiver nue. Les intempéries, la pluie et le gel, la neige et le vent, suivant ou précédant le soleil,



LABOUR EN BILLONS. ASPECT DU TERRAIN



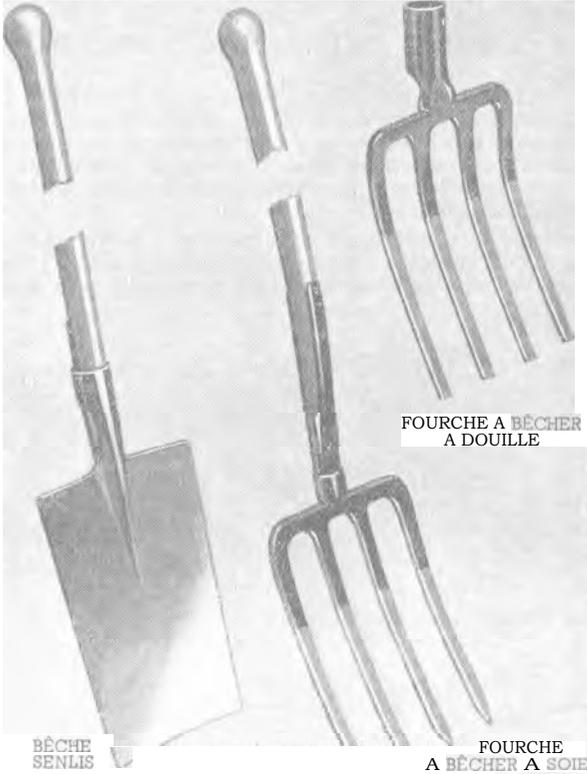
CHAQUE BILLON EST FORME PAR LA TERRE DE TROIS JAUGES



réalisent une pulvérisation plus intime de la terre, opèrent une destruction plus complète des mauvaises herbes et chargent mieux d'humidité le sol que cela n'aurait lieu dans le cas d'un labour à plat.

— Labour en billons. — Pour mieux exposer la terre aux actions atmosphériques, on peut avoir recours à la réunion de deux jauges ou davantage. La terre qui en provient est elle-même édifée en tas alternant avec des fossés. La masse ainsi formée, augmentant la surface exposée à l'air, offre plus de prise aux agents de désagrégation et absorbe mieux le réchauffement du soleil printanier.

Capacité de travail d'un laboureur. — On admet généralement qu'un jardinier travaillant dans des conditions normales peut retourner une moyenne de 15 mètres cubes de terre dans sa journée, soit environ un are, à 15 ou 20 cm. de profondeur.



BÊCHE  
SENILIS

FOURCHE A BÊCHER  
A DOUILLE

FOURCHE  
A BÊCHER A SOIE

**BÊCHE** Outil fondamental du jardinage servant à de multiples travaux, mais qui est surtout indispensable à la bonne exécution du labour à bras ou bêchage.

La bêche est essentiellement constituée par un fer dont la base est étroite et tranchante et dont la partie supérieure porte une douille. Dans cette douille se fixe un manche droit en bois.

Il existe une gamme très étendue de bêches présentant des dimensions et des formes différentes. Le type classique mesure de 24 à 30 cm. de hauteur pour une largeur de 20 cm.

la base et de 22 cm. près du manche. Son poids est d'environ 2 kgs.

Le manche est long de 1 mètre, avec son extrémité libre arrondie en pomme ou terminée par une béquille ou une poignée évidée.

On donne quelquefois à la

bêche le nom de Louchet. Ce mot était antérieurement réservé aux bêches étroites adaptées au creusement des tranchées de drainage.

Pour les différents modèles de bêches, voir le tarif *Vilmorin*.

**BELLADONE** (*Atropa belladonna*) Famille des Solanacées. — Appelée aussi Belle-dame, Morelle furieuse.

**Description.** — Plante vivace, herbacée, dont la tige peut atteindre 1 m. 50. Les feuilles vert foncé, ovales et aigües, sont souvent inégales et dégagent une odeur désagréable. Les fleurs hermaphrodites, d'un rouge violacé, donnent une baie légèrement aplatie et presque noire à maturité, marquée d'un faible sillon indiquant la place de la cloison intérieure. Un gramme en contient environ 900.



BELLADONE. RAMEAU AVEC FLEURS ET FRUIT, ET COUPE D'UN FRUIT

La belladone **croît** sur les montagnes, dans les endroits ombragés. Elle est **véneuse** dans toutes ses parties, mais ce sont surtout ses baies qui sont dangereuses et qui provoquent des cas d'empoisonnement nombreux, en raison de leur ressemblance avec les cerises.

### SÉLECTION VILMORIN

Graines

**Belladone officinale** Par paquet N° 45.829

**Usages.** — La belladone contient un **principe** toxique, l'atropine, qui a fourni la **tropine** et l'**oxyatropine**, entrant dans plusieurs **médicaments**. L'**atropine** a la propriété de dilater la pupille. On utilise à sa préparation les feuilles, les racines et les semences.

**OUVRAGE A CONSULTER.** — **Les Plantes Médicinales**, par **Abrial** (voir tarif **Vilmorin**).



BELLADONE OFFICINALE

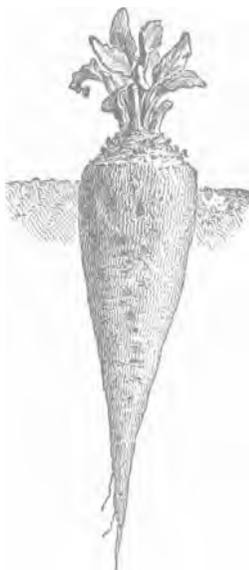
**BETTE** Voir **POIRÉE**.

**BETTERAVE** (*Beta vulgaris*) Famille des *Chénopodiacées*.

**Description.** — Plante bisannuelle qui, la première année, forme une racine plus ou moins charnue et plus ou moins longue et monte à graine la seconde année. Feuilles de la base ovales, souvent cloquées et ondulées ; tige cannelée, droite, ramifiée, atteignant 1 m. 50 ; **petites**

### TROIS RACES DE BETTERAVES

BETTERAVE POTAGÈRE



BETTERAVE SUCRIÈRE



BETTERAVE FOURRAGÈRE



fleurs verdâtres, groupées le long des rameaux. Les calices des fleurs, qui continuent à grossir après la floraison, enveloppent complètement la graine et forment, par leur réunion, un fruit de la grosseur d'un pois, qui contient presque toujours plusieurs semences. Ainsi ce qu'on appelle communément graine dans la betterave est donc un fruit (*glomérule*). La graine, brune et luisante, est très petite et conserve sa faculté germinative 6 ans et plus. Un gramme contient environ 50 fruits.

Les anciens connaissaient la betterave, mais il n'est pas certain qu'ils l'aient cultivée. On la croit originaire de Germanie d'où elle aurait passé en Toscane. D'après Olivier de Serres, elle aurait été introduite d'Italie en France peu avant l'époque où il écrivait (1600). La culture de la betterave sauvage a donné naissance à un certain nombre de races qu'on peut diviser en trois catégories

1° les betteraves potagères, chez lesquelles les éléments colorants et les principes sucrés de la racine ont été spécialement développés ;

2° les betteraves fourragères ;

3° les betteraves à sucre.

Cet ouvrage traite uniquement de la 1<sup>re</sup> catégorie. Pour les autres, voir le tarit *Vilmorin*.

**Culture.** — Semer 2 gr. au mètre carré, en place en pleine terre en avril-mai, aussitôt que les gelées ne sont plus à craindre, de préférence en rayons espacés de 0 m. 35 à 0 m. 40, pour que les binages soient plus faciles. Recouvrir la graine de un cm, de terre. La levée a lieu en 8 jours. Éclaircir par la suite, en laissant 0 m. 20 à 0 m. 30 entre les plants, suivant la nature du terrain et la force du sujet. Les betteraves demandent une terre riche, profondément ameublie et bien fumée, le fumier étant enterré de préférence à l'automne, afin d'éviter de faire fourcher les racines par leur contact avec de l'engrais frais et pailleux. Arroser pendant les sécheresses. La récolte se poursuit du mois de juillet à la fin de l'automne, selon l'époque du semis. Un mètre carré produit environ 4 kg. de racines.

**Variétés.** — Les principales variétés de betteraves potagères à chair rouge sont :

10 la Betterave rouge longue ou des Vertus, produit une racine presque cylindrique longue de 35 à 40 cm., très horst-terre. La chair est rouge foncé, de très bonne qualité. C'est la betterave des Vertus que l'on trouve couramment déjà cuite sur

TABLEAU

AVRIL	MAI	JUN

SÉLECTION VILMORIN

**Betterave rouge longue des Vertus**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.013
- » 60 » ..... » 2.014
- » 30 » ..... » 2.015
- » paquet ..... » 2.019

**Betterave rouge crapaudine — Betterave écorce**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.053
- » 60 » ..... » 2.054
- » 30 » ..... » 2.055
- » paquet ..... » 2.059

**Betterave rouge foncé de Massy  
Betterave délicatesse améliorée**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.073
- » 60 » ..... » 2.074
- » 30 » ..... » 2.075
- » paquet ..... » 2.079

**Betterave rouge foncé d'été**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.503
- » 60 » ..... » 2.504
- » 30 » ..... » 2.505
- » paquet ..... » 2.509

**Betterave rouge noir ronde hâtive**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.513
- » 60 » ..... » 2.514
- » 30 » ..... » 2.515
- » paquet ..... » 2.519

**Betterave rouge noir plate d'Égypte**

- Graines. Par 100 gr..... N° 2.523
- » 60 » ..... a 2.524
- » 30 » ..... » 2.525
- » paquet ..... • 2.529

les marchés et chez les fruitiers de la région parisienne;

2° la Betterave rouge crapaudine. Une des plus anciennes variétés connues. Sa peau noire et fortement chagrinée rappelant l'aspect de l'écorce d'un jeune arbre, la fait distinguer facilement des autres ; chair très rouge, ferme et sucrée ; feuilles plutôt étalées, presque entièrement vertes et à pétiole rouge ; on la connaît aussi sous le nom de Betterave écorce ;

3° la Betterave rouge foncé de Massy. Hâtive, à chair rouge-noir, fine et sucrée, de deuxième saison, à consommer jeune ;

4° la Betterave rouge foncé d'été, précoce, se sème d'avril en août et se consomme 50 à 60 jours après le semis. Racine sphérique. Chair rouge foncé, d'excellente qualité ;

5° la Betterave rouge noir

ronde hâtive, à racine bien lisse, chair rouge foncé, d'excellente qualité. Variété de première saison.

6° la Betterave rouge noir plate d'Égypte, extrêmement précoce, la meilleure des variétés hâtives. Chair rouge-sang foncé. Semée en pleine terre dans de bonnes conditions, elle peut être consommée dès le mois de juin, quand elle atteint le diamètre d'une petite orange.

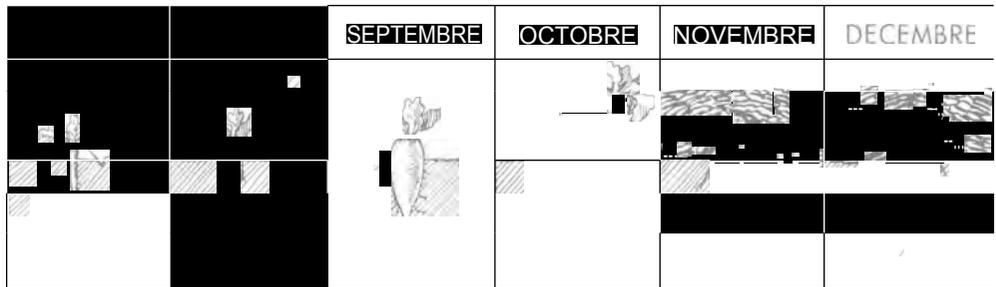
Maladies. — Quoique assez rares dans les jardins, plusieurs maladies peuvent affecter les betteraves, au nombre desquelles la rouille, le mildiou, le *Cercospora beticola* ou tache des feuilles (qu'il ne faut pas confondre avec la rouille), la pourriture du cœur, qui est due au manque de Bore dans le sol et provoque la pourriture des jeunes feuilles et même du collet de la racine ; enfin la jaunisse maladie à virus, dite de dégénérescence, encore assez rare sur les betteraves potagères, ayant pour symptôme le jaunissement prématuré des feuilles et pour résultat l'arrêt du grossissement des racines.

Remèdes. — Pour les trois premières on conseille préventivement la bouillie bordelaise à 0,5 % de sulfate de cuivre. En ce qui concerne la pourriture du cœur, il faut épandre, avant le semis, 200 gr. de borax à l'are. Éviter l'excès d'alcalinité et de sécheresse. Quant à la jaunisse, le remède est encore inconnu. Brûler les feuilles et les collets atteints.

Insectes nuisibles. — De nombreux insectes s'attaquent à la betterave, parmi lesquels il faut citer :

La larve du hanneton (ver blanc ou man), la larve de la noctuelle des moissons (ver gris), la larve du taupin (ver fil de fer) et la larve de la tipule.

SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA BETTERAVE



LA ROUILLE DE LA BETTERAVE\*

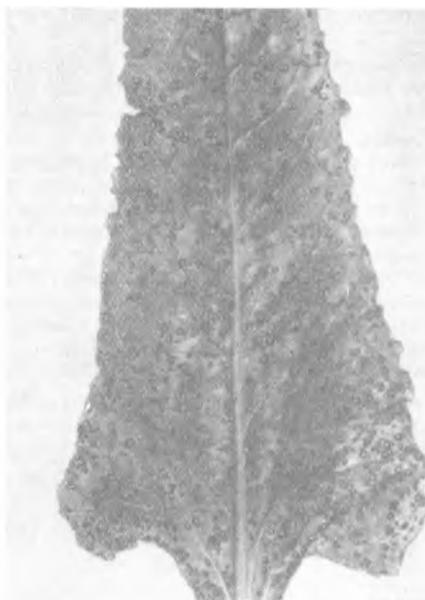


LE MILDIOU DE LA BETTERAVE\*



(Cl. J. Vincem.)

LA POURRITURE DU CŒUR. PORTION DU COLLET VU EN COUPE MONTRANT, AU CENTRE, LA CAVERNE CREUSÉE PAR LA POURRITURE\*



LA CERCOSPORIOSE DE LA BETTERAVE OU TACHES DES FEUILLES\*



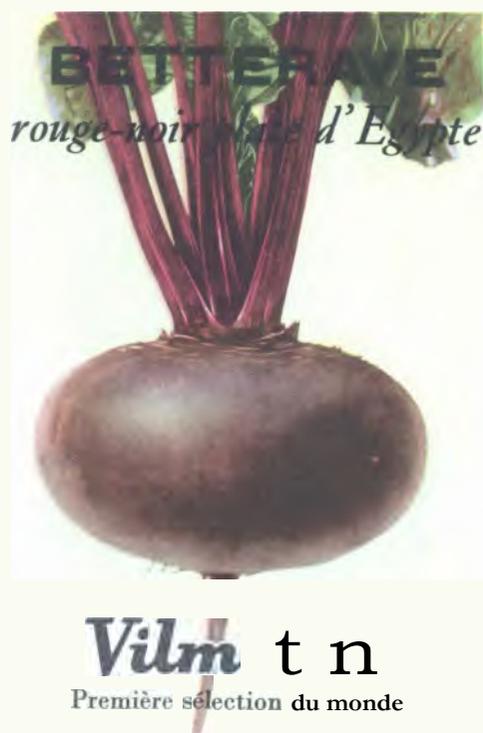
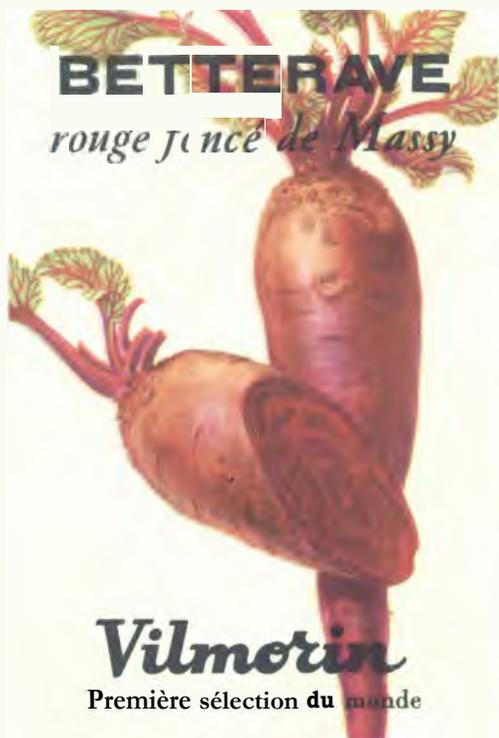
LA JAUNISSE DE LA BETTERAVE\*  
TOUT LE LIMBE EST DÉCOLORÉ. SEULE LA BASE DE LA FEUILLE EST ENCORE VERTE



LA MOSAÏQUE DE LA BETTERAVE\*  
OU VIROSE (RARE), VOIR MOSAÏQUE

**Destruction** : Le meilleur moyen de destruction est le ramassage des larves au moment des labours. En terrain nu on préconise la stérilisation du sol au printemps 3 ou 4 semaines avant la mise en culture, avec 150 à 200 grammes de sulfure de carbone par mètre carré, répartis en 4 trous.

Le **Silphe** opaque (*Aclypea opaca* ou *Blitophaga opaca*) qui dévore toutes les feuilles jusqu'à la nervure.



Les **Cassides** (*Cassida nebulosa* et *Cassida mobilis*), comme les **Silphes**, perforent le limbe des feuilles.

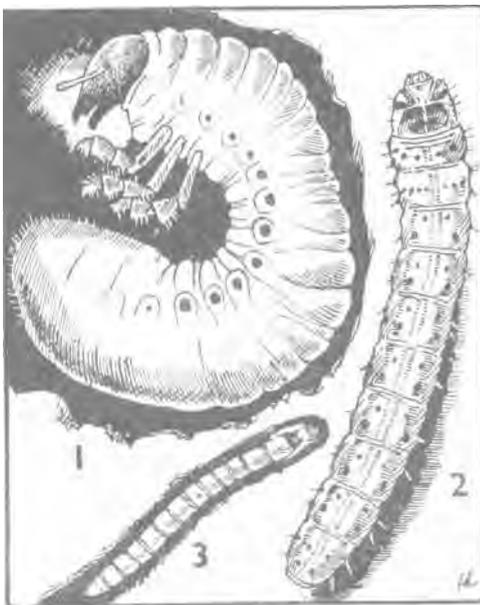
**Destruction** : Pulvériser sur le feuillage une solution à base de produits arsenicaux (arséniate de plomb, par exemple) ou de D. D. T. Traiter la face inférieure des feuilles.

L'**Atomaire** (*Atomaria linearis*) petit coléoptère qui attaque la partie souterraine de la tige et y pratique de petits trous de moins de 1 mm. de diamètre, à la suite desquels la plante se flétrit et tombe au sol. Les attaques cessent dès que le plant a 4 à 6 feuilles.

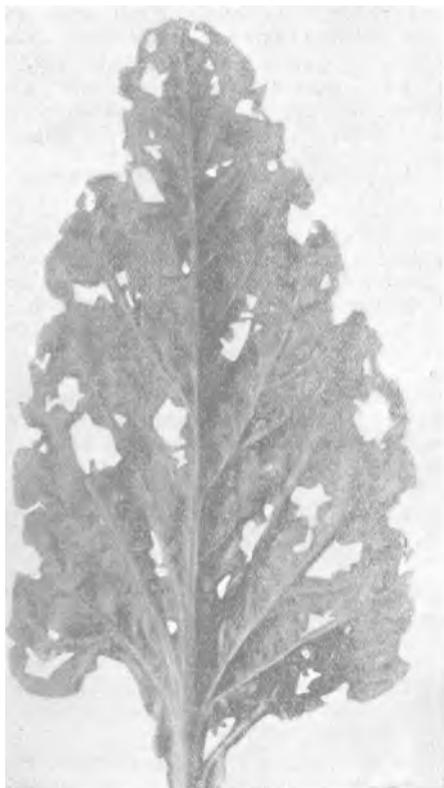
**Destruction** : **Biner** fréquemment, afin de diminuer l'humidité superficielle du sol et détruire les mauvaises herbes qui, en couvrant la terre, l'empêche de se dessécher. Incorporer à la semence 5 % en poids de naphthaline brute.

L'**Altise** de la betterave (*Chalocnema tibialis*) qui crible les feuilles de trous de 1 à 2 mm. de diamètre.

**Destruction** . On préconise les traitements arsenicaux sur les feuilles des betteraves attaquées ; mais, tout en diminuant fortement l'invasion, ils ne donnent jamais de résultats complets. D'autre part, les poudrages à base de **roténone** se seraient montrés efficaces en Tchécoslovaquie.



1. LARVE DE HANNETON (Ver blanc)
2. CHENILLE DE NOCTUELLE (Ver gris)
3. LARVE DE TAUPIN (Ver fil de fer)



(Cl. J. Vincent.)  
DÉGATS DE SILPHE SUR BETTERAVE\*



(Cl. J. Vincent.)  
DÉGATS DE LA MOUCHE DE LA BETTERAVE\*

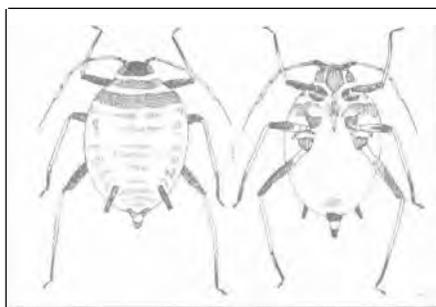
La Mouche de la betterave (*Pegomyia betæ*), insecte ayant trois générations par an. C'est dans la première semaine de mai que les adultes commencent à paraître. Ce sont des mouches gris jaunâtre clair, assez peu agiles, volant à de faibles distances. Les premières larves de la génération printanière causent des dégâts importants. Les jeunes feuilles minées complètement se fanent et la plante meurt.

**Destruction :** Les moyens pratiques de lutte contre la mouche de la betterave sont de deux sortes : les moyens culturaux et les moyens chimiques.

1° Moyens culturaux : Il faut éviter que les mouches ne pondent sur des betteraves trop jeunes ; faire les semis de bonne heure, et employer des semences saines et vigoureuses.

2° Moyens chimiques : Pulvérisation de sulfate de nicotine dilué à 2 0/00 dans une eau contenant 1 % de savon. On admet que le traitement dans ces conditions détruit jusqu'à 70 % des larves

Le Puceron noir de la betterave ou des fèves cause de très grands dégâts dès le printemps, recroquevillant les feuilles et empêchant le développement des racines.



LE PUCERON NOIR DE LA BETTERAVE  
gros environ 10 fois.

Enfin, il ne faut pas oublier les Escargots et les Limaces, toujours redoutables et très communs dans les jardins.

**Destruction :** Le meilleur est la chasse directe, tard le soir ou très tôt le matin. On peut attirer ces parasites au moyen d'appâts : écorce de melon mûr, rondelles de carottes ou de pommes de terre crues, petits tas de son recouverts d'une planchette oblique. Le soir, placer ces appâts tous les 10 mètres environ et récolter ensuite les ravageurs. Enfin, l'Appât *Vilmorin* (voir ce mot) à base de métaldéhyde, qui garde ses propriétés toxiques pendant des mois, même après la pluie, attire et tue limaces et escargots. C'est leur plus puissant destructeur.

Usages. — Les racines de betteraves potagères se consomment soit simplement cuites, soit confites au vinaigre, mais plus généralement on les coupe en rondelles pour les adjoindre aux salades. La mâche s'accorde particulièrement avec la betterave. Les Japonais cultivent la betterave pour ses feuilles, qu'ils mangent cuites comme les épinards.

**PRODUITS ANTIPARASITAIRES.** — Produits arsenicaux, solutions nicotinées. D. D. T. Roténone, naphthaline brute. Appât *Vilmorin* (voir tarif *Vilmorin*).

**OUVRAGES A CONSULTER.** — Les Plantes Potagères, par *Vilmorin*. La Culture Potagère, par J. *Vercier*, Manuel de Culture potagère, par E. *Deplace* (voir tarif *Vilmorin*).



LA MOUCHE DE LA BETTERAVE  
gros environ 5 fois.

**Destruction :**

Les pulvérisations d'huile blanche nicotinée donnent satisfaction (on mélange à l'eau 1,5 % d'huile blanche et 1 % de sulfate de nicotine titré à 500 gr.). Le traitement se fera avantageusement aussitôt après le démarrage avec des jets dirigés de bas en haut pour bien atteindre le dessous des feuilles où se tiennent les pucerons.

L'Anguillule de la betterave (*Heterodera Schachtii*), nématode à peu près inconnu en France, mesurant 0 mm. 3 de longueur, qui perce le cheveu des racines et finit par les détruire.

**Destruction :** Aucun moyen pratique de destruction n'ayant encore été trouvé, on a songé à utiliser les plantes pièges. Un semis printanier de colza recueille toutes les larves. La difficulté est ensuite de détruire ces Crucifères.

**BIBION** Diptères voisins des cousins, apparaissant vers le mois d'avril. Le *Bibio Marci* est long de 12 mm., le *Bibio hortulanus*, moins courant, est de taille plus réduite. Les larves des *bibions* dévorent les racines des salades, des asperges, etc...

**Destruction :** Ces larves se groupent en amas dans les terreaux et les sols riches en humus. Si donc on constate une invasion des insectes ailés au printemps, ou encore des dégâts aux pieds des salades, il faudra procéder à la Désinfection (voir ce mot) des terreaux, ou bien tâcher de découvrir les amas de larves et les asperger d'eau bouillante.

**BIGARRURE** ou **STREAK**. —

Maladie assez fréquente et très grave de la Pomme de terre, pouvant entraîner une **réduction** notable du rendement en tubercules.

**Manifestations.** — La bigarrure est caractérisée par des petites taches étroites à **contours** parfois déchiquetés et toujours nets, d'un brun très foncé. Ces taches se montrent d'abord à l'envers de la foliole et, généralement, sur les nervures. Puis ces taches se multiplient et s'étendent. Elles gagnent les pétioles, et de là atteignent la tige. A ce moment, elles deviennent **apparentes** sur la face supérieure des **folioles**. L'affection se développe d'abord à la base de la touffe. Les feuilles inférieures peuvent tomber, ou bien pendre mortes et noircies, le long des tiges. Dans les cas graves, la maladie progressant de bas en haut ne laisse plus au sommet qu'un **panache** de feuilles vertes. **Fréquemment**, les feuilles sont cloquées avant que les taches n'apparaissent et leurs pointes ou leurs bords s'incurvent vers le sol. Les tubercules sont rares et petits.

**Causes.** — La bigarrure n'est plus attribuée à l'épuisement progressif des races, qu'on appelait **dégénérescence**, et dont on rendait **responsable** leur multiplication trop **prolongée** par la voie végétative ; elle est due à un virus spécifique, dit « virus Y ». (Les virus sont des agents **puissamment** toxiques, imperceptibles aux microscopes optiques, dont l'élément infectant serait une substance chimique qui, en dépit de sa nature, jouirait de l'extraordinaire faculté de se multiplier. Les virus formeraient ainsi comme un trait d'union entre la matière inerte et les êtres vivants.)

Un autre virus, appelé virus X (mosaïque), se surajoute parfois au virus Y, provoquant une affection très grave, la **frisolée-bigarrure** (voir **FRISOLÉE**).

Le virus Y peut être transmis

par les tubercules qui, invariablement, donneront des plantes malades, et généralement, plus gravement atteintes ;

par les insectes piqueurs ou suceurs, dont les pièces buccales, qui ont pu se charger de sève malade, inoculent le virus aux feuilles encore indemnes

par le simple frottement des feuilles de plantes malades à **plantes** saines, ou transport de jus infectieux de l'une à l'autre, par les vêtements, les chaussures, les mains, les outils du jardinier

par l'instrument qui sert à couper les Pommes de terre de semence, en introduisant la sève infectée d'un tubercule malade dans un tubercule sain.

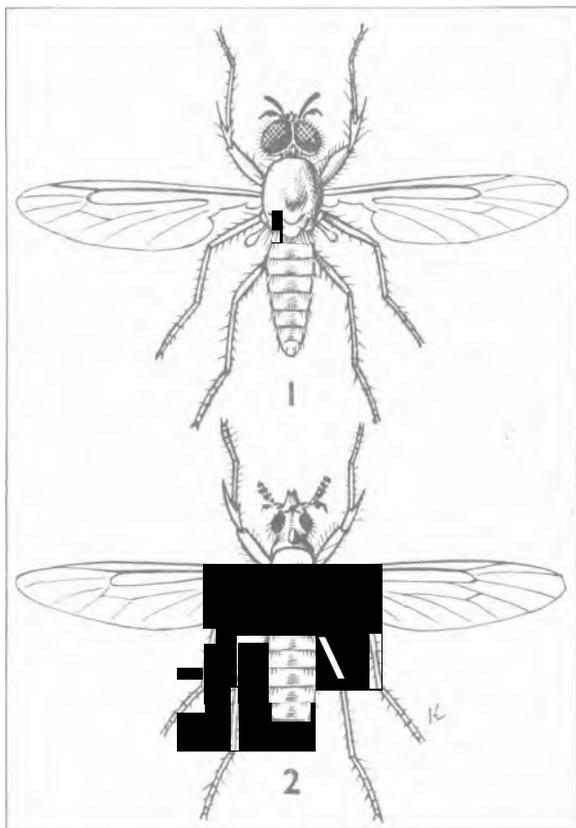
Par contre, le virus Y n'est transmissible ni par la graine, ni par le sol.

**Moyens de lutte.** — La bigarrure à virus Y n'est pas guérissable, on peut seulement limiter la contagion par les moyens suivants

Dès que la maladie apparaît sur une touffe, extraire le pied en entier avec tous ses **tubercules**, et brûler l'ensemble sur place

Ne planter que des tubercules récoltés sur des pieds sains

Renouveler souvent les **semenceaux**, et se fournir **exclusivement** chez des producteurs sérieux.



BIBION. — 1, mâle ; 2, femelle.  
grossis environ 2 fois %.

**BILLONS** (LABOUR en) ou **BILLONNAGE**. Voir **BÊCHAGE**.

**BINAGE Opération** qui consiste à ameublir la **surface** du sol. Le binage est souvent confondu avec le Sarclage (*voir ce mot*). La différence qui existe entre ces deux travaux c'est que le binage se pratique même s'il n'y a pas de mauvaises herbes à détruire alors que le sarclage n'a lieu que pour supprimer ces herbes. Autrement dit, le binage



EFFETS DU BINAGE : LES CHEMINÉES PAR OU S'ÉVAPORAIT L'HUMIDITÉ DU SOL, SONT BOULEVERSÉES ET OBSTRUÉES PAR LE TRAVAIL DE LA BINETTE

descendre dans la terre, croûte qui se forme sur le dessus des planches, battu et tassé par les pluies et les arrosages.

Comment la division en fines particules de la surface peut-elle empêcher, ou tout au moins ralentir, la remontée de l'humidité du sous-sol ? L'exemple suivant rendra ce phénomène évident : on pose un morceau de sucre sur une soucoupe dans laquelle on a préalablement versé quelques gouttes d'une eau colorée avec du vin rouge. Puis on recouvre le dessus du morceau de sucre d'une couche légère de sucre en poudre. On s'aperçoit que l'eau monte rapidement à travers le morceau mais qu'elle ne pénètre plus que lentement à travers la poudre dès qu'elle l'a atteinte.

Par contre, si on pose dans une atmosphère humide un morceau de sucre dont la surface est glacée par la scie qui l'a découpé, et si, à côté, on place un peu de sucre en poudre, on vérifie, au bout de peu de temps, que la poudre s'est beaucoup plus chargée d'humidité que le sucre en morceau. Ce deuxième exemple fait comprendre que si la terre est durcie sur le dessus, elle refuse la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère et que, au contraire, quand sa surface est ameublie, elle est avide de cette même vapeur

3° La croûte superficielle formée par les pluies et les arrosages peut gêner la croissance normale des plantes. Le binage qui brise cette croûte est donc également utile à ce point de vue.

**Avec quoi biner ?** — L'outil principal pour le binage est la binette à col de cygne. Mais on peut aussi opérer soit avec la ratissoire à tirer ou la ratissoire à pousser, soit avec la serfouette, soit encore avec des griffes à sarcler. Ces derniers instruments, qui sont des outils légers, s'emploient surtout pour les sarclages délicats dans les semis drus, notamment dans les cultures de carottes, d'ognons et de poireaux.

**Où et comment biner ?** — Le binage est utile en toutes terres, aussi bien dans les terres légères que dans les terres argileuses et lourdes.

En général, le binage se pratique entre les rangs de légumes. Mais, quelquefois, le binage a lieu en même temps qu'on éclaircit une plantation ; dans ce cas, on opère l'intérieur des rangs et perpendiculairement à ceux-ci.

est synonyme d'ameublissement superficiel et le sarclage est synonyme de désherbage.

Le binage est un des travaux essentiels au potager. Pour bien comprendre son utilité et l'exécuter convenablement, il est nécessaire de savoir

Pourquoi, avec quoi, où, quand et comment biner.

**Pourquoi biner ?** — On bine pour émietter la surface du sol. Bien entendu on en profite pour supprimer les mauvaises herbes qui peuvent y croître. Émietter, c'est-à-dire ameublir la terre en surface, a deux buts

1° Obstruer les minuscules cheminées, qui de la profondeur du sol, montent jusqu'à la surface et par où l'humidité interne s'évapore

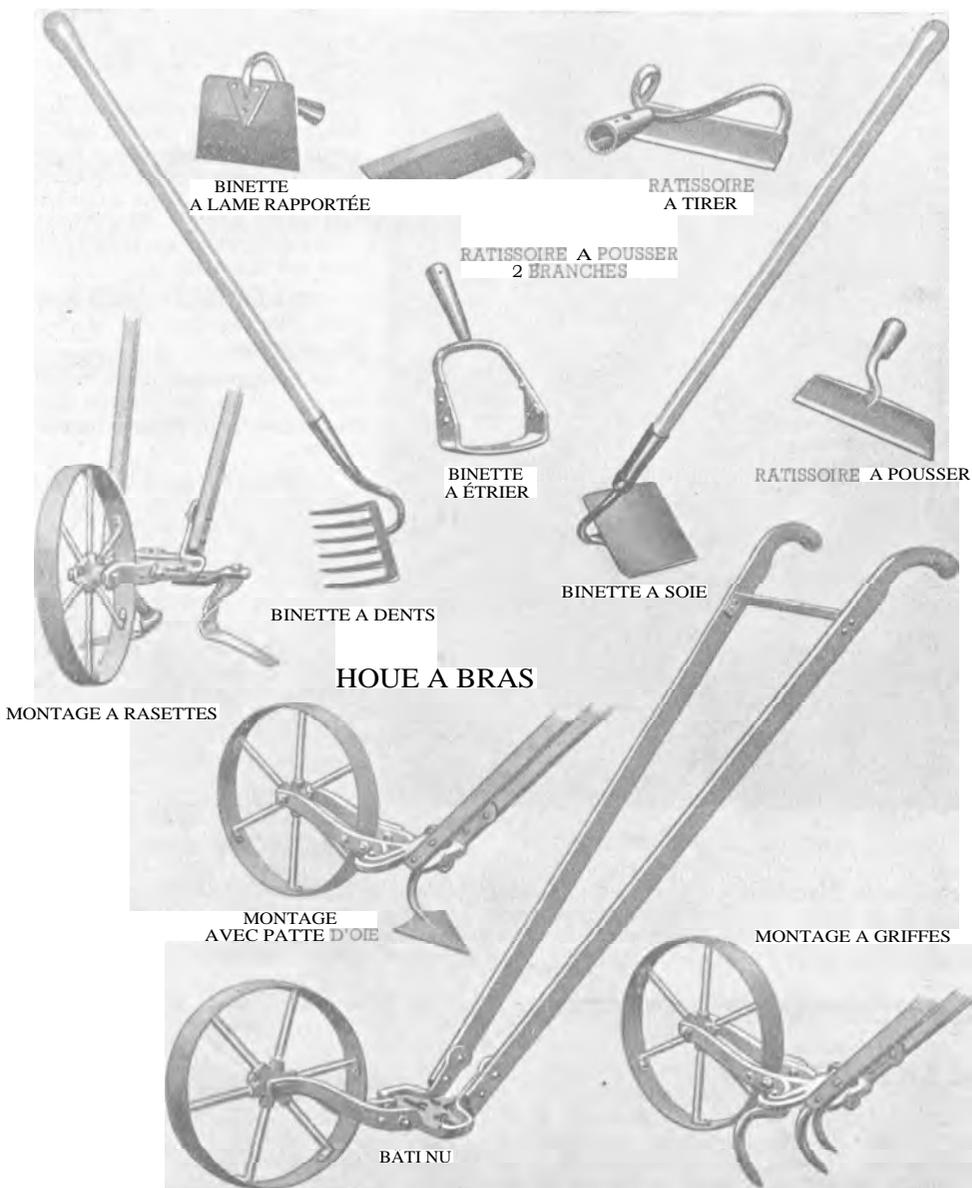
2° Rompre la croûte qui, au contraire, empêche l'humidité de l'atmosphère de



ATTITUDE CORRECTE DU BINEUR

Quand le binage a été l'occasion d'un désherbage, on peut, par beau temps, laisser sur le terrain les mauvaises herbes arrachées qui périront par dessèchement. Mais en terres très humides, ou si la pluie survient peu de temps après le binage, il faut enlever les mauvaises herbes, car elles pourraient reprendre à la faveur de la fraîcheur.

### OUTILLAGE PROPRE AU BINAGE



**Quand biner** → — Les binages doivent être commencés de bonne heure, dès que le sol commence à se durcir. On doit biner après la rosée, quand les plantes sont sèches ou aussitôt après la pluie, avant que la sécheresse n'ait formé une croûte.

Le binage est obligatoire (ou le sarclage) avant le paillage ou le terreautage.

**BINETTE** Outil de jardinage, adapté au binage ou au sarclage, constitué par une lame d'acier tranchante à la base et terminée à sa partie supérieure par une tige recourbée à laquelle est fixé le manche. La lame peut avoir une largeur de 14 à 24 cm. Elle fait un angle plus ou moins aigu avec le manche. Celui-ci mesure de 60 à 75 cm. de long. Pour les différents modèles de binettes, voir le tarif *Vilmorin*.

**BINEUR** Voir GRIFFE.

**BLANC** (MALADIE du) — Affection appelée aussi Oïdium, commune à de nombreuses variétés potagères et ayant pour origine des champignons microscopiques du groupe des *Erysibacées* ou *Erysiphacées*.

Le Blanc se manifeste par la présence sur les feuilles et quelquefois les fruits, de zones blanches ou blanchâtres, formées par le réseau des filaments rampant du *mycelium* et les rameaux dressés de celui-ci.

Les dégâts, d'ailleurs rarement importants, sont caractérisés par l'épuisement des plantes, consécutif à l'action des suçoirs plantés par le champignon dans l'épiderme des feuilles.

Les différentes espèces de Blanc sont les suivantes

— *Sphærotheca humuli* attaquant le fraisier, le houblon, la courge et le melon ;

— *Erysiphe polygoni* parasitant le pois, le chou, le navet, la tomate, la pomme de terre, la courge et le melon ;

— *Erysiphe cichoracearum* observé sur l'artichaut, la laitue, la chicorée, le scorsonère.

**Remède :** Soufrer préventivement ou pulvériser une solution de polysulfures à 0,5 % ou de permanganate de potasse à 0,1 %. Une bouillie à base d'oxyquinoléine est à la fois préventive et curative. Elle protège le feuillage, les rameaux et les fruits, cautérise les taches et arrête immédiatement l'évolution de la maladie.



(Cl. J. Vincent.)

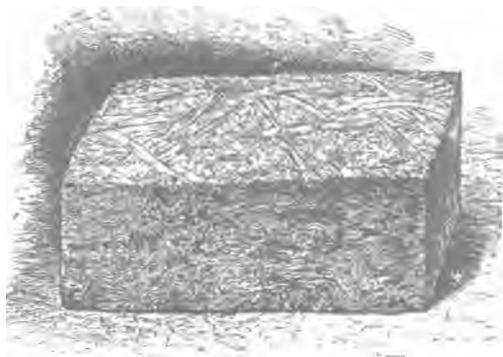
BLANC DES FEUILLES DES COURGES\*

**BLANC DE CHAMPIGNON** Nom sous lequel on désigne com-

munément le Mycelium ou réseau de filaments blanchâtres par lequel la plante se nourrit, s'accroît et finalement développe son chapeau. Le Blanc est utilisé pour la reproduction du champignon cultivé. Ce Blanc est vendu sous la forme commode de briquettes ou de tablettes (voir tarif *Vilmorin*), dont l'emploi est indiqué à l'article CHAMPIGNON CULTIVÉ.

**BLANCHIMENT** Voir ÉTIOLLEMENT.

**BLANIULE** Mille-pattes ou *Myriapode*, de la famille des *Iulidés*, dont une espèce, le *Blaniule* gouttelettes (*Blaniulus guttulatus*) ou *Blaniule* des fraises, est nuisible aux fraisiers. On le trouve installé à l'intérieur des fraises mûres et dévorant la pulpe. Il peut également dévaster les semis, notamment ceux des haricots. Au repos, le *Blaniule* est enroulé sur lui-même en spirale. Allongé, il mesure environ 2 cm. Sa couleur est jaunâtre, ornée sur les côtés de macules rouges en forme de virgules. Le *Blaniule*, comme tous les *Myriapodes*, naît d'un œuf et subit quelques transformations avant de parvenir à la forme adulte.



BLANC DE CHAMPIGNON EN BRIQUETTE

**Destruction :** Le moyen le plus simple consiste à attirer les mille-pattes autour de rondelles de betteraves disséminées en guise de **piège** sur la planche attaquée, à les récolter et à les **détruire**. En cas d'invasion importante, il faut **recourir** à la désinfection du sol (*voir ce mot*). On **préconise** également le traitement à la chaux vive, 30 gr. au mètre carré répandue en surface, avant la mise en culture, chaux éteinte ensuite.

**BLETTE** Voir POIRÉE.

**BON-HENRI** Voir ARROCHE.

**BONNET D'ÉLECTEUR** Voir PA-TISSON.

**BONNET TURC** Voir GIRAUMON.

**BORDURE** Partie des planches qui touche une allée et sur laquelle on fait généralement une culture en ligne.

Certains jardiniers limitent les bordures avec



(Cl. J. Vincent.)

COLONIE DE **BLANIULES** ATTAQUANT UNE **FRAISE** • grossie environ 4 fois.



BORDURE DE FRAISIERS

des pierres, des briques ou des plantes d'ornement comme le buis.

Il y a plus d'intérêt utiliser la terre des bordures pour y cultiver des variétés potagères qui peuvent rester en place plusieurs années, par exemple la ciboulette, le fraisier, la germandrée, l'oseille ou le thym, ou encore des plantes annuelles comme le persil, la chicorée sauvage, le cerfeuil et le pissenlit.

**BORE** Corps minéral simple entrant dans la composition des terres. Le Bore fournit également des dérivés comme l'acide borique et le borax.

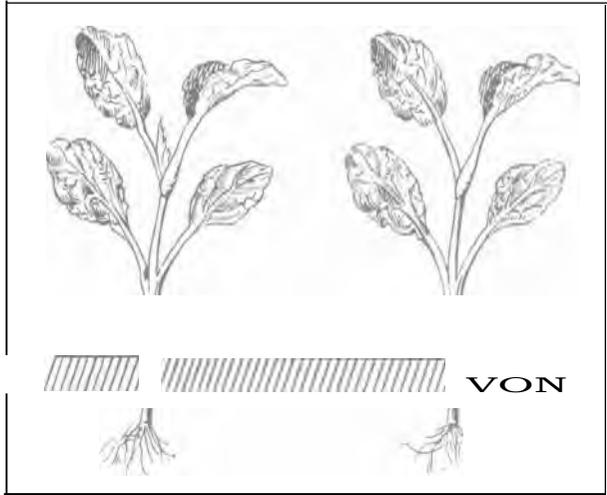
Le manque de bore dans le sol provoque, sur la Betterave, la maladie appelée Pourriture du cœur, qui atteint les jeunes feuilles et même le collet de la racine. La maladie reste localisée et n'entraîne pas de pertes importantes si la plantation est bien arrosée. Par contre, lorsque les Betteraves manquent d'eau l'insuffisance de bore donne son plein effet et le mal s'étend. (La sécheresse exerce dans ce cas une action contraire à celle qu'elle a dans les autres maladies cryptogamiques.) On remédie au manque de bore en épandant, avant les semis, 200 gr. de borax ou 100 gr. d'acide borique à l'are, mélangés aux engrais.



BORDURE D'OSEILLE

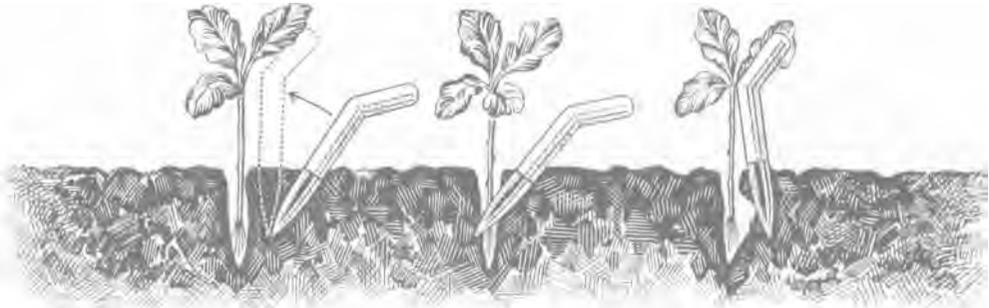
**BORGNE** On dit qu'un chou est borgne lorsqu'il est privé de son bourgeon terminal, ce qui l'empêche de pousser. Cette expression peut également s'appliquer aux laitues. A la plantation, il faut éliminer tous les pieds qui présentent ce défaut.

**BORNAGE** Action de ramener et de tasser la terre avec le plantoir contre le plant qui vient d'être repiqué. On dit aussi « **chaussage** ». Le plantoir est ensuite enfoncé en terre obliquement quelques centimètres du plant, puis rabattu vers lui jusqu'à être vertical, poussant ainsi la terre et la tassant contre le plant. Le plantoir est ensuite retiré, laissant un trou qu'on peut boucher en se servant de la pointe de l'outil. Le bornage est indispensable à la reprise du plant. Il doit être fait de telle façon qu'en saisissant une feuille du plant borné on la déchire plutôt que de déraciner le plant.



CHOU NORMAL

CHOU BORGNE



BON BORNAGE

MAUVAIS BORNAGE

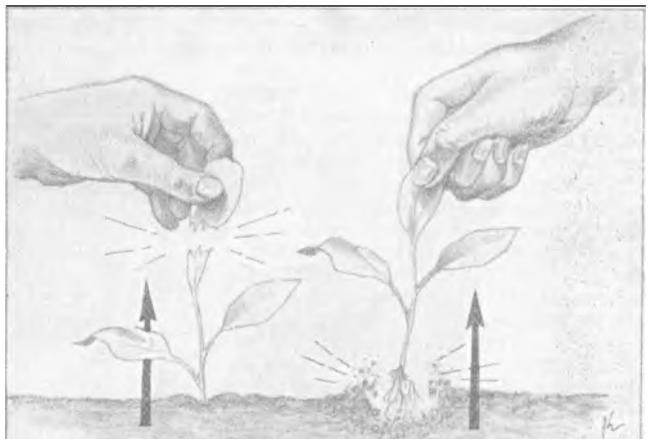
**BORRAGINACÉES**

Famille botanique comprenant notamment la Bourrache.

**BOUILLIE** Mélange liquide composé d'eau et d'une ou de plusieurs substances toxiques capables de tuer les parasites ou d'arrêter leur développement.

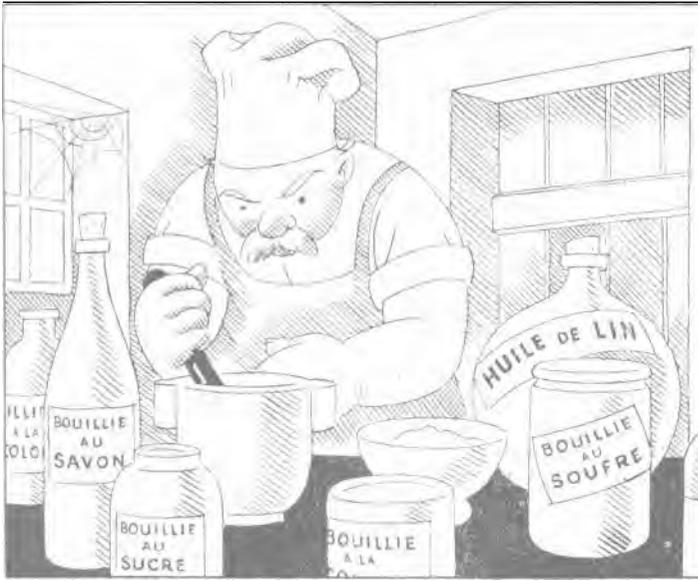
Suivant le cas, on incorpore la bouillie des produits qui sont destinés soit à augmenter son *pouvoir mouillant*, comme le savon et le fiel de bœuf, soit à améliorer son *pouvoir adhérent*, comme le savon, soit encore à stabiliser, comme la colle, les mélanges faits avec des substances insolubles qu'on a réduites à des grains infimes pour accroître leur *pouvoir de dispersion*.

Les bouillies s'emploient en pulvérisations faites sur les plantes au moyen d'une seringue (*voir ce mot*) ou d'un pulvérisateur. En grande culture, on opère avec des ap-



BON BORNAGE

MAUVAIS BORNAGE



PRÉPARER UNE BOUILLIE, C'EST TOUT UNE CUISINE... MAIS TRÈS PEU COMESTIBLE, CAR...

La Bouillie bourguignonne, produit de la réaction du carbonate de soude sur le sulfate de cuivre ;

La Bouillie au verdet (solution d'acétate de cuivre), la Bouillie à l'oxychlorure de cuivre, etc...

La neutralisation du sulfate de cuivre par une base donne des bouillies légèrement alcalines qu'on peut rendre acides en ajoutant du sulfate de cuivre. Toutefois on s'en tiendra aux proportions données dans les textes des variétés potagères pour lesquelles ce traitement est indiqué. Un mélange acide provoque, en effet, des brûlures sur les feuilles. On vérifie la nature de la bouillie, soit en y plongeant un clou neuf dont 3 à 4 minutes d'immersion ne doivent pas avoir terni le brillant, soit en utilisant le papier de tournesol qui doit rester bleu dans la préparation.

On emploie également des Bouillies sulfocalciques contenant du soufre et de la chaux et des bouillies sulfobaryques contenant du soufre et du baryum. Ces bouillies sont dénommées généralement : bouillies aux polysulfures alcalins. Elles se trouvent dans le commerce toutes préparées et présentent des propriétés anticryptogamiques bien intéressantes, en particulier pour lutter contre les « blancs » des plantes potagères.

Les Bouillies insecticides (voir Insecticides) sont préparées avec des arsénates (voir ce mot), des composés fluorés, la nicotine, la roténone, le D. D. T.

Les meilleures bouillies arsenicales sont celles à base d'arséniate de plomb ou d'arséniate de chaux. Ces produits

pareils à dos ou tractés.

Quand les bouillies sont utilisées à la lutte contre les maladies des plantes, dues à des champignons, on les dit BOUILLIES ANTICRYPTOGAMIQUES ou FONGICIDES ; quand on s'en sert contre les insectes nuisibles, on les appelle BOUILLIES INSECTICIDES, et quand elles possèdent à la fois une valeur anticryptogamique et une valeur insecticide, on les nomme BOUILLIES MIXTES.

Les Bouillies anticryptogamiques sont, dans leur grande majorité, préparées avec des sels de cuivre, telles que

La Bouillie bordelaise, résultant de l'action de la chaux sur le sulfate de cuivre ;

... LES ARSÉNATES, LA NICOTINE LES SELS DE CUIVRE SONT DES POISONS VIOLENTS. ON DOIT TOUJOURS LES TENIR SOUS CLEF



sont employés principalement pour la lutte contre le doryphore. La bouillie *nicotinée* est obtenue en mélangeant à de l'eau du sulfate de nicotine de la Régie et un bon mouillant.

**Les Bouillies mixtes** s'obtiennent en incorporant à une bouillie *antycryptogamique*, bouillie bordelaise ou bourguignonne, un produit insecticide, arséniate ou nicotine. Un bon exemple est le *Cupr'arsetox* à base d'arséniate basique de cuivre, efficace pour le traitement combiné du mildiou et du doryphore sur pomme de terre.

## BOUILLON BLANC (*Verbascum Thapsus*) Famille des *Scrophulariacées*. — Encore appelé Molène, Cierge de Notre-Dame.

**Description.** — Plante à feuilles épaisses et cotonneuses dont la tige forte, pouvant atteindre 1 m. 50 de hauteur, porte des fleurs jaunes, groupées épis.

**Culture.** — Le Bouillon-blanc ne demande aucun soin ; il croît spontanément en été dans les sols incultes ou au bord des chemins. Cultivé, il devra être semé de mars à juillet, clair, en place ou en pépinière, pour être mis en place demeure à l'automne.

### SÉLECTION VILMORIN

**Bouillon blanc**

Graines  
Par paquet N° 45.929



**Usage.** — Les fleurs fournissent une tisanepectorale utilisée dans les affections de poitrine, les maux de gorge, etc...

**OUVRAGE A CONSULTER.** — Les Plantes Médicinales, par *Abrial* (voir tarif *Vilmorin*).



**BOURGEON** Bouton contenant des feuilles ou des fleurs en voie de croissance ou de développement. Dans le même sens, on dit quelquefois « œil ». Les bourgeons sont qualifiés différemment suivant les organes auxquels ils donneront naissance ou la situation qu'ils occupent sur la tige. C'est ainsi qu'on les dit « feuilles » ou « à fleurs », ou encore « terminaux » quand ils sont situés au sommet d'une tige et « latéraux » quand ils en occupent les côtés.

Les bourgeons peuvent

BOUILLON BLANC OFFICINAL. En haut, à droite : ÉPI DE FLEURS



BOURGEONS

être souterrains, comme, par exemple, ceux qui proviennent des « yeux » de la pomme de terre ou ceux qui constituent les bulbes (oignon, ail, etc..).

On nomme également « bourgeon d'appel » ou « tire-sève », le bourgeon provisoirement maintenu pour attirer la sève en un point donné, et « bourgeon de remplacement » celui qui doit fournir une tige qui en remplacera ultérieurement une autre, destinée à être supprimée.

## BOURRACHE OFFICINALE (*Borrago officinalis*) Famille des *Borraginacées*.

**Description.** — Plante à tige de 0 m. 30 à 0 m. 50, fistuleuse, hérissée de poils piquants, feuilles rudes au toucher et piquantes. Ses fleurs sont de belle couleur bleue dans la variété la plus commune et se succèdent pendant la plus grande partie de l'année.

**Culture.** — Semée en place dans un coin de jardin au printemps ou en automne, elle y fleurit au bout de quelques mois.

### SÉLECTION VILMORIN

<b>Bourrache officinale</b>	Par 30 gr.....	Graines	N° 45.975
	>> paquet.....		>> 45.979

**Usages.** — On sert les fleurs, posées sur la salade, pour décorer le plat, ainsi qu'on le fait avec les fleurs de capucine. En médecine, on reconnaît aux fleurs et aux feuilles, infusées en tisane, des vertus diurétiques, sudorifiques et rafraîchissantes (infusion de 5 à 10 gr. par litre d'eau). Dans certains pays méditerranéens, on mange les feuilles de la bourrache à la manière des épinards.

**OUVRAGES A CONSULTER.** — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Les Plantes Médicinales, par Abrial (voir tarif Vilmorin).

## B OURSETTE Voir

**BOUTURAGE** Procédé de multiplication qui consiste à prélever un fragment du végétal à reproduire et à le planter séparément afin d'obtenir une nouvelle plante tout à fait semblable à la première et qui soit capable, par la suite, de se reproduire de la même manière.

Le bouturage est différent de « l'éclatage » ou de la « division des touffes ». La bouture, en effet, n'est pas, en général, pourvue de racelles ou racines (sauf les boutures de Cresson), alors que les éclats de pied, les oeillets, les jets qui servent à la reproduction par éclatage ou division possèdent un système racinaire déjà développé.

Le Thym est une espèce potagère que l'on peut reproduire par bouturage. On coupe un rameau sur un pied en bon état. On l'en terre au deux tiers de sa hauteur en serrant bien la terre tout autour et l'on termine par un bon arrosage.

Des fragments de jeunes tiges de Pommes de terre, de Tomates, des rameaux de Cresson de fontaine déjà pourvus de racines, des portions de rhizomes de l'igname de Chine, des tronçons de racines du crambé ou du raifort, que l'on traite comme des boutures, permettent aussi de reproduire fidèlement ces variétés.



BOURRACHE OFFICINALE

## BRACHYCERUS



BRACHYCERUS UNDATUS

Grossis environ 5 fois.



BRACHYCERUS ALGIRUS

cambrée en forme de croissant et sans pattes, se métamorphose en nymphe d'août à septembre à l'intérieur même de son logement. De cette nymphe sort bientôt un charançon qui passe l'hiver immobile pour ne quitter qu'au printemps le bulbe attaqué et gagner la surface du sol.

**Espèces parasitant le potager.** — Deux espèces sont connues sur le pourtour méditerranéen : le *Brachycerus undatus*, long de 7 mm. 5 à 12 mm. ; et le *Brachycerus algirus*, long de 5 mm. 5 à 11 mm.

**Destruction.** — Examiner les bulbes à la récolte et brûler ceux qui sont atteints, constitue le seul moyen de lutte contre le *brachycerus*.

**BRACTEE** Feuille modifiée qui se trouve au voisinage d'une fleur ou d'un groupe de fleurs. Ce qu'on appelle les feuilles comestibles de l'artichaut sont des Bractées.

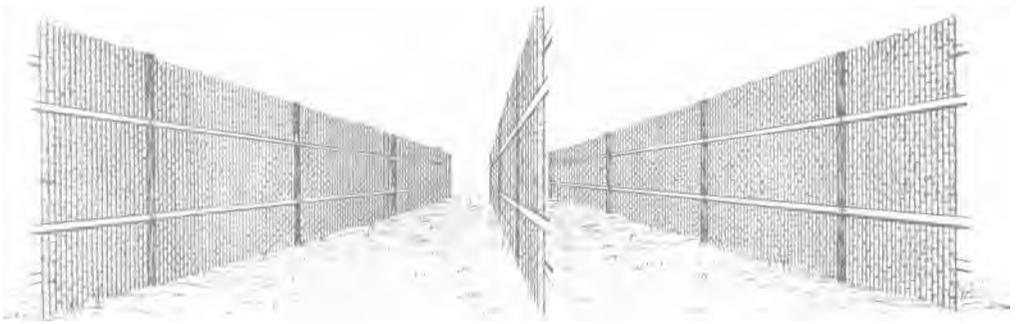


BRACTÉES D'ARTICHAUT ET BRACTÉES DE HOUBLON

**BRICOLI** Voir CHOU FRISÉ D'HIVER.

**BRISE-VENT** Dans les régions qui bordent la mer, où les vents violents sont à craindre, et notamment dans le Midi de la France où le mistral peut être préjudiciable aux plantations, on installe, perpendiculairement à la direction des vents dominants, des écrans protecteurs constitués par des haies de cyprès, de thuyas ou de roseaux. Ces écrans peuvent être également formés de végétaux secs, par exemple de cannes de Provence, de tiges de maïs ou de rameaux de genêt.

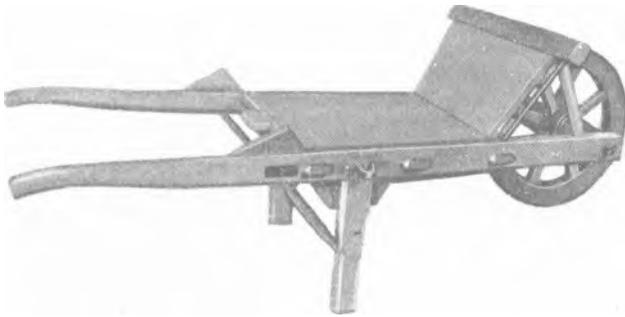
**BROCOLI** Voir CHOU BROCOLI.



BRISE-VENT CONSTITUÉ PAR DES CLAIES DE ROSEAUX

**BROMURE DE MÉTHYLE** ou **ENTHANOL**. Liquide qui bout à 4°5 et qu'on utilise pour la destruction des bruches, charançons, mites, vers des grains, de la farine et de la viande.

Le bromure de méthyle est présenté en ampoules de verre de 1 cm. et 6 cm. cubes qu'il suffit de casser pour libérer le gaz. La désinfection se fait en vase clos et dure 24 heures.



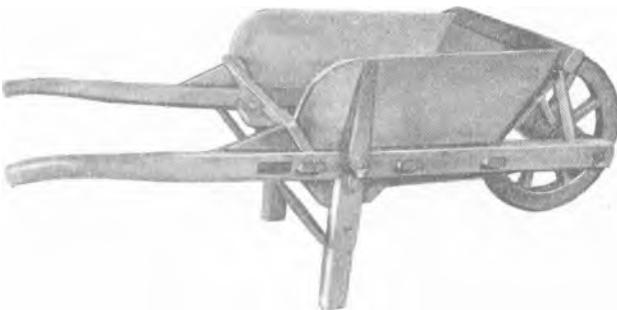
BROUETTE DE JARDIN, COTES ENLEVÉS

**BROUETTE** Instrument servant, dans le jardin, au transport de la terre, du fumier, des engrais, des récoltes, etc...

On emploie surtout la brouette en bois, avec roue également en bois ou roue à pneumatique.

On choisira un véhicule côtés mobiles bien inclinés pour que la charge s'équilibre mieux et puisse être vidée d'un coup sans que le renversement complet de la brouette soit nécessaire. On préférera aussi des brancards assez courts, moins fragiles et qui rendent la brouette plus maniable.

Il existe dans le commerce plusieurs modèles de brouettes propres au jardinage, mais qui se distinguent surtout par leurs dimensions (voir tarif *Vilmorin*).



LA MÊME COMPLÈTE

**BRUCHE** Nom général d'une tribu de Coléoptères dont les larves se développent à l'intérieur des grains des Légumineuses. Les fèves, haricots, lentilles et pois, atteints par les bruches, sont dits « charançonnés ».

**Description.** — Insecte ailé qui pond en juin sur les gousses des Légumineuses. Les larves perforent les gousses et pénètrent dans les grains



LA MÊME, AVEC ROUE A PNEUMATIQUE



BRUCHE DES FÈVES\*  
Grossie 9 fois.

a raison de une ou plusieurs larves par grain suivant les espèces de bruches. Là elles se transforment en insectes parfaits vers la fin de l'été ou de l'automne.

Espèces parasitant le **potager**. — Les fèves, les haricots, les lentilles et les pois sont parasités par une ou plusieurs variétés de bruches qui se sont plus ou moins **spécialisées** sur chacun de ces légumes. Les différentes bruches ont une forme générale commune.

La Bruche des fèves (*Bruchus rufimanus*) — En dépit de son appellation, cette bruche s'attaque également aux pois et à diverses variétés de haricots. Longue de 3 mm. 5 à 5 mm., elle se distingue des autres

bruches par ses pattes de devant entièrement jaunes y compris les cuisses. Les pattes postérieures et les pattes **intermédiaires** sont noires. Cet insecte peut se trouver au nombre de 2 ou 3 individus par graine ; quelquefois même une seule graine peut en contenir 5 ou 6.

Les adultes hivernent à même les grains jusqu'en juin, époque à laquelle ils s'envolent pour pondre dans les champs



HARICOTS BRUCHÉS\*



BRUCHE DU HARICOT\*  
Grossie 10 fois.



BRUCHE DES LENTILLES  
Grossie 10 fois.



BRUCHE DES POIS\*  
Grossie 9 fois.

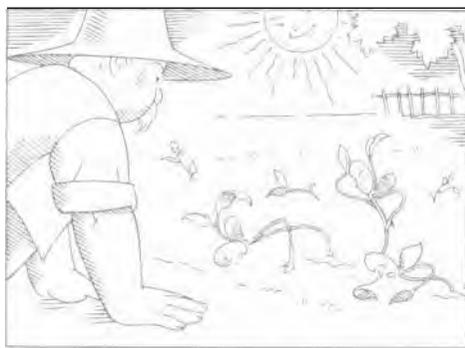
sur les jeunes gousses. Il n'y a ainsi qu'une génération par an.

La Bruche du haricot (*Acanthoscelides obsoletus*) — Longue de 3 mm. 5 à 4 mm., cette bruche a le ventre et les pattes rougêâtres. Elle s'attaque exclusivement aux haricots, et indifféremment à toutes les variétés de ce légume. C'est un parasite extrêmement dangereux capable de produire deux ou trois générations par an, même pendant la conservation de la récolte.

La Bruche des lentilles (*Bruchus signaticornis*) — Longue de 2 mm. 5 à 3 mm. 5, cette bruche a les pattes antérieures entièrement claires. Elle parasite principalement les lentilles. La bruche des lentilles ne se reproduit qu'une fois par an ; son développement est analogue à celui de la bruche des fèves.

La Bruche du pois (*Bruchus pisorum*) — Longue de 4 à 5 mm., cette bruche a les pattes antérieures jaunes, sauf les cuisses qui sont noires. Elle se développe uniquement sur les pois à raison d'un seul insecte par grain. Sa façon de vivre est identique à celle de la bruche des fèves ; elle n'a qu'une génération par an.

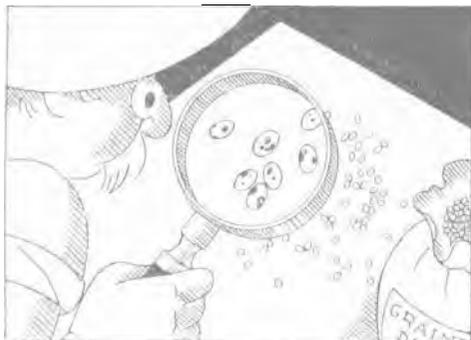
**Destruction :** Le remède préventif consiste à ne pas conserver, dans les greniers, des graines attaquées par les bruches, celles-ci s'en volant le printemps venu, dans le potager pour pondre sur les nouvelles gousses de Légumineuses. D'où la nécessité de trier les grains secs le plus tôt possible en automne.



LES GRAINS BRUCHÉS LÈVENT MAL



IL FAUT DONC LES TRIER...



ET ÉCARTER IMPITOYABLEMENT CEUX QUI SONT PARASITÉS



MIEUX VAUT ENCORE SE FOURNIR CHEZ UN PRODUCTEUR SANS REPROCHE

Il est surtout recommandé de ne pas utiliser des grains atteints comme semence. En effet, ou bien ceux-ci sont impropres à la reproduction, c'est notamment le cas des pois attaqués par la bruche du pois, qui ne peuvent pas lever, ou bien leur taux de germination est fortement diminué. En outre, dans la plupart des cas, les bruches mises en terre à l'intérieur des grains se libèrent facilement jusqu'à l'air libre, où elles se trouvent à pied d'œuvre pour commencer de nouveaux ravages.

Si l'on a des doutes sur la présence des insectes dans les graines, il y a lieu de les désinfecter, en les soumettant, pendant 24 heures, en vase clos, à des vapeurs de Sulfure de carbone (voir CONSERVES). On peut employer également, de la même façon, l'Enthanol ou Bromure de méthyle qui bout à 4°5 et se sublime dès que l'on casse l'ampoule.

La meilleure précaution consiste à se procurer des graines offrant toutes les garanties de semences saines telles que les fournissent les maisons spécialisées, qui sélectionnent leurs produits et auxquelles on a toujours intérêt à s'adresser.

**BULBE** Tige souterraine, arrondie ou piriforme, appelé encore **Ognon**, composée d'écaillés (lis), de tuniques plus ou moins charnues se recouvrant les unes les autres (**ognon**) ou d'une masse uniforme (glaïeul). Le bulbe repose sur un plateau d'où partent les racines, et entoure un **bourgeon** central qui, en se développant, formera les tiges et les feuilles du végétal.

**BULBEUSES (PLANTES)** — Les plantes potagères bulbeuses sont l'ail, l'échalote, l'ognon, la ciboulette, le safran et le poireau. Le poireau, qui a des besoins différents des autres plantes bulbeuses, n'est pas compté parmi celles-ci pour les nécessités de l'**ASSOLEMENT** (voir ce mot), mais parmi les légumes verts.

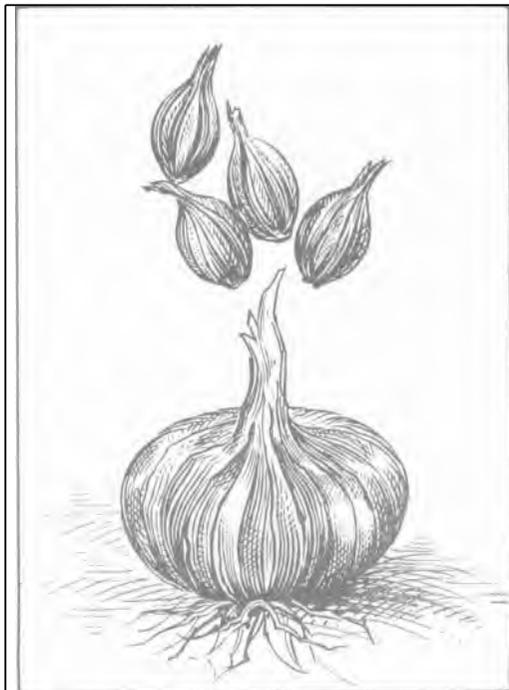


UN EXEMPLE DE VIVIPARITÉ :  
OGNON CATAWISSA A BULBILLES AÉRIENNES

pour les potagers, car elle se nourrit notamment de petits rongeurs nuisibles : rats, souris, campagnols, mulots, etc...

**BUTTAGE** Opération qui consiste à ramener la terre au-dessus du collet des plantes et parfois à les recouvrir complètement. On dit aussi **chaussage**.

**Pourquoi butter ?** — On butte soit pour favoriser l'apparition de nouvelles racines autour du collet et augmenter les moyens de nutrition ou de soutien de la plante, c'est le cas pour les har-



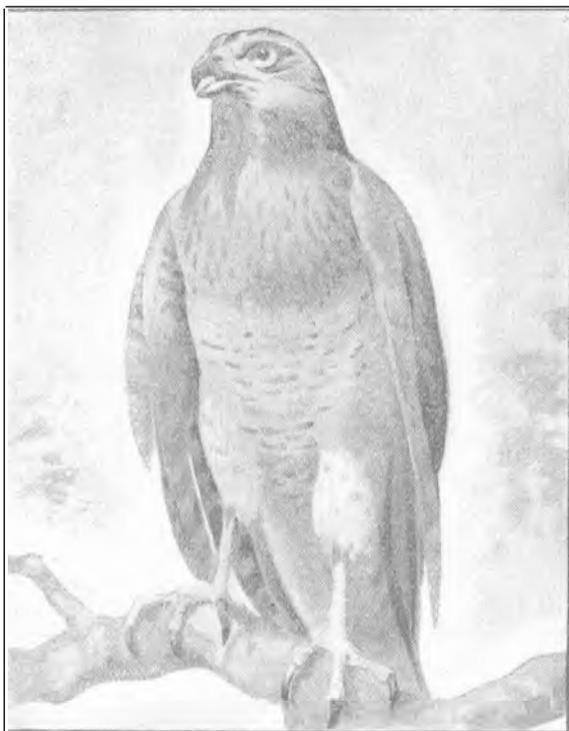
BULBES D'AIL ET BULBE D'OGNON

**BULBILLE** Petit bulbe aérien qu'on rencontre **entr'** autres sur certaines variétés d'ail, accompagnant la fleur et capable de perpétuer l'espèce comme fait la graine. La bulbille se détache spontanément du végétal, s'enracine au contact du sol et produit une nouvelle plante. Les variétés possédant cette faculté sont dites **vivipares**.

**BUSE** Grand oiseau rapace, de la famille des Falconidés, d'une taille de 50 à 65 cm., habitant les bois, volant le jour, mais surtout actif au crépuscule. La buse est un animal utile



PLANTES BULBEUSES : AI, POIREAU ET OGNON



cots, les pois, les choux ; soit pour obtenir le blanchiment (*voir à ÉTIOLEMENT*) des parties vertes comestibles de certains légumes, c'est le cas pour les asperges, les cardons, les céleris en branches ; soit enfin pour protéger les cultures contre le froid et l'humidité, c'est le cas de l'artichaut.

Le buttage permet accessoirement la destruction des mauvaises herbes, il assure l'aération du sol ; enfin, il l'assainit en favorisant la dispersion et l'évaporation de l'eau en excès. C'est pourquoi le buttage est surtout recommandé pour les terres argileuses, alors qu'on le déconseille en terres légères qui n'ont que trop tendance à se dessécher rapidement.

Le buttage peut avoir d'autres avantages particuliers ; ainsi, pour la pomme de terre, il évite la sortie à l'air des tubercules et le verdissement qui en résulte. En même temps, il s'oppose à leur contamination par les spores du mildiou,

**Avec quoi butter** → — Les outils le

Ci-contre : LA BUSE VARIABLE

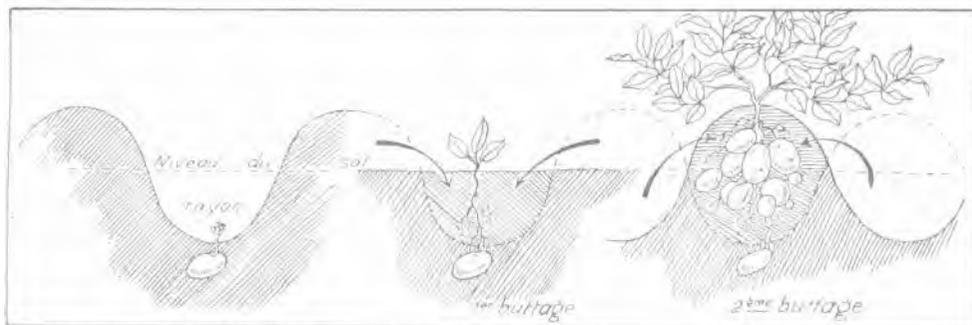


SCHÉMA DU BUTTAGE DE LA POMME DE TERRE



DECOMPOSITION DU BUTTAGE

plus communément employés sont la binette et le croc. La binette est surtout utilisée quand le buttage se fait l'occasion d'un binage. C'est ce qui a lieu pour les haricots et les pois. Pour les buttages plus importants, par exemple les pommes de terre ou les artichauts, on se sert du croc ou de la houe.

**Quand butter** → — Il y a deux époques : au printemps on butte généralement pour obtenir l'émission de nouvelles racines (pois, haricot) ; l'automne pour protéger certaines plantes du froid (artichaut) ou obtenir leur blanchiment (céleri).

Le buttage de printemps doit être exécuté assez tôt, afin de ne pas s'exposer à mutiler les racines.

**Comment butter** → — Le buttage s'opère soit en se plaçant perpendiculairement à la ligne des plantes et en ramenant la terre vers soi (buttage du pois), soit en tournant autour de la plante (buttage de l'artichaut).



FUI-TAGE A LA BINETTE



Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe \* sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.