



CABUS Voir CHOU.

CACAHUÈTE Voir ARACHIDE.

CAIEU ou **CAYEU**. — Bourgeon souterrain qui se forme à l'aisselle des écaïlles dans certains bulbes. Les caïeux servent à la multiplication des espèces (voir **AIL**, **ÉCHALOTE**), ils en reproduisent les caractères plus fidèlement que la graine..



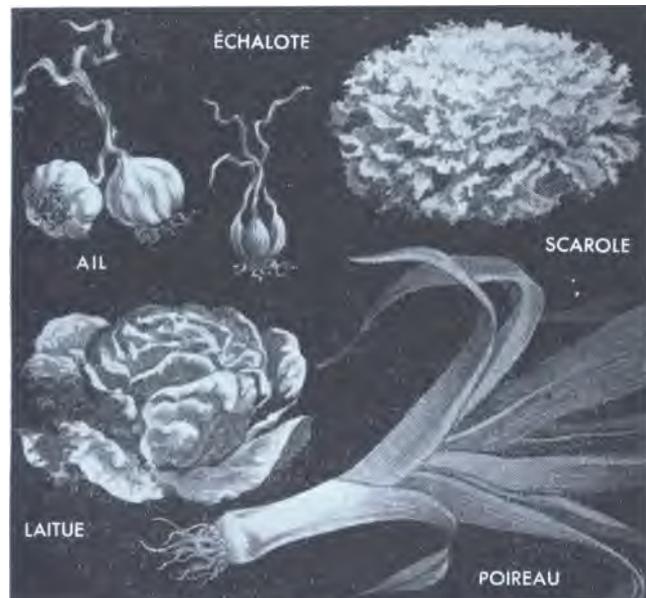
CALCAIRE (**Carbonate de chaux**). — Il en existe de nombreuses formes. La plus pure et la meilleure pour les usages agricoles est la craie.

Description. — Le calcaire se présente sous la forme soit d'une pierre assez tendre, soit d'une poudre qui se délaye dans l'eau et prend alors la consistance d'une pâte. Le calcaire fait effervescence au contact de l'acide chlorhydrique. Le calcaire mélangé à l'argile fournit la marne (voir ce mot).

Propriétés. — Le calcaire a le pouvoir de neutraliser l'acidité des terres qui présentent un excès d'humus, de réduire le pouvoir collant de l'argile contenu dans les terres fortes, de donner de la consistance aux terrains siliceux, et surtout d'activer la décomposition des matières organiques, comme le fumier, par la formation des nitrates.

Le calcaire sert directement à la nutrition de certaines plantes, mais, même les plus exigeantes n'en réclament qu'extrêmement peu. La couleur blanchâtre des terres calcaires ralentit leur échauffement sous l'action du soleil ; ceci explique que ces terres soient généralement à végétation tardive.

Le calcaire a la propriété de favoriser le développement des plantes potagères suivantes (parmi celles-ci, les légumes qui peuvent supporter une forte teneur en calcaire ont leur nom imprimé en gras) : Ail, Betterave, Céleri, Chicorée, Chou, Échalote, Laitue, Navet, **Ognon**, Poireau, Salsifis, Tétragone.



TOUS CES LEGUMES SE PLAISENT EN TERRAIN CALCAIRE



CALOSOME INQUISITEUR
Grossi 2 fois

Utilisation. — En raison de sa faculté de permettre la fertilisation des substances organiques du sol, le calcaire fournit un amendement de très grande valeur, non seulement dans les terres acides, mais quelquefois aussi, ailleurs. L'amendement, qui consiste à incorporer de la chaux à un sol s'appelle chaulage (*voir ce mot*). D'autres substances peuvent être employées comme amendements calcaires, par exemple : les cendres, la marne, le plâtre (*voir ces mots*).

CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS Voir à la fin du volume

CALOSOME Genre de grands Coléoptères carnivores très utiles aux jardiniers, car les larves, autant que les adultes de cet insecte, sont des destructeurs de chenilles qu'ils vont chercher jusque sur les arbres. Aux États-Unis, on a acclimaté le calosome pour s'opposer à l'invasion du *Lymantria dispar*.

Description. — Insecte à corps volumineux et tête petite, armée de mandibules ; coloration générale d'un brillant métallique. La larve du calosome, munie de mandibules puissantes, dévore les chenilles, tandis que les insectes parfaits attaquent également les larves d'autres insectes, les sauterelles vertes et certains Coléoptères.

Espèces. — Deux sont surtout communes :

- Le calosome sycophante, sa tête et son corselet sont noirs avec reflets bleus ou violets son corps est vert doré avec reflets cuivrés ou pourpre. Longueur 24 à 35 mm.
- Le calosome inquisiteur, de couleur bronzée ou noire. Il a de 16 à 21 mm. de long.

CAMOMILLE Plantes vivaces de la famille des Composées, appartenant aux genres *Matricaria* et *Anthemis*, cultivées dans les jardins pour leurs propriétés médicinales.

Culture. — La Camomille se plaît dans les terrains secs. Elle se multiplie par semis ou mieux par division des touffes.

On replante les éclats au printemps, à 20 ou 30 cm. de distance et on arrose un peu. Les fleurs se récoltent tout l'été, mais surtout en juin-juillet. Il est bon de les cueillir aux trois quarts ouvertes ; on les fait sécher à l'ombre en les remuant de temps à autre, avant de les conserver dans des boîtes hermétiquement closes. On récolte au mètre carré environ 0 kg 500 de fleurs fraîches qui donnent 0 kg 120 de fleurs sèches.

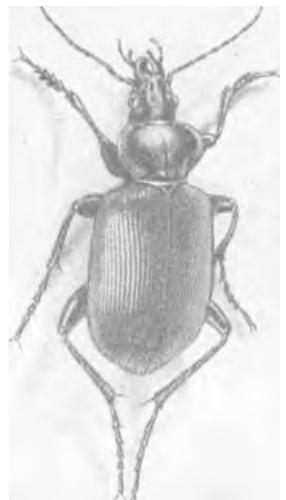
Variétés. — On distingue plusieurs espèces de Camomille, dont les principales sont

10 La Camomille ordinaire officinale ou Camomille allemande (*Matricaria chamomilla*) ;

20 La Camomille Romaine à fleur simple, officinale (*Anthemis nobilis*) ;

30 La Camomille Romaine à fleur double (*Anthemis nobilis flore pleno*), qui ne produit pas de graines et ne se multiplie que par division.

D'autres espèces croissent spontanément dans les champs, où elles envahissent les cultures. Elles constituent alors des plantes adventices qu'il faut détruire.



CALOSOME SYCOPHANTE
Grossi 1 fois 1/2



UNE RÉCOLTE DE TÊTES DE CAMOMILLE PRÊTES POUR LE SÉCHAGE

(Cl. J. Vincent.)

SÉLECTION VILMORIN

Camomille ordinaire (*Matricaria chamomilla*)

Graines. Par paquet N° 46.169

Camomille romaine à fleur simple
(*Anthemis nobilis*)

Graines. Par paquet N° 46.199

Camomille des pharmaciens

Romaine à fleur double (Pants. Par 100 N° 92.750
(*Anthemis nobilis* flore pleno) " 10 pièce

Usages. — Les fleurs s'emploient en infusion, raison de 10 à 12 têtes par litre d'eau, dans les cas de langueurs d'estomac ou digestions difficiles. Elles sont en outre considérées comme toniques, fébrifuges, anti-spasmodiques, emménagogues, etc...

CAMPAGNOL **Description.** — Petit rongeur nuisible, qui vit dans les champs et se différencie de la souris par une taille plus grande, une tête plus grosse,

un museau plus camus, un corps trapu et une queue courte et velue. Sa coloration générale est grise ou brune, lavée de jaune sur le ventre. La taille (tête et corps) varie entre 90 et 140mm, et le poids de 15 à 35 gr. Le grand campagnol mesure de 140 à 210mm; son poids est de 100 à 275 gr. La durée de vie du campagnol est probablement de deux à quatre ans.

Le campagnol vit en



CAMPAGNOL DES CHAMPS

famille dans une chambre ronde, creusée dans le sol, reliée à la surface par de nombreuses galeries. Il commet *ses* déprédations la nuit pour chercher la nourriture, dont il fait une ample provision dans son terrier, et qui se compose de racines, de plantes et de graines.

Le campagnol se multiplie avec une extrême rapidité ; la descendance d'un seul couple peut dépasser le nombre de 200 individus dans la même année, en tenant compte des causes *naturelles* de destruction : hiver rigoureux, maladies, oiseaux de proie, renards, belettes, chats, etc...

Espèces. — Il en existe quatre genres et huit espèces parmi lesquelles le campagnol des champs (*Microtus arvalis*) est le plus répandu. Le campagnol des champs est un peu plus grand que la souris, et de teinte gris fauve sur le dos et blanc sale ou gris lavé de jaune sur le ventre.

Destruction : De nombreux moyens ont été expérimentés pour détruire les campagnols : pièges, gaz asphyxiants, pâtes phosphorées, pain barité, noix vomique, etc..., mais ils ont été plus ou moins écartés, les premiers pour leur emploi coûteux, les autres pour le danger qu'ils présentent, soit dans la manipulation, soit pour les autres animaux. Le blé arseniqué donnait d'excellents résultats. On le préparait suivant la formule ci-après : (attention ! poison violent.)

Blé, 1 kg. ; mélasse, 100 gr. ; acide arsénieux, 150 gr. ; farine, 50 gr. et un peu d'anis. On déposait quelques grains dans chaque trou qu'on bornait d'un coup de talon.

Saupoudrer avec l'arsenic lui-même des rondelles de betteraves et de carottes ; guidés par leur odorat, les rongeurs les retrouvent facilement, meurent et empoisonnent leurs congénères qui les dévorent. On peut aussi opérer par injections de sulfure de carbone dans le sol.

On emploie surtout les *virus*, qui sont des cultures microbiennes communiquant aux campagnols une maladie mortelle très contagieuse. Les virus se trouvent tout préparés dans le commerce. Pour les utiliser, on les dilue dans une certaine quantité d'eau qui sert à imprégner des grains (avoine en général). L'avoine ainsi préparée est déposée par pincées dans les trous les plus fréquents.

De tous les traitements, celui par le virus est le moins onéreux, mais son efficacité est subordonnée à son excellente fabrication et à sa bonne utilisation. (Voir **RONGEURS**).



VIRUS PASTEUR EN AMPOULE ET SOUS FORME DE GRAINS EMPOISONNES (EN FLACONS)

CAPITULE Mode de réunion de plusieurs fleurs dans une seule tête, disposés de telle sorte qu'on prend l'ensemble pour une fleur unique. Les fleurs des *Composées* : artichaut, pissenlit, salsifis sont des capitules. Dans certains de ceux-ci (Marguerite des prés) les fleurs du pourtour, qui semblent être des pétales, sont blanches et celles du cœur, en forme de petits tubes, sont jaunes.

CÂPRIER (*Capparis spinosa*). Famille des *Capparidacées*. Taperier des Provençaux.

Description. — Arbuste vivace de 1 m. à 1 m. 50 de haut, à rameaux nombreux, étalés, armés d'épines recourbées ; feuilles alternes, arrondies, épaisses et luisantes ; fleurs blanches à étamines violacées de 4 à 5 cm. de diamètre ; graine assez grosse, d'un brun grisâtre, au nombre de 160 par gramme. Il existe une variété de Câprier sans épines, qui se reproduit très bien par semis et qu'il y a lieu de recommander, car la cueillette est plus facile et moins dangereuse que celle de la race ordinaire.

Culture. — Le Câprier ne peut se cultiver utilement que sous le climat de l'Olivier ; on le plante dans les endroits pierreux et secs, dans les remblais, talus, difficiles à utiliser autrement. Il se multiplie par graines, par boutures, par marcottes ou par greffes en fente.

Le semis s'effectue soit en pépinière, soit en pot ou en terrine à raison de 1 gr. de graines au mètre carré. La levée a lieu en 1 an. On repique au bout d'un an, également en pépinière, en pot ou en terrine, et après avoir supprimé les rameaux presque au ras du collet, on met définitivement en place au troisième printemps, dans un sol profondément défoncé, en donnant aux plants un écartement de 2 m. en tous sens.



CÂPRIER

septembre, le rendement est variable suivant l'âge du Câprier et les soins dont il est l'objet. Il varie entre 0 kg. 500 et 3 kg. de câpres par pied. Une câprière peut rester en pleine production pendant une trentaine d'années. On doit fumer fortement les Câpriers à partir de leur mise en place ; les engrais à décomposition lente sont ceux qu'il convient d'employer de préférence, tels que fragments de corne, chiffons de laine, débris de cuir, etc...

SÉLECTION VILMORIN

Graines

Câprier sans épines Par paquet n° 3,999

Usage. — Les boutons à fleur cueillis gros comme des pois sont employés comme condiment, confits dans le vinaigre sous le nom de câpres. Les câpres les plus petites sont les plus recherchées.

CARABE Genre de Coléoptères carnassiers de la famille des Carabidés, dont plusieurs espèces fréquentent les jardins, où ils détruisent limaces, escargots, vers de terre, petits insectes, œufs, chenilles et larves de hannetons et de courtillères.

Le plus commun est le carabe doré (*Carabus auratus*), appelé vulgairement couturière ou jardinière, qui mesure de 20 à 25 mm. Il est vert mordoré ; ses élytres sont cannelés, sans ailes dessous. C'est la nuit qu'il sort pour poursuivre activement son œuvre de destruction des parasites. Sa larve, brun foncé, de 30 mm., se nourrit également d'insectes ; elle est pourvue d'une mâchoire puissante et a des plaques cornées sur le dos. Le carabe doré peut

Il faut, autant que possible, planter avec toute la motte, mais si la terre s'est détachée, il y a lieu d'étaler les racines et de les garnir de terre fine. Le sommet des plants doit arriver au niveau du sol, mais on fera au-dessus une petite butte de 2 à 3 cm. pour faciliter la reprise et l'émission de nouveaux bourgeons.

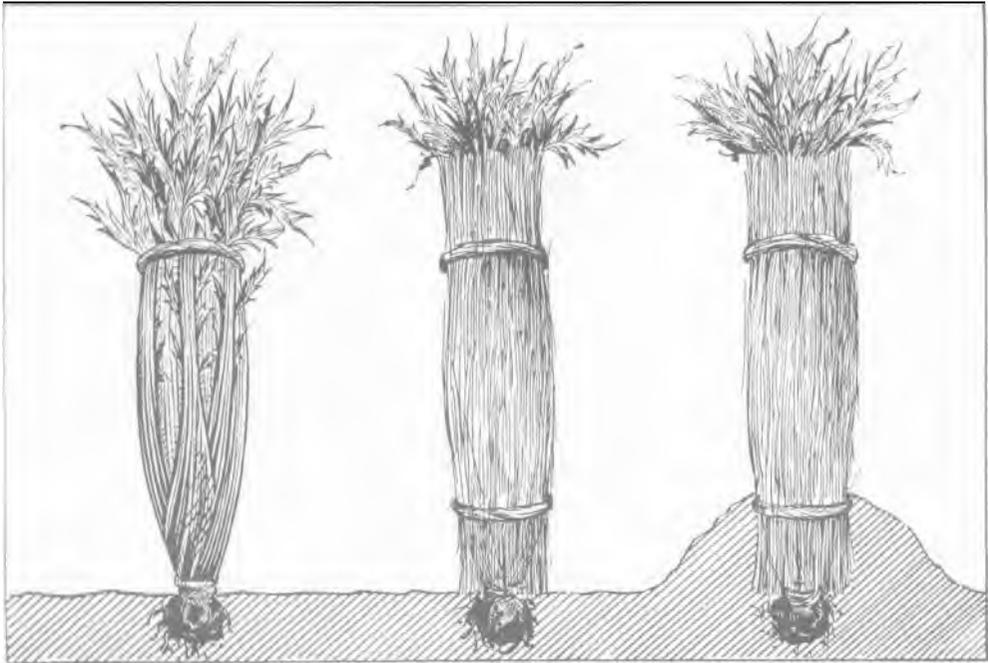
Pendant l'été, les soins se bornent à deux ou trois binages. Un peu avant les gelées, tailler les rameaux. Le sommet des plants doit arriver au niveau du sol, mais on fera au-dessus une petite butte de 2 à 3 cm. pour faciliter la reprise et l'émission de nouveaux bourgeons. Pendant l'été, les soins se bornent à deux ou trois binages. Un peu avant les gelées, tailler tous les rameaux 0 m. 15 ou 0 m. 20 de la souche et butter assez fortement pour protéger du froid. Au printemps, remettre les souches à jour, supprimer les rameaux au ras du tronc, puis recouvrir à nouveau d'une légère couche de terre. Le Câprier ne fructifiant que sur les rameaux de l'année, ces opérations sont à renouveler tous les ans.

La récolte des boutons se fait tous les deux ou trois jours, de juin



CARABE DORÉ
Grossi au double.

d'un vert un peu grisâtre en dessus, presque blanches en dessous. Les côtes des feuilles, très charnues, constituent la partie comestible de la plante. Les fleurs à écailles, généralement pointues et piquantes, ressemblent en plus petit à celles de l'Artichaut. La graine est grosse, oblongue, un peu aplatie et anguleuse, gris, rayé de brun foncé. Sa durée germinative est de 7 ans.



LES DIFFÉRENTES OPERATIONS POUR LE BLANCHIMENT DU CARDON SUR PLACE
 LIER LES FEUILLES ENTOURER DE PAILLE BUTTER

Un gramme en contient 25. Certaines variétés sont armés d'épines à trois pointes très acérées, à chaque division des feuilles, et rendent la culture et le maniement des plants assez difficiles aussi leur préfère-t-on les variétés inermes.

Culture. — A la différence des Artichauts, qui se multiplient le plus généralement par ceillons, les Cardons s'obtiennent toujours de graines, qu'on sème au mois de mai, en place, dans

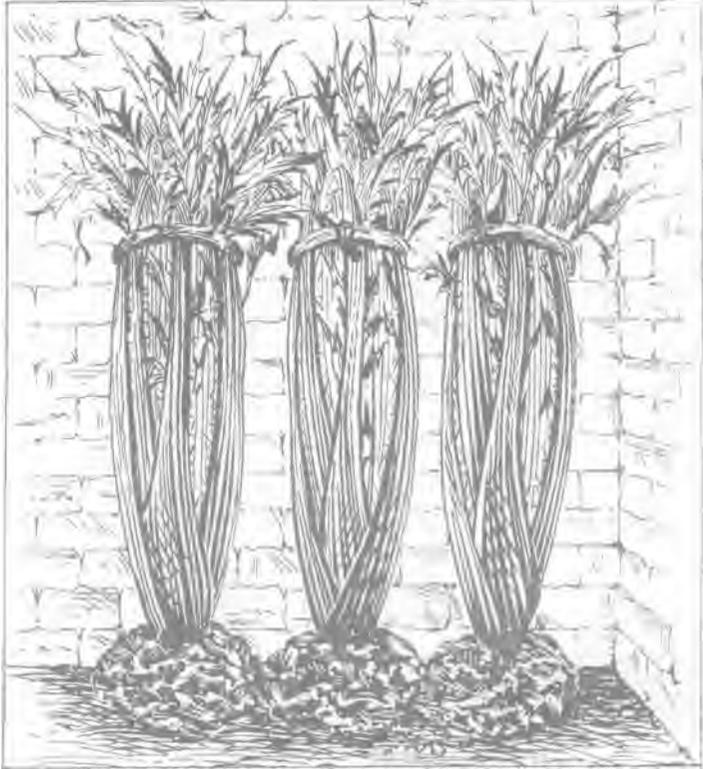
SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU CARDON

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Eclaircir	Arrosez		Lier & Butter	Arracher	Mettre en cave

des poquets remplis de terreau et espacés de 1 m. environ en tous sens et profonds de 3 ou 5 cm.; 3 ou 4 graines suffisent pour donner 2 ou 3 plants, sur lesquels un seul, le plus robuste, est conservé. La levée a lieu en 10 ou 12 jours. Il faut avoir soin de tenir la terre propre et de les arroser fréquemment au pied pendant l'été. Pour maintenir la fraîcheur, il est utile d'établir une cuvette garnie de fumier gras au pied de chaque plante.

Jusqu'à ce que les Cardons aient pris assez de développement pour que les pieds se rejoignent (septembre), on peut utiliser les intervalles par d'autres cultures à développement rapide. En août, après avoir récolté les cultures intercalées, on bine, puis on commence de copieux arrosages à l'engrais liquide deux fois par semaine, (purin, matière fécale très délayée, nitrate de soude) jusqu'au moment de procéder à l'étiolage.

Les côtes doivent être blanchies avant d'être consommées. On obtient ce résultat en liant toutes les feuilles ensemble et en entourant le tout de paille qu'on fixe avec d'autres liens. On butte alors le pied jusqu'à 20 ou 23 cm. ; pour les variétés à épinnes on se sert de bâtons pour relever les feuilles. Au bout de trois semaines les côtes doivent être cueillies. En les laissant plus longtemps on risquerait de les voir pourrir. Le Cardon craint les gelées, aussi il faut arracher avant les grands froids et le mettre à l'abri au cellier ou à la cave. On peut aussi en conserver une



CONSERVATION DU CARDON EN CAVE

provision pour l'hiver en procédant pour les blanchir comme il est dit ci-dessus, par un ou deux pieds à la fois, au fur et à mesure des besoins.

Le Cardon doit être cultivé en sol profond, bien fumé,

après un bon labour. Dans le Midi, on sème en pépinière à fin mars ; on repique en rangs espacés de 0 m. 70 et à 1 m. 40 sur chaque rang. Pour l'étiolage, on ouvre une tranchée perpendiculaire aux lignes de plantation, dans laquelle on incline les pieds que l'on empaille et butte mi-hauteur.

La récolte produit environ 4 kgs de côtes par mètre carré.



CARDON DE TOURS



CARDON PUVISS

Variétés. — **Le Cardon blanc amélioré** (Vilmorin). — Sans épines; côtes très larges, épaisses et tendres.

Le Cardon plein inerme, à peu près complètement dépourvu d'épines, atteint 1 m. 20 à 1 m. 30 de hauteur. Bonne variété dont les côtes sont larges mais peu épaisses et deviennent facilement creuses si la plante souffre de la sécheresse ou du manque de nourriture.

Le Cardon Puvis. — Variété très distincte, complètement dépourvue d'épines, feuilles très larges, peu découpées, d'un vert assez foncé; plante vigoureuse, à larges côtes, généralement demi-pleines, d'une taille semblable au Cardon plein inerme, le Cardon Puvis a plus d'ampleur dans toutes ses parties et notamment dans le feuillage.

Le Cardon de Tours est une des variétés les moins grandes de taille; les côtes en sont très épaisses et très pleines; par contre, elle est la plus épineuse de toutes, ce qui ne l'empêche pas d'être très cultivée, en raison de son excellente qualité.

Il existe d'autres variétés, qui ont été plus ou moins abandonnées, car les côtes n'en sont généralement que demi-pleines.

Maladies et ennemis. — Voir **ARTICHAUT**.

Usages. — Les côtes blanchies des feuilles intérieures, ainsi que la racine principale qui est grosse, charnue, tendre et d'une saveur agréable, se mangent comme légume, principalement pendant l'hiver. On peut les accommoder au jus, au gratin ou en sauce blanche.

ENGRAIS. — Engrais liquides, nitrate de soude.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Voir **ARTICHAUT**.

OUVRAGE A CONSULTER. — Voir **ARTICHAUT**.

SÉLECTION VILMORIN

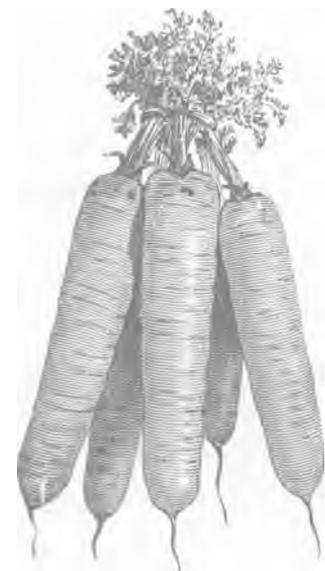
Cardon blanc amélioré (Vilmorin)		Cardon Puvis	
Graines. Par 30 gr....	N° 4.045	Graines. Par 30 gr....	N° 4.185
» » 15 »	» 4.046	» » 15 »	» 4.186
» » paquet..	» 4.049	» » paquet»	» 4.189
Cardon plein inerme		Cardon de Tours	
Graines. Par 30 gr....	N° 4.145	Graines. Par 30 gr....	N° 4.235
» » 15 »	» 4.146	» » 15 »	» 4.236
» » paquet .	» 4.149	» » paquet	» 4.239

CAROTTE (*Daucus carota*). Famille des *Ombellifères*. — Cirouille, Pastenade, Pastenailles, Pastonade, Racine jaune.

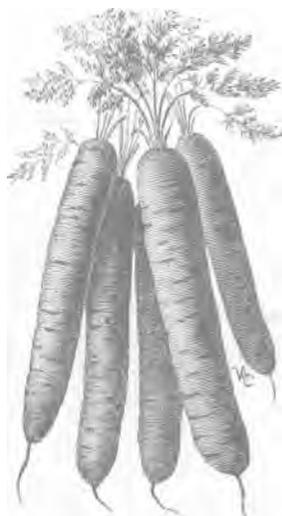
Description. — Plante indigène bisannuelle dont la racine, artificiellement développée par la culture, présente les plus grandes différences de couleur, de forme et de volume. Les feuilles sont très découpées, à divisions incisées, aiguës. Les fleurs en ombelles, petites, blanches, serrées, sont portées au sommet des tiges atteignant 0 m. 60 à 1 m. 50 et paraissent seulement la deuxième année. La graine est petite, d'un brun verdâtre ou gris, légèrement convexe d'un côté, aplatie de l'autre, cannelée et garnie, sur deux côtés, d'aiguillons recourbés; elle dégage une odeur aromatique prononcée, d'autant plus forte qu'elle est plus jeune. Sa durée germinative est de 4 à 5 ans, mais dans la pratique on admet que les graines de 2 ans sont les meilleures, fournissant des racines mieux caractérisées que les plus jeunes et d'une levée plus régulière que les plus anciennes. Un gramme contient 700 graines non débarrassées de leurs aiguillons et 900 à 1 000 graines ébarbées.

Culture en pleine terre.

— La Carotte demande une terre légère, riche, de bonne qualité, bien ameublie. Le terrain doit être fumé et labouré profondément à l'automne. Le fumier à employer sera bien décomposé, non pailleux, de façon à éviter les racines fourchues. Quand les terres sont en bon état de culture, le mieux est encore d'employer les engrais minéraux qui remplacent avantageusement le fumier.



CAROTTE ROUGE LONGUE LISSE DE MEAUX



CAROTTE ROUGE LONGUE OBTUSE SANS CŒUR

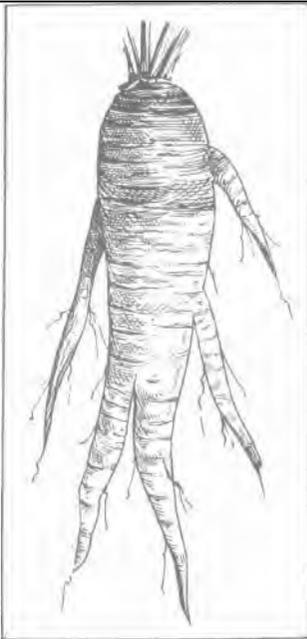
Dans ce cas, incorporer au sol, avant l'hiver : chlorure de potassium, 2 kg. 500, superphosphate de chaux, 2 kg., et répandre 1 kg. 500 de nitrate de soude en couverture, en une ou deux fois après l'éclaircissage. Ces quantités s'entendent pour un are.

Afin d'avoir des récoltes successives, il y a lieu de faire plusieurs semis, échelonnés de 3 semaines en 3 semaines. On peut commencer à semer vers fin février, en côtière, au pied d'un mur exposé au midi, avec de la Carotte très courte à châssis, dite gretot, ou de la Carotte courte hâtive. A partir du 15 mars,

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA

MARS	AVRIL	MAI	JUIN
	1 ^{er} éclaircissage	2 ^e éclaircissage	Rincer
Semer			

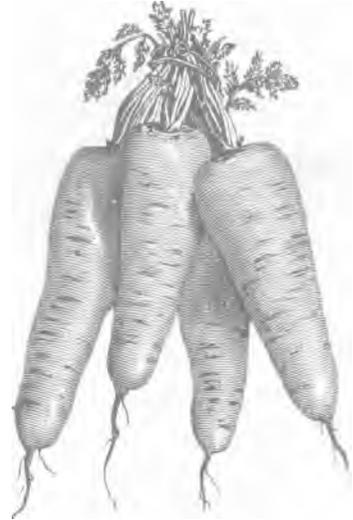
CULTURE DE PRINTEMPS



UNE FUMURE AU FUMIER TROP PAILLEUX A RENDU CETTE RACINE FOURCHUE

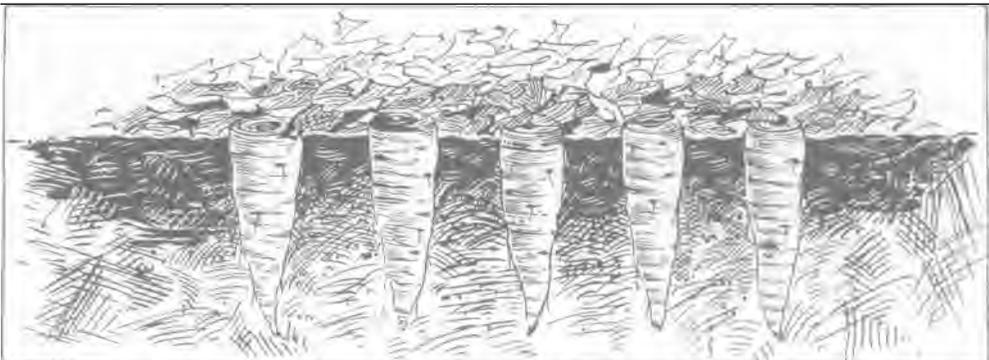
jusqu'à fin juillet, on peut faire des semis successifs pour lesquels on emploiera alors la Carotte courte hâtive, les Carottes demi-longues et les Carottes longues.

Dans certaines régions on sème les Carottes fin août-septembre, en terre très saine et à bonne exposition. Les racines, après effeuillage, passent l'hiver en terre, sous une couche de litière ou de feuilles sèches et quand l'hiver n'a pas été trop rigoureux, les Carottes sont bonnes à consommer au printemps. Si l'on emploie les feuilles sèches, il faut choisir celles de chêne, de charme, d'orme ou de peuplier. Pour les maintenir on dispose dessus des fascines (petites branches), ou des lattes de bois. Pour ce mode de culture la Carotte demi-longue nantaise convient particulièrement.



CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE LUC

Les semis se font à raison de 3 à 5 gr. de



CAROTTES PROTEGEES EN TERRE PAR UNE LITIÈRE DE FEUILLES

graines pour 10 mètres carrés, dans une terre bien ameublie, nivelée au râteau, à la volée ou de préférence en rayons de 2 cm. de profondeur, écartés de 12 à 25 cm. suivant la variété.

CAROTTE

JUILLET



Arrochage

Quelle que soit la méthode adoptée, ne pas serrer les graines et les recouvrir à l'aide du râteau avec un centimètre de terre fine ou de terreau, puis plomber le terrain avec une batte pour faciliter et régulariser la levée qui a lieu au bout de 6 à 8 jours. Lorsque les plants ont atteint 3 cm., éclaircir une première fois, mais légèrement, juste pour permettre aux racines de se développer normalement. Recommencer à éclaircir lorsque les racines ont la grosseur d'un doigt, jusqu'à ce que les plants soient écartés de 5 à 10 cm. suivant la grosseur des sujets. Maintenir le terrain très propre par de fréquents binages qui seront suivis d'arrosages. En sol léger et climat sec, il est bon de pailler pour maintenir la fraîcheur.

La culture de la Carotte épuise le sol, aussi il est bon de ne la répéter sur la même parcelle que tous les 3 ans.

Récolte et conservation. — La Carotte produit toute l'année. On en récolte 2 à 4 kgs par mètre carré. Les variétés d'automne, semées de juillet à septembre, donnent de mars à juin. Les semis ordinaires effectués d'avril juillet produisent l'été, l'automne et l'hiver. La récolte a lieu au fur et mesure des besoins, en commençant par les plus fortes, pour favoriser le développement des autres. Toutefois, à l'automne, les racines doivent être rentrées pour les conserver. Elles sont alors arrachées, nettoyées sans les laver et mises à sécher à l'air pendant 2 ou 3 jours, après en avoir coupé les feuilles un peu au-dessous du collet pour les empêcher de repousser ; puis on les rentre en cave ou en cellier. L'endroit doit être propre, bien aéré, si possible passé au lait de chaux.

Il suffit alors de les placer par lits superposés avec du sable sec ou encore dans des caisses,

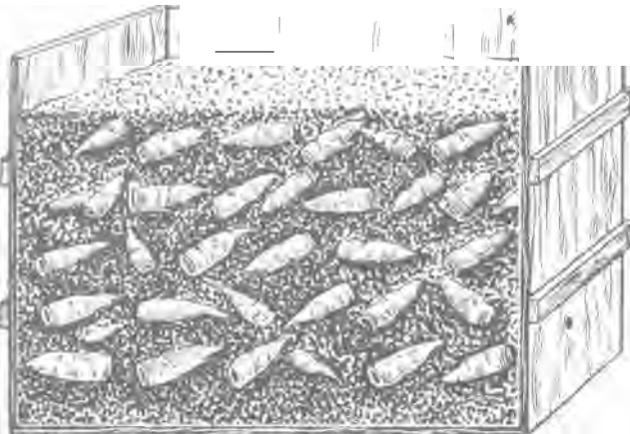
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA CAROTTE

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Semer	1 ^e éclaircissage	2 ^e éclaircissage			Couper les feuilles et couvrir

CULTURE D'ÉTÉ

en les intercalant de lits de sciure de bois bien sèche. Elles se conservent ainsi très bien jusqu'au mois de mars. On peut également les déposer en petits silos (voir CONSERVES), recouverts d'une bonne couche de litière, qu'on enlève pour aérer quand le temps le permet.

Variétés. — Par suite de l'amélioration des anciennes races, le nombre des variétés de choix est aujourd'hui considérable. Parmi celles-ci, il y a lieu de citer



CONSERVATION EN CAVE, DANS LA SCIURE

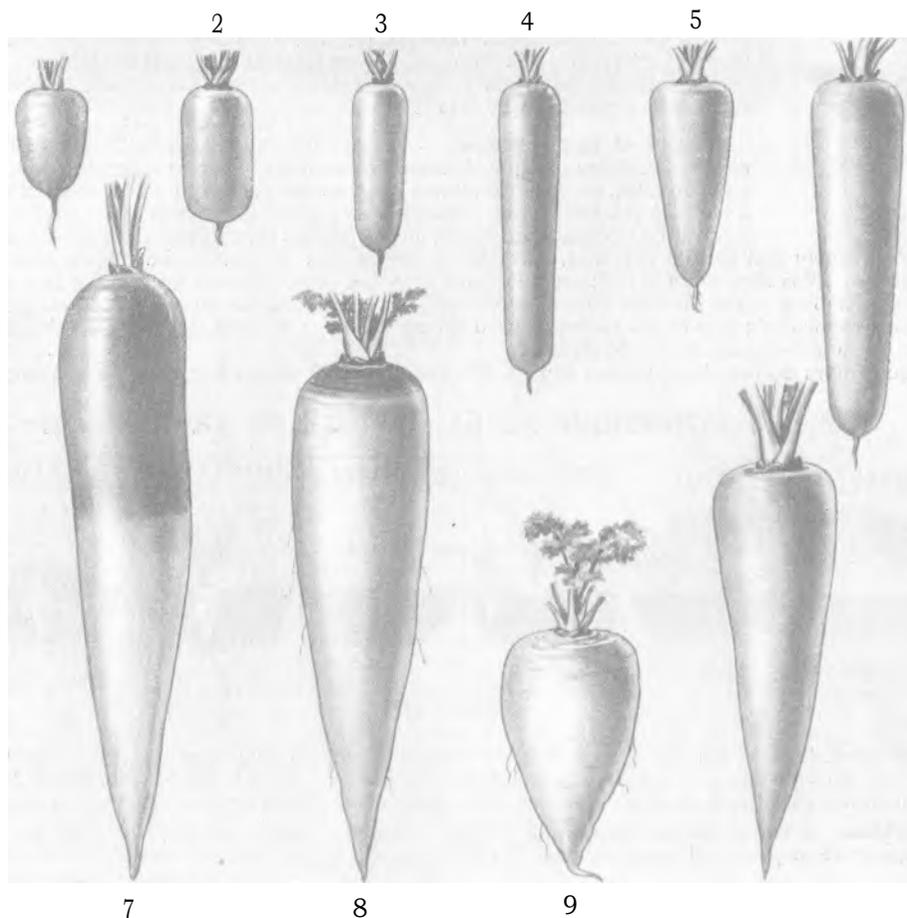
10 Carotte rouge à forcer Parisienne. — La plus précoce et aussi la plus courte de toutes les Carottes cultivées convient particulièrement à la culture sous châssis. La racine est souvent plus large que longue, un peu aplatie des deux bouts ; le feuillage et le collet en sont remarquablement fins.

20 Carotte rouge très courte châssis ou Carotte Grelot. — Racine presque sphérique, légèrement en forme de toupie, d'un rouge orangé demi-transparent plus pâle vers la pointe ; collet fin et pincé à feuillage très peu abondant. Cette variété à chair fine et sucrée, de goût très agréable, convient surtout très bien à la culture

forcée sous châssis, tant à cause de sa précocité que du peu de longueur de sa racine. On l'emploie également dans la culture de pleine terre pour les semis très hâtifs ou très tardifs.

3° Carotte **Davanture**. — Carotte rouge à châssis; très estimée pour les cultures de première saison.

40 Carotte courte améliorée à forcer (**Vilmorin**). — Carotte Saint-Fiacre, sans cœur, bien lisse, chair rouge sucrée, recommandée pour couche et châssis froid. En pleine terre, demande des sols légers. Variété de première saison.



DIFFÉRENTES FORMES DE CAROTTES

1. CAROTTE **DAVANTURE**. - 2. CAROTTE COURTE AMÉLIORÉE A FORCER. - 3. CAROTTE DEMI-LONGUE NANTAISE AMÉLIORÉE. - 4. CAROTTE **PALaiseau**. - 5. CAROTTE DEMI-LONGUE DE CHANTENAY. - 6. CAROTTE LA MERVEILLE - 7. CAROTTE BLANCHE A COLLET VERT. - 8. CAROTTE **D'ORTHE**. - 9. CAROTTE BLANCHE DES VOSGES. - 10. CAROTTE SAINT-VALÉRY

50 Carotte courte hâtive **Bellot**. — Très bonne variété pour châssis froid et pleine terre.

On peut dire de cette variété que c'est une énorme Carotte rouge courte, presque aussi large que longue.

6° Carotte demi-courte de Guérande. — Aussi remarquable par sa qualité que par les fortes dimensions qu'elle peut atteindre et par la rapidité de son développement. La chair en est très tendre, très délicate. Elle doit être cultivée dans une terre douce, substantielle et bien fumée et ne doit pas manquer d'eau pour assurer son développement rapide dans de bonnes conditions

7° Carotte Friandise **Vilmorin**. — Absolument sans cœur. Racine lisse, rouge vif. Chair bien colorée. Bonne pour pleine terre, mais réussit particulièrement bien sous châssis.

8° Carotte de Croissy améliorée, Croissy première. — Hâtive à feuillage léger et à racine obtuse d'environ 12 cm., bien rouge. Variété d'été et d'automne. Se forme rapidement.

9° Carotte **Primerouge** (sélection originale **Vilmorin**). — Se colore dès sa formation. Semée sous châssis en septembre-début octobre, se développera bien pendant l'hiver et donnera en

mars-avril de jolies Carottes nouvelles, cylindriques, sans cœur, lisses, tendres et sucrées.

100 Carotte demi-longue Nantaise améliorée. - Carotte sans cœur (race **Vilmorin**) : Cylindrique, obtuse, à chair sucrée, très rouge, de saveur **agréable**. Variété de troisième saison.

110 Carotte demi-longue d'Amsterdam (race **Vilmorin**). - Variété de deuxième saison et de première qualité, cylindrique, tout à fait sans cœur. Est recommandée pour culture hâtive. Voisine de la Carotte rouge demi-longue de la Halle.

120 Carotte de Palaiseau (**Vilmorin**). - Belle Carotte à feuillage peu développé, prompte se former, longue, cylindrique. Chair sucrée, bien colorée, absolument sans cœur et de qualité parfaite.

130 Carotte demi-longue de **Chantenay**. - Plus grosse et plus large de collet que la Carotte Nantaise. Variété de quatrième saison. Racine de fort volume, sucrée, de goût **très fin**.

140 Carotte La Merveille (**Vilmorin**). - Racine demi-longue, à bout arrêté, sans être **très** obtus, atteignant 16 à 18 cm. Elle est complètement enterrée et, de ce fait, n'a jamais de collet vert. La couleur rouge est très vive et la chair particulièrement sucrée.

150 Carotte demi-longue de Luc. - Très bonne variété ; hâtive, productive et de longue conservation.

160 Carotte longue lisse de Meaux. - Pour terres profondes, racines très rouges, longues. Bonne **conservation**. Elle remplace avantageusement les Carottes de **Tilques**, de **Milly** et rouge de la Meilleraye, qui en sont très voisines.

170 Carotte longue obtuse sans cœur. - Belle variété potagère sans cœur. Chair extrêmement rouge, sucrée, fondante, d'un goût très fin.

180 Carotte **longue de** Saint-Valéry. - Très grosse, bien droite, lisse, régulière. Bonne **conservation**.

SÉLECTION VILMORIN

Carotte rouge à forcer Parisienne

Graines. Par 30 gr.	N° 4.295
» » 15 »	» 4.296
» » 10 »	» 4.297
» » paquet	» 4.299

Carotte rouge très courte à châtiss (Carotte Grelot)

Graines. Par 30 gr.	N° 4.315
» » 15 »	» 4.316
» » 10 »	» 4.317
» » paquet	» 4.319

Carotte Davanture

Graines. Par 30 gr.	N° 4.325
» » 15 »	» 4.326
» » 10 »	» 4.327
» » paquet	» 4.329

Carotte courte améliorée à forcer (Vilmorin)

Carotte Saint-Fiacre	
Graines. Par 30 ar	N° 4.345
» » 15 »	» 4.346
» » 10.....	» 4.347
» » paquet	» 4.349

Carotte courte hâtive Bella

Graines. Par 60 gr.	N° 4.364
» » 30 »	4.365
• » 15 »	4.366
» » 10 »	4.367
• » paquet	4.369

Carotte demi-courte de Guérande

Graines. Par 60 gr.	N° 4.414
» » 30 »	» 4.415
» » 15 »	» 4.416
» » 10 »	» 4.417
» » paquet.....	» 4.419

Carotte Friandise (Vilmorin)

Graines. Par 60 gr.	N° 4.424
» » 30 »	» 4.425
» » 15 »	» 4.426
» » 10 »	» 4.427
» » paquet	» 4.429

Carotte de Croissy améliorée (Croissy première)

Graines. Par 60 gr.	N° 4.434
» » 30 »	» 4.435
» » 15 »	» 4.436
» » 10 »	» 4.437
» » a paquet	» 4.439

Carotte Primerouge

(Sélection originale Vilmorin)

Graines. Par 60 gr.	No 4.434
• » 30 »	» 4.488
• » 15 »	» 4.489
• » 10 »	» 4.487
• » paquet	» 4.489

Carotte demi-longue Nantaise améliorée sans cœur (Race Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 4.873
• » 60 »	» 4.574
• » 30 »	» 4.575
• » 15 »	» 4.576
• » 10 »	» 4.577
• » paquet	» 4.579

Carotte demi-longue d'Amsterdam (Race Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 4.593
• » 60 »	» 4.594
• » 30 »	» 4.595
• » 15 »	» 4.596
• » 10 »	» 4.597
• » paquet	» 4.599

Carotte de Palaiseau (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 4.803
• » 60 s	» 4.604
• » 30 »	» 4.605
• » 15 »	» 4.606
• » 10 s	» 4.607
• » paquet	» 4.609

Carotte demi-longue de Chantenay

Graines. Par 100 gr.	N° 4.613
» » 60 »	» 4.614
» » 30 »	» 4.615
• » 15 »	» 4.616
• » paquet	» 4.619

Carotte La Merveille (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par 100 gr.	N° 4.643
» » 60 »	» 4.644
• » 30 »	» 4.645
• » 15 »	4.643
• » paquet	4.649

Carotte demi-longue de Luc

Graines. Par 100 gr.	N° 4.653
• » 60 »	4.651
» » 30 »	4.655
» » 15 »	4.656
» » paquet.....	4.659

(Suite.)

Carotte longue lisse de Meaux	
Graines. Par 100 gr.	N° 4.733
a » 60 »	» 4.734
» » 30 »	» 4.735
D » 15 »	» 4.736
» » paquet	» 4.739

Carotte longue obtuse sans cœur (Carotte Berlicum)	
Graines. Par 100 gr.	N° 4.753
S » 60 »	» 4.754
D » 30 »	» 4.755
» » 15 »	» 4.756
» » paquet	» 4.759

Carotte longue de Saint-Valéry	
Graines. Par 100 gr.	N° 4.873
» » 60 »	» 4.874
» » 30 »	» 4.875
» » 15 »	» 4.876
» » paquet	» 4.879

Maladies. — Pourriture des racines. — La maladie observée le plus fréquemment sur les Carottes, lorsqu'elles sont conservées en cave ou en silos, est la pourriture des racines due au champignon *Sclerotinia Libertiana* (*Sclérote*), qui provoque une moisissure blanchâtre.

Remède : Ne rentrer que les Carottes saines, bien décolletées et ressuyées. Visiter fréquemment le stock et éliminer aussitôt les racines atteintes.

Mildiou. — On a observé également quelquefois le mildiou, champignon (*Plasmopara nivea*) qui détermine sur les feuilles des taches jaunâtres s'étendant peu à peu et se couvrant d'une moisissure blanchâtre et veloutée.

Remède : On peut recourir au traitement cuprique (Bouillie Vilmorin ou Carpinol), mais les meilleures précautions à prendre consistent à éviter la propagation de la maladie par la destruction des sujets atteints et par un assèchement rigoureux.

Insectes nuisibles. — La Carotte a de nombreux ennemis, dont les principaux sont

1° L'Insecte terrestre, genre de Myriapodes allongé à pattes courtes de la famille des Chilopodes, vulgairement connu sous le nom de millepattes, qui s'attaque à la racine.

Destruction : Saupoudrer la planche de suie, de soufre ou de chaux vive.

2° La Mouche des Carottes (*Psila rosæ*). — Petite mouche de 4 à 5 mm. de long et dont les larves pénètrent sous l'épiderme de la racine et y creusent une galerie irrégulière en descendant vers la pointe.

Destruction : On obtient un excellent résultat en déposant à la base des plantes un mélange de suie et de poudre de tabac.



LA POURRIURE DES CAROTTES*

J. Vincent.)



MILDIOU DE LA CAROTTE*



LA MOUCHE DE LA CAROTTE
Grossie 5 fois.



LE CHARANÇON
DE LA CAROTTE
Grossi 4 fois.

30 L'Araignée rouge (*voir ce mot*), qui ronge les toutes jeunes plantules.

Destruction : Bassinages fréquents. Pulvérisations de solution nicotinée ou de roténone à 1 %.

40 La Chenille de l'Ache-*rontia* (*Sphinx à tête de mort*) (*voir ce mot*), d'un jaune

verdâtre avec anneaux obliques piquetés de points bleus.

La Chenille du papillon *Machaon* (*voir ce mot*), d'un beau vert, aux anneaux noirs, qui dévore les feuilles.

Destruction : Poudrer au roténone.

50 Le Charançon des Carottes (*Liparus coronatus*). — Gros Curculionidé noir, assez brillant, long de 12 à 15 mm., qui mange les feuilles et dont la larve creuse des galeries dans les racines,

Destruction : Faire la chasse aux insectes parfaits et aux larves. Alterner les cultures. Un moyen de lutte efficace contre cet insecte et qui empêche sa multiplication dans les jardins, c'est la pratique de l'arrachage des légumes avant le mois d'octobre. Les larves se trouvent détruites avec les racines altérées.

Enfin, on compte encore parmi les ennemis de la Carotte les pucerons blancs et noirs, les tipules potagères, le ver-blanc, la courtilière, le rat et le mulot. (*Voir à ces mots -pour les méthodes de lutte à employer.*)

Usages. — Les racines de Carottes qui tiennent une large place dans l'alimentation, se consomment cuites, sautées au beurre, au jus de viande, à la crème, etc. Elles forment également l'accompagnement de certains plats (bœuf à la mode), et entrent dans la composition d'une foule de sauces et accommodements.

Le jus de Carottes sert à colorer le beurre et ses graines entrent dans la préparation de certaines liqueurs. La Carotte est, en outre, diurétique et rafraîchissante.

On prête à la Carotte la propriété d'être précieuse dans les affections du foie et de combattre la jaunisse. C'est une réputation certainement usurpée qu'elle doit vraisemblablement à la couleur jaune de la portion centrale de sa racine.



CHENILLE DE MACHAON SUR FEUILLE DE CAROTTE*. Grandeur nature.



ASPECT FRISÉ DU FEUILLAGE DES CAROTTES ATTAQUÉES PAR LA MOUCHE (Cf. J. Vincent.)

Plus récemment, on a découvert que le carotène, qui constitue la partie colorante de la Carotte, est une provitamine qui se transforme dans l'organisme en vitamine A, vitamine de croissance. C'est surtout dans la Carotte crue que ce carotène se trouve en quantité appréciable et une préparation culinaire délicieuse, qui devrait figurer sur toutes les tables, consiste en Carotte crue, finement râpée et assaisonnée en salade. La Carotte crue, consommée ainsi, devient une nourriture particulièrement indiquée pour les enfants.

ENGRAIS. — Chlorure de potassium, superphosphate de chaux, nitrate de soude (voir tarif Vilmorin).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Carpinol, soufre, chaux vive, roténone, bouillies nicotinéés, sulfure de carbone (voir tarif Vilmorin).

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

CARPINOL Nouvelle bouillie à basse d'oxyquinoléine stabilisée, à la fois préventive et

curative contre les maladies cryptogamiques des cultures potagères : rouille, mildiou, anthracnose, oidium, etc... Le Carpinol a l'avantage de ne pas brûler, même à haute dose, et dans les régions humides il stimule la végétation, offrant au feuillage, aux rameaux et aux fruits une protection totale. Employé curativement, il assure la cautérisation des taches et l'arrêt immédiat de l'évolution de la maladie (voir tarif Vilmorin).



CARVI

CARVI (*Carum carvi*). Famille des *Ombellifères*. — Anis des Vosges, Cumin des prés.

Description. — Plante bisannuelle dont la racine, de la grosseur du doigt, longue, jaunâtre, à chair blanche, serrée, a une légère saveur de carotte ; feuilles radicales nombreuses à pétiole en gouttière, creux, ondulé. Tige droite haute de 0 m. 30 à 0 m. 60, fleurs blanches, petites, en ombelles. Graine oblongue, un peu courbée, aromatique, de couleur brun clair ; marquée de 5 sillons. Durée germinative 3 ans. Un gramme en contient 350.

Culture. — Bien que le Carvi pousse spontanément dans les prairies, on le cultive cependant dans les jardins. On sème les graines sur place, d'août à octobre, à raison de 5 à 10 gr. pour 10 mètres carrés en rayons espacés de 40 cm. On recouvre la semence de 2 cent. de terre, lorsque le plant a atteint 10 cm. on l'éclaircit à 0 m. 25 sur les lignes. On n'a plus qu'à tenir la terre en état de propreté par des binages et des sarclages jusqu'à la récolte qui a lieu l'année suivante en juillet-août. Un mètre carré produit environ 50 à 100 gr. de graines.

Usages. — Les graines de Carvi, qui sont la partie la plus aromatique de la plante, servent pour la pâtisserie et l'assaisonnement. En Hollande on en parfume le fromage et en Allemagne le pain ; elles entrent aussi dans la fabrication de certaines liqueurs. On peut employer également la racine comme celle du Panais. Une huile volatile

extraite des graines est considérée comme ayant le pouvoir d'arrêter les coliques.

SÉLECTION VILMORIN

Carvi cultivé	Graines
Kummel Carum	Par 30 gr. N° 5.225

CASSIDE **Description.** — Genre de Coléoptères de forme aplatie, ovoïde, à élytres larges, minces sur les bords, surélevés au centre, dissimulant sous eux la tête et les pattes.

Espèces. — Il en existe plusieurs, assez difficiles à distinguer entre elles, parmi lesquelles convient de citer

10 Les *Cassides* de la Betterave (*Cassida nebulosa*, *Cassida vittata* et *Cassida nobilis*.)

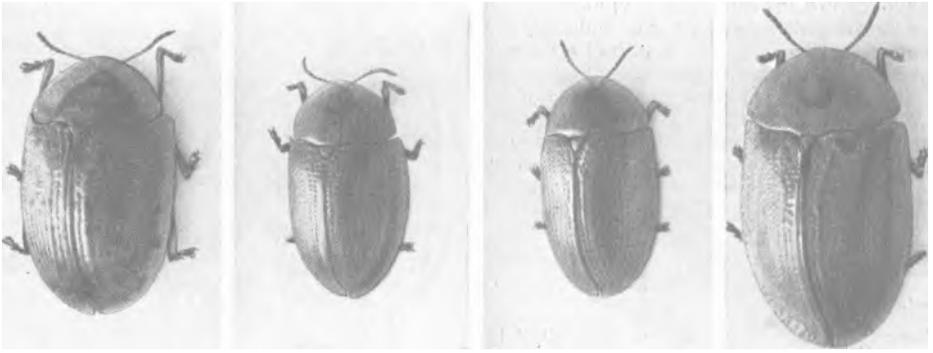
Ces insectes ont le dos vert clair plus ou moins jaunâtre, ponctué de taches brunes chez la *Cassida nebulosa*, d'une teinte uniforme chez les autres *cassides*. Une expansion de la partie antérieure du corps (corselet ou pronotum) et des parties latérales et postérieures (élytres) recouvre la tête et les pattes. Les *cassides* l'état adulte se montrent en avril-mai sur les Anserines, les Arroches sauvages et les Betteraves cultivées. Elles se nourrissent de leurs feuilles en y laissant de larges trous. Dès cette époque, les insectes s'accouplent, puis les femelles pondent des oeufs que l'on trouve, isolés ou groupés par paquets, à la face inférieure des feuilles. Les larves apparaissent de fin mai à août. Elles s'alimentent aux dépens du limbe dont elles peuvent ne laisser que les nervures ; mais, plus ordinairement, le limbe n'est pas perforé de part en part, l'épiderme du dessus est respecté.

Les larves de *cassides* ont le corps ovale et aplati, leur teinte est vert clair. Elles possèdent six pattes. Une espèce de queue à



(Cl. J. Vincent.)

LARVE DE CASSIDE*. Grosseie environ 10 fois.



CASSIDA NEBULOSA*

CASSIDA NOBILIS*

CASSIDA VITTATA*

CASSIDA DEFLORATA*

Grossies 6 fois.

deux dents, formant fourche, se dresse sur le dernier segment du corps. La disposition de l'anus est telle que les excréments de la larve s'agglutinent sur cet appendice, lequel, pouvant se rabattre au-dessus du corps, masque ainsi sa partie postérieure sous un écran de déjections accumulées.

Les invasions de cassides, capables d'avoir des répercussions économiques graves, sont rares en France.

2° La Casside de l'Artichaut (*Cassida de &rata*), présente, ainsi que sa larve, les mêmes caractéristiques et les mêmes mœurs que les précédentes. Elle peut se montrer extrêmement nuisible aux Artichauts.

Destruction : Pulvériser sur les plantes atteintes une solution nicotinée : 3 cm³ de nicotine à 500 gr. par litre, 10 gr. de savon et 1 l. d'eau. Le savon blanc peut être remplacé par un bon mouillant du commerce Pour les cassides de la Betterave on emploie efficacement aussi la bouillie à l'arséniate de plomb au début de l'attaque.



DÉFORMATION PRODUITE SUR UN JEUNE CHOU-FLEUR A LA SUITE D'UNE ATTAQUE DE CECIDOMYE

CECIDOMYE Genre d'insectes diptères dont une espèce (*Contarinia nasturtii* ou *C. torquens*) est nuisible aux Choux-fleurs.

Description. — Moucheron de 1 mm. 5 environ, jaune verdâtre clair, à longues pattes, à vol très lent, apparaissant fin mai. La femelle pond dans les fleurs de Crucifères ou entre les feuilles du bourgeon terminal des jeunes plants de Chou. Les larves ne mangent pas les feuilles, mais les épuisent en irritant leurs tissus et en provoquant des exsudations dont elles se nourrissent. La nymphose a lieu dans le sol. Une première génération se produit en juin-juillet, puis une seconde et une troisième au début et en fin d'août. Cette dernière donnera des larves qui hiverneront en terre.

Au début de l'attaque, les pétioles des feuilles intérieures du Chou s'incurvent vers le centre de la plante. Les limbes attaqués se garnissent de cloques et prennent un aspect plus ou moins frisé. Le Chou ne formera pas sa pomme et, le plus souvent, les parties parasitées pourrissent.

Contarinia nasturtii semble plutôt s'attaquer aux grandes cultures qu'aux jardins. Elle pulvule surtout dans les régions où la culture du Chou fleur est continue (région de Saint-Omer.)

Destruction : Arracher les plantes qui donnent des signes de dépérissement et les détruire en les brûlant.

C ELERI (*Apium graveolens*) Famille des Umbellifères. — Ache douce, Ache des marais, Eprauli, Api.

TABLEAU SYNOPTIQUE

AVRIL	MAI	JUIN
Semer	Arroser	Mettre en place

Description. — Plante bisannuelle à racine fibreuse, naturellement assez charnue ; feuilles divisées à folioles presque triangulaires, dentées, d'un vert foncé ; pétioles assez larges, sillonnés, creusés en gouttière ; petites fleurs jaunâtres ou verdâtres en ombelle. La tige, ne se développant que la deuxième année, atteint Om. 60 de haut, elle est rameuse et sillonnée. La graine petite, triangulaire, marquée de 5 arêtes a une odeur très aromatique. Sa durée germinative est de 8 ans. Un gramme en contient environ 2 500.



CÉLERI PASCAL PLEIN BLANC

De la culture qui a développé, dans le Céleri, soit les pétioles des feuilles, soit les racines, deux types très distincts sont nés : les Céleris à côtes ou Céleri en branches et les Céleris-raves.

CÉLERI A CÔTES

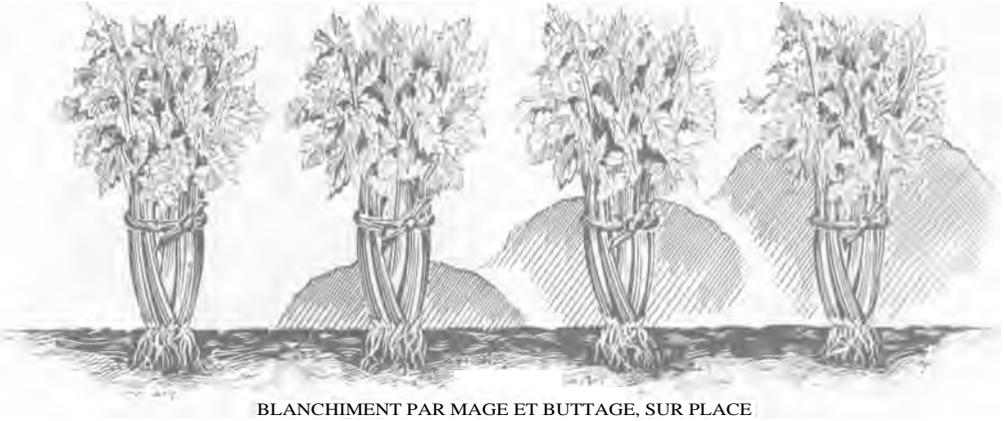
Culture. — Le Céleri à côtes est une plante épuisante qui demande une terre riche en humus, fraîche et légère. Semer d'avril à fin mai. 0,2 gr de graines par mètre carré, en recouvrant à peine la semence. La levée très capricieuse a lieu en 20 jours. Bien que recommandé, le repiquage en pépinière n'est pas nécessaire ; on se contente d'éclaircir le plant ; puis lorsque celui-ci est assez fort, on le repique sur place après avoir raccourci un peu les racines et les plus grandes feuilles et en laissant 25 à 30 cm. en tous sens entre chaque plant.



BLANCHIMENT DU CÉLERI EN CAVE

DE LA CULTURE DU CÉLERI A CÔTES

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE DÉCEMBRE
Biner	Arroser	Lier & butter	Récolter	ou blanchir en cave



BLANCHIMENT PAR MAGE ET BUTTAGE, SUR PLACE

La graine de Céleri est assez lente à germer ; on en favorise la levée par de fréquents bassinages. Après la mise en place et jusqu'au moment de commencer l'étiolage, les soins consistent

exclusivement en sarclages et arrosages, aussi copieux que possible, au goulot, dans des cuvettes établies entre les pieds, en évitant de mouiller le feuillage par crainte de la rouille.

Blanchiment. — Avant de consommer les côtes de Céleri, on doit les blanchir en les privant de lumière. Plusieurs manières sont employées pour arriver à ce résultat. La plus commune consiste, 15 à 20 jours avant le moment où l'on désire récolter, à lier, par temps sec, les feuilles avec un brin de raphia ou de la paille, puis butter les pieds en trois fois : la première fois jusqu'au tiers de



(Cl. J. Vincent.)

BLANCHIMENT PAR ENVELOPPEMENT AVEC DU PAPIER ET BUTTAGE

leur hauteur, 8 jours après aux deux-tiers et, enfin, 8 jours après jusqu'à la couronne des feuilles. On obtient ainsi des côtes très fermes.

Cette méthode convient particulièrement aux plantations de peu d'importance. On emploie aussi un autre procédé qui consiste à planter le Céleri dans des tranchées de 45 cm. de largeur et de 30 de profondeur, espacées de 1 m. 50 ; on en ameublit convenablement le fond et on plante deux lignes de Céleris distantes de 20 cm. en tous sens. Pour le buttage, il n'y a plus qu'à remettre en place la terre qu'on a extraite pour établir la tranchée.

Toutefois, comme le Céleri blanc ne se conserve pas et pourrit, on ne doit en faire

TABLEAU

AVRIL	MAI	JUIN
		
Semer	Arroser	Mettre en place

feuilles afin d'obtenir des pommes plus belles.

Le Céleri-rave craint le froid, aussi, à l'approche des gelées, on procède à l'arrachage et, après avoir supprimé les feuilles, on conserve les racines soit en jauge dehors, en les abritant d'un épais paillis, soit de préférence en cellier ou en cave, en les couvrant de sable.

Un mètre carré produit environ 3 à 4 kgs de racines.

Variétés. — Les principales sont :

— Céleri à côtes

Le Céleri plein blanc, plante vigoureuse de 0 m. 40 à 0 m. 50, à côtes charnues, pleines et tendres, vertes, prenant par l'étiollement une teinte blanc jaunâtre.

Le Céleri plein blanc d'Amérique, dont les côtes charnues sont blanches naturellement, mais qui doivent être étiolées pour devenir complètement tendres.

Le Céleri doré amélioré, à côtes



CÉLERI-RAVE POMME

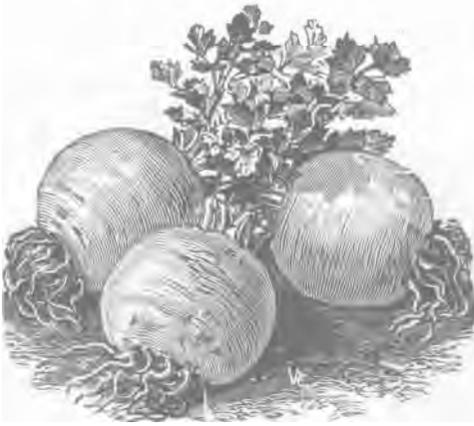
jaunes et charnues blanchissant sans être liées, recommandable pour première saison.

Le Céleri plein blanc doré appelé Céleri Chemin, du nom du maraîcher qui a obtenu cette variété en 1883 ; vigoureux et hâtif, côtes larges et pleines, bien jaunes et charnues. Est en tous points recommandé.

Le Céleri « Le Résistant » (Vilmorin), vigoureux, résiste aux maladies, cœur plein ; fortes côtes vertes, tendres et presque rondes.

Le Céleri Pascal, plein blanc, excellente variété à côtes arrondies, épaisses et charnues se conservant très bien l'hiver.

Le Céleri plein blanc court à grosses côtes. — Céleri sans drageons. Belle variété à côtes extrêmement larges, nombreuses, très pleines et serrées ; des plus estimées.



CÉLERI-RAVE GÉANT DE PRAGUE

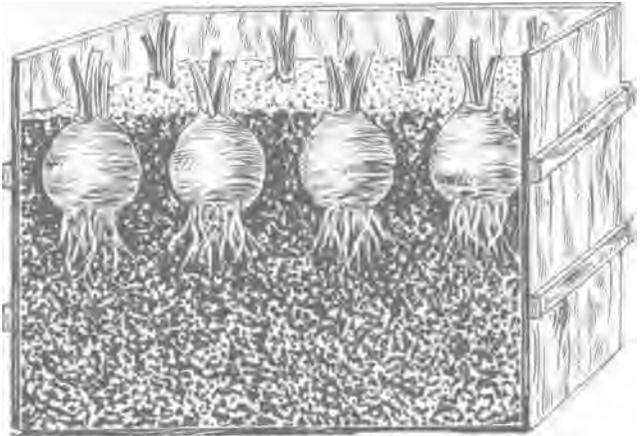
Le Céleri violet à grosses côtes vertes, légèrement teintées de violet, épaisses et tendres, ne creusant pas.

Le Céleri à couper, qu'on nomme aussi Céleri petit, Céleri creux, Céleri fin de Hollande, cultivé seulement pour son feuillage est employé pour l'assaisonnement ; il a des côtes fines, tendres et cassantes.

— Céleris-raves :

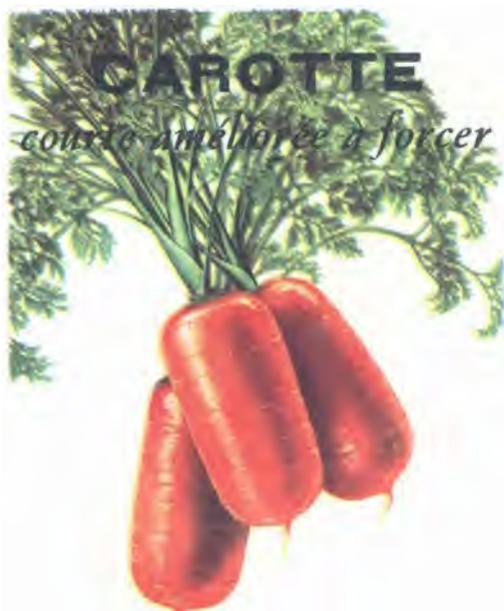
Le Céleri-rave de Paris amélioré, à racine grosse et tendre, d'excellente qualité, variété rustique.

Le Céleri-rave hâtif de Chatou (Vilmorin). — Belle racine bien nette, à chair très



CONSERVATION EN CAVE, DANS LE SABLE



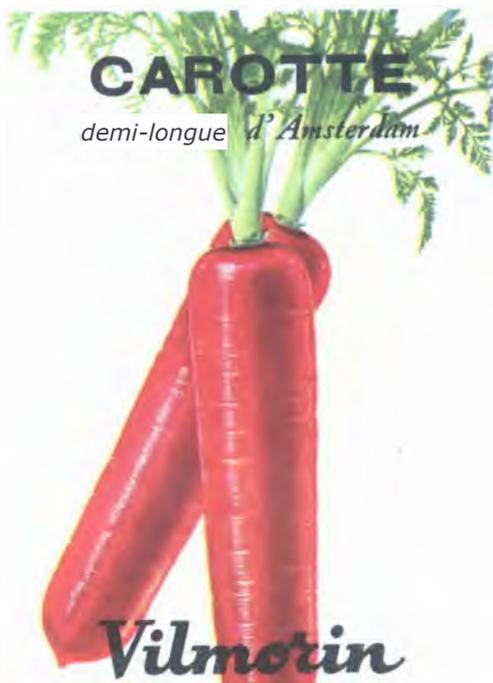


CAROTTE

courte améliorée à forcer

Vilmorin

Première sélection du monde

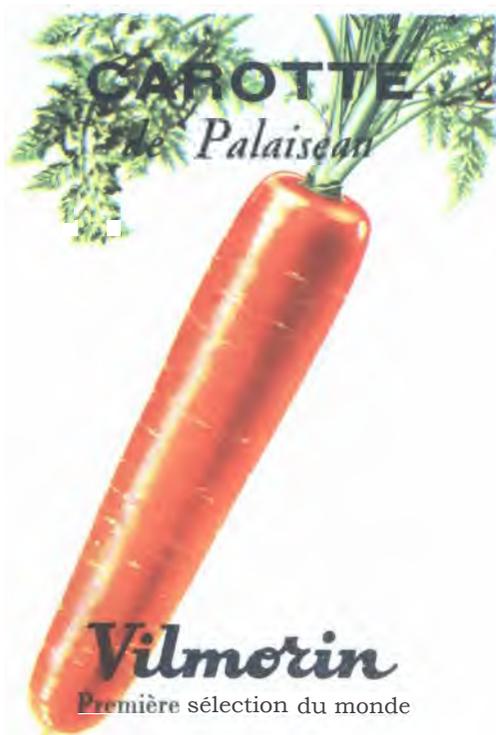


CAROTTE

demi-longue d'Amsterdam

Vilmorin

Première sélection du monde

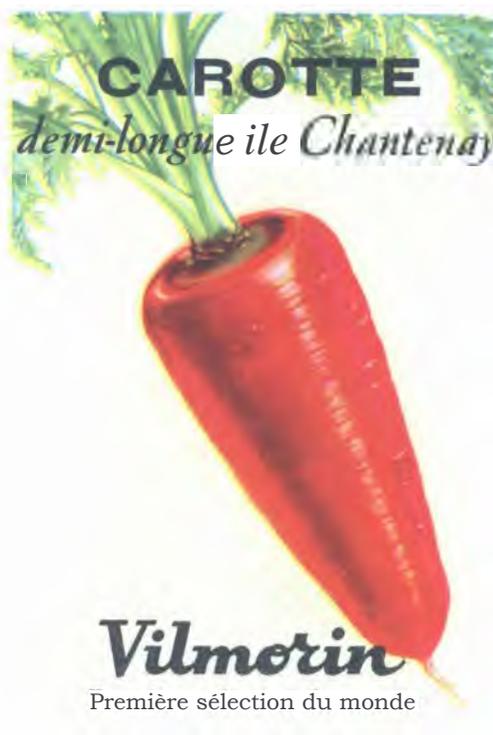


CAROTTE

de Palaiseau

Vilmorin

Première sélection du monde

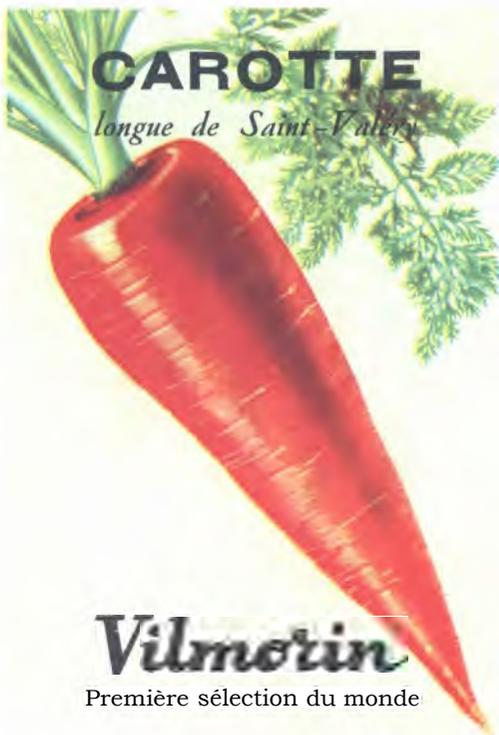


CAROTTE

demi-longue ile Chantenay

Vilmorin

Première sélection du monde

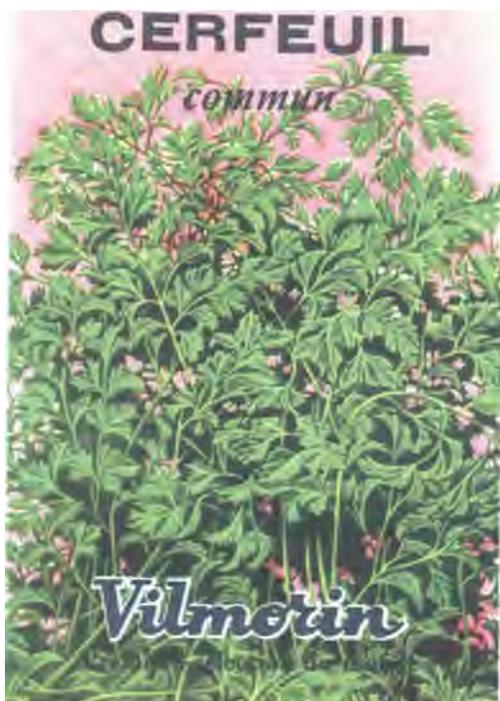


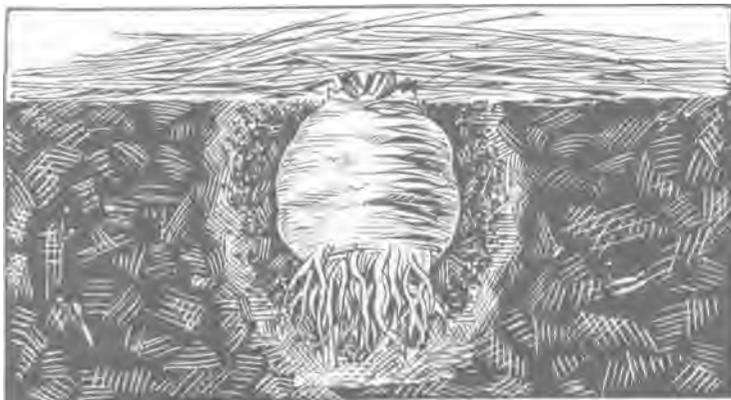


Première sélection du monde



Première sélection du monde





CONSERVATION EN JAUGE

blanche, bien serrée et de conservation parfaite.

Le Céleri-rave géant. Céleri-rave de Prague. - Excellente variété ; belle racine arrondie, très grosse. Feuillage vert foncé, assez peu découpé.

Le Céleri-rave **maraicher** (Vilmorin).

Racine régulière lisse, à chair blanche, tendre. Race **marai-** chère convenant aussi pour petits jardins.

SÉLECTION VILMORIN

CÉLERIS A COTES - CELERIS EN BRANCHES

Céleri plein blanc

Graines. Par 30 gr.	N° 5.305
• » 15 »	» 5.306
• » 10 »	» 5.307
• » paquet	» 5.309

Céleri plein blanc d'Amérique

Graines. Par 30 gr.	N° 5.335
» » 15 »	» 5.336
» » 10 »	» 5.337
» » paquet	» 5.339

Céleri doré amélioré

Graines. Par 30 gr.	N° 5.366
» » 10 »	» 5.357
• » 5 »	» 5.358
• » paquet	» 5.359

Céleri plein blanc doré - Céleri Chemin

Graines. Par 30 gr.	N° 5.386
» » 10 »	» 5.387
• » 5 »	» 5.388
• » paquet	» 5.389

Céleri « Le Résistant » (Vilmorin)

Graines Par 30 gr.	N° 5.405
» » 15 »	» 5.406
» » 10 »	» 5.407
• » paquet	» 5.409

Céleri Pascal plein blanc

Graines. Par 30 gr.	N° 5.425
» » 15 »	» 5.426
• » 10 »	» 5.427
• » paquet	» 5.428

Céleri plein blanc court à grosses côtes

Céleri sans drageon

Graines. Par 30 gr.	N° 5.455
---------------------	----------

Graines. Par 15 »	N° 5.458
• » 10 »	» 5.457
• » paquet	» 5.459

Céleri violet à grosses côtes vertes

Graines. Par 30 gr.	N° 5.535
D » 15 »	» 5.536
» » 10 »	» 5.537
» » paquet	» 5.539

Céleri à couper

Graines. Par 30 gr.	N° 5.595
• » 15 »	» 5.596
• » paquet	» 5.599

CÉLERIS RAVES - CÉLERIS NAVETS

Céleri-rave de Paris amélioré

Graines. Par 30 gr.	N° 5.715
• » 15 »	» 5.716
• » 10 »	» 5.717
• » paquet	» 5.719

Céleri-rave hâtif de Chaton (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 5.745
• » 15 »	» 5.746
• » 10 »	» 5.747
• » paquet	» 5.749

Céleri-rave géant - Céleri-rave de Prague

Graines. Par 30 gr.	N° 5.775
• » 15 »	» 5.776
• » 10 »	» 5.777
• » paquet	» 5.779

Céleri-rave maraicher (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 5.815
• » 15 »	» 5.816
D » 10 »	» 5.817
• » paquet	» 5.819

Maladies. - La maladie la plus répandue est la **septoriose** du Céleri, due à un champignon (*Septoria apti*) qui détermine en été, sur le feuillage, des taches rouillées d'un jaune brun roux.

Remède : Préventivement : il est recommandé (voir culture) d'éviter, à partir de l'été, de mouiller les feuilles en arrosant, cette maladie cryptogamique trouvant dans l'humidité son principe générateur. On peut également traiter à deux reprises avec l'**oxychlorure** de cuivre ou la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre.

Éclatement des racines de céleris-raves ou **cœur-brun**. - Accident physiologique qui se produit lorsque le céleri-rave est cultivé dans une terre légère, fortement fumée avec un engrais riche en azote organique, ou encore lorsque, à une période de sécheresse, succèdent des pluies persistantes, et ceci au moment où la racine est parvenue à maturité. Une coupe pratiquée par le milieu de la racine montre, entre les feuilles du **cœur**, une cavité



LA MOUCHE DU CÉLERI
Grossie 6 fois.

centrale dont les parois sont noires et nécrosées. L'accident est dû à une croissance excessive de la racine, par excès d'éléments fertilisants. Les tissus ne résistent pas à cette poussée consécutive à l'augmentation trop rapide de volume et l'éclatement se produit.

Il n'existe pas de remède à cette affection lorsqu'elle est due, comme c'est le cas le plus fréquent, à des circonstances météorologiques inévitables.

Insectes nuisibles. — La Mouche du Céleri (*Philophylla heraclei*). Petite mouche qui fait son apparition vers le début de mai, et dont la longueur totale est de 5 mm. Les larves de cet insecte minent les feuilles du Céleri, en se tenant toujours entre les deux épidermes et causent de gros dégâts.

Destruction : Brûler les feuilles attaquées et désinfecter le sol au moyen d'injections de sulfure de carbone. On peut essayer également des pulvérisations de nicotine à 1,5 0/00 (3 cm³ par litre de jus titré à 500 gr. par litre), additionnées de 1 % de savon blanc ou de 0,5 % de sulforicinate de soude. Il est bon de supprimer également tous les plants de Céleri sauvage qui peuvent se trouver à proximité.

Les Limaces et les Escargots sont également friands du Céleri.

Destruction : Appât Vilmorin.

Usages. — Le Céleri joue un rôle important dans l'art culinaire, il est employé dans les potages, les ragoûts, etc..., qu'il parfume agréablement. Le Céleri en branches et le Céleri-rave se prêtent à différentes préparations : Céleri braisé, à la maitre d'hôtel, à la crème, etc..., on le mange aussi cru et le plus souvent en salade. Coupé en tranches fines, accommodées à la rémoulade, le Céleri-rave est un hors-d'œuvre apprécié. Les graines servent à faire un extrait condimentaire très prisé en Angleterre. Pulvérisées, elles fournissent le sel de Céleri. En médecine, la racine est employée comme apéritive, diurétique, et on accorde au Céleri des propriétés contre les rhumatismes.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre, sulfate de cuivre, solution nicotinée, sulforicinate de soude, sulfure de carbone, appât Vilmorin (voir tarif Vilmorin).

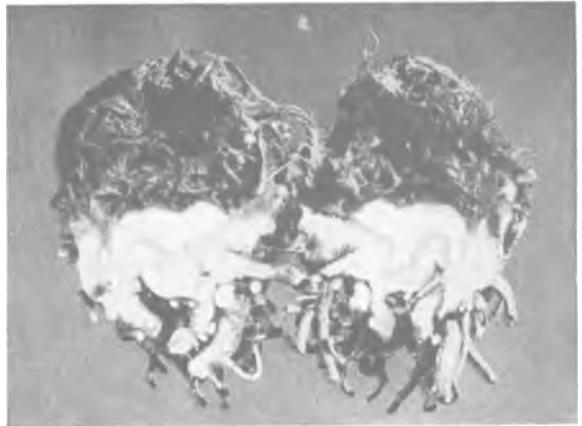
OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. La Culture Potagère, par J. Vercier (voir tarif Vilmorin).

CENDRES Résidu de la combustion d'un grand nombre de matières. On peut utiliser au potager comme amendement calcaire les cendres de bois et les cendres de charbon. Les améliorations apportées à la végétation par les cendres sont exposées à l'article CALCAIRE.

Cendres de bois. — Ces cendres contiennent de 20 à 50 % de chaux. La potasse, l'acide phosphorique et la magnésie se partagent le reste de leur composition.



SEPTORIOSE DU CÉLERI* (Cl. J. Vincent.)



RACINE SECTIONNÉE PAR LE MILIEU MONTRANT L'ÉCLATEMENT DU CŒUR (Vincent.)

Les Cendres de feuilles sont encore plus riches en chaux dont elles contiennent de 45 à 60 %. Les cendres de bois et de feuilles conviennent à tous les sols.

Cendres de charbon. — D'une action fertilisante moins élevée, ces cendres ne contiennent pas plus de 10 % de chaux. Elles conviennent plus particulièrement aux sols argileux et marécageux en raison de la forte proportion de matières terreuses qu'elles renferment.

Citons également les Cendres d'os, contenant environ 75 % de phosphate de chaux et qui sont de provenance américaine, et les Cendres volcaniques. En fait, ces dernières sont simplement de la poussière de terrains d'origine volcanique et ne constituent pas un amendement calcaire, mais plutôt des engrais potassiques et phosphatés

Les cendres de plantes, lavées, fournissent un liquide qui, mis en présence de certains corps gras, donnent des lessives. Les cendres ayant été ainsi traitées par l'eau et qui proviennent de blanchisseries ou de savonneries s'appellent cendres lessivées ou charrées (voir ce mot). Elles renferment de 20 à 35 % de chaux. On les considère comme un amendement et un engrais soit dans les terres fortes, soit dans les terres tourbeuses.

Les cendres s'emploient à la dose de 3 kg. au mètre carré, et s'enfouissent, soit à l'occasion d'un labour, soit, si le labour est déjà exécuté, par un ratissage énergique.

CERFEUIL (*Anthriscus cerefolium* Scandix cerefolium). Famille des Umbellifères.

Description. — Plante condimentaire à feuilles très découpées, à folioles ovales, incisées, très odorantes, tige de 0 m. 40 à 0 m. 50 peu feuillée; fleurs en ombelles, petites et blanches; graine noire, longue et pointue, marquée d'un sillon longitudinal, d'une durée germinative de deux ou trois ans. Un gramme en contient 450.

Culture. — Le Cerfeuil se sème de mars septembre, à raison de 3 gr. de graines au mètre carré, dans un terrain sain et bien fumé, en place, à la volée ou en rayons distants de 15 à 20 cm. ; on recouvre de 1 cent. de terre ; mais dans les jardins familiaux, il est préférable de le semer en bordures. Il faut choisir, autant que possible, une exposition chaude et abritée pendant les mois de mars, avril et septembre, et au contraire, fraîche et ombragée pendant les mois d'été. Plomber la terre après les semis et les recouvrir d'un léger paillis pour favoriser la germination. La levée a lieu en 6 jours. Les soins de culture consistent en binages, sarclages et arrosages, fréquents et copieux. Il est bon de n'en semer que de petites quantités à la fois, car sa montée à graines est rapide. Pour la retarder, il faut couper les feuilles et arroser abondamment la plante. Le Cerfeuil provenant des derniers semis faits en septembre peut être facilement conservé pendant une partie de l'hiver, à la condition de le couvrir d'un châssis.

Variétés. — Cerfeuil commun d'un goût très fin, aromatique et pénétrant ; il est très recherché et forme la base du mélange condimentaire désigné en cuisine sous le nom de fines herbes.

Cerfeuil frisé. — Est parfois préféré au précédent pour la décoration des plats.

Cerfeuil nain frisé (Vilmorin). — Jolie race, de port compact, feuillage très finement frisé. Recommandable.



CERFEUIL COMMUN



CERFEUIL DOUBLE

SÉLECTION VILMORIN

Cerfeuil commun

Graines Par	kilog.		NO 5.943
»	» 100 gr.		» 5.944
»	» 60 »	» 5.945
»	» 30 s	» 5.946
»	» paquet		» 5.949

Cerfeuil frisé (vrai) — Cerfeuil double

Graines Par	kilog.	No 5.983
»	» 100 gr.		» 5.984
»	» 60 »		» 5.985
»	» 30 »		» 5.988
»	» paquet....		» 5.989

Maladies. — On rencontre quelquefois sur le Cerfeuil deux maladies, d'ailleurs peu graves

Le mildiou du Cerfeuil, dû à un champignon (*Plasmopara nivea*), qui provoque une moisissure blanchâtre.

Remède : Couper les tiges atteintes et pulvériser une solution cuprique.

La septoriose du Céleri qui recouvre les feuilles, soit de taches de rouille, soit d'une multitude de pustules minuscules.

Remède : Le meilleur est d'arracher les pieds dont le feuillage est atteint.

Usages. — Les feuilles qui sont très aromatiques s'emploient comme condiment dans les salades ou comme assaisonnement dans les potages, les sauces, les omelettes, etc...

CERFEUIL TUBÉREUX (*Cherophyllum bulbosum*). Famille des Ombellifères. — Appelé aussi Cerfeuil bulbeux.

Description. — Plante bisannuelle velue, à feuilles très divisées, étalées sur le sol, à pétioles violacés. Racine renflée à peu près analogue à la Carotte courte, plus petite en général, à peau très fine, d'un gris foncé ; chair ferme, blanc jaunâtre. Tige très forte, renflée au-dessous des nœuds, d'une teinte violacée, s'élevant à 1 m. et garnie de longs poils blanchâtres dans sa partie inférieure ; graine longue, pointue, légèrement concave, brun clair d'un côté, blanchâtre de l'autre, marquée de trois sillons longitudinaux peu profonds. Sa durée germinative ne dépasse pas un an ou deux. Un gramme en contient 450.

Culture. — La graine de Cerfeuil tubéreux doit être semée à l'automne, pour germer au printemps, sur une terre anciennement fumée et bien meuble, en rayons espacés de 20 cm. et à raison de 2 gr. au mètre carré.

Eviter d'enterrer les graines et plomber le sol. La levée aura lieu en février, sans autre soin que de fréquents arrosages au printemps.

Toutefois, l'humidité et le froid détruisent un grand nombre de graines, et il est préférable d'employer des graines stratifiées qu'on sème en mars. Il n'y a ensuite qu'à éclaircir, biner et arroser fréquemment pour récolter dès juillet. Les racines sont bonnes à arracher lorsque les feuilles jaunissent et retombent sur le sol.

Après l'arrachage, couper les feuilles et faire sécher les racines une journée entière au soleil, avant de les rentrer en cave ou au cellier, où on les conservera parfaitement dans du sable sec. Il est bon de s'assurer, au cours de l'hiver, de l'état dans lequel elles se trouvent, en remuant le tas deux ou trois fois. Il est préférable de ne les consommer qu'au bout d'un certain temps, car elles gagnent beaucoup de qualité à mesure qu'elles attendent.

On récolte environ 2 kgs de racine au mètre carré.

Stratification des graines. — La stratification consiste à disposer les graines par lits, séparés entre eux par des couches de sable frais ou de terre légère, dans le but de les préparer à la germination. C'est souvent en plein air, dans un trou, qu'on procède la stratification ; pour les petites quantités, il est préférable d'utiliser un simple pot à fleurs, que l'on enterre en plein air, dans un emplacement peu ensoleillé, après l'avoir recouvert d'un morceau de verre ou de grillage, pour mettre la graine à l'abri des rongeurs.

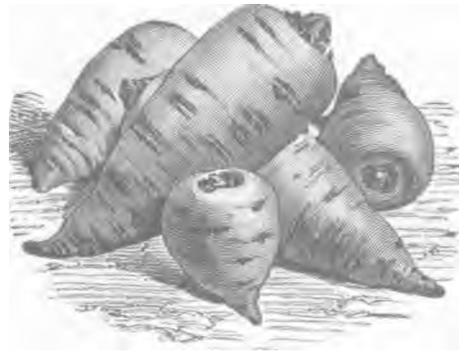
SÉLECTION VILMORIN

(Suite.)

Cerfeuil nain frisé (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.
» 60 »
» 30 »
paquet

N° 6.013
..... 6.014
..... 6.015
..... 6.019



CERFEUIL TUBÉREUX



STRATIFICATION DES GRAINES

SÉLECTION VILMORIN

Cerfeuil tubéreux

Cerfeuil bulbeux
(graine non stratifiée)

Par 30 gr. N° 6.035

Cerfeuil tubéreux
(graine stratifiée en pot)

par pot de 30 gr.

Toutefois cette opération est assez délicate et il vaut mieux s'adresser aux marchands **grainiers** qui fournissent des graines stratifiées en pots prêtes à être semées. Il y a lieu d'enterrer le pot, dès sa réception, dans un endroit sain du jardin, jusqu'au moment du semis.

Maladies. — Les feuilles peuvent être atteintes du Mildiou (*voir CERFEUIL*) et les racines en conservation peuvent être altérées par une pourriture sèche.

Remède : Ne rentrer que les racines adultes et par un temps absolument sec, afin d'éviter ces maladies ; si on les constate, enlever **immédiatement** les sujets atteints.

Insectes nuisibles. — L'Araignée rouge (*voir à CAROTTE*).

Le Puceron blanc des racines ou puceron du collet, qui ronge le sommet de la racine ou se fixe dans les gerçures s'il en existe. Fréquent dans les années sèches, ses ravages sont bénins, s'ils sont compensés par les façons culturales.

Destruction : Répandre des déchets de tabac autour des pieds.

Usages. — Les racines du Cerfeuil tubéreux se consomment cuites, à la façon des Pommes de terre ou des Carottes, sautées au beurre, au jus ou à la poulette. Leur chair délicate, sucrée, avec un goût aromatique très particulier, en font un légume très apprécié. Elles ont, en outre, l'avantage de se conserver facilement l'automne et l'hiver, leur chair devenant plus savoureuse lorsqu'elle a perdu une partie de son eau.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Déchets de tabac (*voir tari! Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par **Vilmorin**. Le Potager de vrai rapport, par **Jean Delaye**. La Culture Potagère, par **J. Vercier** (*voir tarij Vilmorin*).

CHAMPIGNON CULTIVÉ ou CHAMPIGNON DE COUCHE (*Agaricus campestris*), Famille des *Agaricinées*. C'est le même que celui qu'on trouve dans les prés ou il croit spontanément et qui est connu sous le nom de Champignon rose, Champignon de rosée ou Champignon des prés.

Description. — Dans cette espèce, comme dans la plupart des Champignons, les excroissances blanchâtres qui se développent hors terre en prenant la forme d'un petit parasol, garni la face inférieure de lamelles très minces, rayonnantes, ne sont pas la plante, comme on le croit généralement, mais ses organes de fructification. La plante véritable, celle qui se nourrit, s'accroît et finalement fructifie, c'est le réseau de filaments blanchâtres qui constitue ce qu'on appelle le « blanc de Champignon », ou en termes botaniques, le « mycelium » du Champignon.

C'est quand il est sur le point de fructifier qu'apparaît le chapeau, ordinairement blanc à la partie supérieure, les lames de la face inférieure passant graduellement du rose pâle, quand il est frais, au brun lorsqu'il est d'un âge avancé, mais à ce moment il vaut mieux ne pas le consommer. Le pied, blanc, charnu et cylindrique, est fixé au mycelium.

Culture. — Le Champignon de couche peut être produit facilement partout et en toutes saisons. Les conditions



CHAMPIGNONS DE COUCHE AVEC LEUR « MYCELIUM »

essentielles pour obtenir un bon résultat consistent : 1° à avoir un blanc sain, vigoureux, non épuisé ; 2° à en faire la culture dans un terrain artificiel très riche et sous l'influence d'une température à peu près constante. C'est pourquoi on choisit de préférence,



BLANC DE CHAMPIGNON VIERGE EN BRIQUETTES

BLANC DE CHAMPIGNON VIERGE EN TABLETTES

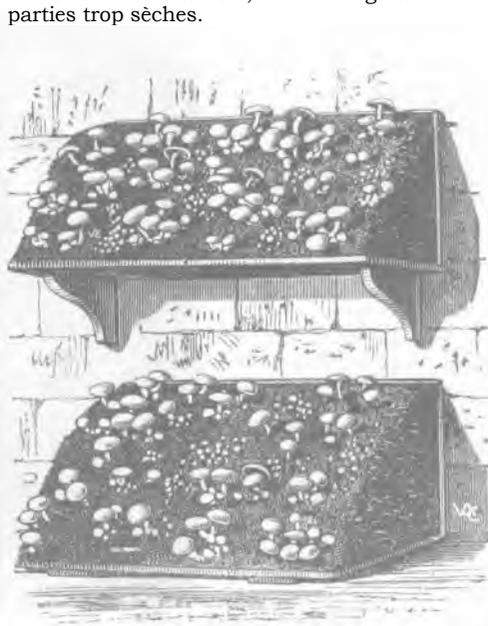
pour y monter les meules ou couches, des caves ou des carrières souterraines. Tout autre local peut cependant convenir, pourvu que l'air y circule et que la température oscille aux environs de 12-15°, sans descendre au-dessous de 10° et sans dépasser 22-25°.

Après avoir choisi l'emplacement convenable, il faut préparer la couche qui doit servir à la production des Champignons. Employer du fumier de cheval frais, pas trop pailleux, peu compact et pas trop chargé d'ammoniaque, provenant le plus possible d'animaux travaillant beaucoup et bien nourris.

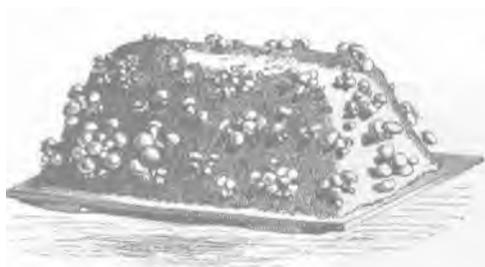
Pour éviter que la fermentation d'un tel fumier ne donne une chaleur excessive, on y mêle un cinquième ou un quart de bonne terre de jardin et on le monte en meule d'un mètre cube (quantité nécessaire à une bonne préparation), par couches successives, en ayant soin de retirer tous les corps étrangers qui pourraient s'y trouver, et de mouiller les parties qui paraîtraient sèches ; ensuite on foule fortement et on dresse les côtés du tas ; c'est ce qu'on appelle abattre un plancher. Au bout de 6 à 10 jours, on défait le tas et on le remonte de la même façon, en ayant soin de placer à l'intérieur du plancher le fumier qui se trouvait à l'extérieur, dont la fermentation est moins avancée ; bassiner également les parties trop sèches.



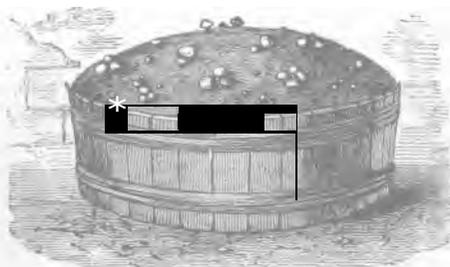
MISE EN MEULE DU FUMIER PAR COUCHES SUCCESSIVES



MEULES MONTÉES EN ACCOT OU SUR ÉTAGÈRE



MEULE SUR SABLE DE CARRIÈRE



CULTURE EN BAQUET

Cette opération se renouvelle une troisième fois, et, quelques jours après, le fumier est devenu brun et onctueux, sans être pourri ; la paille a perdu sa consistance et son odeur rappelle celle du Champignon ; c'est alors le moment de le transporter à l'endroit choisi, pour y monter les meules.

On peut donner aux meules la forme et les dimensions que l'on veut, mais l'expérience, tenant compte de l'espace mis en général à la disposition de cette culture spéciale, a fixé la hauteur à 50 ou 60 cm. avec une largeur à peu près égale à la base. Ces mesures doivent être réduites, si on ne dispose pas d'un local suffisamment aéré, ou si la température y est naturellement élevée.

Si l'espace dont on dispose est assez étendu, on choisit généralement les meules à deux pentes ou en dos d'âne, auxquelles on peut donner une longueur illimitée, en s'en tenant à la hauteur et la largeur indiquées. On peut également monter des meules « en accot », appuyées d'un côté ; dans ce cas, la largeur est moindre que la hauteur. On peut encore se servir de vieux baquets ou établir des meules sur de simples planches en leur donnant la forme d'un cône ou d'un tas de cailloux, ce qui permet de les transporter toutes montées dans des parties d'habitation où l'on n'aimerait pas manipuler du fumier.

Une fois les meules établies, avant d'y placer le blanc, il convient de s'assurer, au bout de quelques jours, que la fermentation n'y recommence pas d'une manière excessive. Lorsque le thermomètre indique que la température se maintient aux environs de 20 à 25°, le moment est venu de « larder » c'est-à-dire d'insérer dans les meules les parcelles de blanc qui font l'office de boutures. Pour hâter le refroidissement on peut faire des trous avec un bâton, afin de laisser échapper l'excès de chaleur.

Le choix du blanc est essentiel pour la réussite de cette culture, aussi convient-il de s'adresser aux maisons spécialisées, pour être sûr d'avoir du blanc de Champignon vierge, qui est fourni sous forme de tablettes. 8 à 12 jours avant de l'introduire dans la meule, il est indispensable de faire « revenir » le blanc, de façon à lui rendre son activité, soit en le plaçant sur la meule elle-même soit, s'il fait chaud, en l'enterrant à 15 ou 20 cm.



LARDAGE DE LA MEULE

de profondeur au jardin, mais ce dernier moyen est plus lent. On reconnaît que le blanc est bon à employer à son aspect gras et onctueux et à son odeur caractéristique de champignon. A ce moment, on prépare des « lardons » ou « mises », en divisant chaque tablette en trois parties égales.



LE GOBETAGE

sert d'une pelle étroite, en bois ; la terre est appliquée sur la meule en commençant par la base et en remontant progressivement à la partie supérieure ; on bassine ensuite légèrement, et on lisse avec le dos de la pelle.

Étant donné leur faible volume, il n'y a pas lieu de retirer les lardons avant le gobetage.

Trois ou quatre semaines après le gobetage, la récolte commence et se prolonge généralement pendant 2 ou 3 mois, d'une façon intermittente. A mesure qu'on cueille les Champignons, on doit avoir soin d'enlever, avec la pointe d'un couteau bien effilé, les couches qu'ils laissent, et de reboucher les trous avec la même terre qui a servi à recouvrir la meule.

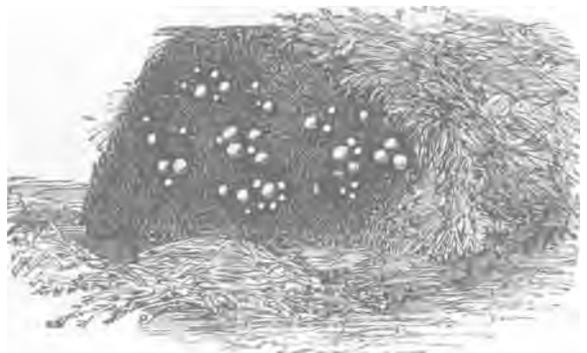
Pour entretenir la fertilité des meules, on arrose de temps à autre avec de l'eau additionnée de purin et de salpêtre (1 %), en ayant soin de ne pas salir ou endommager les Champignons en voie de développement.

Certains maraîchers montent des meules en plein air, et obtiennent de

On procède alors au « lardage », en introduisant dans la meule, les mises ainsi obtenues, sur deux lignes, à 20 ou 25 cm. en tous sens. On les introduit d'une main, pendant que de l'autre on soulève et écarte le fumier pour leur faire place. Elles doivent être enfoncées entièrement à plat, le grand côté parallèle au sens de la meule, et à 4 ou 5 cm. de profondeur. Ensuite, on foule légèrement par dessus, pour rendre le contact plus intime.

Au bout de 8 à 10 jours, il faut s'assurer que le blanc commence à végéter, et remplacer les lardons qui n'auraient pas pris, ce qui se reconnaît à l'absence de filaments blancs dans le fumier qui les entoure 15 jours ou 3 semaines après le lardage, le blanc doit avoir envahi la meule et commencé à se montrer à la surface, sous l'aspect de filaments plus gros. A ce moment, il faut procéder au « gobetage ».

Le « gobetage » consiste à recouvrir la meule d'une couche de 1 cm. à 1 cm. 5 de terre légère, sableuse, riche en salpêtre, fraîche sans être mouillée ; les terres provenant de fouilles, criblées et mélangées avec des sables calcaires ou avec de vieux plâtras bien pulvérisés, conviennent parfaitement. On se



MEULE A DEUX FENTES, EN PARTIE DÉCOUVERTE

bons produits, mais pour éviter l'action des pluies et des brusques variations atmosphériques, elles doivent être recouvertes de « chemises », c'est-à-dire d'enveloppes de paille ou de fumier long. On peut également utiliser les couches servant aux autres cultures forcées, pourvu que la température soit convenable, et qu'on ait soin de protéger les jeunes Champignons en voie de développement contre les intempéries, par une légère couverture de terre ou de paille qu'il y a lieu de remettre après chaque **cueillette**.

On récolte environ 2 kgs de champignons par mètre carré de surface de meule.

Variétés. — Il existe un grand nombre de variétés et sous-variétés du Champignon de couche, dont les trois principales sont : la blanche, la blonde et la grise..

La variété blanche est la plus fine et la plus recherchée ; toutefois les produits ont le défaut de se tacher vite et de mal supporter l'emballage et le transport.

La variété blonde est plus vigoureuse, plus productive, les fruits sont plus gros, plus lourds et moins fragiles aux manipulations.

La variété grise a un goût très prononcé, mais le fruit acquiert, lorsqu'il est avancé, une teinte foncée qui lui porte préjudice.

Maladies. — Les maladies qui attaquent les Champignons sont d'origine cryptogamique; au nombre de celles-ci il faut citer

La « **Môle** », Champignon parasite (*Hypomyces perniciosus*), qui vit dans les tissus même de l'agaric cultivé. Les chapeaux s'arrêtent de croître et restent à l'état de **masses irrégulièrement boursoufflées**, qui se recouvrent d'une **pruine** d'abord blanche, ensuite brune.

Remède : Enlever les fruits atteints avec grande **précaution**, et les détruire au dehors. **Désinfecter** soigneusement les locaux avec du lait de chaux et des aspersion de lysol à 2 ou 2,5 % avant d'y rétablir des meules.

Insectes nuisibles. — Le plus souvent rencontré est un petit moucheron noir (*S. ciara ingenua*), qui pond presque toujours autour des mises. Les **œufs** donnent naissance, au bout de 15 à 20 jours, à de petits vers qui, pour arriver à la surface, labourent et réduisent la terre en poussière, détruisant à peu près totalement les bouquets ou rochers de Champignons.

Destruction : Aérer au moment où les meules sont en fermentation, avant le **gobetage**, ou, quand celui-ci est fait, pulvériser une solution **nicotinée**.

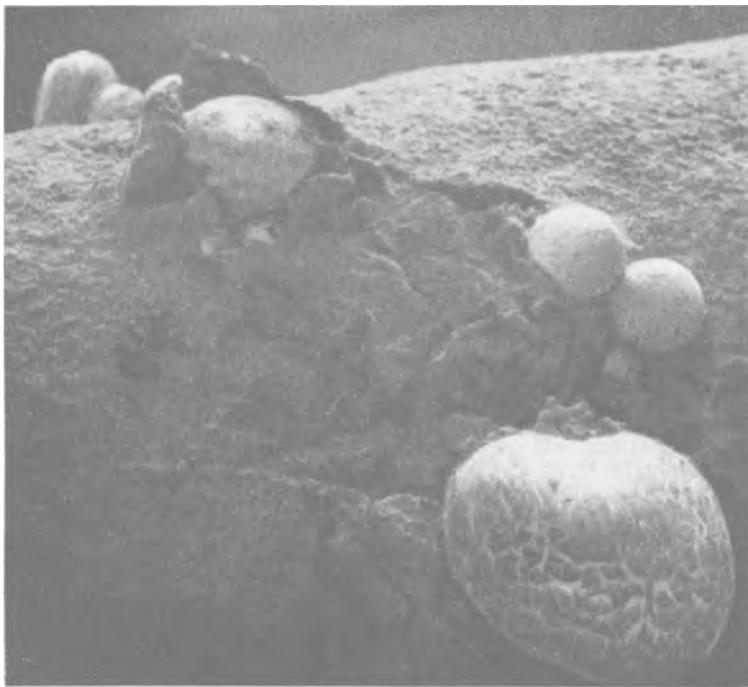
Les limaces s'attaquent également au Champignon.

Destruction : Appât **Vilmorin**.

Les souris, les rats, les cloportes et quelquefois les taupes font des ravages dans les meules.

Destruction : Placer des pièges, mais éviter les **appâts empoisonnés**.

Usages. — Le Champignon frais constitue un mets très fin, en même temps qu'un excellent aliment, sain et nourrissant ; il s'accommode sauté au beurre, à la crème, en omelette, en **croûte**, etc. Il sert, en outre, une foule de préparations culinaires et de sauces, auxquelles il donne un arôme particulier très apprécié. Enfin, il est recherché pour la conserve. Le Champignon, coupé et épluché, noircit et s'altère rapidement, aussi convient-il de ne le préparer, autant que possible, qu'au moment de l'employer. Le Champignon de couche est, à l'état



LES PREMIERS CHAMPIGNONS

(Cl. J. Vincent.)

frais, un des légumes qui contient le plus de phosphore.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Solution nicotinée, Lysol, chaux appât *Vilmorin*. (voir tarif *Vilmorin*).

OUTILLAGE SPECIAL — Pelle en bois à gobeter (voir tarif *Vilmorin*).

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Champignons de couche, par Lachaume et Bellair. Plantes Potagères, par *Vilmorin*. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. Culture Potagère, par J. Vercier (voir tarif *Vilmorin*).

CHARANÇON Nom sous lequel on désigne communément certains coléoptères appartenant, pour la plupart, à la famille des *Curculionidés*. Ils sont caractérisés par un prolongement de la tête en forme de trompe rigide, ou « *rostre* » sur lequel s'insèrent les antennes.

Parmi ceux qui sont nuisibles aux Jardins potagers, il faut citer le charançon de la carotte (*Liparus coronatus*), le charançon ou lisette du chou (*Ceuthorrhynchus pleurostigma*), le charançon du pois (*Sitona lineatus*), le charançon du fraisier (*Anthonomus rubi*), le charançon de l'ognon (*Brachycerus algerus* et *B. undatus*) etc...

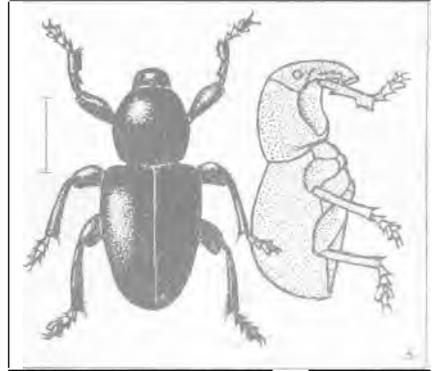
On donne généralement aussi le nom de charançons aux bruches qui vivent à l'intérieur des graines de fèves, de haricots, de lentilles ou de pois. (Voir à **BRUCHES**).

Pour détruire les Charançons, il convient de faire la chasse aux insectes parfaits et aux larves. Employer suivant les cas les pulvérisations nicotinnées, les poudrages au roténoné ou au D. D. T. et si l'on a constaté dans le sol la présence de larves ou de

SÉLECTION VILMORIN

Blanc
de champignon
Vierge (en tablettes)

NO 897
N° 614



LE CHARANÇON DES CAROTTES, de dos et de profil, grossi environ 2 fois et demi.

chrysalides, faire des injections de sulfure de carbone.

CHARBON Maladie due à un Champignon. Le Charbon est rare dans les potagers et n'atteint guère que l'Ognon (*Urocystis cepula*) et le Maïs (*Ustilago Maydis*).

Sa présence sur l'ognon est révélée par l'apparition sur les bulbes, les feuilles et les tiges, de lignes charbonneuses longitudinales, présentant un léger relief ; les plants atteints ne se développent pas.

Remède : L'arrachage des pieds atteints et leur destruction par le feu est l'obstacle le plus efficace qu'on puisse mettre au développement du charbon. (Voir **UROCYSTIS**).

Le charbon du Maïs se manifeste par la formation sur les fleurs, les bourgeons axillaires, les feuilles et les tiges, de boursouffures dont la dimension varie de la grosseur d'une simple pustule au volume d'une tête d'enfant. Ces tumeurs ont extérieurement une couleur blanchâtre ou brunâtre. Elles sont remplies, à l'intérieur, d'une masse d'abord claire et de consistance onctueuse qui devient sèche et fructifère lorsque les organes de fructification du champignon dont elle

est formée ont atteint leur maturité. L'épiderme des tumeurs se déchire alors pour laisser échapper les spores. Celles-ci sont disséminées par le vent et peuvent germer immédiatement si elles rencontrent le support favorable. Sinon, elles tombent à terre, à la surface de laquelle elles sont capables de se conserver pendant 5, 6 ou 7 ans. Leur cycle végétatif, depuis leur germination jusqu'à leur fructification, a lieu dans un temps très court (1 à 3 semaines). Le développement du charbon est favorisé par une température comprise entre 26° et 34°. Mais, de 8° jusqu'à 36-38°, il est encore normal ou possible.

LE CHARBON DE L'OGNON en bas et à droite: SPORE EN GERMINATION Sp. sporidies. — C. germes. Pr. baside.



Le Maïs attaqué par le charbon ne paraît pas intoxiquer le bétail.

Remède On a préconisé la désinfection des graines de semences au formol. Cette précaution n'empêche pas la contamination de la plante par les spores que le vent transporte. Il faut donc recourir à des pulvérisations fongicides (Bouillie bordelaise), au cours de la végétation du Maïs. La lutte contre l'extension du parasite consiste à brûler les tumeurs qui ap-



(Cl. J. Vincent.)
STOLON DE CHARDON
AVEC REJETS



(Cl. J. Vincent.)
UN COUP DE VENT... ET DES MILLIERS DE GRAINES
IRONT INFESTER LES CULTURES !

paraissent et qui sont remplies de spores. On évitera également de reprendre la culture du maïs sur le même emplacement avant 5 ans au moins.

CHARDON Sous le nom vulgaire de **Chardon** on groupe des plantes appartenant des genres, voire même à des familles différentes; ils ont comme caractère commun d'être épineux.

Le Chardon le plus nuisible aux cultures est le Chardon des champs (*Cirsium arvense*) parce que le plus difficile à détruire. On doit pratiquer l'échardonnage — qui est obligatoire — Celui-ci retarde la montée des nouvelles tiges, mais il ne détruit pas les plantes âgées. On conseille également les pulvérisations à l'acide sulfurique dilué, le sel ammoniac (ces derniers produits à raison de 30 gr. par pied de Chardon).

En terrain infesté, un défoncement est nécessaire pour faire remonter la surface les souches de Chardon afin qu'on puisse les enlever et les brûler.

CHARDONNERETTE, CHARDONNETTE Synonymes de **CARDON** (voir ce mot). Sous ces noms on désigne également une variété de Cardon (*Cynara cardunculus*). Famille des composées, dont les inflorescences font cailler le lait.

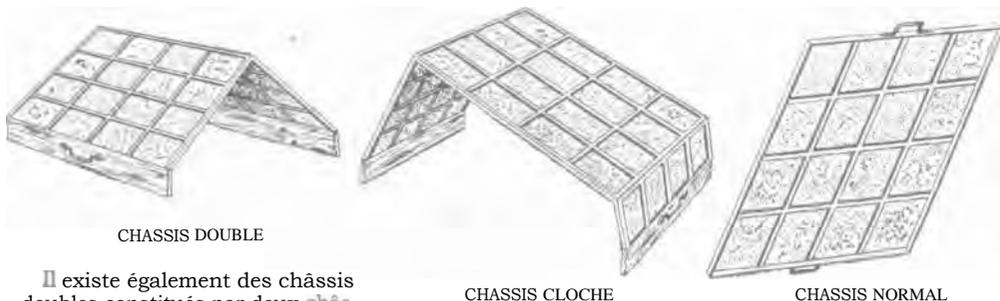
SÉLECTION VILMORIN

Chardonnerette Grames
Chardonnette Paquet .. N° 46.359

Usages. — Les fleurs de cette plante sont employées comme substances présurantes pour faire cailler le lait.

CHARREES Cendres provenant de la combustion de plantes et qui sont traitées par lavage dans les buanderies et les savonneries. Les cendres ainsi lavées, riches de 20 à 35 % de chaux, sont employées à la fois comme amendement et engrais dans les terres fortes ou les terres tourbeuses. (Voir à **CENDRES**.)

CHASSIS (on dit aussi Panneau). — Bâti de bois ou de fer, ou bois et fer, garni de vitres, et muni d'une poignée sur deux côtés opposés. Le châssis est destiné recouvrir un coffre (voir ce mot). Les châssis se font en plusieurs dimensions (voir *tari Vilmorin*).



CHASSIS DOUBLE

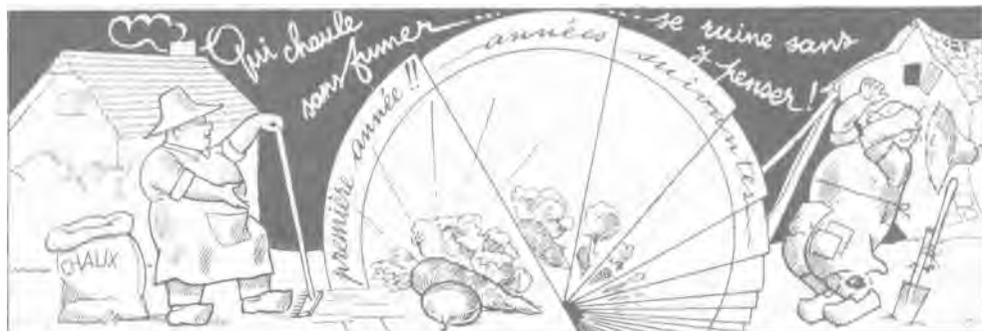
CHASSIS CLOCHE

CHASSIS NORMAL

Il existe également des châssis doubles constitués par deux châssis simples réunis au sommet, par une charnière, et ayant à leur base une traverse de bois. Cette traverse reposant sur le sol, il n'y a plus qu'à clore par un assemblage de planches les deux côtés restés sans protection, pour former un coffre léger de faible encombrement et qui procure aux semis un éclairage très intense.

On trouve aussi dans le commerce des châssis cloches, constitués par trois panneaux vitrés, formant deux angles et qui présentent une luminosité encore plus grande.

CHAULAGE Opération qui consiste à incorporer du calcaire aux terrains qui en ont besoin. En terme de jardinage cette opération s'appelle amender. Le chaulage est l'amendement type parmi ceux qui peuvent être faits au potager. Pour pratiquer le chaulage dans les meilleures conditions, il est nécessaire de savoir Pourquoi ? Où ? Quand ? Avec quoi ? et Comment chauler ?



CHAULER SANS FUMER NE VAUT

Pourquoi chauler ➤ — Comme on le verra à l'article **Calcaire**, la chaux a la propriété d'empêcher l'argile de former pâte avec l'eau, elle la rend donc perméable. Par contre, mélangée aux terrains siliceux et légers, la chaux, en présence du fumier, donne de l'**humate** de chaux qui possède des vertus agglutinantes ; la chaux apporte donc de la consistance à ces terres. En dehors de ces propriétés physiques, la chaux a, dans les terrains tourbeux assainis, une influence chimique double : elle neutralise l'acidité des terres, et ensuite elle porte à son maximum l'action fertilisante du fumier.

En résumé, l'action du chaulage s'exerce à la fois sur le sol, les engrais et les plantes.

Où chauler ➤ — Nous venons de le voir, les terres argileuses, **silico-argileuses**, collantes, d'une part ; les terres sablonneuses, trop pulvérulentes, d'autre part ; les terres limoneuses, tourbeuses ou marécageuses trop acides en troisième lieu, sont toutes justiciables du chaulage, mais c'est une erreur de croire que ces sols sont les seuls qui manquent de chaux. La pratique montre qu'il existe de nombreuses terres arables, même parmi les terres franches, qui se sont peu près décalcifiées et sont même devenues acides. Or, il vaut mieux prévenir la maladie de la décalcification et de l'acidité du sol que de la guérir.

Le manque de chaux peut se manifester par la présence des plantes sauvages, telles que Ajonc, Bruyère, Digitale, Genêt, Matricaire, petite Oseille, etc...

Mais le plus sûr est de faire analyser la terre de son potager (voir à **ANALYSE DES TERRES**).

Quand chauler ➤ — On chaulé en mars pour les semis de printemps et en septembre pour ceux d'automne. Les Légumineuses : Fèves, Haricots, Lentilles, Pois, Soja, sont particulièrement sensibles à la présence de la **chaux**, elles produisent des grains plus fins et plus lourds, mais qui passent cependant pour être d'une cuisson difficile.

Avec quoi chauler ? — Le carbonate de chaux finement moulu, est la meilleure forme sous laquelle on puisse appliquer les amendements calcaires, c'est celle qui a été adoptée pour **Chovil** (voir tarif *Vilmorin*). Ce produit prêt à l'emploi, fait du chaulage une opération simple et facile à réaliser. Il s'utilise à la dose de 100 à 300 gr. par mètre carré suivant les résultats de l'analyse.

Comment chauler ? — **Après** avoir mesuré le terrain et pesé la chaux, on répand la quantité nécessaire aussi également que possible, puis on l'enfouit à l'occasion d'un labour ou par un ratissage énergique.

On doit éviter de fumer et de chauler en même temps, et surtout de mélanger la chaux au sulfate d'ammoniaque ou aux phosphates naturels. Si, pour une même plantation, il est nécessaire de chauler et de fumer, il faut procéder séparément aux deux opérations.

NOTA. — Le chaulage, tout en améliorant la nature des sols, permet aux plantes de se mieux nourrir et d'absorber plus facilement les matières fertilisantes contenues dans la terre.

Mais si les plantes se nourrissent mieux, elles épuisent le sol. D'autre part, par la présence dans le terrain de chaux activant la nitrification des matières organiques, l'humus s'use rapidement.

L'appauvrissement de la terre, résultant de ces deux causes, rend nécessaire une fumure abondante. Autrement le chaulage deviendrait une mauvaise opération. **D'ou** le dicton

*Qui chaulé sans fumer
Se ruine sans y penser.*

ou encore

La chaux enrichit le père et ruine les enfants.

CHAUSSAGE Voir **BORNAGE ET BUTTAGE**.

CHAUVE-SOURIS Nom vulgaire de mammifères ailés, de l'ordre des Chiroptères, qui se cachent pendant le jour dans des endroits obscurs et qu'on voit voler au crépuscule.

Les chauves-souris sont caractérisées par le grand développement des bras et des doigts des mains. Ces bras et ces doigts servent de nervures à la membrane qui tient lieu d'ailes et qui vient s'attacher également aux membres postérieurs et, de là, à la queue. Seul, le pouce des membres antérieurs, reste petit et libre.

Les chauves-souris ont une taille (tête et corps) qui varie de 35 à 75 mm., suivant les espèces. Ce sont des animaux migrateurs, c'est-à-dire qu'ils ont un gîte pour l'hiver différent de celui qu'ils habitent en été. Certaines espèces reviennent fidèlement à l'un et à l'autre, comme le font les hirondelles

Les espèces courantes en France sont :

Les Rhinolophes, la Noctule, la Pipistrelle, le **Vespertilion** et la **Barbastelle**. Toutes sont utiles à l'agriculture, par le nombre considérable d'insectes nuisibles qu'elles absorbent, et il y a lieu de les protéger, à l'encontre d'un préjugé ayant cours à la campagne qui veut qu'on les détruise.



LA PIPISTRELLE

CHAUX Oxyde de calcium obtenu par la calcination du carbonate de calcium (*calcaire* ou *pierre à chaux*). La chaux est très employée pour le chaulage des terres (*voir ce mot*); sous forme de lait de chaux, qui s'obtient en délayant de la chaux éteinte dans une certaine quantité d'eau, elle est utilisée en badigeonnages pour désinfecter les locaux, et préserver les arbres fruitiers. La chaux éteinte en poudre, répandue sur le sol, constitue un moyen de lutte contre les limaces.

CHENILLE Larve des papillons. Les Chenilles ont le corps formé d'anneaux, elles ont souvent de brillantes couleurs et portent fréquemment des poils, des épines, des brosses, des tubercules etc...

Un grand nombre de ces larves sont très nuisibles aux jardins potagers, dans lesquels elles s'attaquent aux plantes, dévorant les feuilles, les fleurs et les fruits. Un certain nombre de Chenilles se **chrysalident** à nu, mais, en général, elles filent auparavant un cocon avec la soie qu'elles **secrètent**.

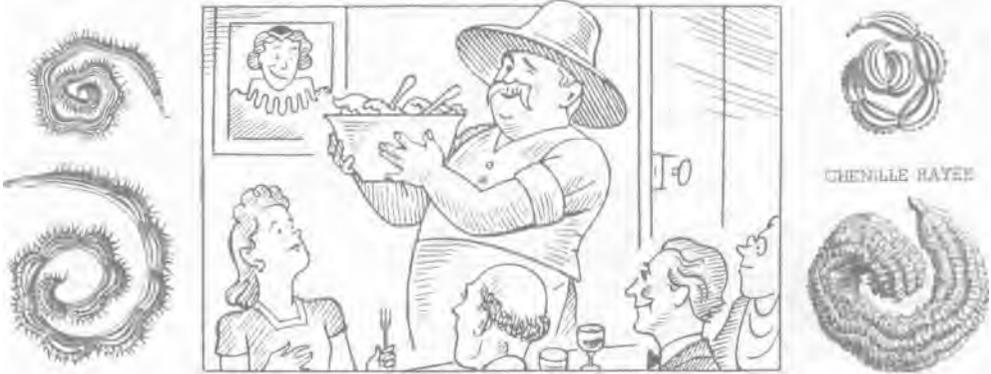
Outre l'échenillage, on lutte contre les Chenilles avec des pulvérisation de bouillies insecticides. Les petits oiseaux **passereaux** sont presque tous de grands destructeurs de chenilles.

CHENILLES On désigne sous ce nom différentes plantes de la famille des Légumineuses, du genre *Scorpiurus*

Culture. — Semées sur place en avril ou mai, elles **commencent** à produire au bout de 2 ou 3 mois, sans exiger aucun soin



CHENILLE PETITE



CHENILLE VELUE

AVEC CES CHENILLES, FAITES UNE BONNE BLAGUE A VOS AMIS

CHENILLE GROSSE

Variétés. — La Chenille grosse (*Scorpiurus vermiculata*) caractérisée par sa gousse pourvue de tubercules non armés d'épines.

La Chenille petite (*Scorpiurus muricata*) dont la gousse étroite est marquée de sillons longitudinaux surmontés de pointes aiguës et crochues.

La Chenille rayée (*Scorpiurus sulcata*), gousse faisant deux tours complets sur elle-même et présentant 6 sillons longitudinaux séparés par des crêtes en relief, hérissées d'aspérités en forme de dents.

La Chenille velue (*Scorpiurus subvillosa*), gousse plus ou moins teintée de brun violacé, fortement hérissée de pointes raides, aiguës et crochues.

TABLEAU DE LA CULTURE DE

AVRIL	MAI	JUIN
Semer	Repiquer arroser	Mettre en place

Usage. — Les gousses vertes, imitant les chenilles à s'y méprendre sont servies dans la salade, en manière de plaisanterie, pour abuser et divertir les convives.

SÉLECTION VILMORIN
 Chenille variée Graines
 (*Scorpiurus*) Le paquet N° 6.319

CHÉNOPODIACÉES, ou CHÉNOPODIÉES. — Famille botanique dont font partie un certain nombre de plantes potagères, telles que l'Anserine amarante, les Arroches, la Baselle, la Betterave, l'Épinard et la Poirée.

CHICON ou ROMAINE. CHICON DES CHARENTES, Voir LAITUE ROMAINE.

CHICORÉE La Chicorée comporte deux espèces cultivées pour l'alimentation : la Chicorée frisée et la Scarole (*Cichorium endivia*) d'une part, la Chicorée sauvage (*Cichorium intybus*) d'autre part. Famille des Composées.



HABILLAGE DES CHICORÉES AVANT MISE EN PLACE

CHICORÉE FRISÉE ET SCAROLE.

Description. — Plante à feuilles nombreuses, étalées en rosette, lobées et découpées plus ou moins profondément ; tige creuse de 0 m. 50 à 1 m. cannelée, rameuse ; fleurs bleues, graine petite, anguleuse, allongée, de couleur grise, terminée en pointe d'un côté et de l'autre couronnée par une sorte de colerette. Sa durée germinative est de 10 ans. Un gramme en contient environ 600.

Les variétés qui sortent du *Cichorium endivia*, se

reconnaissent leurs feuilles uniformément glabres et à leur tempérament délicat, qui le rend beaucoup plus sensibles au froid que les races cultivées du *Cichorium intybus*.

Les semis de pleine terre commencent à partir d'avril à bonne exposition, sur cote à début



BLANCHIMENT PAR LIAGE. A gauche : LE PLANT AVANT MAGE, A droite : LE PLANT LIÉ

LA CHICORÉE D'ÉTÉ

JUILLET	AOUT
biner et arroser	Récolter

et se prolongent jusqu'en juin et juillet. On sème 2 à 3 gr. pour 10 mètres carrés. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 3 à 8 jours. Le repiquage n'est pas indispensable, mais on a intérêt à le pratiquer. Après une pluie ou après avoir arrosé copieusement, on arrache les plants qu'on met en place de mai à juillet-août, en espaçant de 30 à 40 cm. suivant les variétés, et la récolte s'effectue de juillet à octobre.

Les Chicorées dites d'hiver, cultivées pour être consommées au printemps se sèment en août. Le repiquage a lieu 1 mois après à demeure, à bonne exposition, en espaçant de 40 à 50 cm. On les préserve des grands froids à l'aide de litière ou de paillassons, qu'il faut retirer quand il fait beau, pour aérer. Les Scaroles ne se sèment ordinaire-

CULTURE DE LA CHICORÉE D'HIVER

AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
Semer	Repiquer	Biné et arroser	Récolter

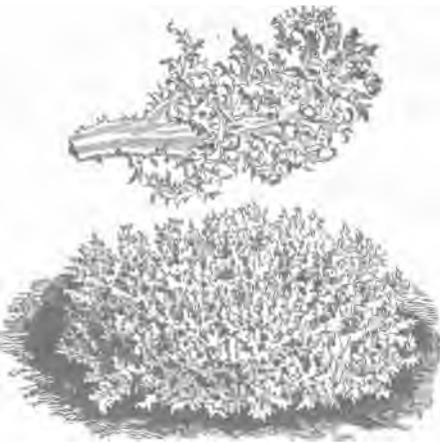
ment qu'en pleine terre, en juin, juillet, et leur culture est la même que celle des Chicorées frisées.

Ces plantes demandent un terrain riche en humus, qu'il faut maintenir propre, ameubli et frais, par des binages, des sarclages et des arrosages copieux. Si le sol n'a pas été convenablement fumé, un apport des engrais minéraux suivants, répandus en couverture, après la reprise du

plant donne d'excellents résultats : nitrate de soude, 4 kg. ; superphosphate de chaux, 5 kg. sulfate de potasse, 1 kg. 500; *kaimite*, 1 kg. pour 1 are. On peut avantageusement remplacer ce mélange par une application de l'engrais *Vilmorin-Légumineuses*, à la dose de 100 gr. au mètre carré.

La moitié des quantités ci-dessus est suffisante si, comme il est préférable, une bonne fumure a été appliquée à l'automne.

Blanchiment. — Il est d'usage de blanchir les Chicorées avant de les récolter. Quand la plante a pris tout son développement, par un temps bien sec, on l'attache au moyen d'un ou deux



CHICORÉE FINE D'ÉTÉ, OU D'ITALIE



CHICORÉE-SCAROLE BLONDE

liens en paille ou en raphia, en réunissant toutes les feuilles ensemble, de manière à soustraire le cœur à l'action de la lumière. Au bout d'une quinzaine de jours, la Chicorée est bonne à consommer. Pendant ce traitement, il y a lieu de continuer les arrosages au pied avec le goulot de l'arrosoir.

Bien que les Chicorées d'hiver et les Scaroles supportent mieux le froid que les autres variétés, pour éviter d'avoir à les couvrir et découvrir constamment, comme il est dit plus haut, on peut les rentrer vers la fin d'octobre : ces plantes sont alors enlevées avec leurs mottes puis liées, si elles ne le sont déjà et transportées à la cave ou au cellier où on les place, le pied enfoncé dans du sable. On peut également creuser une jauge dans un coin libre du jardin, bien abrité, dans laquelle les Salades liées et enlevées avec leur motte, sont déposées les unes contre les autres. Par-dessus on dispose des fascines pour supporter une bonne couche de paille, à laquelle on ajoutera du fumier par les très fortes gelées. Avec cette méthode simple, les salades peuvent se conserver 2 mois.

On récolte 3 à 4 kgs de salades par mètre carré.

Variétés. — Chicorées frisées

Chicorée de Meaux. — Variété rustique à cœur plein, convenant particulièrement pour l'automne. Résiste bien à la chaleur et à la sécheresse.

Chicorée d'été, race Parisienne, Chicorée d'Italie. — Pomme serrée et bien pleine, feuilles très découpées, à côtes rosées.

Chicorée d'été à cœur jaune. — Race vigoureuse, rustique et productive, lente à monter. Cœur bien plein, jaunissant naturellement.

Chicorée grosse pancalière. — Feuillage dressé, épais, blanchit sans être liée. Variété d'un développement rapide. Pour cuire, pour salade, et pour couper jeune.

Chicorée des Carmes (*Vilmorin*). — Variété d'été montant très lentement, réussit aussi bien en culture forcée qu'en pleine terre.

Chicorée de Ruffec. — Très pleine et des plus rustiques ; convient parfaitement pour l'automne et même l'hiver dans le midi, pour production tardive.

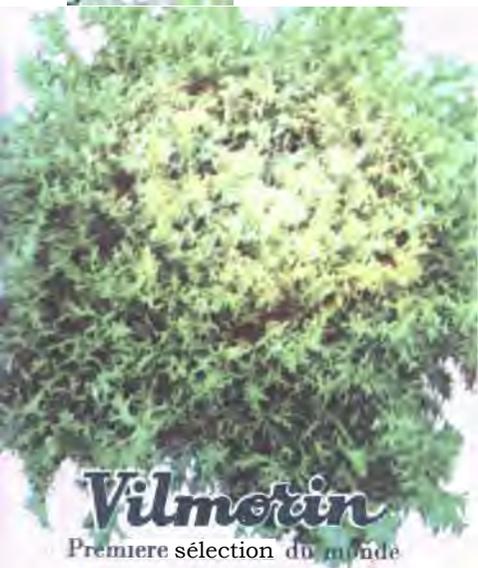
Chicorée Impériale. — Belle variété à touffe bien fournie et à feuilles larges complètement blanches sur la moitié de leur longueur.

Chicorée d'Olivet. Chicorée de Tours. — Fine, rustique et vigoureuse, cœur bien plein, se cultive en toutes saisons. Produit très abondant.

Chicorée fine de Rouen. Chicorée corne de cerf. — Très rustique, excellente variété de pleine terre pour l'été et l'automne.

CHICORÉE

frisée de Meaux



CHICORÉE

frisée été cœur jaune



CHICORÉE

frisée grosse Pancalière



CHICORÉE

frisée Carmes



CHICORÉE

frisée de Ruffec

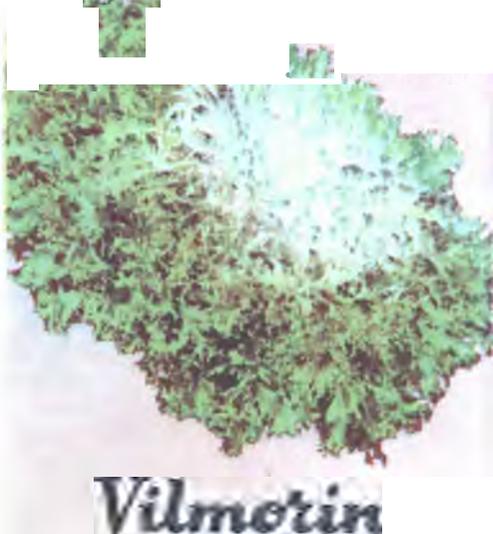


Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE

frisée d'Olivet



Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE

frisée très fine maraîchère

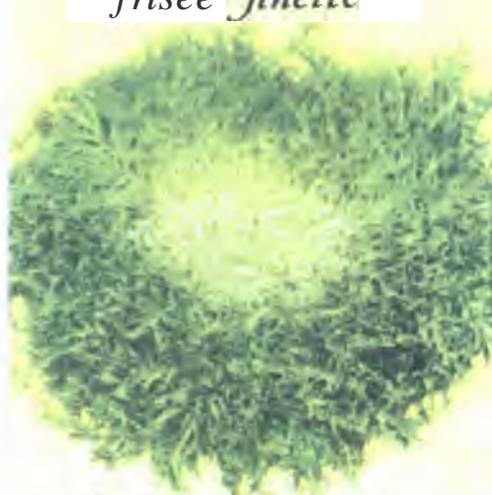


Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE

frisée finette



Vilmorin

Première sélection du monde

Chicorée Finette (Vilmorin). - Très bombée, cœur bien plein, feuilles à divisions régulières. Résiste bien à la chaleur. Une des meilleures pour l'été.

Chicorée très fine maraîchère. - Recommandable pour le printemps et l'été. Variété très fine.

Chicorée toujours blanche. Endivette. - Délicieuse Salade à couper jeune, comme de la laitue à couper.

Chicorée d'hiver (de Provence). - Très estimée dans le midi, pour expédier en hiver dans les grands centres. Pomme compacte pouvant atteindre 1 kg.

Chicorée Reine d'hiver. - Vigoureuse ; intermédiaire entre Chicorée frisée et Scarole larges feuilles peu frisées ; rustique.

Chicorées scaroles

Scarole géante maraîchère. Scarole batavia, d'automne, volumineuse, atteint 0 m. 55 de diamètre ; feuillage ample, convient surtout pour la pleine terre.

Scarole grosse bouclée (Vilmorin). - Vigoureuse, bien bouclée, très grosse, à cœur très plein. Convient aussi bien pour jardin d'amateur que pour culture maraîchère. A cultiver surtout en première saison.

Scarole ronde (ou verte) à cœur plein. Scarole bouclée de Paris. - Sélection extra pour maraîchers. Race à cœur bien plein, feuilles bouclées, courtes ; supporte bien les premiers froids. De bonne conservation pour l'hiver.

Scarole blonde. Scarole à feuille de laitue. - Un peu moins rustique que la Scarole ronde. Feuillage blond. Pour l'été ou l'automne.

Scarole dorée à cœur plein. Scarole blonde de Sézanne. - Volumineuse, à cœur bien plein. et serré.

Scarole en cornet. Scarole en cornet Angevine. Cornette. — Feuilles larges en cornet. Résiste bien au froid. Excellente variété d'hiver, cultivée surtout en Anjou.

Scarole en cornet Tourangelle. - Feuillage un peu plus large que la Scarole en cornet Angevine, aussi plus résistante au froid. Cultivée en Touraine et en Orléanais.

Scarole en cornet Bordelaise. Scarole Béglaise. - Feuillage plus large que dans les races précédentes. Pomme haute. Cultivée dans le Sud-Ouest.

Scarole d'hiver du Var. — Sélectionnée pour les cultures méridionales. Rosette compacte ; excellente variété pour les cultures d'hiver.

SÉLECTION VILMORIN

CHICORÉES FRISÉES

Chicorée de Meaux

Graines. Par 30 gr.	N° 6.505
» e 15 »» 6.506
» » 10 »» 6.507
» » paquet» 6.509

Chicorée d'été, race Parisienne

Chicorée d'Italie

Graines. Par 30 gr.	N° 8.815
» » 15 »» 8.818
» » 10 »» 6.617
» » paquet» 6.619

Chicorée d'été à cœur jaune

Graines. Par 30 gr.	N° 6.635
» » 15 »» 8.838
• » 10 »» 6.637
» » paquet» 6.639

Chicorée grosse pancalière

Graines. Par 30 gr.	N° 6.655
• » 15 »» 6.656
• » 10 »n 6.657
• » paquet.» 6.659

Chicorée des Carmes (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 6.685
• » 15 »	...» 8.888
e 10 »	...» 6.687
a paquet» 6.689

Chicorée de Ruffec

Graines. Par 30 gr.	N° 8.715
» » 15 »» 6.716
n » 10 »» 6.717
• » paquet.» 6.719

Chicorée Impériale

Graines. Par 30 gr.	N° 6.755
» » 15 »» 8.758
o » 10 »» 6.757
• » paquet.» 6.759

Chicorée d'Olivet - Chicorée de Tours

Graines. Par 30 gr.	N° 6.775
» » 15 »» 8.778
» » 10 »» 6.777
» » paquet» 6.779

Chicorée fine de Rouen

Chicorée Corne-de-cerf

Graines. Par 30 gr.	N° 6.805
» » 15 »» 6.806
» » 10 »» 6.807
» » paquet» 6.809

Chicorée Finette (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 6.815
• » 15 »» 6.816
» » 10 »» 6.817
» » paquet» 6.819

Chicorée très fine maraîchère

Graines. Par 30 gr.	N° 8.825
» » 15 »» 6.826
» » 10 »» 6.827
» » paquet» 6.829

Chicorée toujours blanche - Endivette

Graines. Par 30 gr.	N° 6.915
» » 15 »» 6.916
• » 10 »» 6.917
• » paquet» 6.919

Chicorée d'hiver (de Provence)

Graines. Par 30 gr.	N° 6.955
• » 15 »» 6.958
• » 10 »	...» 6.957
• » a paquet.» 6.959

Chicorée Reine d'hiver

Graines. Par 30 gr.	N° 6.995
• » 15 »» 8.998
• » 10 »» 6.997
• » paquet.» 6.999

SÉLECTION VILMORIN (Suite)

CHICORÉES SCAROLE

Scarole géante maraîchère
Scarole batavia

Graines. Par 30 gr.	N° 7.025
» » 15 »	• 7.026
» » 10 »	• 7.027
» » paquet	• 7.029

Scarole grosse bouclée (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.035
» » 15 »» 7.036
» » 10 »» 7.037
» » paquet» 7.039

Scarole ronde (ou verte) à cœur plein
Scarole bouclée de Paris (Sélection extra pour maraîchers)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.055
• » 15 »» 7.056
• » 10 »» 7.057
• » paquet» 7.059

Scarole blonde
Scarole à feuille de laitue

Graines. Par 30 gr.7.095
• » 15 »7.096
• » 10 »7.097
• » paquet.7.099

Scarole dorée à cœur plein
Scarole blonde de Sézanne

Graines. Par 30 gr.	N° 7.115
» » 15 »	» 7.116
» » 10 »	» 7.117
• » paquet.» 7.119

Scarole en cornet

Scarole en cornet Angevine — Cornette

Graines. Par 30 gr.	N° 7.175
O » 15 »	» 7.176
» » 10 »» 7.177
» » paquet.» 7.179

Scarole en cornet Tourangelle

Graines. Par 30 gr.	N° 7.185
D » 15 »	...a 7.186
D » 10 »	...a 7.187
» Par paquet» 7.189

Scarole en cornet Bordelaise

Scarole Béglaise

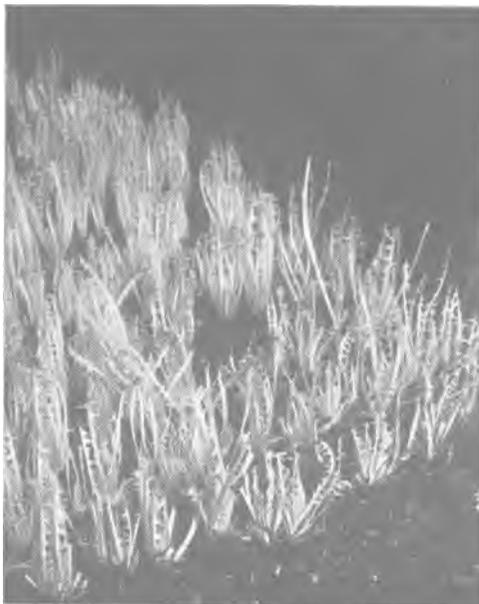
Graines. Par 30 gr.	N° 7.195
» » 15 »» 7.196
» » 10 »» 7.197
» » paquet» 7.199

Scarole d'hiver du Var

Graines. Par 30 gr.	N° 7.215
• » 15 »7.216
• » 10 »7.217
» » paquet» 7.219

CHICORÉE SAUVAGE (*Cichorium intybus*). Famille des Composées. — Chicorée amère, Chicorée Barbe de Capucin, Cheveux de paysan, Chicotin.

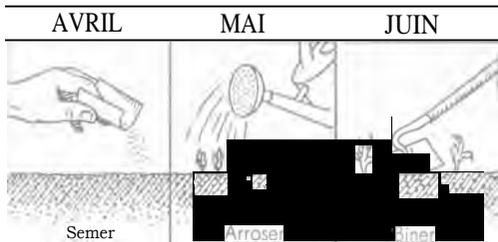
Plante vivace à feuilles d'un vert foncé, sinuées, à lobes aigus, dentés ou découpés, côtes étroites, velues, souvent rougeâtres tiges de 1 m. 50 à 2 m., cylindriques, duveteuses, vertes ou rougeâtres à rameaux étalés ; fleurs bleues, grandes ; graine plus petite, plus brune et plus luisante que celle de la Chicorée endive ; sa durée germinative est de



(Ci. J. Vincent.)

PRODUCTION EN CAVE DE LA BARBE DE CAPUCIN

TABLEAU SYNOPTIQUE

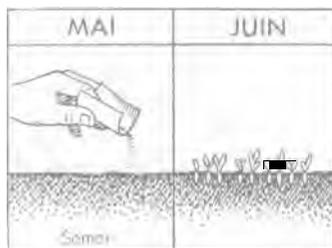


8 ans. Un gramme en contient environ 700.

Culture. — La culture en plein air est la seule en usage. On sème au printemps sur place, en rayons, et le plus souvent en bordures. Les semis se font très dru à raison de 3 à 5 gr. par mètre carré. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 6 ou 8 jours. Les feuilles de Chicorée sont, par suite, très serrées les unes contre les autres. 2 ou 3 binages et des arrosages sont suffisants comme soins. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins en coupant les feuilles un peu au-dessus de terre avec un couteau.

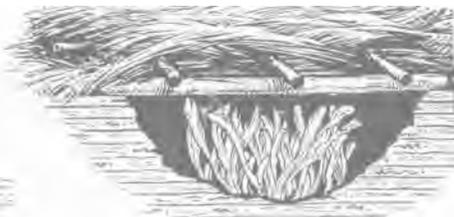
La Chicorée sauvage peut rester 2 ou 3 années dans une même planche, mais il ne faut répéter le semis qu'après un assolement de

TABLEAU SYNOPTIQUE





BLANCHIMENT EN TERRE DE LA CHICORÉE.
BLANCHIMENT SOUS UN TOIT DE PLANCHES



BLANCHIMENT EN JAUGE

4 ans au moins. Il est bon, cependant, de faire chaque année de nouveaux semis et de détruire les anciens, dont le produit diminue et qui tendent à monter à graine. On récolte 2 kg 500 de salade verte par mètre carré durant l'été.

Pour produire la Barbe de capucin, on sème clair, en place, d'avril à juin, en rayons distants de 0 m. 30 en terre meuble, bien travaillée et bien fumée de l'année précédente. A l'entrée de l'hiver, on procède à l'arrachage des racines au fur et à mesure des besoins. On choisit celles qui atteignent 1 à 2 cm. de diamètre au collet ; on les débarrasse des racines secondaires et on coupe les feuilles à 1 cm. au-dessus du collet. On monte dans un endroit obscur et à température douce, cave ou cellier, un talus composé de lits alternatifs de sable et de terre saine, dans lequel on insère les racines, qu'on a soin de placer la tête en dehors. On arrose légèrement ; puis on laisse le tas à lui-même et au bout de 3 semaines environ on peut commencer à récolter des feuilles longues de 25 à 30 cm. On récolte 1 kg. 5 à 2 kg. de salade par mètre carré.

DE LA CULTURE DE LA CHICORÉE BARBE DE CAPUCIN

JUILLET	AOUT				DECEMBRE

La Chicorée de Bruxelles ou Witloof, se sème comme la Barbe de Capucin. Après la levée on éclaircit à 20 cm. L'arrachage a lieu en octobre. On choisit les racines ayant 3 cm. de diamètre et on coupe les feuilles à 2 cm. du collet, en ayant soin de ne pas endommager le bourgeon. Celles-ci sont alors plantées debout à 3 ou 4 cm. les unes des autres et 10 à 15 cm. entre les lignes, dans une tranchée de 1 m. 30 à 1 m. 50 de large, établie dans une partie saine et ensoleillée du jardin. On se sert de la terre de la tranchée pour les enterrer jusqu'au collet, puis on recouvre de terre fine, ou plutôt de terreau, sur une épaisseur de 20 cm. ; par-dessus le tout, on établit une bonne couche chaude ; les racines ainsi chauffées, développent dans le terreau une pomme serrée qu'on peut récolter au bout de 3 ou 4 semaines. On peut encore enjauger en cave de la même façon.

La Chicorée à café, se sème en avril-mai dans un terrain profond et bien fumé avant l'hiver. Elle se cultive comme les Betteraves ; on arrache les racines en octobre, on en supprime l'extrémité et on enlève les feuilles que l'on coupe à 1 ou 2 cm. au-dessus du collet. On peut confectionner soi-même

DE LA CULTURE DE LA CHICORÉE DE BRUXELLES - WITLOOF

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE



(Cl. J. Vincent)

HABILLAGE AVANT BLANCHIMENT DE LA CHICORÉE WITLOOF

la chicorée à café en coupant la racine en tout petits morceaux que l'on fait torréfier au four.

Variétés. - Chicorée sauvage ou amère (Barbe de Capucin). — Semée au printemps donne la Salade appelée Mignonnette. Le semis de juillet-août produit d'excellentes Salades d'hiver appelées « Barbe de Capucin ».

Chicorée sauvage Mignonnette douce (fine à couper) (Vilmorin). - Excellente à couper ; feuilles longues, lisses, de saveur douce ; donne une Barbe de Capucin régulière, très agréable.

Chicorée sauvage pissenlit. - Feuillage étroit et découpé, ayant l'aspect d'un Pissenlit. Résiste à l'hiver.

Chicorée sauvage améliorée. - Variété presque pommée ayant l'aspect d'une petite laitue ; feuilles larges. Variété dite « en rosette ».

Chicorée sauvage améliorée blonde (double). - Plus blonde que la variété précédente. Variété des plus recommandables.

Chicorée sauvage pommée Milanaise. - Large feuillage vert blond, formant, à l'automne, une véritable pomme. Excellente Salade tendre, de saveur douce et agréable. Peut s'utiliser l'été en Chicorée à couper.

Chicorée de Bruxelles. (Qualité extra) (Witloof ou endive). - Très bon légume d'hiver. C'est par erreur que la Witloof est dénommée Endive à Paris ; le nom d'Endive devrait être réservé aux Chicorées frisées (*Cichorium endivia*).

Chicorée à café améliorée (Vilmorin). - Race vigoureuse, à feuilles entières et droites ; fort rendement, riche en matière sèche. Se recommande aussi pour la facilité de son arrachage belles racines de 20 cm. de longueur.

SÉLECTION VILMORIN

CHICORÉES SAUVAGES (*Cichorium Intybus*)Chicorée sauvage ou amère
(Barbe de Capucin)

Graines Par 100 gr.	N° 7.343
» » 60 »	» 7.344
» » 30 »	» 7.345
» » paquet	» 7.349

Chicorée sauvage Mignonnette douce
(fine à couper) (Vilmorin)

Graines Par 100 gr.	N° 7.363
» » 60 »	» 7.364
» » 30 »	» 7.365
• » paquet.	» 7.369

Chicorée sauvage pissenlit

Graines Par 100 gr.	N° 7.393
» » 60 »	» 7.394
» » 30 »	» 7.395
» » paquet.	» 7.399

Chicorée sauvage améliorée

Graines. Par 100 gr.	N° 7.403
» » 60 »	» 7.404
» » 30 »	» 7.405
» » paquet	» 7.409

Chicorée sauvage améliorée blonde
(double)

Graines. Par 100 gr	N° 7.423
» » 60 »	» 7.424
» » 30 »	» 7.425
» » paquet.	» 7.429

Chicorée pommée Milanaise

Graines. Par 100 gr.	N° 7.433
D » 60 »	» 7.434
D » 30 »	» 7.435
• » paquet.	» 7.439

Chicorée de Bruxelles (Qualité extra)
(Witloof ou Endive)

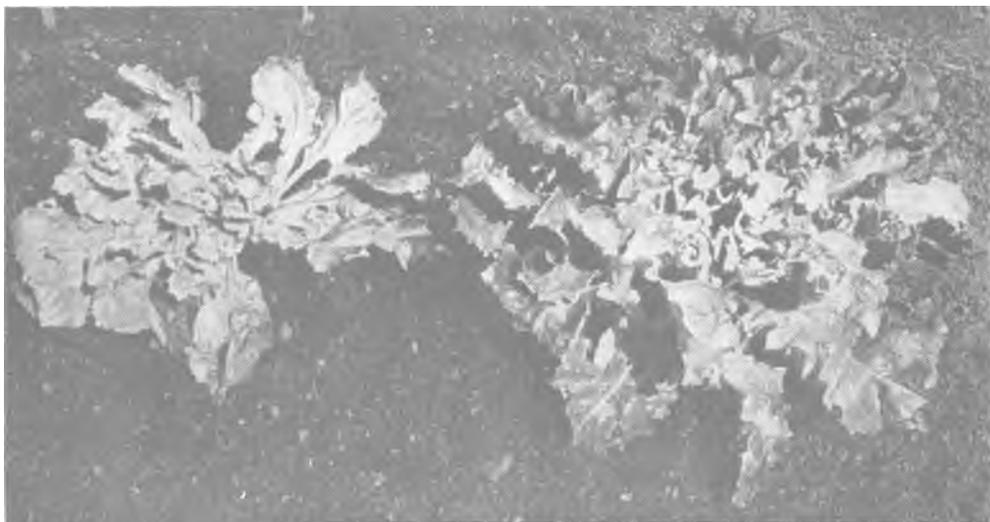
Graines. Par 100 gr	N° 7.313
» ».....60 »	» 7.314
» ».....30 »	» 7.315
» ».....15 »	» 7.316
• ».....10 »	» 7.317
D » paquet	» 7.319

Chicorée à café améliorée (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 7.283
» » 60 »	» 7.284
• » 30 »	» 7.285
» » paquet	» 7.289

Maladies. - Les Chicorées sont quelquefois attaquées par la rouille due à un champignon (*Puccinia hieracti*)

Remède : On ne connaît pas d'autres moyens de défense que l'enlèvement et la destruction par le feu des feuilles atteintes.



(Cl. J. Vincent.)
A gauche : ASPECT D'UNE SCAROLE ATTAQUÉE PAR LES PUCERONS. A droite : SALADE INDEMNES



(Cl. J. Vincent)
PLANTE ARRACHÉE, MONTRANT LA COLONIE DE PUCERONS SUR LES RACINES*

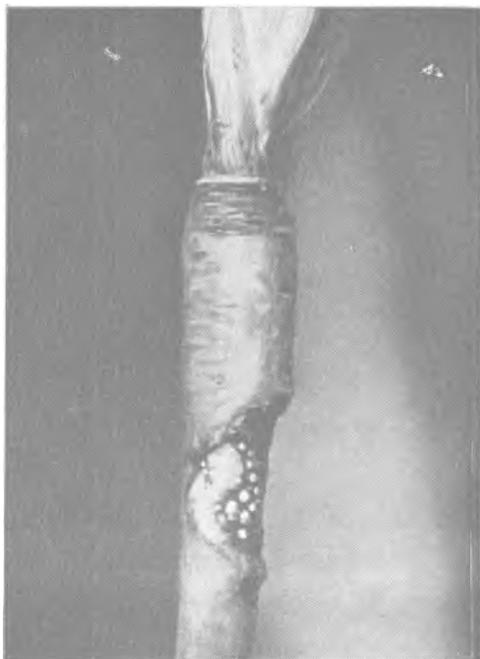
Minet de la Chicorée. — Cette maladie, provoquée par un champignon du genre *Sclerotinia* se déclare dans les caves où l'on fait blanchir les Chicorées. Elle provoque le brunissement et la décomposition des plants ; un duvet blanc recouvre feuilles et tiges.

Remède : Afin d'éviter la maladie, ne soumettre au blanchiment que des plants absolument sains. Si la maladie se déclare, enlever et brûler les pieds attequés et changer la terre.

Insectes nuisibles. — Au nombre des insectes qui attaquent les Chicorées, on peut citer

La Chenille noire des salades (*Callimorpha dominula*), qui s'attaque aux salades d'avril en mai.

Destruction : Ramassage à la main ou pulvérisations nicotinéées.



(Cl. J. Vincent.)

MINET DE L'ENDIVE SUR RACINE DE WITLOOF*



(Cl. J. Vincent.)

MINET DE L'ENDIVE SUR FEUILLES DE WITLOOF*

La Mouche des endives (*Ophiomyia pinguis*) petit Diptère entièrement noir de 2 mm. à 2 mm. 5 de long, dont les larves, qui vivent dans les feuilles, ne sont pas toutes éliminées au moment de la préparation des Chicorées de Bruxelles pour le forçage. Sous l'action de la chaleur, elles se réfugient dans le bourgeon terminal et, au cours de son développement, creusent dans les écailles, de longues et sinueuses galeries qui déprécient considérablement l'Endive.

Destruction : Au moment de la préparation des racines pour le forçage, couper les feuilles, puis abattre obliquement les tronçons qui restent autour du collet, de manière à tailler l'Endive en pointe sans blesser le bourgeon terminal. Plonger ensuite les plantes ainsi préparées dans une solution de 1 % de nicotine titrée à 500 gr. par litre, pendant 15 ou 20 minutes.

Le Puceron des salades (*Macrosiphum sonchi*), dont les colonies se logent à la base des jeunes feuilles et finissent par les envahir en totalité.

Destruction : Pulvérisations nicotinées dès l'apparition.



FEUILLES DE WITLOOF MINEES PAR LA MOUCHE DE L'ENDIVE*



CHENILLES DE « CALLIMORPHA DOMINULA SUR SALADE* », réduites de moitié environ.

CHICORÉE

frisée d'hiver de Provence



Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE ROLE

grosse bouclée

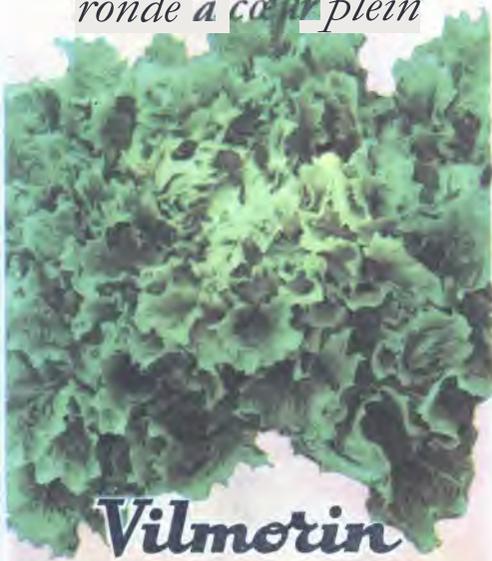


Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE SCAROLE

ronde à cœur plein

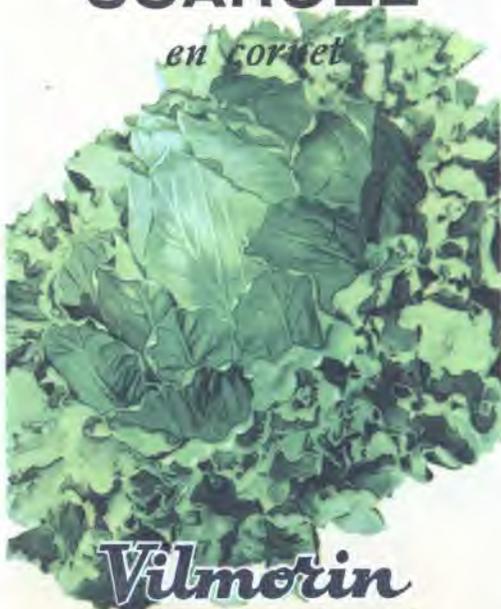


Vilmorin

Première sélection du monde

SCAROLE

en corset



Vilmorin

Première sélection du monde

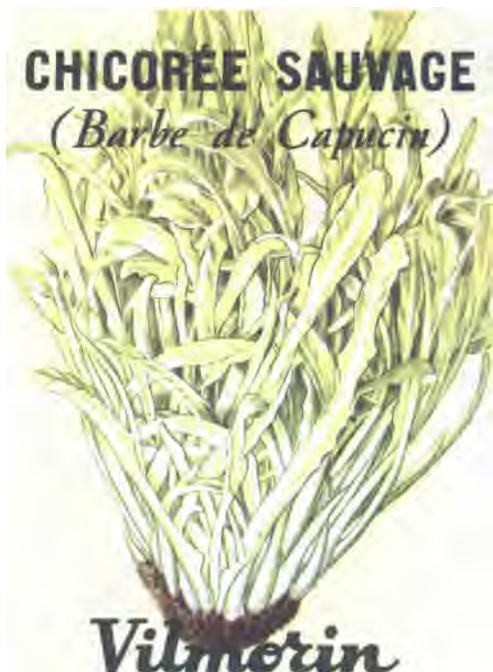
CHICORÉE
de Bruxelles



Vilmorin

Première sélection du monde

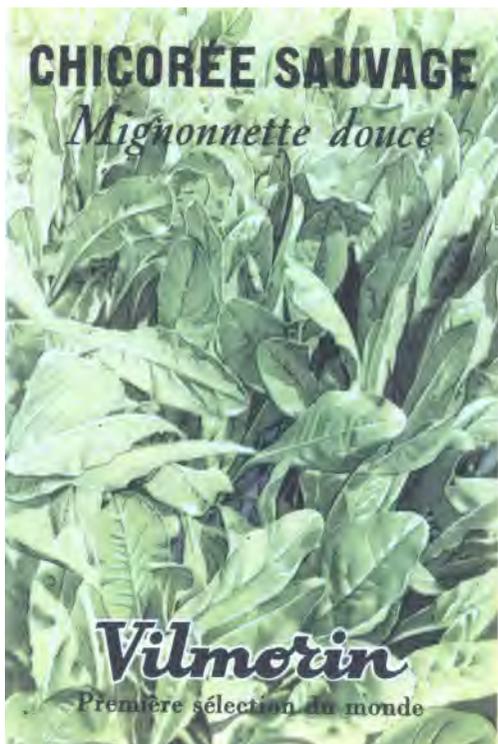
CHICORÉE SAUVAGE
(Barbe de Capucin)



Vilmorin

Première sélection du monde

CHICORÉE SAUVAGE
Mignonnette douce



Vilmorin

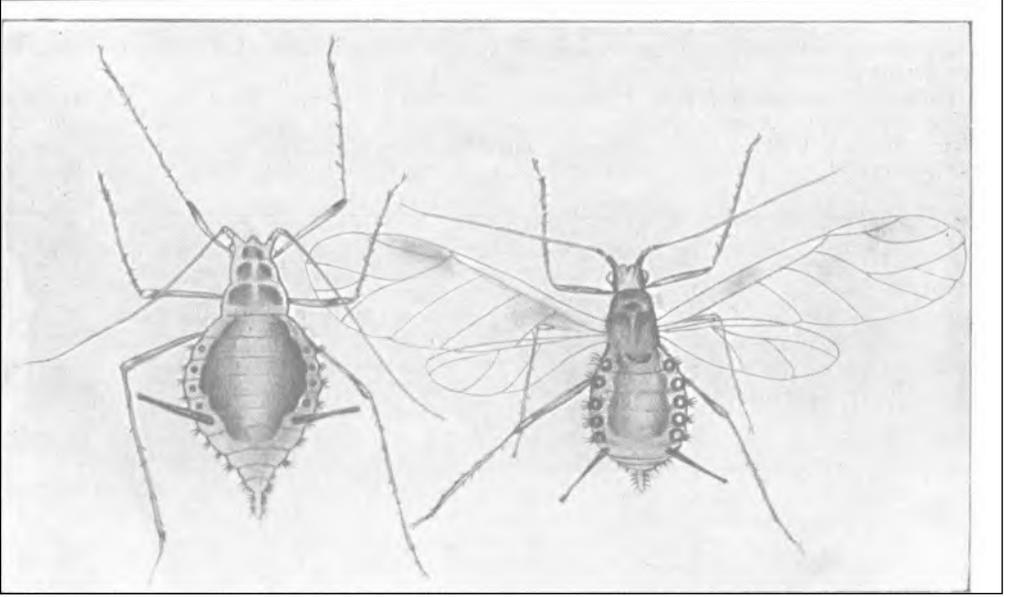
Première sélection du monde

CHICORÉE
sauvage améliorée

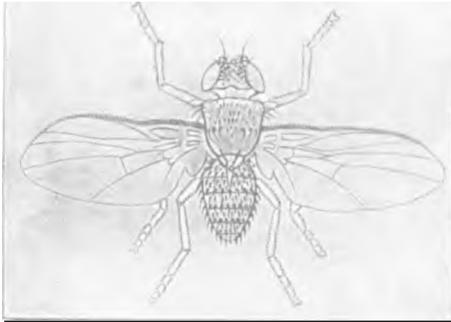


Vilmorin

Première sélection du monde



LE PUCERON DES SALADES. A gauche : L'INSECTE APTÈRE ; A droite : L'INSECTE AILE ; Grossis 10 fois.



LA MOUCHE DE L'ENDIVE WITLOOF. Grossie 10 fois.

Le Puceron des racines (*Trama radicis*), de forte taille (2 mm. 5 à 4 mm) de couleur blanche, crème ou jaunâtre, se multiplie sur les racines des jeunes plants qui dépérissent rapidement lorsqu'ils sont attaqués.

Destruction : Injection de sulfure de carbone dans le sol.

On connaît encore comme nuisibles aux chicorées : le Ver blanc, la **Courtilière**, la Larve du taupin (*ver fil de fer*), le Ver gris, la Limace grise, etc...

Destruction : Pour les limaces employer l'appât **Vilmorin**. Faire dans le sol des injections de sulfure de carbone, pour détruire les autres ennemis.

Usages. — Les feuilles blanchies de la Chicorée se consomment crues, en salade ou cuites, accommodées au jus de viande, au beurre ou à la crème elles constituent ainsi un mets rafraî-

chissant. Les feuilles vertes de la Chicorée amère peuvent se manger en salade quand elles sont jeunes, mais c'est plus généralement cuites qu'on les consomme. La Chicorée a, en outre, des propriétés dépuratives et agit aussi comme stimulant des fonctions stomacales. Le sirop de Chicorée est connu pour combattre la constipation des enfants.

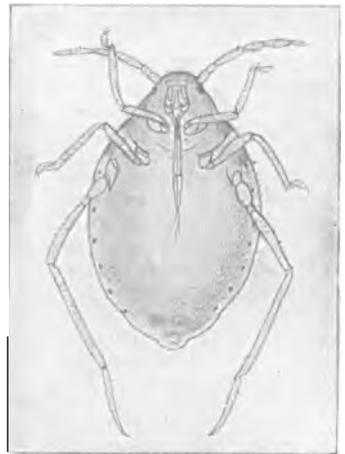
ENGRAIS. — Nitrate de soude, superphosphate de chaux, sulfate de potasse, **kainite**, **Vilmorin-Légumineuses** (voir tarif **Vilmorin**).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Solutions nicotinées, appât **Vilmorin**, sulfure de carbone (voir tarif **Vilmorin**).

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

CHIENDENT On désigne ordinairement sous le nom de Chientent un certain nombre de plantes envahissantes de la famille des *Graminées*.

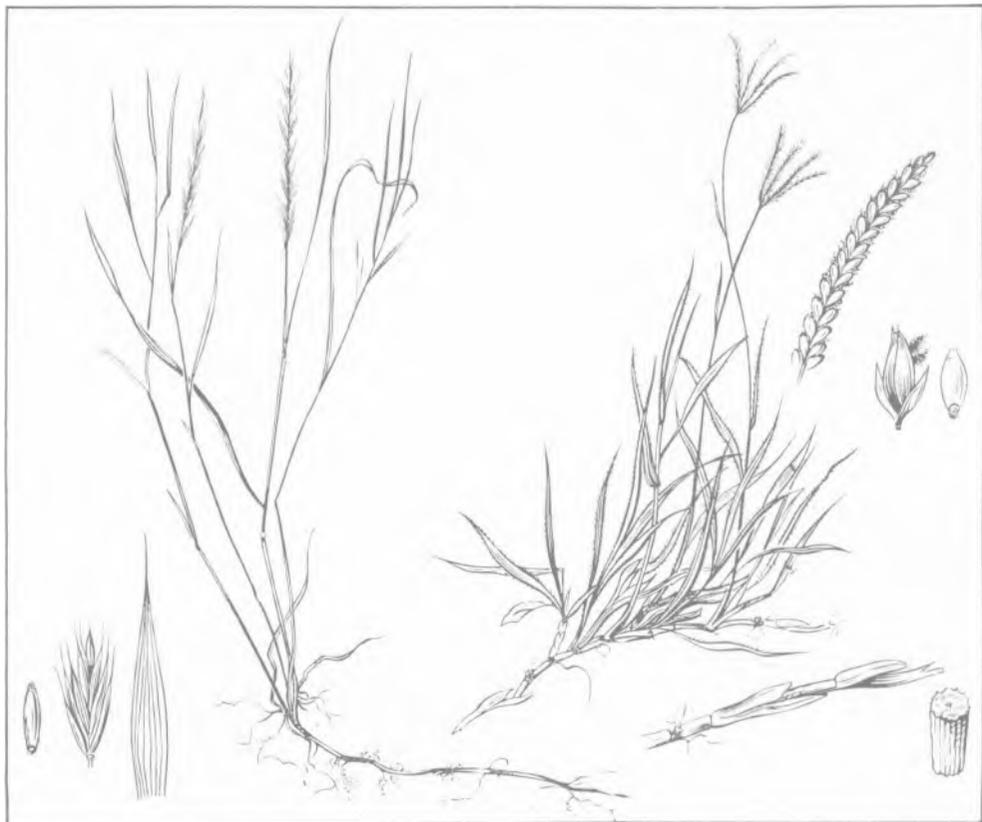
Parmi les autres plantes traçantes de la famille des *Graminées*, qui sont également désignées sous le nom de **Chientent**, citons : l'Avoine ou Fromental à **chapelet**, appelé aussi grand Chientent ou Chientent à **chapelet** dont les rhizomes



LE PUCERON DES RACINES (face ventrale) Grossi 10 fois.

sont munis de renflements sphériques, le *Cynodon dactylon*, dit Chiendent pied-de-poule, la *Trainasse* qui est une forme de l'*Agrostis* traçant, la Houque molle et le Brome chiendent ou Pensée, etc...

Le vrai Chiendent ou petit Chiendent, appartient au genre *Agropyrum* (*A. repens*). C'est une plante vivace, d'une couleur vert glauque, dont les tiges partent d'un **rhizome** rampant. Cette graminée traçante, envahissante, se propage par graines, par tallage, par stolons et par boutures, c'est une mauvaise herbe redoutable, étant donnés ses nom-



A gauche : CHIENDENT COMMUN. A droite : GRAND CHIENDENT

breux moyens de reproduction.

Les produits chimiques essayés jusqu'à ce jour sont insuffisants pour la destruction de ces plantes adventives, et le meilleur moyen de s'en débarrasser, est de ramener les rhizomes à la surface du sol où le soleil les dessèche, au cours des labours de printemps et des sarclages.

Le vrai Chiendent (*Agropyrum repens*), est d'un usage courant en médecine usuelle, en infusions ou en décoctions, comme adoucissant, apéritif et diurétique.



(Cl. J. Vincent.)

ARRACHAGE DU CHIENDENT PENDANT UN LABOUR