

**CHLORURE DE POTASSIUM** Produit obtenu en traitant, par le chlore, un sel brut appelé sylvinite, que l'on extrait des mines de potasse d'Alsace. On obtient également du chlorure de potassium en traitant les eaux mères des marais salants ou des cendres d'algues.

Le chlorure de potassium est un engrais potassique qui, sous une concentration de 75 à 90 % de pureté, peut titrer de 47 à 52 % de potasse. Présenté sous une forme cristallisée, avec une teinte blanc jaunâtre, il se dissout très facilement.

Comme tous les chlorures, cet engrais a l'inconvénient d'entraîner la décalcification du sol ; aussi ne faut-il l'employer que dans les terres riches en calcaire.

Le chlorure de potassium étant également caustique et pouvant brûler les plantes, on l'enfouit, en général, quelques semaines avant d'ensemencer la terre.

Si on l'emploie en surface, on évitera d'en répandre sur les cultures.

Le chlorure de potassium s'utilise à la dose de 20 à 30 gr. au mètre carré (2 à 3 kg. à l'are).

On mélangera sans inconvénient le chlorure de potassium avec tous les engrais azotés ou phosphatés. Cependant, il ne doit être mis en contact qu'au moment de son emploi avec le nitrate de chaux, la chaux, les phosphates naturels et les scories.

**CHOU** *Famille des Crucifères.* — On cultive sous ce nom des plantes appartenant à deux espèces : les Choux potagers (*Brassica oleracea*) et les Choux-navets (*Brassica napus*).

**CHOU-NAVET** (*Brassica napus*). — Appelé aussi Chou-rave en terre, Chou turnep.

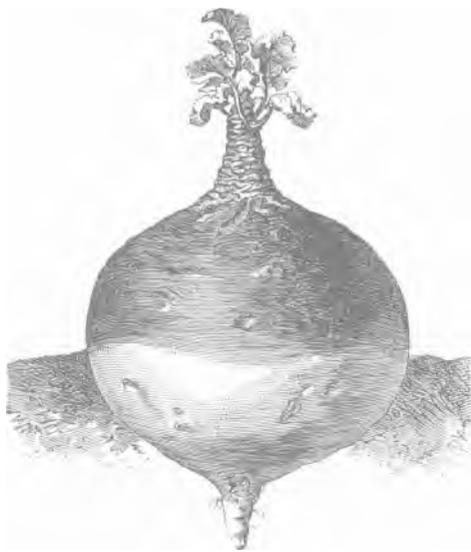
Le Chou-navet, au lieu d'avoir, comme le Chou-rave, la tige renflée au-dessus du sol, produit en terre une racine grosse, généralement à peu près aussi longue que large.

Il est tantôt à chair blanche et tantôt à chair jaune. On réserve le nom de Choux-navets aux variétés à chair blanche, tandis que celles à chair jaune sont dénommées Rutabagas.

Les Choux-navets et Rutabagas se sèment en mai et juin sur place, en rayons espacés de 35 à 40 cm. à raison de 3 gr. de graines pour 10 mètres carrés. Recouvrir la semence de 1 cent.

Lorsque les plants ont 5 à 6 cm., on les éclaircit de 30 à 35 cm. sur le rang.

Comme les Choux-raves, ils se plaisent dans des terres riches et fraîches, ils se cultivent de la même façon et on peut employer avec succès le même mode de fumure. En raison de leur grande rusticité, on a avantage, pour l'approvisionnement d'hiver, à les laisser en place, la récolte se faisant au fur et à mesure des besoins ; les racines restent ainsi de meilleure qualité qu'arrachées longtemps à l'avance. Pour



CHOU-NAVET RUTABAGA CHAMPION



CHOU-NAVET RUTABAGA OVALE

empêcher le sol de durcir par la gelée, on se contente de couvrir les planches d'une couche de feuilles ou de litière.

On récolte 5 kg. de racines au mètre carré,

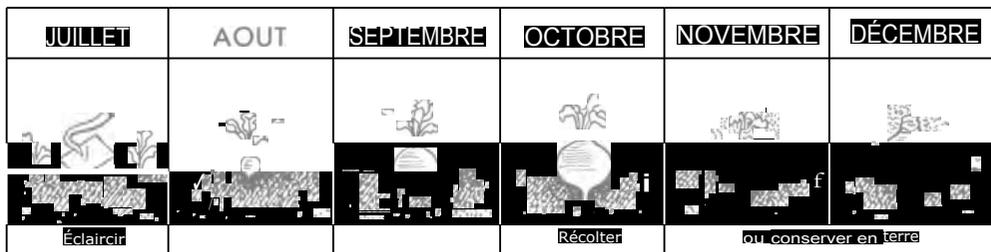
**Variétés.** — Chou-navet blanc (d'Aubigny) à col let vert. — Racine oblongue à chair blanche et ferme. Productif, de rusticité remarquable et supportant bien les grands froids. Sélection nouvelle, donnant des racines énormes et de très bonne conservation.

Chou-navet blanc (d'Aubigny) à collet rouge. — Mêmes qualités que le précédent, n'en diffère que par la teinte rougeâtre du collet de la racine.

Chou-navet blanc hâtif à feuille entière. — Racine lisse et blanche dans la partie enterrée.



SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU CHOU-NAVET (RUTABAGA)



ce sont les pousses portant les parties florales qui ont été modifiées au point de former une masse épaisse, charnue et tendre. Cette classe a été dénommée Choux-fleurs et Brocolis,

Dans d'autres, les feuilles ont conservé des dimensions très ordinaires, mais on a fait prendre un développement considérable à la tige, qui s'est renflée en boule ; ils sont désignés sous le nom de Choux-raves.

Il y a enfin les variétés dans lesquelles les modifications ont porté, soit sur les côtes de feuilles (Choux à grosses côtes), soit sur les rejets qui se développent à leurs aisselles (Choux de Bruxelles).

Les graines sont brunes et arrondies d'un volume variable suivant l'espèce, les plus grosses sont celles des Choux verts et des Choux-raves ; les Choux pommés et les Choux-navets donnent les graines moyennes, et enfin les graines de Choux-fleurs et de Choux de Bruxelles sont les plus petites. Leur durée germinative est de 3 à 6 ans, mais il est recommandé d'employer des graines de 2 ans. Celles d'un an donnent généralement des plantes qui montent sans pommer.

**Culture.** — Les différentes races de Choux offrent des particularités si diverses, que la culture de chacune d'elle doit faire l'objet d'une étude particulière.

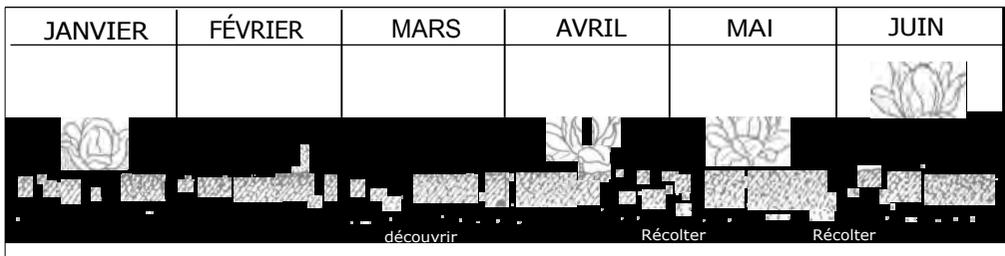
D'une façon générale, les climats frais et humides paraissent convenir à la culture du Chou, et les régions maritimes lui sont particulièrement favorables. Il craint la chaleur et la sécheresse, alors qu'il se développe à merveille dans les saisons humides, brumeuses et même presque froides. Le Chou est une plante épuisante ; il aime une terre un peu compacte, riche en engrais et vient bien dans les terrains nouvellement défrichés. Dans le potager, il faut lui choisir les places les plus fraîches, sauf pour les choux de primeur, auxquels convient une exposition chaude et abritée.

Le terrain destiné aux Choux doit être labouré profondément et richement fumé. Le fumier de ferme bien décomposé convient particulièrement à ce légume, ainsi que les gadoues, les eaux d'égouts, les vidanges et purins, etc. Les engrais chimiques lui sont également profitables, augmentant le rendement et la précocité. L'aménagement du terrain destiné à cette culture devra comporter, outre les 200 à 300 kg. de fumier décomposé par are, à enfouir, en octobre-novembre, 4 kg. de scories et 2 kg. de sulfate de potasse. Pendant la végétation, au printemps, le Chou se trouvera bien de 2 ou 3 arrosages au nitrate de soude ou au purin, qui activeront le développement des pommes.

La multiplication se fait par semis, en pépinière, ordinairement à la volée, à raison de 1 gr de graines pour environ 1 mètre carré et une plantation finale de 10 mètres carrés ; on recouvre les graines d'une faible couche de terreau, puis on arrose à la pomme. La germination s'effectue en 3 jours sur couche, et en 4 à 5 jours en plein air. Lorsque les plants portent 3 ou 4 feuilles, on procède au repiquage des variétés de printemps, qui est recommandable, ou à la mise en place, s'il s'agit des Choux d'été et des Choux d'automne et d'hiver. Le repiquage se fait en rayons distants de 0 m. 10 et à la même distance sur la ligne. Pour la mise en place, les rayons seront espacés de 40 à 60 cm. suivant les variétés.

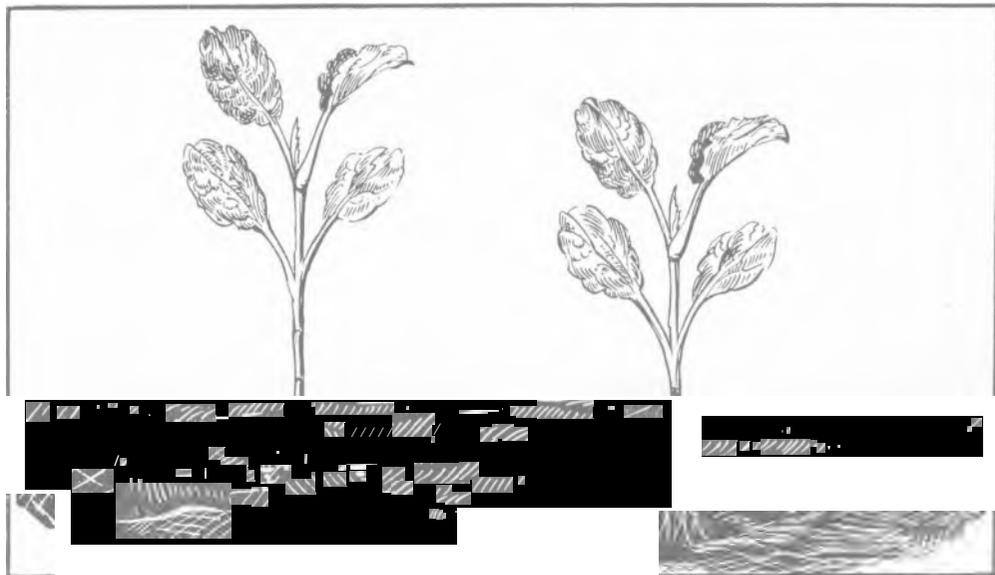
Quand on repique directement en pleine terre, ce qui se fait le plus souvent, le plant doit avoir 5 à 6 feuilles, être de la grosseur d'une plume d'oie à celle d'un crayon, au collet ; trapu, bien raciné ; on en profite pour éliminer ceux qui sont effilés, noués ou borgnes, c'est-à-dire privés de leur bourgeon terminal et qui ne pommeraient pas. Dans tous les cas, les plants doivent être

CULTURE DES CHOUX DE PRINTEMPS



bien bornés, c'est-à-dire que la terre doit être fortement tassée autour des racines, soit avec le pied, soit avec le plantoir ou la **pielle** (houe). On reconnaît qu'un jeune Chou est bien planté, lorsqu'en tirant sur une de ses feuilles, par en haut, la feuille se rompt, mais le plant ne s'arrache pas.

Le terrain doit être tenu constamment exempt de mauvaises herbes, par des binages ; un léger



CHOU MAL PLANTÉ.

CHOU BIEN PLANTÉ

buttage est conseillé pour rechausser les plantes et faciliter l'écoulement des eaux pluviales ; enfin, les arrosages fréquents, en été, assureront le développement des plantes, et complètent les dispositions générales à prendre pour cette culture épuisante qui ne peut être répétée que tous les deux ans dans une même planche, et à la condition d'observer la fumure indiquée.

**CHOUX POMMÉS.** — On divise en général les Choux pommés en deux classes : les Choux pommés à feuilles *lisses* dits Cabus (*Byassica oleracea capitula*), et les Choux à feuilles cloquées ou frisées, désignées aussi sous le nom de Choux de Milan (*Byassica oleracea sabauda*).

**CHOUX CABUS DE PRINTEMPS.** — On les sème ordinairement dans les derniers jours du mois d'août ou au début de septembre ; on les laisse en place jusqu'au mois d'octobre et on les repique, soit directement en place, soit en pépinière d'attente, pour n'être plantés qu'au printemps. Le semis doit être clair, pour éviter les plants faibles et mal conformés. Dans les terres saines, chaudes et légères, on peut planter les choux à demeure dès la fin de l'automne, en rayons espacés de 40 à 45 cm. ; au contraire, dans les sols humides ou dans les régions exposées aux grands froids, il vaut mieux attendre que l'hiver soit passé. Les variétés précoces se plantent de préférence à exposition chaude, abritée, le long d'un mur orienté au midi. La récolte de Choux demi-pommés commence vers la fin d'avril, et se prolonge jusqu'en juin.

On peut également semer les choux hâtifs en février-mars, sur couche, en pépinière ou en terrain bien exposé, en abritant au besoin à l'aide de cloches ou de châssis ; les plants sont ensuite mis en place, aussitôt qu'ils ont atteint un développement suffisant. Cette culture est moins pratiquée que les semis d'automne, ces variétés hâtives étant surtout cultivées pour primeurs et les Choux d'été semés dans les mêmes conditions étant plus productifs et donnant leur produit presque à la même époque.

On récolte environ 4 kgs de chou au mètre carré.

Variétés. — Chou précoce des Marchés (**Vilmorin**). — Pomme demi-courte, de belle forme, grossissant très vite, dès qu'elle a commencé à se former.

Chou très précoce à grosse pomme. — Excellente variété, hâtive et bien productive.

Chou Express. — Précoce et à pied court ; commence à pommer dès la cinquième ou sixième feuille. Pomme petite, de qualité excellente.

Chou Rapide. Chou **d'York**, de Lyon. — Pomme conique ; pied court. Semer vers le 15 juillet. Hâtif, tenant bien sa pomme.

Chou petit Normand (**Vilmorin**). — Pomme **courtement** conique, serrée. Très hâtif. Semé à l'automne, pourra se récolter quelques jours avant le Chou de Louviers.

Chou très hâtif d'Étampes. - Belle pomme conique, se formant vite, l'une des meilleures variétés pour primeurs.

Chou très hâtif de Louviers. - Variété hâtive, productive, de bonne qualité. Très cultivée en Touraine.

Chou **Cœur-de-bœuf** de Jersey. - Variété hâtive d'origine américaine.

Chou **Cœur-de-bœuf** de la Halle. - Appelé aussi **Cœur-de-bœuf** gros des Vertus. Pomme courte. Demande une bonne exposition.

Chou précoce de Tourlaville. - De primeur pour le bord de la mer où on le cultive en grand. Pomme haute, pointue.

Chou Nantais hâtif (**Joanet**). - Pomme très serrée. Variété très cultivée en Anjou et dans l'Ouest.

Chou pommé plat de Paris. - Pied très court ; pomme large, plate, très serrée. De production abondante.



CHOU CŒUR-DE-BŒUF GROS



CHOU BACALAN GROS

Chou **Bacalan** premier (**Vilmorin**). (*Nouveauté*). - Très précoce. Feuillage vert foncé, grossièrement ondulé. Pomme allongée, légèrement pointue et très ferme.

Chou **Bacalan** de Rennes. Chou extra-hâtif de Rennes. - Pomme pointue, haute de 20 cm., large de 12 à 15. Feuillage vert blanc. Recommandable pour le **Sud-Ouest**.

Chou **Cœur-de-bœuf** gros. - Variété rustique, vigoureuse et productive. Demande à être planté un peu espacé.

Chou **Bacalan** hâtif. Chou de Saint-Brieuc. - Feuillage glauque, ondulé. Bonne variété hâtive, très estimée pour son excellent produit.

Chou **Bacalan** gros. - Pomme plus forte que celle du Chou **Bacalan** hâtif, donne son produit 8 à 12 jours après.

SÉLECTION VILMORIN

**Chou précoce des Marchés (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. . . . .	N° 7.445
» » 15 » . . . . .	» 7.446
» » 10 » . . . . .	» 7.447
» » paquet. . . . .	.....»...7.449

**Chou très précoce à grosse pomme**

Graines. Par 30 gr. . . . .	.....N° 7.485
» » 15 » . . . . .	.....»...7.486
» » 10 » . . . . .	.....»...7.487
» » paquet. . . . .	.....»...7.489

**Chou Express**

Graines. Par 30 gr. . . . .	.....N° 7.515
» » 15 » . . . . .	.....»...7.516
» » 10 » . . . . .	.....»...7.517
» » paquet. . . . .	.....»...7.519

**Chou rapide - Chou d'York, de Lyon**

Graines. Par 30 gr . . . . .	.....N° 7.535
» » 15 » . . . . .	» 7.536
» » 10 » . . . . .	» 7.537
» » paquet . . . . .	» 7.539

**Chou petit Normand (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. . . . .	.....N° 7.545
» s 15 » . . . . .	.....»...7.546
» s 10 s . . . . .	» 7.547
» » paquet . . . . .	.....»...7.549

**Chou très hâtif d'Étampes**

Graines. Par 30 gr . . . . .	.....N° 7.555
» » 15 » . . . . .	» 7.556
» » 10 » . . . . .	.....»...7.557
» » paquet . . . . .	.....»...7.559

**Chou très hâtif de Louviers**

Graines. Par 30 gr . . . . .	.....N° 7.566
» s 15 » . . . . .	.....»...7.568
» » 10 » . . . . .	» 7.567
» » paquet . . . . .	.....»...7.569

**Chou Cœur-de-bœuf de jersey**

Graines. Par 30 gr . . . . .	N° 7.575
» » 15 » . . . . .	» 7.576
» » 10 » . . . . .	» 7.577
» » paquet . . . . .	» 7.579

## SÉLECTION VILMORIN (Suite.)

**Chou Cœur-de-bœuf de la Halle  
ou Cœur-de-bœuf gros des Vertus**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.595
» » 15 » .....	» 7.596
» s 10 » .....	» 7.597
» » paquet.....	» 7.599

**Chou précoce de Tourlaville**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.635
» » 15 » .....	» 7.636
» » 10 » .....	» 7.637
» » paquet.....	» 7.639

**Chou Nantais hâtif (Joanet)**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.755
» » 15 » .....	» 7.756
» » 10 » .....	» 7.757
» » paquet.....	» 7.759

**Chou pommé plat de Paris**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.775
» » 15 » .....	» 7.776
» » 10 » .....	» 7.777
» » paquet.....	S 7.779

**Chou Bacalan premier (Vilmorin)  
(Nouveauté)**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.805
» » 15 » .....	» 7.806
» » 10 » .....	» 7.807
» » paquet.....	» 7.809

**Chou Bacalan de Rennes  
Chou extra-hâtif de Rennes**

Graines. Par 30 gr.....	N° 7.835
» » 15 » .....	» 7.836
» » 10 » .....	» 7.837
» » paquet.....	» 7.839

**Chou Cœur-de-bœuf gros**

Graines. s 30 gr.....	N° 7.895
» » 15 » .....	» 7.896
» » 10 » .....	» 7.897
» » paquet.....	» 7.899

**Chou Bacalan hâtif  
Chou de Saint-Brieuc**

Graines. Par 60 gr.....	N° 7.984
» » 30 » .....	» 7.985
» » 15 » .....	» 7.986
» » 10 » .....	» 7.987
n » paquet.....	» 7.989

**Chou Bacalan gros**

Graines. Par 60 gr.....	N° 8.024
» » 30 » .....	» 8.025
» » 15 » .....	» 8.026
» » 10 n .....	» 8.027
» » paquet.....	» 8.029

**CHOUX CABUS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE.** - On les sème de mars à juin, en pleine terre ; on repique le plant en place dans un terrain bien préparé, aussitôt qu'il a acquis la grosseur suffisante. Les arrosages ne doivent pas être ménagés, d'abord pour assurer la reprise du plant, ensuite pour faire face à l'évaporation considérable qui se produit pendant les chaudes journées d'été. La récolte a lieu de juillet à décembre. Elle produit de 5 à 10 kg. de choux au mètre carré.

Variétés. - Chou très gros de Lorraine. Chou de Schweinfurt. - Le plus gros des Choux Cabus ; hâtif. Pomme aplatie, de bonne conservation ; pied court.

Chou Nantais de drageons. - Très apprécié dans l'Ouest de la France ; plus blond, à pomme plus forte, plus précoce que le Chou Nantais hâtif (Joanet), qu'il devance d'une quinzaine de jours.

Chou Joanet (Nantais) gros. - Pomme arrondie ; pied extrêmement court. Convient surtout aux climats doux de l'Ouest.

Chou avant-premier (Vilmorin) (Nouveauté). - Pied court ; feuillage très réduit ; pomme ronde et ferme. Intéressant par sa grande précocité.

Chou Primo. - Pied court ; pomme arrondie, de bonne grosseur, ferme et serrée. Hâtif.

Chou de Saint-Denis. Chou de Bonneuil. - Pomme ronde, aplatie, très dure, colorée de rouge au sommet. Variété des plus cultivées.

Chou de Boston à pied court. Chou de Brunswick. - Pomme grosse, large, très plate, cultivé aussi pour la choucroute.

Chou Quintal d'Alsace. Chou à choucroute. - Tardif, rustique et productif. Fréquemment employé pour faire la choucroute. Pomme large, aplatie, très grosse et très ferme.

Chou Quintal d'Auvergne. - Très rustique ; grand rendement ; pomme atteignant 50 cm. de diamètre.

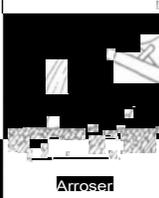
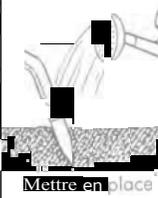
Chou de Hollande tardif. - Pomme très pleine, ronde, déprimée, très ferme. Variété rustique ; résiste aux plus grands froids.

Chou de Dax. - Tardif ; pomme ronde. Feuillage grossièrement cloqué. Cultivé surtout dans le Sud-Ouest.

Chou rouge foncé hâtif. Chou rouge d'Erfurt. - Race à pomme ronde, d'un rouge foncé.

Chou rouge Zénith. - Rustique. Pomme moyenne, ronde, très serrée, rouge pruneux.

## TABLEAU SYNOPTIQUE

MARS	AVRIL	MAI
		
	Arroser	Mettre en place

Chou rouge gros. - Variété tres productive et la plus recommandable pour la grande culture. Pomme assez grosse.

Chou rouge Tête-de-nègre. - Pomme ronde, grosse, bien serrée, très colorée.

**SÉLECTION VILMORIN**

**Chou très gros de Lorraine  
Chou de Schweinfurt**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.105
» » 15 » .	» 8.106
» » 10 » .	» 8.107
» » paquet. ....	» 8.109

**Chou Nantais de drageons**

Graines. Par 30 »	N° 8.175
» » 15 » .	» 8.176
» » 10 » .	» 8.177
» » paquet. ....	» 8.179

**Chou Joanet (Nantais) gros**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.205
» » 15 » .	» 8.206
» » 10 » .	» 8.207
» » paquet. ....	» 8.209

**Chou avant-premier (Vilmorin)  
(Nouveauté)**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.265
» » 15 » .	» 8.266
» » 10 » .	» 8.267
» » paquet. ....	» 8.269



CHOU TRES GROS DE LORRAINE  
(CHOU DE SCHWEINFURT)

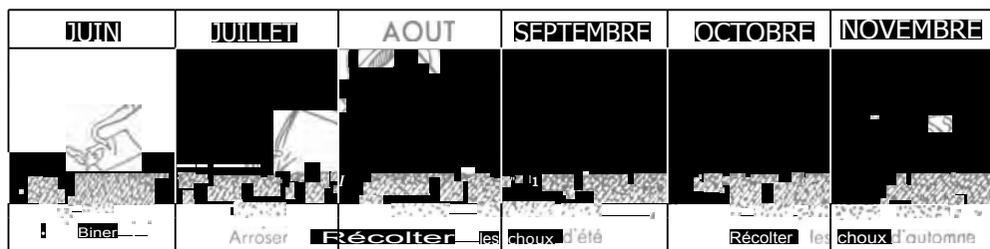
**Chou Quintal d'Auvergne**

Graines. Par 60 gr. ....	N° 8.564
» » 30 » .	» 8.565
» » 15 » .	» 8.566
» » 10 » .	» 8.567
» » paquet. ....	» 8.569

**Chou de Hollande tardif**

Graines. Par 3. gr. ....	N. 8.605
» » 15 » .	» 8.608
» » 10 » .	» 8.607
» » paquet. ....	» 8.609

DE LA CULTURE DES CHOUX D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE



**Chou Primo**

Graines. Par 30 gr. ....	N° 8.305
» » 15 » .	» 8.306
» » 10 » .	» 8.307
» » paquet. ....	» 8.309

**Chou de Saint-Denis  
Chou de Bonneuil**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.415
» » 15 » .	» 8.416
» » 10 » .	» 8.417
» » paquet. ....	» 8.419

**Chou de Boston à pied court  
Chou de Brunswick**

Graines. Par 60 gr. ....	N° 8.504
» » 30 » .	» 8.505
» » 15 » .	» 8.506
» » 10 » .	» 8.507
» » paquet. ....	» 8.509

**Chou Quintal d'Alsace**

Graines. Par 60 gr. ....	N° 8.554
» » 30 » .	» 8.555
» » 15 » .	» 8.556
» » 10 » .	» 8.557
» » paquet. ....	» 8.559

**Chou de Dax**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.685
» » 15 » .	» 8.686
» » 10 » .	» 8.687
» » paquet. ....	» 8.689

**Chou rouge foncé hâif - Chou rouge  
d'Erfurt**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.825
» » 15 » .	» 8.828
» » 10 » .	» 8.827
» » paquet. ....	» 8.829

**Chou rouge Zénith**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.945
» » 15 » .	» 8.948
» » 10 » .	» 8.947
» » paquet. ....	» 8.949

**Chou rouge gros**

Graines. Par 40 gr. ....	N° 9.004
» » 30 » .	» 9.005
» » 15 » .	» 9.006
» » 10 » .	» 9.007
» » paquet. ....	» 9.009

**Chou rouge Tête-de-nègre**

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9.025
» » 15 » .	» 9.028
» » 10 » .	» 9.027
» » paquet. ....	» 9.029

**CHOUX CABUS D'HIVER.** — On les sème d'ordinaire de mars à juin en pépinière ; lorsque le plant a de la force, c'est-à-dire environ 6 semaines après, on le met en place, en espaçant de 0 m. 50 à 0 m. 60. La récolte peut commencer en novembre et se prolonge jusqu'en mars. Comme on vient de le voir, l'époque des semis de ces Choux est la même que celle des Choux cabus d'été et d'automne ; cependant les premiers semis printaniers cessent de présenter de l'intérêt, si l'on a seulement en vue la production de Choux devant rester tout l'hiver en pleine terre. Il vaut donc mieux semer cette catégorie au mois de juin, car les Choux n'en auront que plus de rusticité.

Quelquefois, les Choux de cette section ne forment leur pomme que difficilement. Deux procédés sont en usage pour aider à cette évolution : 1° au moyen d'un coup de bêche donné obliquement, on supprime sous terre une partie du pivot de la racine ; 2° on fait une légère incision de la tige, immédiatement au-dessous de la pomme.

On arrache les Choux au fur et à mesure des besoins, d'autres sont conservés tout l'hiver. Sur place, on peut les protéger de la gelée, mais ils restent à la merci des attaques des rongeurs et de la pourriture. Pour parer à ces inconvénients, dès les premiers jours de leur développement, car ils seront de conservation, on établit de petites tranchées parallèles, orientées sud-ouest, suffisamment larges et profondes pour permettre de les y placer. Il doit rester un espace de 10 à 15 cm. entre le bas de la pomme et le fond de la tranchée pour l'évacuation de l'eau de pluie. Les Choux sont couchés la tête face au nord, les racines sont enterrées et maintenues sur le sol par la terre extraite pour ouvrir la tranchée suivante et ainsi de suite. Pendant les grands froids, il est bon de recouvrir préventivement le tout, de long fumier ou de grande litière.

Malheureusement, ce procédé de conservation, des plus simples, s'avère insuffisant pour les années humides, car les Choux ont

tendance à pourrir, aussi y a-t-il lieu de lui préférer la plantation en talus. Le plus près possible de la maison, on creuse une petite tranchée de 0 m. 40 de profondeur, de 0 m. 50 de large et de la longueur convenable. Au moyen de la terre extraite, on dresse un talus dans lequel on plante horizontalement, sur deux ou plusieurs lignes, la tête au nord, les choux préalablement débarrassés de leurs plus grandes feuilles extérieures, quelques planches, claies ou une vieille tôle posées sur le sommet du talus, et fixées avec des piquets, abriteront de la pluie et de la neige, alors que la condensation de l'humidité se fera dans la rigole l'aissée libre. Les Choux le s plus pommés, se

TABLEAU DE

MAI	JUIN
	
Semer	Arroser



(Cl. J. Vincent.)

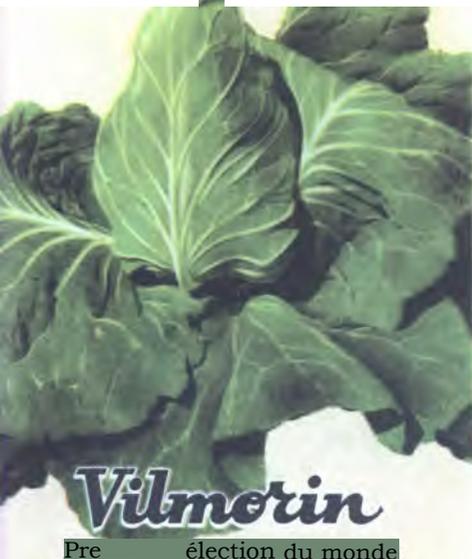
CONSERVATION HIVERNALE EN JAUGE



CONSERVATION HIVERNALE EN TRANCHÉES

# CHOU

précoce *des M*



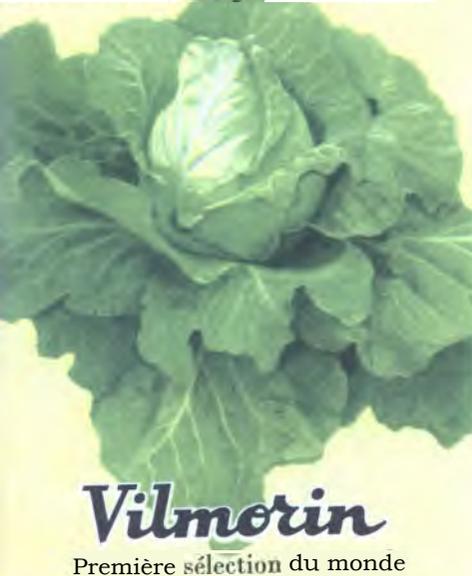
# CHOU

*Express*



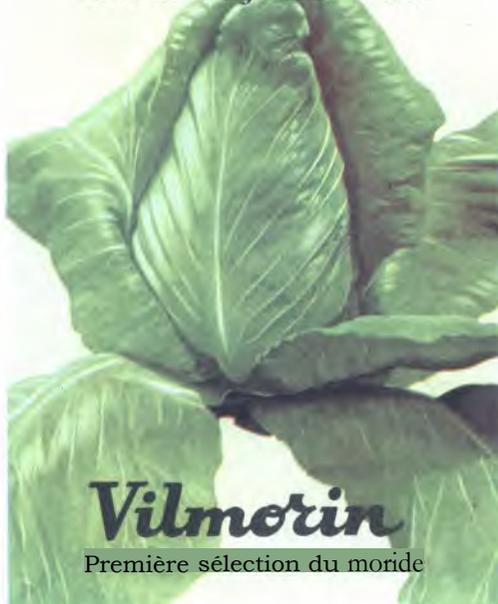
# CHOU

*Cœur de bœuf de Jersey*



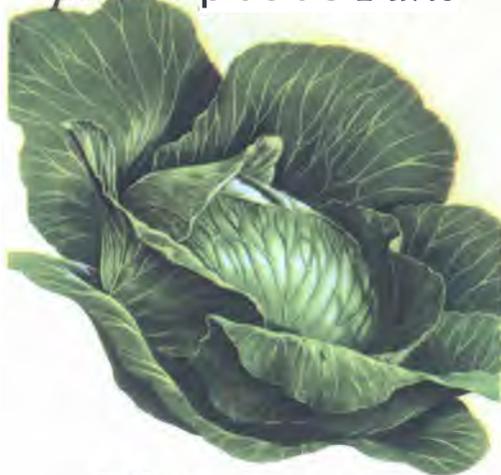
# CHOU

*cœur de b Halle*



# CHOU

*pommé plat de Paris*

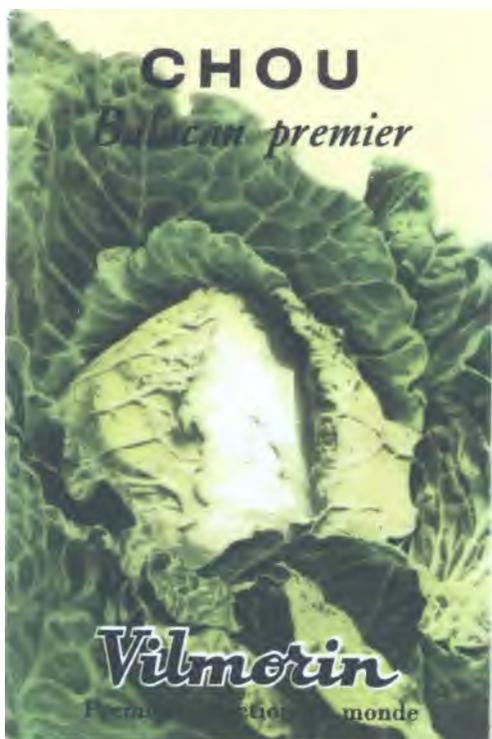


**Vilmorin,**

Première sélection du monde

# CHOU

*Bacalan premier*

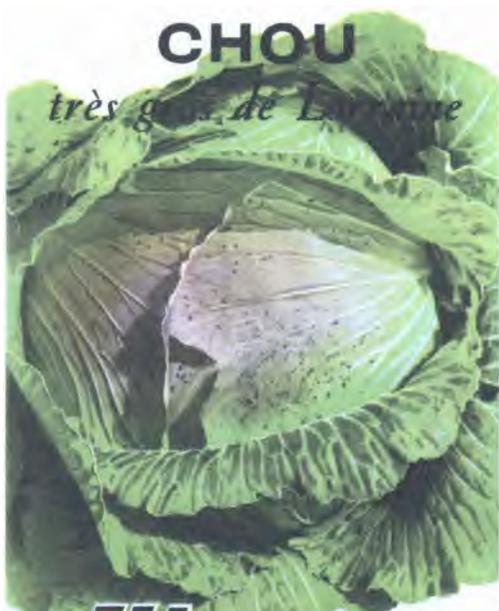


**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CHOU

*très gros de Belgique*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CHOU

*Bacalan hâtif*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CHAU

*Primo*



# CHOU

*de Boston pied court*



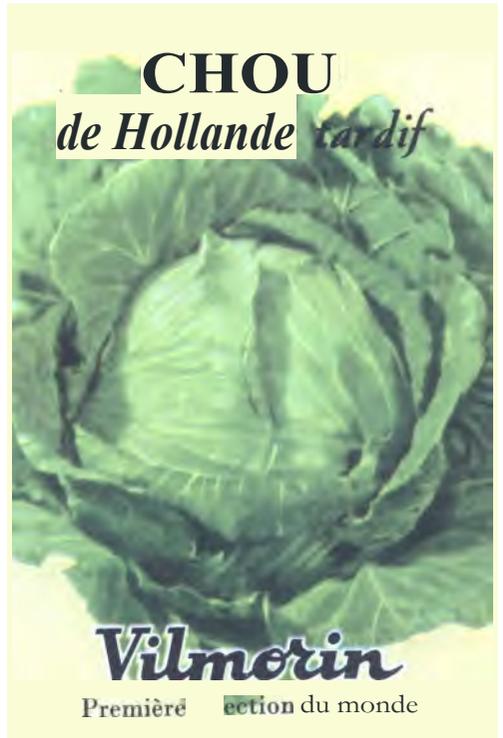
# CHOU

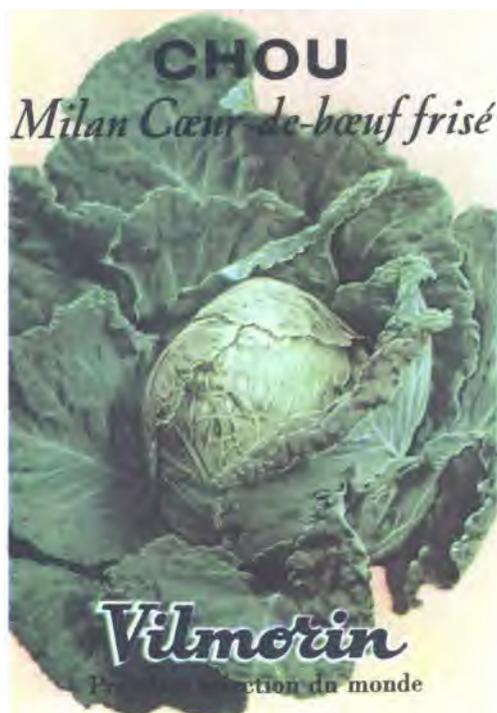
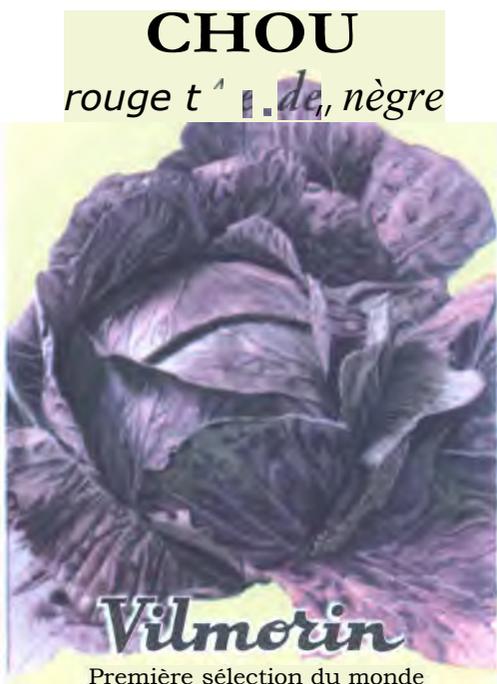
*Quintal d'Alsace*



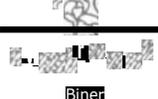
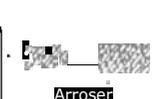
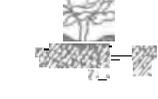
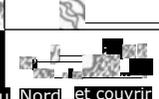
# CHOU

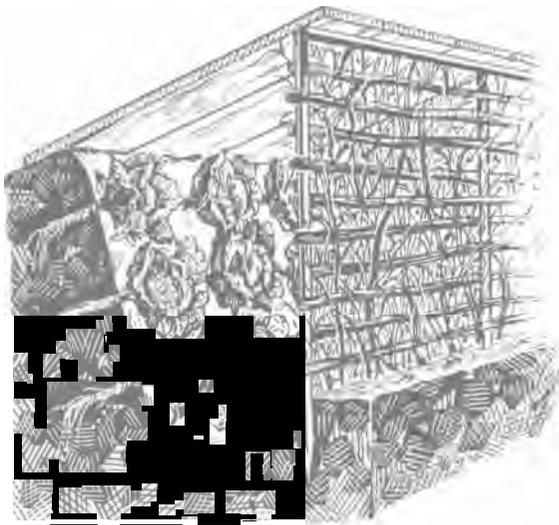
*de Hollande tardif*





CULTURE DES CHOUX CABUS D'HIVER

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
					
Mettre en place	Biner	Arroser		Coucher face au Nord et couvrir	



CONSERVATION HIVERNALE EN TALUS



CHOU DE NOËL

conservant moins facilement, il y a lieu de les placer à la ligne supérieure, pour pouvoir les prendre les premiers. On récolte 6 à 8 kg de choux au mètre carré.

Variétés. — Chou de Noël. Chou ardoisé d'hiver. — Pomme très dure, de grosseur moyenne et se conservant longtemps.

Chou de Vaugirard d'hiver. — Très rustique, un des meilleurs pour conserver en terre l'hiver. Pomme bien ferme.

Chou tardif Charentais. Chou tardif de Saint-Clément. — Se consomme jusqu'en mars-avril. Grand développement.

SÉLECTION VILMORIN

Chou de Noël

Graines. Par 30 gr. ....	N° 8.705
» » 15 » .....	» 8.706
» » 10 » .....	» 8.707
» » paquet .....	» 8.709

Chou de Vaugirard d'hiver

Graines. Par 30 gr. ....	N° 8.735
» » 15 » .....	» 8.736
» » 10 » .....	» 8.737
» » paquet .....	» 8.739

Chou tardif Charentais

Graines. Par 30 gr. ....	N. 8.745
» » 15 » .....	» 8.746
» » 10 » .....	» 8.747
» » paquet .....	» 8.749

Les **CHOUX DE MILAN** (*Brassica oleracea sabauda*), appelés aussi : Chou Milan, Chou cabus frisé, Chou cloqué, Chou de Hollande, Chou **Pancalier**, Chou de Savoie, se cultivent de la même façon que les Choux cabus des saisons correspondantes.

Variétés. — RÉCOLTE D'ÉTÉ :

Chou Milan très hâtif de la Saint-Jean. — Hâtif, forme de Chou **Cœur-de-bœuf** pied court. Un des Choux les plus prompts à se former.

Chou Milan petit hâtif de Dieppe. Chou Milan **d'Ulm**. — Chou précoce, à pomme petite, ronde et à cloques saillantes, pouvant se planter serré.

Chou Milan **Cœur-de-bœuf** frisé. — Précoce, feuillage vert foncé, grossièrement cloqué. Excellent à tous points de vue. D'automne et de printemps.

Chou Milan court hâtif. Chou Marcellin. — Excellente variété bien distincte et de première qualité. Feuilles larges, très finement cloquées ; pied très court.

RÉCOLTE D'AUTOMNE :

Chou Milan hâtif **d'Aubervilliers**. — Variété hâtive du Milan des Vertus ; pied plus court et pomme plus plate. Le plus gros et le meilleur des Choux de Milan pour la fin de l'été.

Chou Milan gros des Vertus (amélioré). — Un des plus cultivés pour la fin de l'automne et le début de l'hiver. Pomme grosse et serrée, peu cloquée ; pied haut.

Chou Milan Gloire d'Automne (**Vilmorin**) (*Nouveauté*) . - Rustique, productif, résiste parfaitement aux premiers froids.

Chou Milan Tête-de-fer. - Variété d'arrière-saison, rustique et assez hâtive. Pomme ronde, vert clair, de grosseur moyenne.

Chou Milan **pancalier** de Touraine. - Variété robuste, à pied court et à pomme ronde, peu serrée ; de très bonne qualité.

#### RÉCOLTE D'HIVER :

Chou Milan Victoria (très frisé). - Pomme ronde, serrée, vert blond. Résiste bien au froid.

Chou Milan de Saint-Brice (**Vilmorin**). - Pomme conique, de goût excellent. Résiste aux plus fortes gelées.

Chou Milan de Pontoise. - Pomme ronde, grosse et serrée. Bonne variété tardive pour l'hiver.

Chou Milan **Cressonnier**. - Variété tardive d'hiver ; feuilles extérieures demi-dressées, vert glauque teinté de violet. Supporte les plus grands froids.

Chou Milan de Norvège. - Tardif et dur à la gelée. Feuillage abondant. Pomme ronde. Se teinte de rouge violacé en hiver.

Chou Milan tardif de mars (**Vilmorin**). - Supporte les froids les plus rigoureux. Pomme ronde dure. Récolte en février-mars.

Chou Milan de Lorient. - Très tardif. Se conserve en excellent état jusqu'en avril-mai. Pomme plate, large, pesant souvent jusqu'à 2 kg. 500.

### SÉLECTION VILMORIN

#### Chou Milan très hâtif de la Saint-Jean

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 105
» » 15 » » .....	» 9.106
» » 10 » » .....	» 9.107
» » paquet .....	» 9.109

#### Chou Milan petit hâtif de Dieppe Chou Milan d'Ulm

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 195
» » 15 » » .....	» 9.196
» » 10 » » .....	» 9.197
» » paquet .....	» 9.199

#### Chou Milan Cœur-de-bœuf frisé

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 215
» » 15 » » .....	» 9.216
» » 10 » » .....	» 9.217
» » paquet .....	» 9.219

#### Chou Milan court hâtif Chou Marcellin

Graines. Par 30 gr. ....	NO 9 245
» » 15 » » .....	» 9.246
» » 10 » » .....	» 9.247
» » paquet .....	» 9.249

#### Chou Milan hâtif d'Aubervilliers

Graines. Par 60 gr. ....	N° 9 274
» » 30 » » .....	» 9.275
» » 15 » » .....	» 9.276
» » 10 » » .....	» 9.277
» » paquet .....	» 9.279

#### Chou Milan gros des Vertus (amélioré)

Graines. Par 60 gr. ....	N° 9 284
» » 30 » » .....	» 9.285
» » 15 » » .....	» 9.286
» » 10 » » .....	» 9.287
» » paquet .....	» 9.289

#### Chou Milan Gloire d'automne (**Vilmorin**) (Nouveauté)

Graines. Par 50 gr. ....	N° 9 305
» » 15 » » .....	» 9.306
» » 10 » » .....	» 9.307
» » paquet .....	» 9.309

#### Chou Milan Tête-de-fer

Graines. Par 30 gr. ....	NO 9 355
» » 15 » » .....	» 9.356
» » 10 » » .....	» 9.357
» » paquet .....	» 9.359

#### Chou Milan pancalier de Touraine

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 425
» » 15 » » .....	» 9.426
» » 10 » » .....	» 9.427
» » paquet .....	» 9.429

#### Chou Milan Victoria (très frisé)

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 465
» » 15 » » .....	» 9.466
» » 10 » » .....	» 9.467
» » paquet .....	» 9.469

#### Chou Milan de Saint-Brice (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 525
» » 15 » » .....	» 9.526
» » 10 » » .....	» 9.527
» » paquet .....	» 9.529

#### Chou Milan de Pontoise

Graines. Par 60 gr. ....	N° 9 554
» » 30 » » .....	» 9.555
» » 15 » » .....	» 9.556
» » 10 » » .....	» 9.557
» » paquet .....	» 9.559

#### Chou Milan Cressonnier

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 575
» » 15 » » .....	» 9.576
» » 10 » » .....	» 9.577
» » paquet .....	» 9.579

#### Chou Milan de Norvège

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9 595
» » 15 » » .....	» 9.596
» » 10 » » .....	» 9.597
» » paquet .....	» 9.599

**SÉLECTION VILMORIN (suite)**

**Chou Milan tardif de mars (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 3.655
» a 15 » .....	» 9.656
a a 10 » .....	» 9.657
n a paquet .....	» 9.659

**Chou Milan de Lorient**

Graines. Par 30 gr. ....	N. 9.675
» 15 » .....	» 9.676
» 10 » .....	» 9.677
» paquet .....	» 9.679

Les **CHOUX A GROSSE COTE**, appelés aussi Chou *Tronchuda*, Chou beurre, Chou fraise, Chou fraise de veau, se cultivent comme les Choux cabus d'hiver.

**Variété.** — Chou à grosse côte. Chou beurre. Chou *Tronchuda*. — Côtes épaisses, blanches, charnues. Résiste aux froids. Très tendre après les gelées.



CHOU A GROSSE COTE

**SÉLECTION VILMORIN**

**Chou à grosse côte**

**Chou beurre — Chou Tronchuda**

Graines. Par 30 gr. ....	N° 9.705
» 15 » .....	» 9.706
a a 10 » .....	» 9.707
» n paquet .....	» 9.709

Les **CHOUX VERTS** (*Brassica oleracea acephala*), appelés aussi *Bricoli* de la Halle, Chou *Bronde* (Auvergne et Forez), sont extrêmement rustiques ; on leur applique la même culture qu'aux Choux cabus d'hiver ; leurs feuilles ne souffrent pas du froid, ils constituent une ressource appréciable dans les régions à hivers rigoureux. On récolte environ 5 kgs au mètre carré.

Variétés. — Chou frisé vert grand (du Nord). — Tige de 1 m. à 1 m. 50 ; résiste aux plus grands froids.

Chou frisé vert à pied court. — Bonne et jolie race naine.

Choux frisés et panachés en mélange. — Variétés ornementales et comestible.

Chou frisé Triomphe des Excelsior (*Vilmorin*) (*Nouveauté*).

**SÉLECTION VILMORIN**

**Chou frisé vert grand (du Nord)**

Graines. Par 15 gr. ....	N° 10.096
» paquet .....	» 10.099

**Chou frisé vert à pied court**

Graines. Par 15 gr. ....	N. 10.166
» paquet .....	» 10.169

**Choux frisés et panachés en mélange**

Graines. Par 15 » .....	N. 10.498
» paquet .....	» 10.499

**Chou frisé Triomphe des Excelsior (Vilmorin) (Nouveauté)**

Graines. Par paquet .....	N. 10.419
---------------------------	-----------



CHOU DE BRUXELLES DEMI-NAIN DE LA HALLE

**CHOU DE BRUXELLES** (*Brassica oleracea gemmifera*), appelé aussi : Chou rosette, Chou à jets, Chou à rejets, Chou *spruyt* de Bruxelles.

La croissance du Chou de Bruxelles est assez lente, aussi faut-il faire les semis dès mars, pour commencer à récolter en octobre ; on peut les continuer ensuite jusqu'en juin, pour obtenir des productions successives. La consommation de ce légume n'ayant pas lieu avant l'automne, il est sans intérêt de semer plus tôt, ce qui obligerait à faire intervenir la chaleur artificielle. On sème en pépinière, sur coteière bien exposée, à raison de 1 gr. de graines pour une plantation finale de 10 mètres carrés. Recouvrir la graine de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 6 jours. Quand le plant est assez fort, c'est-à-dire environ 5 à 6 semaines plus tard, on le repique sur place, en espaçant les pieds de 50 à 60 cm. en tous sens, et en ayant soin de borner fortement.

Comme les autres espèces, le Chou de Bruxelles aime un terrain riche et frais, cependant il importe de se montrer plus **réserve** à l'égard des engrais azotés, afin que la végétation ne

devienne pas trop **abondante**, au détriment des parties consommables, c'est-à-dire des rejets qui ne pommeraient pas bien. On pourra se contenter de la moitié des quantités d'engrais minéraux indiquées pour la culture des Choux en général, employées de la même façon. Si l'on fait des arrosages au nitrate de soude, il convient d'en faire un après la levée et un autre à la mise en place des plants, mais toujours avant l'apparition des pommes.

Certains praticiens, pour hâter la récolte, préconisent de pincer le bourgeon terminal, lorsque les petites pommes commencent à apparaître. Cette pratique n'a sa raison d'être que si on tient à récolter dès le mois de septembre, sinon on laisse le Chou de Bruxelles se développer librement et on commence la cueillette à partir d'octobre. Celle-ci s'effectue toujours par les rejets de la base du pied, qui sont les premiers mûrs. Plus les pommes sont petites, meilleures elles sont. En France, on a l'habitude de les cueillir de la grosseur d'une noix. En Belgique, on les préfère moins grosses, alors qu'en Angleterre, elles sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus volumineuses. On récolte 5 kgs de pommes par mètre carré.

Dans la culture des Choux de Bruxelles, on peut intercaler des cultures secondaires : d'abord un repiquage de Salades, puis après l'enlèvement de ces Salades, un semis de mâche effectué vers le 1er août.

**Variétés.** — Chou de Bruxelles grand. Chou de Bruxelles ordinaire. — Tige de 80 cm. de haut. Belles pommes fermes, fines, délicates.

Chou de Bruxelles des Granges (**Vilmorin**). — Belles pommes, nombreuses, vertes et bien serrées, fermes jusqu'à la fin de l'hiver.

Chou de Bruxelles précoce de Fontenay. — Demi-nain, plus précoce que demi-nain de la Halle.

Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle. Race de Rosny (Choix extra pour maraîchers). — Race très rustique, productive, des plus estimées. Pommes nombreuses, fermes, persistant longtemps sans s'ouvrir.

TABLEAU SYNOPTIQUE

MARS	AVRIL	MAI	JUIN
■ Semer	■ Mettre en place	■ Biner	■ Biner

SÉLECTION **VILMORIN**

**Chou de Bruxelles grand  
Chou de Bruxelles ordinaire**

Graines. Par 30 gr. ....	No 9.855
» » 15 » .....	» 9.856
» » 10 » .....	» 9.857
» » paquet. ....	» 9.859

**Chou de Bruxelles des Granges  
(Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. ....	No 9.865
» » 15 » .....	» 9.866
» » 10 » .....	» 9.867
» » paquet. ....	» 9.869

**Chou de Bruxelles précoce de Fontenay**

Graines. Par 30 gr. ..	No 9.875
» » 15 » .....	» 9.876
» » 10 » .....	» 9.877
» » paquet. ....	» 9.879

**Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle  
Race de Rosny**

Graines. Par 50 gr .....	No 9.894
» » 30 » .....	» 9.895
» » 15 » .....	» 9.896
» » 10 » .....	» 9.897
» » paquet. ....	» 9.899

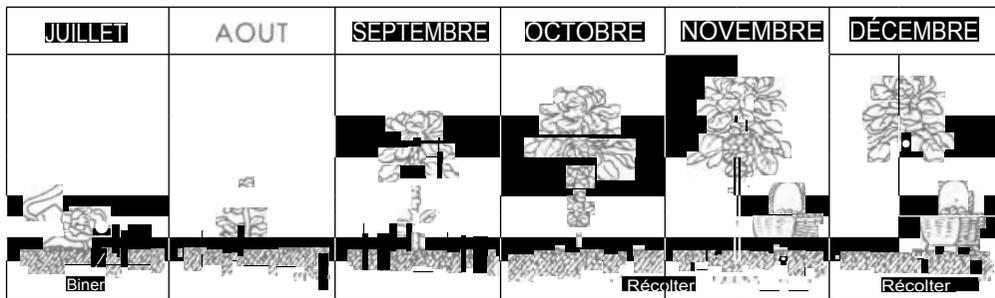
**CHOUX-FLEURS** (*Brassica oleracea botrytis*). — Les Choux-fleurs se divisent en deux groupes : 1<sup>o</sup> Les Choux-fleurs proprement dits qui produisent dans l'année, ils sont eux-mêmes classés en tendres, demi-durs et durs, sans que cette classification soit bien délimitée; 2<sup>o</sup> Les Brocolis qui, semés en été, produisent seulement l'année suivante.

En dehors des Choux-fleurs de première saison qui se sèment à l'automne et s'hivernent sous châssis, la culture de cette Crucifère est celle d'une plante annuelle, qui se

TABLEAU SYNOPTIQUE DE

AVRIL	MAI	JUIN
■ Semer	■ Mettre en place	■ Biner et arracher

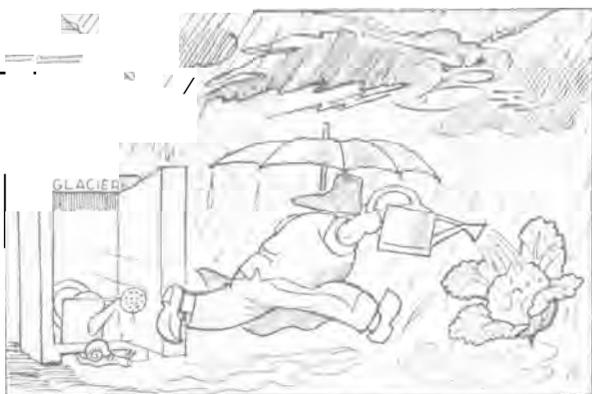
DE LA CULTURE DES CHOUX DE BRUXELLES



seme en pleine terre, au printemps, et se récolte dans la même année. Elle est très simple, n'exigeant d'autres soins que des binages et de fréquents arrosages. Néanmoins, pour obtenir de beaux produits, il faut une habileté que seule l'expérience peut conférer. Les pommes de Choux-fleurs ne se forment régulièrement que si le développement des plantes s'est fait rapidement, sans temps d'arrêt, ce que la plus grande vigilance et les soins constants ne suffisent pas toujours à assurer.

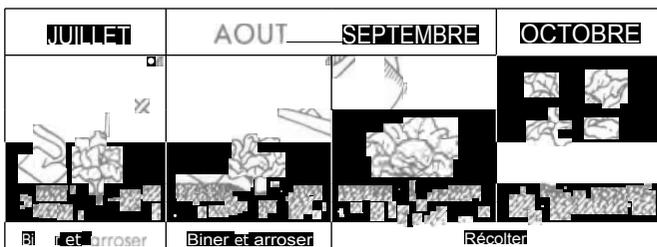
Le Chou-fleur est aussi exigeant en engrais que le Chou ; l'aménagement du terrain sera donc le même. Le nitrate de soude agit cependant d'une façon particulière sur la formation des pommes et on peut en faire des arrosages tous les 8 jours à partir de la mise en place, à raison de 500 gr. par are : on peut ainsi en donner 5 kg. par are au cours de la végétation.

On considère 3 saisons pour la culture des Choux-fleurs : les Choux-fleurs de première saison ou Choux-fleurs tendres, se sèment à l'automne (septembre-octobre), en pleine terre ou sur de vieilles couches ; quand les plants ont 2 feuilles, ils sont repiqués à 12 ou 15 cm. les uns des autres, sur un emplacement prévu pour recevoir des châssis ou des cloches, car les plants doivent être abrités dès l'apparition des premiers froids ; par les grandes gelées, il est en outre prudent de couvrir le tout de paillassons, et même d'entourer les coffres d'accots de feuilles ou de fumier ; on aère chaque fois que la température le permet pour habituer les plants ; on met en place sur coteière ou à bonne exposition en pleine terre, en mars, en espaçant les pieds de 0 m. 75, sur des lignes distantes de 50 à 60 cm. On enterre les plants jusqu'à la base des premières feuilles, on les borne convenablement et on les arrose. Durant la végétation, on arrose et on bine autant que de besoin. Dès que les pommes commencent à paraître, il importe de les protéger contre l'action directe du soleil, afin d'éviter qu'elles jaunissent et deviennent dures ; on les recouvre alors avec une ou deux feuilles du bas que l'on renouvelle dès qu'elles se dessèchent ou qu'elles présentent une tendance à la pourriture ; vers la fin de la végétation, on casse les plus grandes feuilles du tour et on les rabat simplement sur la pomme.



ARROSAGE DES CHOUX-FLEURS APRÈS L'ORAGE

LA CULTURE DES CHOUX-FLEURS D'ÉTÉ



Les Choux-fleurs placés en coteière se récoltent fin mai, ceux de pleine terre en juin seulement.

Les Choux-fleurs de seconde saison, variétés demi-dures, se sèment à partir du mois de janvier sur couche chaude ; le plant se repique sur couche et n'est mis en pleine terre que fin mars-avril, quand il a pris une certaine force. A partir de



HIVERNAGE DES CHOUX-FLEURS EN TRANCHÉES

ce moment, les soins à apporter au cours de la végétation sont les mêmes que ceux indiqués pour la culture de première saison. Récolte en juillet.

Enfin, les Choux-fleurs de troisième saison sont ceux dont la végétation tout entière s'accomplit sans l'aide de la chaleur artificielle et où le plant lui-même s'élève en pleine terre. Ils se divisent en Choux-fleurs d'été et Choux-fleurs d'automne.

Choux-fleurs d'été : le semis se fait en avril-mai, en pépinière, sur côtelière ou sur vieille couche. On met en place définitive, sans repiquage préalable, 5 ou 6 semaines après, lorsque les plants ont 4 ou 5 feuilles en laissant 60 à 80 cm., en tous sens, entre les plants, suivant les variétés. Étant donnée la période de grande sécheresse que la plante aura à traverser, les arrosages doivent être abondants et fréquents à partir de la mise en place; il est bon, pour conserver l'humidité, d'établir une petite cuvette à chaque pied et de la garnir de pailles.



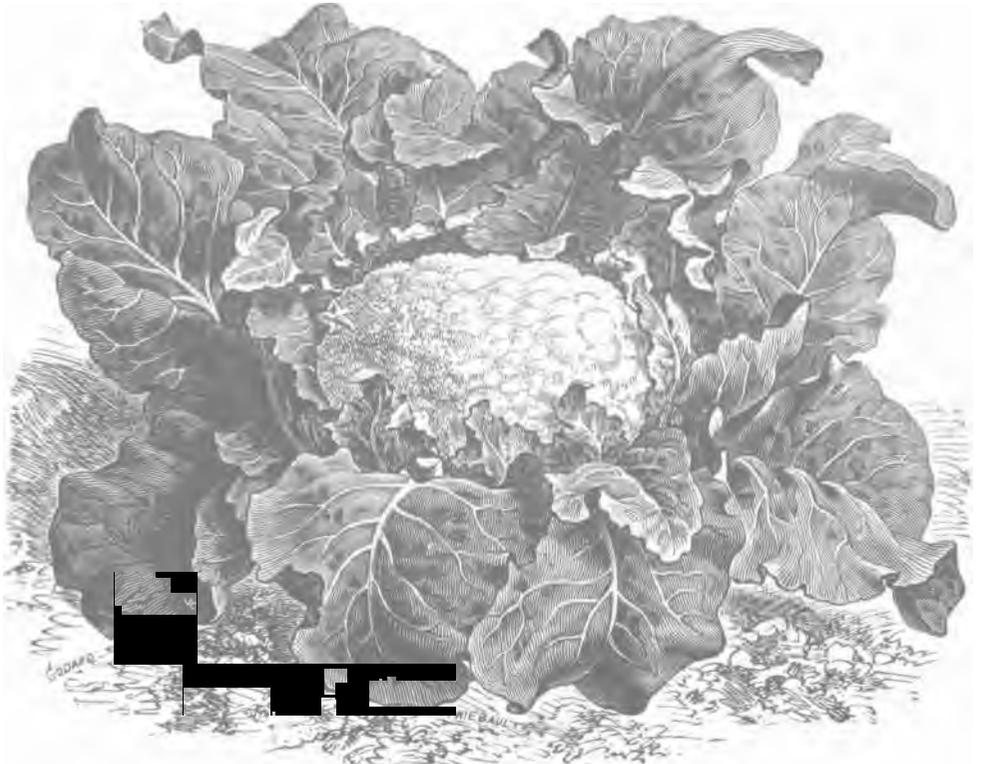
HIVERNAGE DES CHOUX-FLEURS SUR COTIÈRE (Cl. J. Vincent.)



CHOU-FLEUR D'ALGER



CHOU-FLEUR LECERF



CHOU-FLEUR LENORMAND A PIED COURT

Des binages répétés, peuvent, dans une certaine mesure, concourir à entretenir la fraîcheur du sol. La protection de la pomme contre les ardeurs du soleil a d'autant plus d'importance en cette saison. Les orages ont tendance à faire monter les Choux-fleurs ; pour pallier cet inconvénient, il faut arroser copieusement à l'eau bien froide, aussitôt après une pluie d'orage. Récolte en août et septembre.

Afin d'éviter les inconvénients inhérents à la culture des Choux-fleurs d'été, on peut semer des Choux-fleurs d'automne (variétés demi-dures et dures). Le semis se fait de mars à juin et la récolte de septembre à fin novembre. Les mêmes soins et prescriptions sont à observer pour cette culture, qui est relativement plus facile, puisqu'elle bénéficie des pluies d'arrière-saison.

On récolte de 2 à 3 kg de choux-fleurs par mètre carré.

Variétés. — Chou-fleur Flocon blanc (*Vilmorin*) (*Nouveauté*). — Hâtif. Pomme bien blanche, se tenant encore en parfait état 15 jours après sa formation.

Chou-fleur nain extra-hâtif Boule-de-Neige. — La meilleure variété pour châssis et culture de primeurs.

Chou-fleur d'Erfurt (vrai) nain très hâtif. — Extrêmement hâtif, de très grand mérite ; convient surtout pour châssis et culture de primeur dans le Midi.

Chou-fleur Impérial. — Variété à recommander pour les pays chauds.

Chou-fleur géant Danois. — Belle variété, vigoureuse ; supporte assez bien la chaleur et la sécheresse.

Chou-fleur extra-hâtif Parisien (*Vilmorin*). — Pomme bien blanche. Pour pleine terre et culture forcée.

Chou-fleur Merveille de toutes saisons (très hâtif). — Variété à pied court, à feuillage vert foncé et à pomme volumineuse blanche, à grain serré et fin.

Chou-fleur Perfection de Massy (*Vilmorin*). — Pomme blanche, ferme. Hâtif, robuste ; pour châssis et pleine terre.

Chou-fleur *Lenormand* pied court (extra). — Volumineux et rustique, à pied court, fort et trapu. Pomme grosse, ferme, d'un blanc pur et se conservant longtemps.

Chou-fleur demi-dur de Paris. — Pomme grosse, blanche. Estimé pour le printemps et le début de l'été.

Chou-fleur *Lecerf* (vrai) (*Vilmorin*). — Très résistant à la sécheresse. Pomme énorme, à grain blanc, très fin. Variété de pleine terre.

Chou-fleur Beauté de Marly (**Vilmorin**). — Demi-nain ; pomme énorme ; grain blanc. Vigoureux, rustique, recommandable pour l'automne, en plein champ. On peut aussi le semer sous châssis en octobre et obtenir un produit intéressant en mai-juin.

Chou-fleur amélioré d'**Orgeval**. Chou-fleur de **Chambourcy** amélioré (**Vilmorin**). — Pomme énorme, très blanche, à grain fin. Bonne variété de pleine terre donnant son produit de septembre à décembre.

Chou-fleur Incomparable. Chou-fleur d'Alger extra-hâtif. — Pomme grosse, très blanche, de grain assez serré. Excellente variété d'été supportant bien la sécheresse.

Chou-fleur Maltais. — Race à pied très court ; résiste aux chaleurs. Convient bien pour le Midi.

Chou-fleur d'Alger. — Très bonne variété de pleine terre pour septembre-octobre. Convient bien pour régions montagneuses et pour le Midi de la France.

Chou-fleur géant Primus (vrai) — Grosse pomme blanche et bien recouverte par le feuillage. Récolte en septembre. Réussit également bien en été, dans un climat tempéré et humide.

Chou-fleur géant d'automne. Chou-fleur géant de Naples hâtif.— Race à pomme ferme, énorme. Excellente variété méridionale pour récolter en octobre. Plus au Nord, semer en février-mars.

Chou-fleur géant de Naples hâtif à pied court. — Race excellente à pied court. La pomme bien protégée par le feuillage est à grain fin et dur ; de précocité intermédiaire entre Chou-fleur géant d'automne et Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif.

Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif. — Extrêmement vigoureux, très estimé en Bretagne ; convient bien pour l'arrière-saison. Suit de 6 à 8 jours la variété précédente.

Chou-fleur géant de Naples tardif. — Très tardif et ne pommant que dans les régions de la Bretagne et du Midi.

Chou-fleur de Noël à pied court. — Variété rustique, à pied court ; belle pomme à grain fin et serré. Très estimé sur le littoral méditerranéen.

Chou-fleur de **Bagnols**. — A toutes les qualités du Chou-fleur de Naples tardif. Pied très court lui permettant de résister au vent. Pour le Midi.

— **SÉLECTION VILMORIN** —

**Chou-fleur flocon blanc (Vilmorin)**  
(Nouveauté)

Graines. Par 10 gr. . . . . N° 10.987  
 » 5 » . . . . . » 10.988  
 » » paquet . . . . . » 10.989

**Chou-fleur nain extra-hâtif**  
Boule-de-Neige

Graines. Par 10 gr. . . . . N° 11.007  
 » 5 » . . . . . » 11.008  
 » » paquet . . . . . » 11.009

**Chou-fleur d'Erfurt (vrai)**  
nain très hâtif

Graines. Par 10 gr. . . . . N. 11.097  
 » 5 » . . . . . s 11.098  
 » » paquet . . . . . » 11.099

**Chou-fleur Impérial**

Graines. Par 10 gr. . . . . N° 11.137  
 » 5 » . . . . . » 11.138  
 » » paquet . . . . . » 11.139

**Chou-fleur géant Danois**

Graines. Par 10 gr. . . . . N. 11.177  
 » 5 » . . . . . » 11.178  
 » » paquet . . . . . » 11.179

**Chou-fleur extra-hâtif Parisien (Vilmorin)**

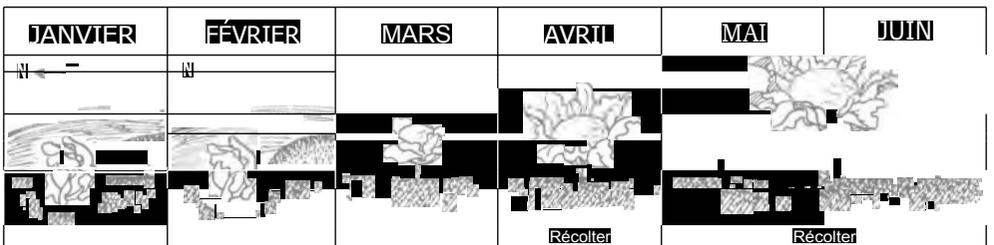
Graines. Par 10 gr. . . . . N° 11.277  
 » 5 » . . . . . » 11.278  
 » » paquet . . . . . » 11.279

**Chou-fleur Merveille de toutes saisons**  
(extra-hâtif)

Graines. Par 15 gr. . . . . N° 11.326  
 » 10 » . . . . . » 11.327  
 » 5 » . . . . . » 11.328  
 » » paquet . . . . . » 11.329

**TABLEAU SYNOPTIQUE**

AVRIL	MAI	JUIN
Semer	Repiquer	Biner et arroser



**SÉLECTION VILMORIN (Suite.)**

**Chou-fleur Perfection de Massy (Vilmorin)**

Graines. Par 10 gr	N° 11.377
» »..... 5 » »	.....» 11.378
» » » paquet.	.....» 11.379

**Chou-fleur Lenormand, pied court (extra)**

Graines. Par 15 gr..	N° 11.426
» » » 10 » »	.....» 11.421
» »..... 5 » »	.....» 11.428
» » » paquet	.....» 11.429

**Chou-fleur demi dur de Paris**

Graines. Par 15 gr.	N. 11.476
» » » 10 » »	.....» 11.477
» »..... 5 » »	.....» 11.478
» » » paquet	.....» 11.479

**Chou-fleur Lecerf (vrai) (Vilmorin)**

Graines. Par 10 gr..	N° 11.527
» »..... 5 » »	.....» 11.528
» » » paquet	.....» 11.529

**Chou-fleur Beauté de Marly (Vilmorin)**

Graines. Par 10 gr..	N. 11.547
» »..... 5 » »	.....» 11.548
» » » paquet.	.....» 11.549

**Chou-fleur amélioré d'Orgeval**

Graines. Par 10 gr	N. 11.577
» »..... 5 » »	.....» 11.578
» » » paquet.	.....» 11.579

**Chou-fleur Incomparable**

**Chou-fleur d'Alger extra-hâtif**

Graines. Par 15 gr	N. 11.836
» » » 10 » »	.....» 11.637
» »..... 5 » »	.....» 11.638
» » » paquet.	.....» 11.639

**Chou-fleur Maltais**

Graines. Par 15 gr.	N° 11.686
» » » 10 » »	.....» 11.687
» »..... 5 » »	.....» 11.688
» » » paquet.	.....» 11.689

**Chou-fleur d'Alger**

Graines. Par 30 gr. .	N° 11.735
» » » 15 » »	.....» 11.738
» » » 10 » »	.....» 11.737
» » » 5 » »	.....» 11.738
» » » paquet	.....» 11.739

**Chou-fleur géant Primus**

Graines. Par 30 gr.	N. 11.865
» » » 15 » »	.....» 11.866
» » » 10 » »	.....» 11.867
» » » 5 » »	.....» 11.868
» » » paquet.	.....» 11.869

**Chou-fleur géant d'automne**

**Chou-fleur géant de Naples hâtif**

Graines. Par 30 gr.	N. 11.905
» » » 15 » »	.....» 11.906
» » » 10 » »	.....» 11.907
» » » 5 » »	.....» 11.908
» » » paquet	.....» 11.909

**Chou-fleur géant de Naples hâtif à pied court**

Graines. Par 15 gr.	N° 11.886
» » » 10 » »	.....» 11.887
» » » 5 » »	.....» 11.888
» » » paquet	.....» 11.889

**Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif**

Graines. Par 15 gr.	N. 11.916
» » » 10 » »	.....» 11.917
» » » 5 » »	.....» 11.918
» » » paquet.	.....» 11.919

**Chou-fleur géant de Naples tardif**

Graines. Par 15 gr.	N° 11.936
» » » 10 » »	.....» 11.937
» » » 5 » »	.....» 11.938
» » » paquet	.....» 11.939

**Chou-fleur de Noël à pied court**

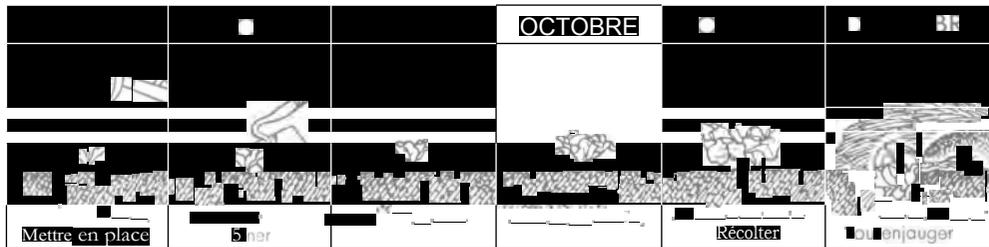
Graines. Par paquet.	N. 11.949
----------------------	-----------

**Chou-fleur de Bagnols**

Graines. Par 10 gr..	N° 11.957
» » » S » »	.....» 11.958
» » » paquet.	.....» 11.959

Les **CHOUX BROCOLIS** ou Choux-fleurs d'hiver, ont une végétation beaucoup plus prolongée que les Choux-fleurs, dont ils paraissent être les ancêtres. Au lieu de donner leur pomme l'année même du semis, ils passent l'hiver et ne la forment qu'au commencement du printemps ; les feuilles en sont plus nombreuses, plus étroites et plus raides, les nervures plus blanches et plus

**DE LA CULTURE DES CHOUX BROCOLIS**



fortes. Ils sont d'une grande rusticité qui leur permet de passer l'hiver en plein air, sous une protection sommaire.

On considère deux sortes de Brocolis : le Brocoli pommé, dont la pomme présente les mêmes qualités que celle du Chou-fleur, tout en étant un peu moins grosse, et le Brocoli à jets ou Brocoli asperge, qui, au lieu de pommer, émet à l'aisselle de toutes ses feuilles de grosses pousses florales charnues, dont les boutons restent visibles. Ce sont ces pousses que l'on récolte et que l'on mange à la façon des asperges vertes. Le Brocoli à jets est beaucoup moins cultivé que le Brocoli pommé.

Les Choux brocolis se sèment en pépinière d'avril en juin, suivant leur précocité ; on les repique en pépinière lorsqu'ils ont 2 ou 3 feuilles, à 10 cm. en tous sens, puis on les met en place



CHOU BROCOLI BLANC EXTRA-TARDIF



CHOU BROCOLI BLANC HATIF

5 ou 6 semaines plus tard à intervalles de 0 m. 70 à 0 m. 80. Il est bon, pour cette opération, d'employer le transplantoir, afin de leur conserver, si possible, une petite motte. On donne les mêmes soins que pour les Choux, c'est-à-dire binages et arrosages fréquents.

Pour protéger les Brocolis durant l'hiver, on les arrache en novembre et on les replante en jauge, serrés les uns contre les autres, dans un endroit très sain, la tête tournée au nord, reposant sur le sol, et le pied recouvert de terre jusqu'à la naissance des feuilles. Il est ainsi plus facile de les abriter des grands froids à l'aide de paillassons, de litières ou de feuilles sèches. A la fin de février ou au début de mars, on les replante et au bout de 15 jours à 3 semaines, la pomme commence à se former ; on la protège comme celle des Choux-fleurs. La récolte a lieu d'avril à juin.

Le Brocoli demande, comme le Chou-fleur, un sol riche et meuble, engraisé par les fumures des années précédentes, car les engrais frais ont l'inconvénient de développer les feuilles au détriment des pommes. On peut faire un apport de 2 kg. 500 de superphosphate de chaux et de 1 kg. 500 de sulfate de potasse par are, répandus sur un labour et enterrés par un simple ratisage ; quelque temps après la mise en place, arroser au nitrate de soude à raison de 500 gr. à la fois par are, en surveillant la végétation, de façon à arrêter l'épandage de ce sel, si la végétation tendait à devenir trop exubérante.

On récolte 3 kg de choux brocolis par mètre carré.

Variétés. — Chou brocoli extra-hâtif d'Angers. — Surpasse les autres variétés par sa précocité. Produit en mars. Résiste, avec quelques soins, au climat de Paris. Pomme d'un grain très fin, ferme et blanche.

Chou brocoli hâtif de Saint-Laud. Brocoli hâtif d'Angers. — De 12 à 15 jours moins hâtif que l'extra-hâtif d'Angers ».

Chou brocoli d'Angers tardif. — En mai, pomme très blanche, ferme, d'un grain très fin.

Chou brocoli extra-tardif d'Angers. Chou-fleur très tardif d'Angers. — Vigoureux et rustique. Très belles pommes blanches et fermes. Vient à maturité en mai-juin,



CHOU BROCOLI DE PROUES



CHOU BROCOLI BLANC EXTRA-TARDIF D'ANGERS

Chou brocoli de Pâques. Chou-fleur de Pâques. Chou-fleur **Pascalin**. - Une des meilleures variétés pour les pays à climat assez chaud.

Chou brocoli blanc hâtif. - Moins fin que les Brocolis d'Angers, mais rustique et de culture facile. Très accommodant sur le choix du terrain.

Chou brocoli de Roscoff hâtif. Chou-fleur de Roscoff. - Très précoce. Il est expédié en quantité considérable de Bretagne à Paris vers la fin de l'hiver.

Chou brocoli de Saint-Pol (demi-hâtif à pied court) (**Vilmorin**). - Suit à 15 jours près le Roscoff hâtif. Sa belle pomme, ferme, bien blanche, se conserve longtemps.

Chou brocoli de Roscoff tardif. - Très belle pomme bien blanche, à grain fin ; se conserve longtemps. Maturité en avril.

Chou brocoli Calabrese (de Noël). (**Nouveauté**). - Pomme vert bronzé donnant des jets tendres, excellents à la vinaigrette. Semé début juin, produit en octobre-novembre.

Chou brocoli branchu violet. Brocoli asperge. - Côtes et feuilles violettes ; produit des pousses charnues, violettes.

SÉLECTION **VILMORIN**

<b>Chou brocoli extra-hâtif d'Angers</b>	
Graines. Par 10 gr. ....	N° 12.037
» » 5 » .....	» 12.038
» » paquet. ....	» 12.039
<b>Chou brocoli hâtif de Saint-Laud</b>	
<b>Brocoli hâtif d'Angers</b>	
Graines. Par 10 gr. ....	N° 12.077
» » 5 » .....	» 12.078
» » paquet. ....	» 12.079
<b>Chou brocoli d'Angers tardif</b>	
Graines. Par 10 gr. ....	N° 12.127
» » 5 » .....	» 12.128
» » paquet. ....	» 12.129
<b>Chou brocoli extra-tardif d'Angers</b>	
<b>Chou-fleur très tardif d'Angers</b>	
Graines. Par 10 gr. ....	N° 12.157
» » 5 » .....	» 12.158
» » paquet. ....	» 12.159
<b>Chou brocoli de Pâques - Chou-fleur de Pâques - Chou-fleur Pascalin</b>	
Graines. Par 15 gr. ....	N° 12.206
» » 10 » .....	» 12.207
n » 5 » .....	» 12.208
» » paquet. ....	» 12.209
<b>Chou brocoli blanc hâtif</b>	
Graines. Par 30 gr. ....	No 12.245
» » 15 » .....	» 12.246
n » 10 » .....	» 12.247
» » 5 » .....	» 12.248
n » paquet. ....	» 12.249

<b>Chou brocoli de Roscoff hâtif</b>	
<b>Chou-fleur de Roscoff</b>	
Graines. Par 15 gr. ....	N. 12.276
» » 10 » .....	» 12.277
» » 5 » .....	» 12.278
» » paquet. ....	» 12.279
<b>Chou brocoli de Saint-Pol (demi-hâtif à pied court) (Vilmorin)</b>	
Graines. Par 15 gr. ....	N° 12.296
» » 10 » .....	» 12.297
» » 5 » .....	» 12.298
» » paquet. ....	» 12.299
<b>Chou brocoli de Roscoff tardif</b>	
Graines. Par 15 gr. ....	N. 12.306
» » 10 » .....	» 12.307
» » 5 » .....	» 12.308
» » paquet. ....	» 12.309
<b>Chou brocoli Calabrese (de Noël) (Nouveauté)</b>	
Graines. Par paquet. ....	N° 12.329
<b>Chou brocoli branchu violet</b>	
<b>Brocoli asperge</b>	
Graines. Par 30 gr. ....	N° 12.365
» » 15 » .....	» 12.366
» » 10 » .....	» 12.367
» » paquet. ....	» 12.369

**CHOU-RAVE** (*Brassica oleracea gongyloides*), appelé aussi Chou de Siam, Boule de Siam, Colrave.

Dans le Chou-rave, dont le nom, un peu impropre, pourrait faire supposer qu'il produit une racine souterraine comestible, c'est la tige qui est renflée, charnue et pulpeuse, qui constitue la partie utile de la plante. Le renflement de la tige du Chou-rave, qui se produit au niveau de la terre, affecte la forme d'une boule à peu près régulière, dont le volume, suivant la variété, va de la grosseur d'une orange moyenne, à celle de la tête. Il vaut mieux consommer les Choux-raves avant qu'ils aient atteints leur complet développement, ils sont alors plus tendres, d'une valeur plus délicate et surtout pas filandreux.

Les Choux-raves se sèment depuis le mois de mars jusqu'à la fin de juin, en pépinière ; on les repique en place au bout d'un mois ou 6 semaines, en terre meuble et fraîche de préférence ; les variétés les plus précoces peuvent se semer jusqu'en juillet. La plantation doit se faire avec un écartement de 35 à 40 cm. entre les plants. On les récolte lorsqu'ils ont atteint la moitié de leur développement, c'est-à-dire 2 mois après le repiquage en place.

Le Chou-rave se plaît dans les terres riches et fraîches, car, en sol sec, les boules deviennent dures et filandreuses.

Mêmes soins de culture générale que pour les autres espèces.



CHOU-RAVE BLANC HÂTIF DE VIENNE

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA

AVRIL	MAI	JUIN
Semer	Arroser	Mettre en place

Toutefois, le Chou-rave est un peu moins exigeant en azote et en acide phosphorique. L'apport en engrais peut se faire de la façon suivante : fumier de ferme, 200 kg. ; superphosphate de chaux, 2 kg. 500 ; chlorure de potassium, 1 kg. pour 1 are. Ensuite 1 kg. 500 de nitrate de soude à répandre en 2 ou 3 fois, durant la culture, en surfaçage ou en arrosage, la première application 15 jours après la plantation. Les résultats qu'on obtient avec cette formule sont généralement excellents.

On récolte 1 à 2 kg de boules au mètre carré.



(Cl. J. Vincent.)

CHOU-RAVE BLANC

**Variétés. — Chou-rave blanc.** — Variété productive. Boule ou pomme d'un blanc verdâtre, atteignant 12 à 18 cm. de diamètre.

**Chou-rave blanc Goliath.** — Très tardif, à pomme plus volumineuse et à feuillage plus développé que dans les autres races ; supporte aussi mieux la sécheresse. Arraché en octobre avant complet développement, se conserve parfaitement une bonne partie de l'hiver, en cave ou en cellier.

**Chou-rave blanc hâtif (de Vienne).** — Jolie variété potagère, très hâtive, à chair d'un goût très fin. Doit être

consommé jeune, 2 à 3 mois après le semis. Semer successivement tous les 15 jours.

Chou-rave violet hâtif (de Vienne). Bonne petite variété potagère.

**SÉLECTION VILMORIN**

**Chou-rave blanc**

Graines. Par 60 gr. ....	N° 12.804
» » 30 » .....	» 12.805
» » 15 » .....	» 12.806
» » 10 » .....	» 12.807
» paquet .....	» 12.809

**Chou-rave blanc Goliath**

Graines. Par 60 gr. ....	N° 12.824
» » 30 » .....	» 12.825
» » 15 » .....	» 12.826
» paquet .....	» 12.829

**Chou-rave blanc hâtif (de Vienne)**

Graines. Par 60 gr. ....	No 12.854
» » 30 » .....	» 12.855
» » 15 » .....	» 12.856
» paquet .....	» 12.859

**Chou-rave violet hâtif (de Vienne)**

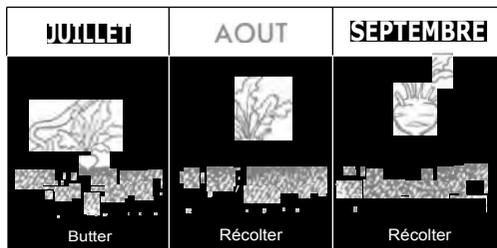
Graines. Par 80 gr. ....	N° 12.954
» » 50 » .....	» 12.955
» » 15 » .....	» 12.958
» paquet .....	» 12.959



CHOU-RAVE

BLANC GOLIATH

## CULTURE DU CHOU—RAVE



parvenue à enrayer complètement cette maladie, dans les endroits où elle sévit habituellement, des résultats appréciables ont été obtenus en chaulant fortement le sol des parcelles atteintes et en déposant dans le trou de repiquage de chaque Chou, une poignée de chaux vive. Ne repiquer que des plants absolument sains, et éviter de refaire des Choux dans le terrain infesté, pendant au moins 2 ou 3 ans. Enfin, brûler toutes les parties restantes des Choux après en avoir récolté la partie comestible.

**La pourriture du pied, due à un champignon (*Phoma brassicae*).** Elle forme de larges taches brunes sur les tiges, points de départ d'une désorganisation pénétrante, qui entraîne la pourriture. Cette maladie est surtout fréquente dans l'Ouest ; elle s'attaque généralement aux Choux fourragers, mais peut gagner les espèces potagères.

**Remède :** Arracher et brûler les pieds atteints. Alternier les cultures pendant 2 ou 3 ans.

**La nervation noire des Choux, due à une bactérie (*Bacterium campestre*),** attaque les Choux-fleurs et les Choux communs. Elle est très facile à distinguer, par le fait que les nervures des feuilles deviennent brunes. Les pieds atteints jaunissent, puis se fanent. L'évolution de la maladie peut se compliquer de phénomènes de pourriture.

**Remède :** Brûler les pieds atteints et pratiquer l'assolement au moins triennal.

**La pourriture bactérienne des Choux-fleurs** serait due à une bactérie (*Bacillus brassicavorus*). On croit qu'elle est inoculée aux Choux par les Chenilles et les limaces, qui la prendraient dans le sol, ou sur d'autres pieds malades. Elle détermine de véritables chancre à la partie supérieure des pétioles. Par temps humide, les tissus se transforment en bouillie et le bourgeon terminal peut être détruit.

**Remède :** Brûler les pieds atteints, supprimer les arrosages, diminuer la dose d'engrais azotés et augmenter celle d'engrais potassiques et phosphatés. Alternier les cultures.

**La rouille blanche** est due à un champignon (*Cystopus candidus*). Elle peut envahir toutes les parties des Choux qui se couvrent de taches blanches, mais s'attaque surtout aux porte-graines.

**Re, à de :** Arracher et brûler les pieds atteints.

**Maladies.** — Plusieurs maladies peuvent attaquer les Choux, au nombre desquelles figurent :

**La hernie du Chou, due à un champignon (*Plasmodiophora brassicae*)** qui, par l'irritation qu'il cause aux tissus des racines, détermine des excroissances ou galles, nodosités boursoufflées, qui se développent soit sur le pivot ou racine principale (Choux), soit sur les racelles (Navets, Raves). Les plantes attaquées cessent de croître, puis se fanent et meurent **bientôt**.

**Remède :** Quoiqu'aucune méthode ne soit

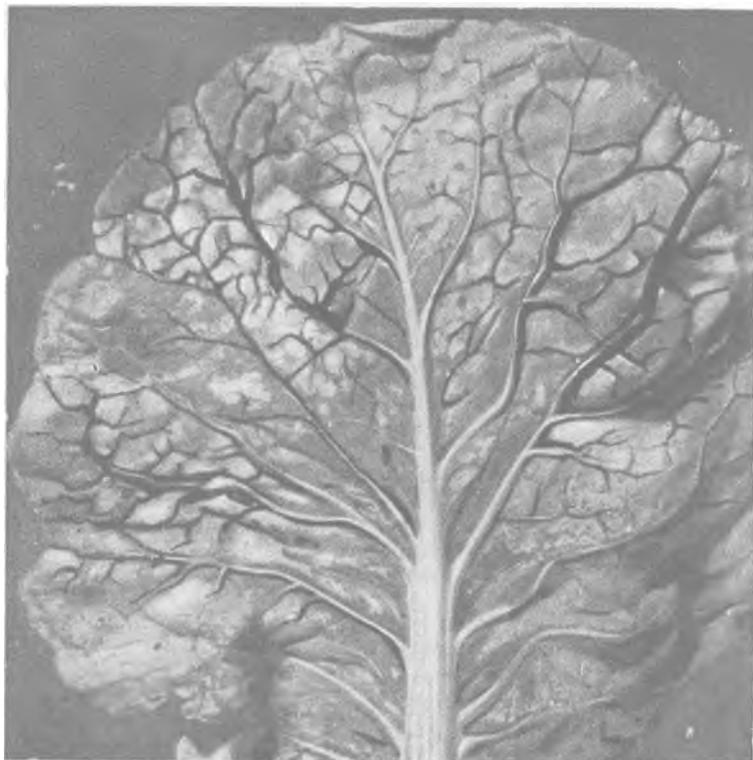


LA HERNIE DU CHOU\*

(Cl. J. Vincent.)



(Cl. J. Vincent.)  
UNE  
POURRITURE  
BACTÉRIENNE  
DU  
CHOU'



(Cl. J. Vincent.)  
LA  
NERVATION  
NOIRE  
DU  
CHOU'

(Cl. J. Vincent.)

LA  
ROUILLE  
BLANCHE  
DU  
CHOU\*



**Insectes nuisibles.** — De nombreux ennemis attaquent les Choux, parmi lesquels il faut citer :

Les **Altises**, ou puces de terre (ainsi nommées pour la faculté qu'elles possèdent de faire avec facilité des sauts de plusieurs décimètres), sont de petits Coléoptères de 2 à 4 mm. de long ; elles représentent la tribu des

DÉGATS  
D'ALTISES  
SUR  
CHOU\*



*Halticidae*, de la famille des *Chrysomélides* ; celles qui sont nuisibles aux Crucifères appartiennent toutes au genre *Phyllotreta*, on en compte 4 ou 5 espèces.

Les *Phyllotreta* se divisent en deux groupes : dans l'un chaque élytre porte une bande longitudinale jaune sur fond noir, ou deux taches jaunes *successives* ; dans l'autre, les insectes sont uniformément foncés. Leurs tailles varient de 2 mm. à 4 mm.

Les *Altises* creusent dans les feuilles de petites cavités de 1 à 2 mm. de diamètre, respectant l'épiderme inférieur ; c'est pendant les heures chaudes du jour, surtout au soleil, qu'elles s'alimentent. *Sitôt* qu'on les inquiète elles sautent avec une étonnante facilité sur le sol ou sur les plants voisins ; leurs larves creusent des galeries dans le limbe entre les deux épidermes, mais c'est aux adultes que l'on doit les plus grands dégâts ; les perforations qu'ils font sont si nombreuses, qu'elles criblent littéralement la surface des feuilles et amènent leur *fanaison*.

*Destruction* : Un procédé ancien consiste à *promener*, à quelques centimètres au-dessus des plantes attaquées, une planchette engluée sur laquelle les insectes viennent se coller en sautant. Bien que les résultats obtenus par ce système soient médiocres, on peut l'employer en l'accompagnant de pulvérisations au *roténone* ou *nicotinées*.

Pour éviter la dispersion rapide des *altises*, avant qu'elles ne soient touchées par le liquide insecticide, il y a lieu de faire ces pulvérisations de bonne heure, le matin, au moment où, émergeant du sol, elles sont encore engourdis par la *fraicheur*.

Le Charançon ou Lisette du Chou (*Ceuthorrhynchus*) petit *Curculionide* (de 1 mm. 5 à 5 mm. en moyenne), comportant 4 espèces, dont la couleur varie du bleu-noir ; au gris, qui



LARVE DE LA LISETTE DU CHOU  
grossie environ 7 fois.



HERNIE CAUSÉE  
PAR LA LARVE  
DE LA LISETTE  
DU CHOU\*

La coupe faite sur le côté gauche de la hernie montre plusieurs galeries, avec une larve sortant de l'une d'elles.

# CHOU

*Milan court u tif*



V. *in*

Première sélection du monde

# CHOU

*Milan à la villiers*



*Vilmorin*

Première sélection du monde

# CHOU

*Milan gros des Vosges*



*Vilmorin*

Première sélection du monde

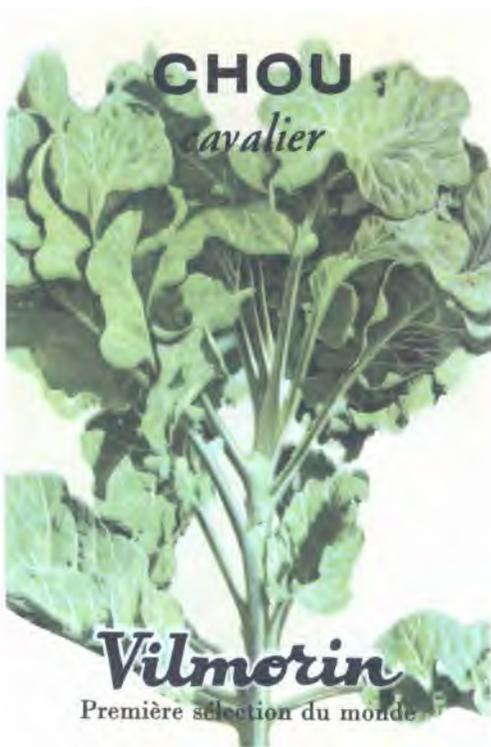
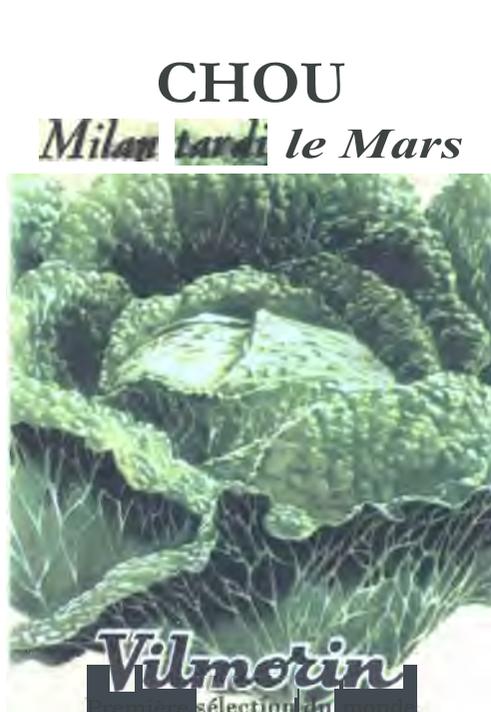
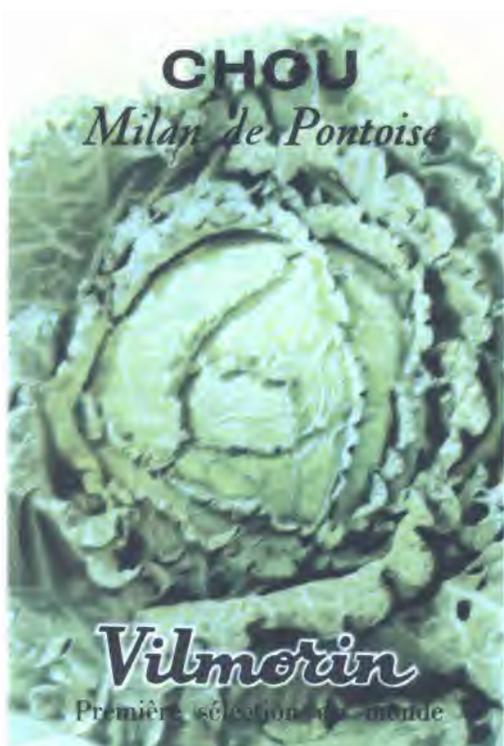
# CHOU MILAN

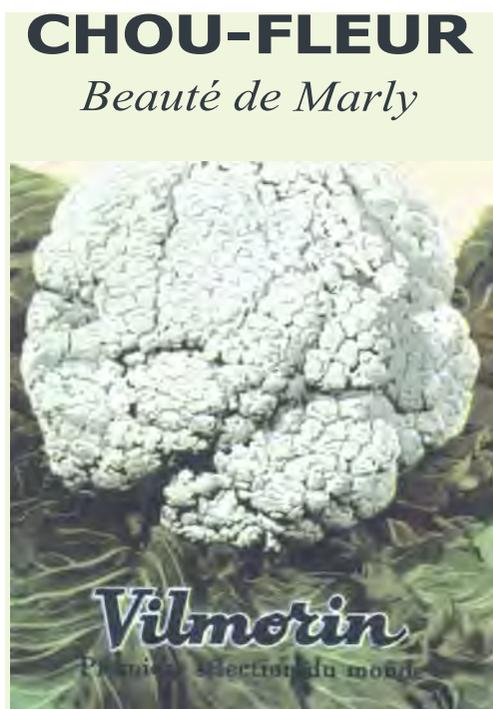
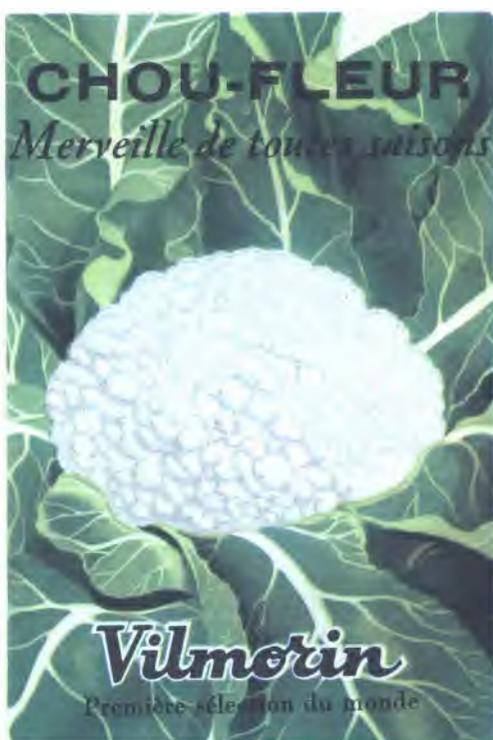
*Gros d'Automne*

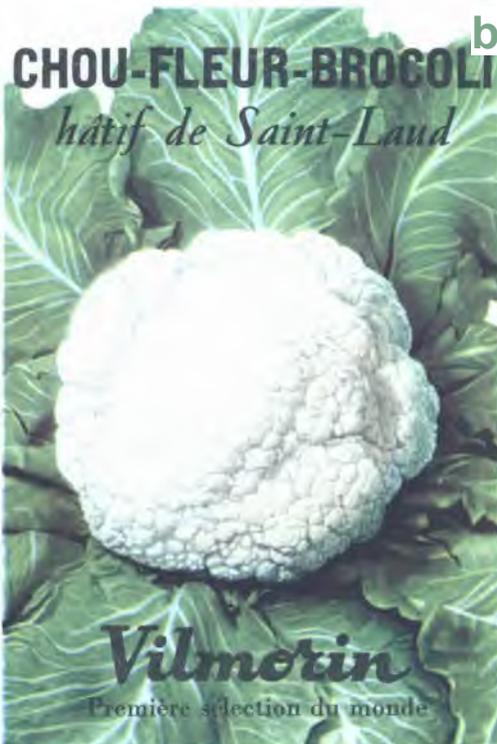
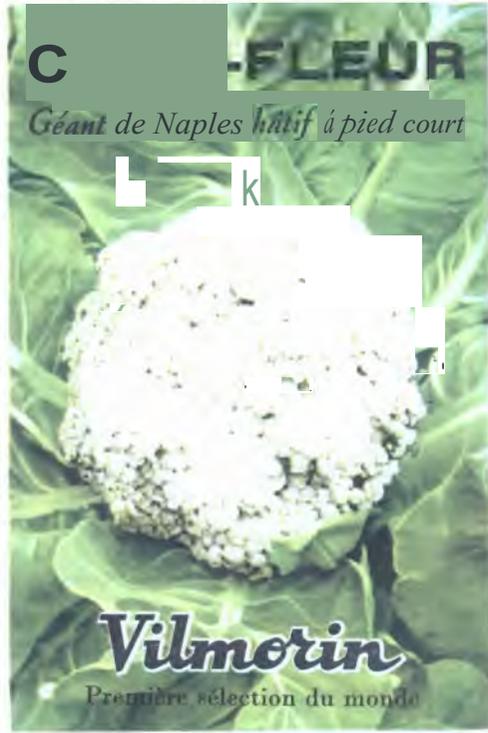


*Vilmorin*

Première sélection du monde









s'attaquent également aux Choux ; cet insecte est caractérisé par son rostre très allongé et recourbé sous le corps. La femelle perce le collet des jeunes Choux pour y pondre des œufs et provoque des tumeurs appelées galles des Choux, hernies ou gros-pied.

Les Baris, autre genre de Curculionides, de 4 à 6 mm. de long, présentent les mêmes caractéristiques que le *Ceuthorrhynchus* ; ils attaquent les jeunes Choux qui se développent mal et se brisent souvent en haut de leur tige, découvrant les galeries et les larves.

**Destruction** : Il n'y a pas de traitement connu contre ces insectes, sinon de détruire les vieux trognons de Choux en les brûlant.

Les Piérides ou Papillons blancs du Chou (*Pieris brassicae*), bien connus de tout le monde, dont les larves se groupent sur les feuilles des Choux qu'elles dévorent ne laissant que les nervures. Leurs excréments nauséabonds, délavés par la pluie ou la rosée, s'accumulent dans le cœur de la plante et la rendent immangeable. Ces chenilles sont grandes, velues, d'un gris-verdâtre ; leur corps est parcouru de trois lignes jaunes longitudinales, une dorsale étroite et deux latérales larges.

WETTE OU CHARANÇON  
DU CHOU  
Grossie environ 7 fois.

**Destruction** : La méthode la plus efficace de lutte contre ces insectes, est le ramassage des chenilles et l'écrasement des oeufs. On peut, en outre, faire des poudrages au **roténone** ou



ÉCLOSION D'ŒUFS DE PIERIDES SUR CHOU\*

(Cl. J. Vincent.)

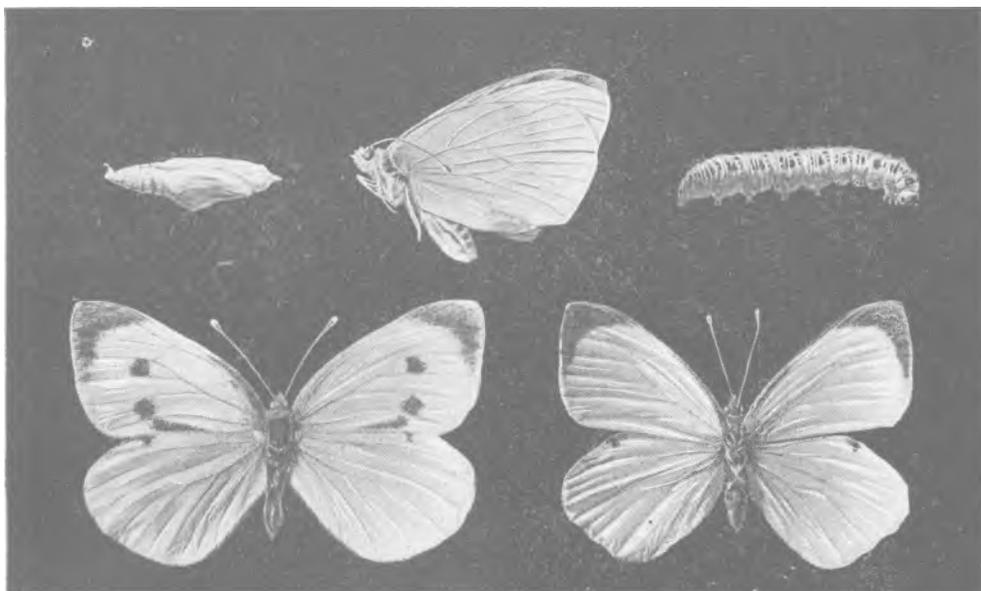


*(Cl. J. Vincent.)*

JEUNES  
CHENILLES  
DE PIERIDES  
SUR CHOU\*

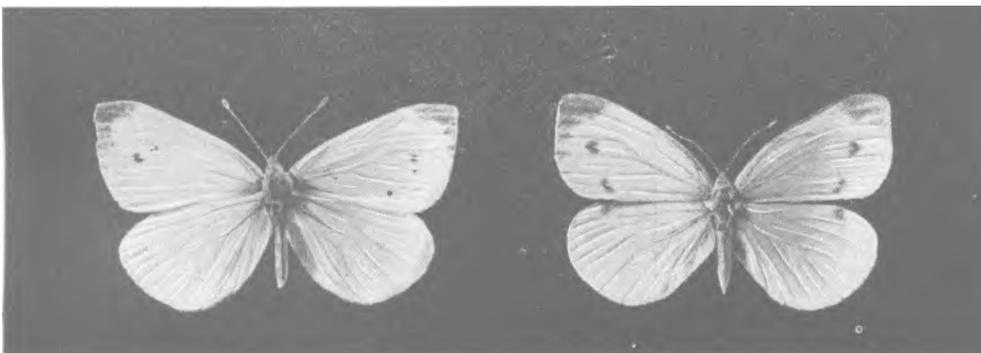


CHENILLES  
DE NOCTUELLES  
SUR CHOU\*



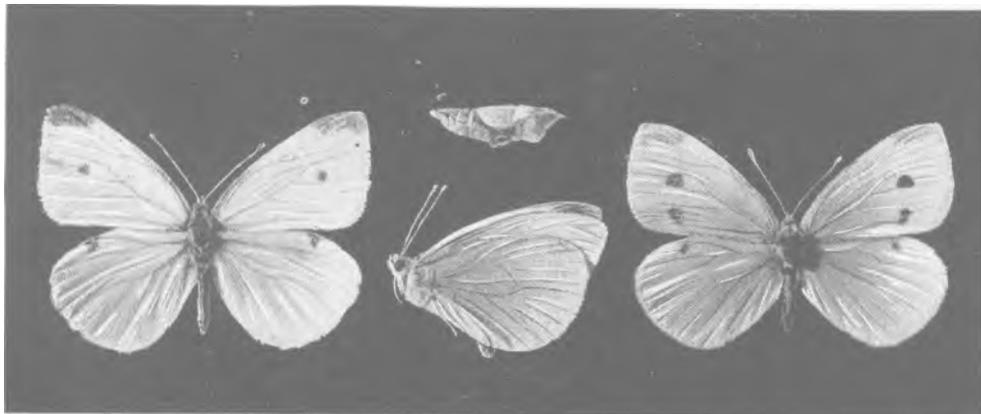
## PIÉRIDES DU CHOU

En haut, à gauche: CHRYSALIDE. Au centre : PAPILLON VU DE PROFIL. A droite : CHENILLE. Au-dessous, à gauche : PAPILLON FEMELLE. A droite : PAPILLON MÂLE. Grandeur naturelle.



## PIÉRIDES DU NAVET

A gauche : PAPILLON MÂLE. A droite : PAPILLON FEMELLE\*. Grandeur naturelle.



## PIÉRIDES DE LA RAVE

En haut, au centre : CHRYSALIDE. A gauche : PAPILLON MALE. Au centre : PAPILLON VU DE PROFIL., A droite: PAPILLON FEMELLE\*. Grandeur naturelle.

des pulvérisations **nicotinéennes** auxquelles on adjoint un mouillant énergique (**sulfuricinate** de soude), de façon à atteindre la chenille protégée par une pilosité fine et dense. Supprimer avec soin les chrysalides que l'on rencontre, détruire les Crucifères sauvages se trouvant à proximité et pratiquer l'assolement.

**La Noctuelle du Chou** (*Mamestra brassicae*).

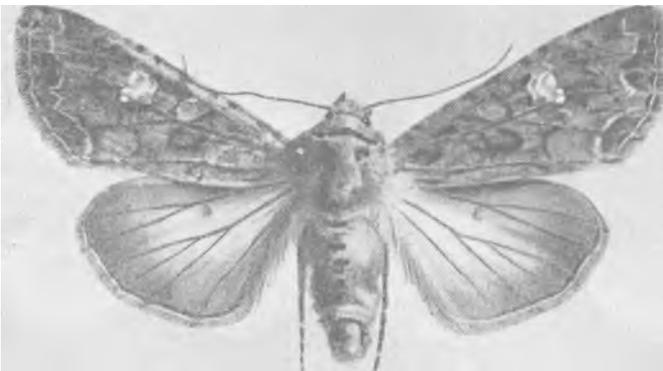
Gros papillon de 4 cm. à 4 cm. 5 d'envergure appartenant à la famille des **Noctuides**. Ses ailes antérieures sont d'un gris brunâtre ou verdâtre, décorées de nombreuses lignes transversales brun noirâtre ondulées. La femelle dépose des **œufs** à la face inférieure des feuilles, ils donnent naissance à des chenilles qui atteignent 4 à 5 cm. de long après leur dernière mue ; elles sont de teinte variable, allant du brun gris au vert plus ou moins clair. Ces chenilles sont très voraces et attaquent les feuilles, surtout la nuit.

**La Noctuelle potagère** (*Polia oleracea*).

Papillon de la famille des **Noctuides**; de 4 cm. d'envergure, d'une couleur brun rouge, assez semblable et de mêmes **mœurs** que le *Mamestra brassicae*. Les chenilles qui atteignent 35 à 40 mm. de long, sont d'une teinte variant du vert tendre au brun foncé ;



CHENILLES DE MAMESTRA SUR CHOU •



PAPILLON  
MAMESTRA  
BRASSICÆ •  
Grossi 2 fois.

elles dévorent les feuilles pendant la nuit.

**Destruction :** Faire les semis hâtivement. Récolter les chenilles à la main et écraser les pontes qui sont assez visibles à la face inférieure des feuilles.

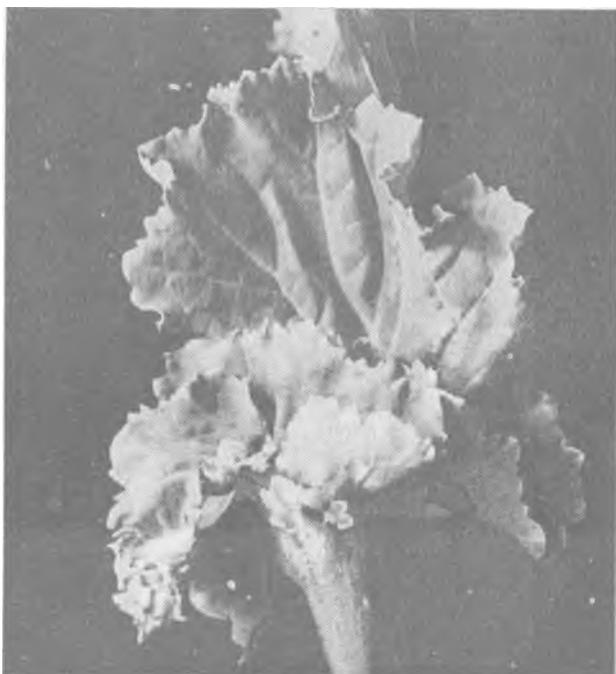
**La Teigne des Crucifères** (*Plutella maculipennis*), papillon de 15 mm., ayant les ailes antérieures très allongées et étroites, d'une couleur brun grisâtre. Les chenilles, au terme de leur développement, sont d'une couleur vert clair ou grisâtre. Elles font surtout des dégâts aux Choux-fleurs et aux Choux pommés.

**Destruction :** Brûler les vieux Choux au cours de l'hiver. Pulvérisations d'huiles végétales émulsionnées.

**La Cécidomyie** du Chou-fleur (*Contarinia nasturtii*), petit moucheron jaune verdâtre de 1 mm. 5 environ de long, attaque toutes les Crucifères, mais ne cause de dégâts véritablement importants qu'aux Choux-fleurs. Il provoque sur ces plantes un avortement de la pomme qui reste souvent à l'état de petit ergot recourbé. Les femelles pondent leurs œufs sur les parties tendres de la plante ; ils donnent naissance à de très petites larves transparentes qui gagnent l'aisselle des feuilles centrales du bourgeon terminal. Elles s'alimentent avec les exsudations qu'elles provoquent en irritant les tissus par leurs sécrétions ; cette irritation arrête la croissance de la plante, les pétioles des toutes jeunes



LA TEIGNE DES CRUCIFÈRES Grossie S fois.



MALFORMATION DE LA POMME D'UN CHOU APRÈS UNE ATTAQUE DE CÉCIDOMYIE

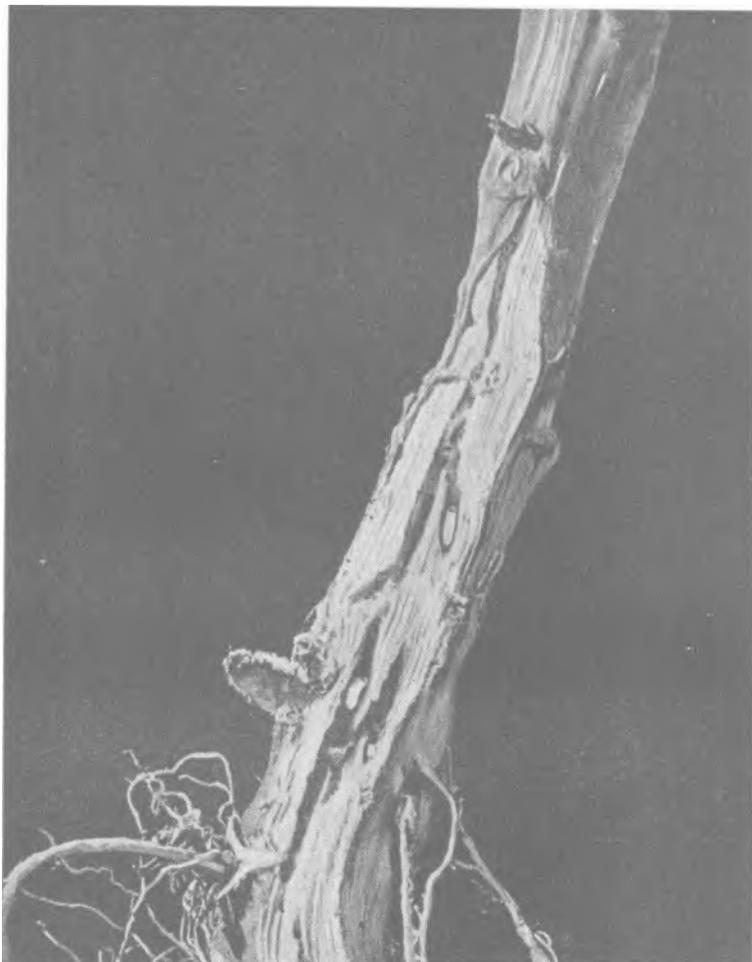


CÉCIDOMYIE DU CHOU-FLEUR ET SA LARVE  
Grossies environ 16 fois.

feuilles légèrement renflées, s'incurvent peu à peu vers l'intérieur, le bourgeon terminal cesse de se développer, ne produit pas d'inflorescence, et le plus souvent se décompose.

**Destruction :** Les larves, étant très résistantes et très bien protégées et les adultes ne se nourrissant pas, c'est dans des mesures culturales qu'on a cherché des moyens de lutte. Pratiquer l'assolement triennal en choisissant comme cultures intermédiaires celles qui ont le moins besoin d'eau, l'humidité étant l'agent nécessaire à la nymphose des larves ; supprimer toutes les mauvaises herbes de la famille des Crucifères. Les plants attaqués se reconnaissent facilement à la courbure des feuilles centrales, arracher les choux malades et les détruire en les brûlant.

Les Mouches du Chou (*Chortophila brassicae*), dont il existe 4 espèces susceptibles d'attaquer les jeunes plants de Choux,



(Cl. J. Vincent.)

GALERIES DE LARVES  
DE LA MOUCHE DU  
CHOU CREUSÉES DANS  
UNE TIGE DE CHOU

sont sensiblement de la taille de la mouche domestique, mais plus élancées, et de teinte gris clair jaunâtre. Ces mouches sont très nuisibles dans les cultures de Choux ; les larves semblables à des asticots de pêcheurs, s'enfoncent sous l'épiderme du collet et des racines, où elles se nourrissent activement, y creusant de nombreuses galeries. Les Choux cessent de croître, ils prennent une teinte plombée ; peu à peu ils jaunissent et meurent. En cas d'attaque bénigne, ce qui est le plus fréquent, le collet seulement présente quelques galeries, qui ont pour effet de retarder la croissance du Chou. En outre, ces galeries servent de porte d'entrée à différentes maladies d'origine mycologique ou bactériennes, quelquefois véhiculées par les larves elles-mêmes.

**Destruction :** Détruire avec soin les mauvaises herbes de la famille des Crucifères existant à proximité. Les Choux hâtifs sont suffisamment développés au moment de l'apparition des mouches, par contre, il est recommandé de ne repiquer les choux tardifs qu'au moment où la ponte est terminée, c'est-à-dire en juin ; lorsqu'on constate de grandes différences dans la rapidité de croissance des Choux, pratiquer de suite un buttage aussi



(Cl. J. Vincent.)  
MOUCHE DU CHOU  
Grossie environ 10 fois.



(Cl. J. Vincent.)

GALERIES DE LA LARVE DE LA MOUCHE DANS LES NERVURES D'UNE FEUILLE DE CHOU\*

prononcé que possible, qui a pour effet de provoquer la formation de nouvelles racines et de stimuler la croissance du végétal. Enfin, brûler toutes les plantes infestées. Les moyens chimiques **essayés** contre les mouches de Chou sont nombreux, mais peu efficaces.

Les Punaises du Chou (*Eurydema*), sont très fréquentes dans les jardins. Il y en a plusieurs espèces dont la taille varie de 5 à 8 mm. Elles plantent leur rostre dans les tissus végétaux, provoquant de légères piqûres, dont la multiplicité, si elle ne cause pas des dommages considérables aux plantes âgées, peut empêcher la reprise des plus jeunes plantes.

**Destruction :** Pulvérisations **nicotinées** ou de **roténone**. Maintenir la culture en parfait état de propreté.

Le Puceron cendré du Chou (*Brevicoryne brassicae*) qui attaque avec vigueur toutes les variétés de choux. La totalité de la plante peut être couverte de pucerons en très peu de temps, se développer mal et dépérir.

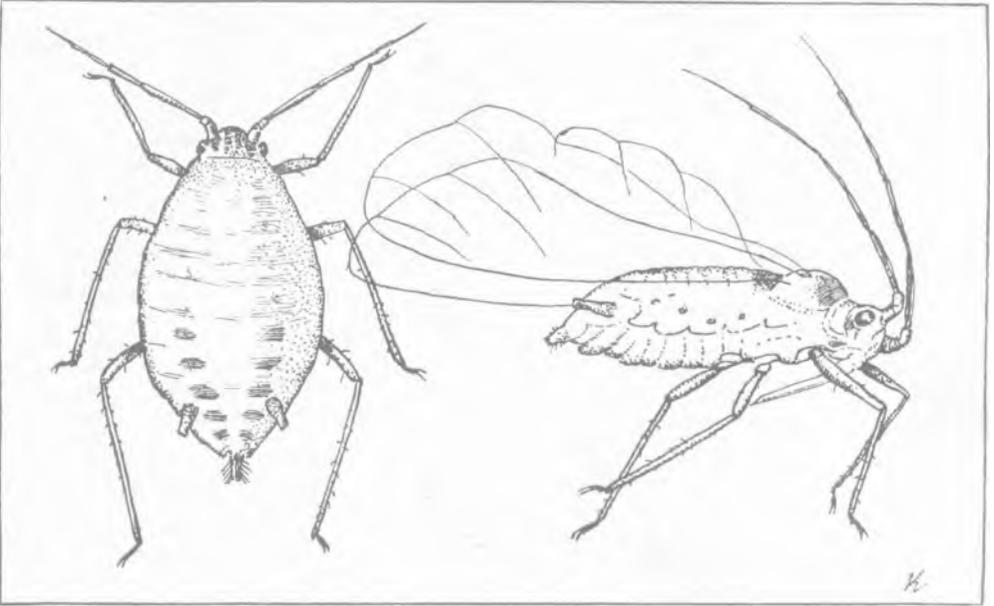
**Destruction :** Pulvérisations **nicotinées** combinées avec du savon ou un produit mouillant (sulfocinate de

*EURYDEMA OLERACEUM\**  
Grossi environ 7 fois.

LES PUNAISES DU CHOU

*EURYDEMA ORNATUM\**  
Grossi environ 7 fois.

soude) ou encore pulvérisations d'huiles végétales émulsionnées. Arracher toutes les vieilles tiges de Choux qui pourraient servir de support aux œufs d'hiver, et détruire toutes les



LE PUCERON CENDRÉ DU CHOU

A gauche : INSECTE APTERE. A droite : INSECTE AILE. Grossis environ 20 fois.

mauvaises herbes de la famille des Crucifères. Parmi les ennemis des choux on peut encore citer les perce-oreilles, les courtilières, le ver gris, le ver fil de fer (larve de taupin), etc...

**Usages.** — On accommode les Choux de différentes manières, suivant les espèces

Les Choux rouges crus, à la vinaigrette, forment un hors-d'œuvre apprécié ; en général, c'est cuits que se consomment les Choux pommés, en soupe, farcis, au vin ou en garniture (potée) ; coupés en lanières et fermentés ils constituent la choucroute, mets très répandu, facile à digérer et d'un goût agréable. Les Choux de Bruxelles se mangent cuits, le plus souvent sautés au beurre, à la crème ou au jus. Le Chou-fleur se prépare cuit, en salade, au blanc, au jus ou au gratin ; il entre aussi dans la préparation de conserves très épicées ou **condimentaires**. Le Chou-rave récolté très tôt peut se faire en plats, mais il est surtout utilisé coupé en tranches, pour parfumer les potages. Les Choux-navets se consomment cuits, en plats comme des navets, et dans le potage.

Les Choux apportent à l'organisme les vitamines A, B<sup>1</sup>, B<sup>2</sup> et C,



PUCERONS CENDRES SUR FEUILLE DE CHOU AVEC DEUX LARVES DE COCCINELLE (en haut et en bas) ET UNE LARVE DE SYRPHÉ (EN FORME DE FUSEAU BLANC, à gauche) QUI LES DÉVORENT.

**CHOU-N**

*blanc Aubigny)*

**CH**

*ouge*

*Rutaba*

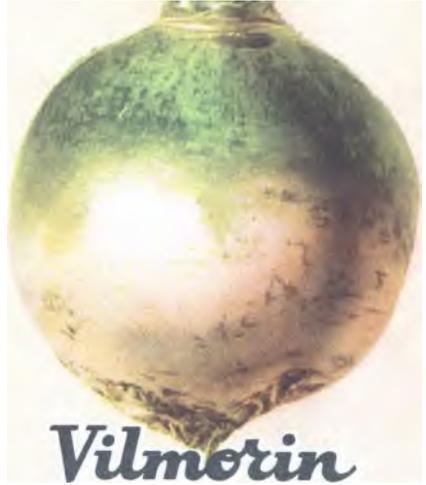
**ET**

*let vert*



**Vilmorin**

Première sélection du monde



**Vilmorin**

Première sélection du monde

**CHOU NAVET**

*Rutabaga Le Parfait*



**Vilmorin,**

Première sélection du monde

**CHOU-RAVE**



**Vilmorin**

Première sélection du monde



en quantités appréciables et ils sont, d'une façon générale, riches en éléments **reminéralisateurs**.

Leur richesse en soufre les a fait utiliser en médecine et des cataplasmes de feuilles de Chou ont été appliqués, non sans succès, pour soulager des douleurs rhumatismales opiniâtres.

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

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

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

**CHOU DE CHINE** Voir **PE-TSAI**.

**CHOU MARIN** Voir **CRAMBÉ**.

**CHOUETTE** Nom vulgaire de certains oiseaux rapaces nocturnes, voisins des ducs et des **hibous**, mais qui s'en différencient par l'absence d'aigrettes en forme d'oreilles au sommet de la tête.

**Description.** — Les Chouettes ont la tête grosse et ronde, les yeux placés au centre de disques de plumes, les pattes ordinairement emplumées, le plumage duveteux, fauve sur le dos et tacheté de brun. L'activité des chouettes ne s'exerce que la nuit ou au crépuscule, au détriment des rongeurs, des insectes et des chenilles, dont elles détruisent de grandes quantités.

Espèces. — On distingue la Hulotte ou Chat-huant ou Chouette des bois de la taille d'un corbeau ; la Chouette commune ou grande Chevêche un peu plus petite que la précédente : la **Chevêchette** ou petite Chouette et enfin l'Effraie.

Tous ces oiseaux, très communs dans nos pays, sont de précieux auxiliaires de la culture et l'on doit les protéger.



CHOUETTE (GRANDE CHEVÊCHE)

**CHOVIL** Amendement calcaire finement moulu, richesse 94 % de chaux à

l'état de carbonate. Finesse de mouture : 51 % au tamis no 100. **Chovil** s'emploie pour le chaulage des terres acides à la dose de 100 à 300 gr. par mètre carré (voir tarif *Vilmorin*).



**CHRYSOMÈLE** Genre d'insectes Coléoptères aux brillantes couleurs métalliques.

Les deux espèces qui attaquent les plantes potagères sont les suivantes :

1° La **Chrysomele du cresson** (*Phaedon cochleariae*), d'un vert métallique brillant, dont la taille est de 3 mm. 5 à 4 mm. Les adultes hivernent, enfouis sous les mottes, généralement sur les bords des cressonnières, dans les **curures** extraites des fosses. Ils apparaissent dès la fin d'avril, attaquent les feuilles du Cresson, dans lesquelles ils percent des trous nombreux. Leur alimentation a lieu surtout pendant les heures chaudes de la journée.

Les femelles pondent leurs oeufs dans des excavations qu'elles creusent dans l'épaisseur des feuilles ; elles les recouvrent ensuite avec une goutte d'un liquide qui, en séchant forme une pellicule dure. Peu après sa naissance, la jeune larve attaque le feuillage à son tour. Sa couleur est d'un gris clair. Au bout de 3 semaines

LA **CHRYSOMÈLE** DE L'OSEILLE.  
Grossie 8 fois.

environ, après 3 mues successives, elle atteint sa taille finale qui est de 5 mm. 5 de long. Sa couleur est gris jaune avec la tête noire. Cette larve, lorsqu'on la dérange, sécrète un liquide jaune par les verrues qui garnissent son corps.

Les dégâts de ces insectes peuvent être importants sur les jeunes semis, quand l'invasion est précoce. On compte deux générations par an, qui se chevauchent de mai à septembre, dans le nord de la France et trois générations dans le midi.

Le **phaédon** peut s'attaquer à toutes les Crucifères : Radis, Navets, Choux, etc...

2° **La Chrysomèle de l'Oseille** (*Gastrophysa viridula*), de 4 à 5 mm. de long, de couleur verte avec, quelquefois, des reflets mordorés, apparaît en groupe dès le mois de mai, sur les feuilles d'Oseille et s'en nourrit. Les femelles déposent leurs œufs en paquet sur la face inférieure des feuilles. Ces œufs, longs de 1 mm. environ, sont jaunes. Les petites larves, de couleur noirâtre, attaquent les tissus du limbe, et le criblent de petits trous.

Il y a deux générations par an, de juin à septembre.

**Destruction** : Pour détruire la **chrysomèle** du Cresson, on conseille de secouer les plantes et de recueillir les insectes et les larves qui se laissent entraîner par le courant. Ces dernières flottent, en effet, soutenues par leurs longs poils, imprégnés de substance hydrofuge. Elles progressent même sur l'eau par des mouvements de reptation.

Il est assez facile de détruire les **chrysomèles** sur les Oseilles, il suffit de leur appliquer une pulvérisation **nicotinée** additionnée de savon. Certains auteurs prétendent même qu'une simple solution de savon à 2 permet de les exterminer.



CIBOULE COMMUNE

**CIBOULE** (*Allium fistulosum*) Famille des Liliacées. — Appelée aussi **Ail fistuleux**, **Oignon à tondre**.

**Description**. — Plante vivace, rendue annuelle ou bisannuelle par la culture, très voisine de l'**Oignon** par ses caractères botaniques, bien que ne présentant pas de bulbes proprement dits, mais simplement un renflement peu marqué à la base de chaque pousse ; feuilles nombreuses, fistuleuses, d'un vert foncé un peu glauque, longues de 25 à 30 cm. Graines semblables à celles de l'**oignon**. Un gramme en contient de 300 à 500.

**Culture**. — La multiplication peut se faire par division des touffes ; cette opération a lieu en mars. Sauf pour la Ciboule vivace, qui ne produit pas de graines fertiles, ce moyen est peu employé en raison de la rapide montée à graine, et c'est le semis qu'on emploie habituellement. On choisit une bonne terre, bien fumée et bien préparée et on sème sur place, de février jusqu'en avril ou mai, à la volée, à raison de 2 gr. au mètre carré, ou en rayons espacés de 15 à 20 cm. à raison de 1 gr. au mètre carré, et souvent en bordures. Les soins se réduisent ensuite à quelques sarclages et arrosages. trois mois après le semis on peut commencer à couper les feuilles des Ciboules.

Cette plante n'est pas exigeante, elle vient sous tous les climats et dans toutes les terres fertiles.

On récolte 1 kg 500 à 2 kg au mètre carré.

**Variétés**. — **Ciboule** commune. Ciboule rouge. — Variété la plus cultivée.



BORDURE DE CIBOULETTE

(Cl. J. Vincent)

Ciboule blanche hâtive. — Saveur moins forte que la précédente.

Ciboule vivace. Ciboule de Saint-Jacques. — Ne produit pas de graines.

Maladies. — La pourriture des bulbes ou graisse.

Remède. Arracher et brûler les pieds atteints.

La rouille du Poireau causée par un champignon (*Puccinia porri*), fait sécher les plantes.

Remède : Couper les feuilles au ras de terre et pulvériser une bouillie cuprique.

Insectes nuisibles. — La Ciboule a les mêmes ennemis que l'Ail (*voir ce mot*).

Usages. — Toute la plante, dont le goût tient de l'Oignon et de la Ciboulette, s'emploie comme condiment.

Les feuilles hachées servent d'assaisonnement dans les salades.

**CIBOULETTE** (*Allium Schoenoprasum*)  
 Famille des Liliacées. — Appellée aussi : Civette, Chiboulette, Appétit, Brelette, Cive, Fausse échalote.

Description. — Plante vivace, croissant en touffes serrées. Bulbes ovales, nombreux, petits, réunis en masse compacte, dont les racines s'entremêlent. Feuilles très nombreuses, fines, d'un vert foncé, creuses à l'intérieur, comme celles de l'Oignon. Tiges florales à peine plus élevées que les feuilles (15 à 20 cm.), terminées par de petits bouquets en ombelles compactes de fleurs d'un rouge violacé, le plus souvent stériles.

Culture. — On multiplie la Ciboulette le plus généralement par division des touffes, en mars ou avril. 4 ou 5 petits bulbes, plantés à 1 cm. sous terre, constituent une nouvelle touffe ; ces touffes doivent se trouver espacées de 12 à 14 cm. Ces plantations se font d'ordinaire en bordures.

La Ciboulette vient partout, elle ne demande qu'un terrain de bonne qualité, humifère et frais ; elle croit rapidement ; on coupe les feuilles tous les mois au ras de terre, même si on n'en a pas l'emploi ; car elles repoussent avec une vigueur nouvelle et une teinte plus vive. Par la sécheresse, il y a lieu d'arroser, pour éviter que les feuilles ne jaunissent. On peut également procéder par semis, en mars ou avril, sur place ou bien en pépinière, et l'on met en place à l'automne de préférence, ou au printemps.

Pour rajeunir les touffes, il est bon, chaque printemps, de déchausser les pieds et d'étaler tout autour une poignée de terreau gras. Tous les 4 ou 5 ans, refaire les bordures en les changeant de place. On récolte 1 kg de feuilles par mètre carré.

## SÉLECTION VILMORIN

### Ciboule commune — Ciboule rouge

Graines. Par 30 gr. ....	N° 13.055
» » 15 » .....	» 13.056
» » paquet	» 13.059

### Ciboule blanche hâtive

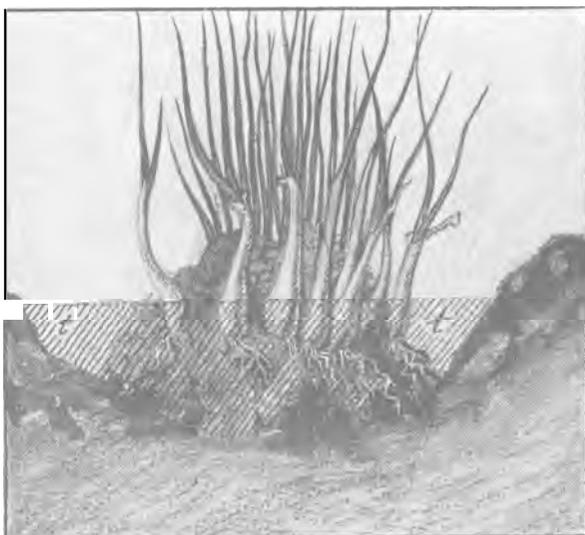
Graines. Par 31 gr. ....	N° 13.075
» » 15 » .....	» 13.076
» » paquet	» 13.079

### Ciboule vivace

Par 100 plants.	
» 10 »	
» 1 »	



CIBOULETTE, CIVETTE



AU PRINTEMPS, LES PIEDS PRÉALABLEMENT DÉCHAUSSÉS SONT RECOUVERTS DE TERREAU GRAS (1)

**SÉLECTION VILMORIN****Ciboulette, Civette**

Graines. Par paquet ..... N° 13.169  
 Plante. Par 100 plants.  
 » » 10 »  
 » » 1 »

**Usage.** — Les feuilles sont très appréciées comme condiment, dans les salades, omelettes, sauces vertes et fromages blancs.

**CICINDELE** Genre d'insectes Coléoptères, comprenant un grand nombre d'espèces ; la plus répandue est la *Cicindèle champêtre* (*Cicindela campestris*) d'un beau vert clair ; très voisines des carabes, les *Cicindèles* sont très carnassières ; elles se tiennent généralement par groupes dans les lieux découverts, où, volant pendant les journées ensoleillées, elles chassent les insectes. Leurs larves creusent des puits verticaux à l'entrée desquels elles guettent et saisissent les proies qui passent à portée ; dès qu'elles sont dérangées, elles se laissent retomber au fond. Les *Cicindèles* sont de précieux auxiliaires dans les jardins potagers.



CICINDELE CHAMPÊTRE.  
Grossie environ 3 fois.

**CIGUË** Sous le nom de « Ciguë », on comprend plusieurs plantes de la famille des *Ombellifères* dont les propriétés vénéneuses sont bien connues. La petite Ciguë (*Aethusa cynapium*) ou faux-persil, assez courante dans les jardins, peut être à première vue confondue avec le Persil. Voici quelques caractères différentiels qui permettront de les distinguer l'une de l'autre :



PETITE CIGUË

PERSIL

**PETITE CIGUË**

Plante annuelle.  
Tige violacée à la base.  
Feuilles vert très foncé en dessus, luisantes en dessous.  
Fleurs blanches se montrant la 1<sup>re</sup> année.  
Ombelles à 5-10 rayons inégaux.  
Fruits globuleux.  
Odeur nauséuse.

**PERSIL**

Plante bisannuelle.  
Tige verte.  
Feuilles d'un beau vert (dans le type).  
Fleurs jaune verdâtre se montrant la 2<sup>e</sup> année.  
Ombelles à rayons nombreux et sensiblement égaux.  
Fruits allongés.  
Odeur aromatique.

**CITRONNELLE** Plante vivace de la famille des Labiées. Voir **MÉLISSE-CITRONNELLE**.

**CITROUILLE DE TOURAINE** = grosse Courge longue (Savoie). — Variété de courge appartenant au groupe des *Cucurbita pepo*. Famille des *Cucurbitacées*.

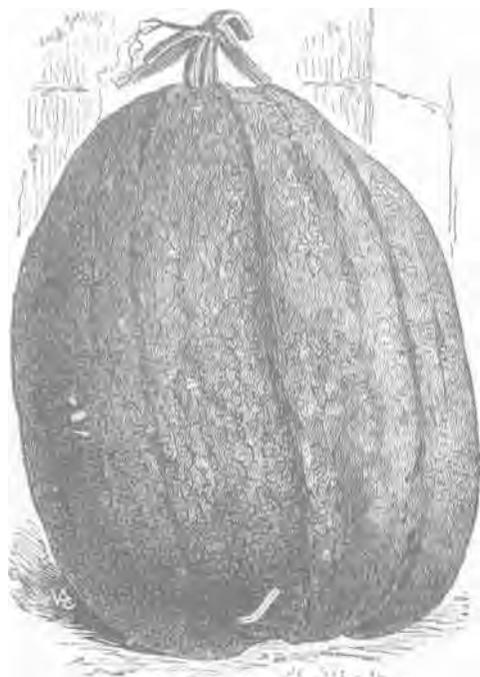
**Description.** — Plantes à tiges rampantes, pouvant dépasser 5 à 6 mètres de long ; feuilles très grandes, d'un vert foncé, parsemées de quelques taches grisâtres, quelquefois entières, mais le plus souvent divisées en 3 ou 5 lobes. Fruits très gros, arrondis ou allongés, généralement aplatis aux 2 extrémités, à côtes très peu apparentes et à surface lisse, d'un vert pâle ou grisâtre, marquée de bandes et de nervures plus foncées ; ils peuvent arriver à peser 40

à 50 kg. Chair blanc jaunâtre ou jaune pâle rosé, pas extrêmement épaisse.

**Culture.** — Semer en mai, en place en pleine terre. Pour activer la végétation, faire des trous plus ou moins larges, de 50 cm. de profondeur, distants de 2 m. environ, qu'on remplit de fumier, recouvert lui-même de 15 à 20 cm. de terre ou de terreau. C'est dans cette terre qu'on sème les graines au nombre de 2 ou 3 par trou, pour ne laisser ensuite que le plant le plus vigoureux. La levée a lieu en 8 jours.

Étêter les jeunes plants conservés à 2 ou 3 feuilles au-dessus des cotylédons, pour obtenir 3 branches, pincées elles-mêmes à 6 feuilles. Laisser un fruit par branche. Les soins se bornent à sarcler et arroser lorsque cela est nécessaire. Pour donner au fruit un surcroît de nourriture profitable à son développement, butter les **nœuds** des branches qui ne tarderont pas à porter des racines adventives.

On récolte au mètre carré 6 à 8 kg. de Citrouille.



CITROUILLE DE TOURAINE

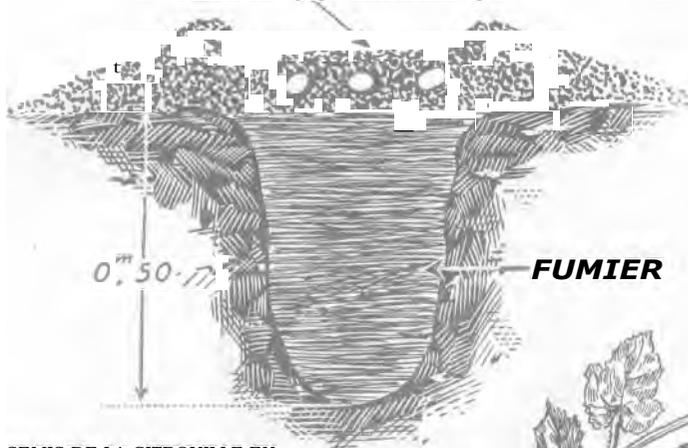
**SÉLECTION VILMORIN**

**Citrouille de Touraine**

Graines. Par kilo

a    » 30 gr..... N. 13.255

**TERRE OU TERREAU**



0,50

FUMIER



SEMIS DE LA CITROUILLE EN POQUET SUR COUCHE SOURDE



En haut, à droite: PREMIERE TAILLE DE LA CITROUILLE A 2.3 FEUILLES AU-DESSUS DES COTYLÉDONS

Ci-contre : DEUXIÈME TAILLE A 6 FEUILLES SUR CHACUNE DES 3 BRANCHES

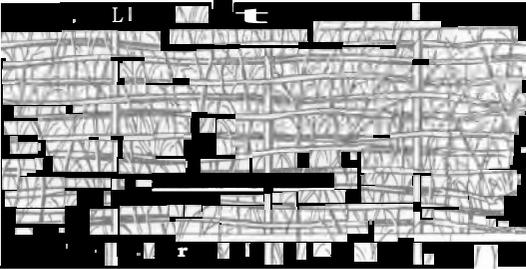
Usages. — La Citrouille de Touraine sert à faire des potages ou des confitures. Crue, à peine pommée, elle est quelquefois confite au vinaigre à la façon des Cornichons. Mais la Citrouille de Touraine est surtout cultivée en grande culture, en plein champ, pour la nourriture du bétail.

Les amandes des graines, qui sont très oléagineuses, sont utilisées dans la confiserie pour la fabrication des dragées ; on s'en sert aussi en médecine, en particulier comme vermifuge. Enfin, on en tire une huile comestible.

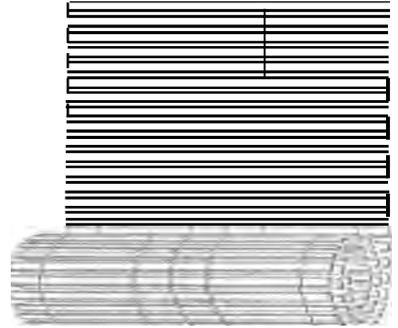
Les **maladies et ennemis** de la Citrouille sont les mêmes que ceux des Concombres (*voir ce niol*).

## CIVETTE voir CIBOULETTE.

**CLAIE** Par ce mot on désigne en général un cadre de bois ou de fer, qu'on garnit de branches, d'osier, de roseaux ou de fils de fer, destiné, soit à protéger les plantes du soleil ou des intempéries, soit à soutenir, des paillassons ou de la litière pour **garan-**



CLAIE EN BRANCHAGES



CLAIE A CHAÎNE PLATE



CLAIE MÉTALLIQUE DISPOSÉE POUR LE SÉCHAGE DES **OGNONS** (Cl. J. Vincent.)

tir des grands froids les plantes conservées en jauge. Ces claies rustiques sont formées le plus souvent de montants espacés de 60 à 65 cm., qu'on garnit d'osier ou de barres de châtaignier, fendues en longues lattes.

Les claies constituées par des lames de bois régulières de 15 à 30 mm. de large, écartées de 7 à 8 mm. en moyenne, réunies par des **chainages** en fil de fer et pouvant se rouler et se dérouler à volonté, sont employées pour abriter les vitres des **châssis** ou des serres.

Il y a d'autres genres de claies servant à toutes sortes d'usages : barrières, tamis, étagères, etc,

**CLOCHAGE** Disposition de cloches sur les semis ou les plantations, dans le but d'activer la végétation par la concentration de la chaleur autour des plantes.

**CLOCHE** Vase de verre, affectant, comme son nom l'indique, la forme d'une cloche d'environ 42 cm. de diamètre et de 35 cm. de haut, souvent muni d'un bouton au sommet destiné à faciliter sa manipulation ; cependant les cloches sans bouton sont d'un prix moins élevé, plus faciles à empiler, et ne présentent pas l'inconvénient qu'on prête au bouton de former une lentille pouvant concentrer les rayons du soleil et brûler les plants délicats.

Les cloches sont destinées à abriter les plantes des intempéries et à concentrer autour d'elles la chaleur du soleil. Le verre a, en effet, la propriété de laisser passer la chaleur lumineuse du soleil, tout en retenant la chaleur obscure émise



CLAIE A OMBRER

(Cl. J. Vincent.)



CLOCHES PASSÉES AU LAIT DE CHAUX

(Cl. J. Vincent.)

par le sol et les plantes, qui s'accumule ainsi sous la cloche. Le verre employé à la fabrication des cloches est plutôt blanc, tantôt teinté de bleu ou de vert; le meilleur est le blanc, qui laisse passer tous les rayons lumineux, quitte à répandre un lait de chaux sur la cloche, si on craint une chaleur trop intense.

Pour l'aération, lorsqu'il y a excès de chaleur ou d'humidité, on a recours aux crémailières (ou fourchettes), sortes de planchettes crénelées, qui per-



CLOCHE FENDUE ET RÉPARÉE



CLOCHE AÉRIÉE



CLOCHE ÉLEVÉE



(Cl. J. Vincent.)

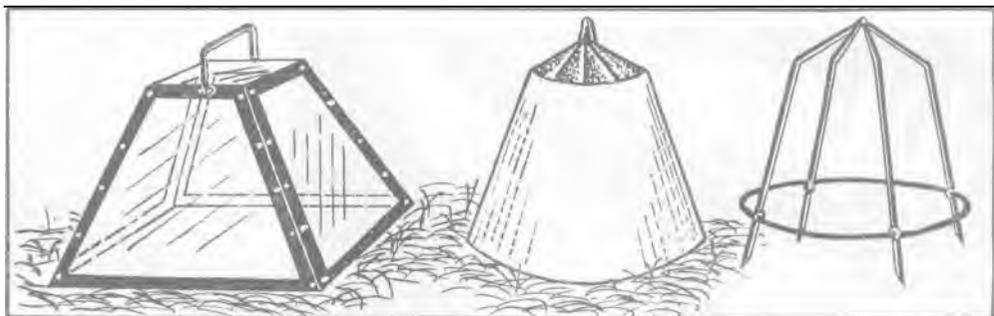
CLOCHES ORDINAIRES SANS BOUTON ET CLOCHES CARRÉES

mettent de tenir la cloche soulevée. Cette ouverture se fait du côté opposé au soleil, afin que les plantes ne soient pas directement exposées aux rayons.

Certaines cultures demandent que les cloches soient à une certaine hauteur au-dessus des plantes ; dans ce cas on dispose 3 crémaillères, en pied de marmite, afin de soutenir les cloches par 3 points différents.

Les cloches fendues ou cassées peuvent se réparer au moyen de cêruse qu'on applique sur les lèvres de la cassure ; quelques morceaux de verre de 2 cm. enduits de cêruse sont placés ensuite tous les 5 cm. en travers de la fente.

Il existe également des cloches métalliques en forme de pyramides tron-



CLOCHE MÉTALLIQUE

CLOCHE EN PAPIER  
A gauche, ENVELOPPE ; A droite, ARMATURE MÉTALLIQUE

quées, un peu plus résistantes et à verres interchangeables ; d'autres sont en feuilles de papier huilé, disposées sur un cadre de fer ; ces systèmes sont moins usités que les cloches tout en verre.

**CLOPORTE** Crustacé isopode fréquentant les endroits obscurs et humides, et capable de causer des dégâts aux légumes entreposés dans les caves et dans les celliers. Les Cloportes font de réels dommages, notamment dans les champignonnières, où ils attaquent les pieds des Champignons.

Les deux espèces nuisibles pour les légumes sont le Cloporte des murs (*Oniscus asellus*) et le Cloporte des caves (*Porcellus scaber*). Ces deux Cloportes sont actifs la nuit et se réfugient, dans la journée, sous les abris les plus divers.

**Destruction** : Des rondelles de Pommes de terre, sous lesquelles les Cloportes viennent se cacher constituent des pièges qui permettent de ramasser quelques-uns de ces parasites que l'on détruit ensuite.

L'appât **Vilmorin** (Voir ce mot) disposé en petits tas, que l'on recouvre de planches ou d'ardoises, de tuiles, etc., donne de meilleurs résultats. De même les appâts toxiques composés, par exemple, de 150 gr. de son sec auquel on mélange 5 gr. de vert de Schweinfürth sont efficaces, mais une préparation de ce genre, qui est un poison pour l'homme et les animaux domestiques, n'est pas recommandée.



CLOPORTE DES CAVES  
grosi environ 4 fois.



(Cl. J. Vincent.)  
DEGAT DE CLOPORTE SUR NAVET EN CAVE

## CLOTURES

Enceinte édiée autour d'un terrain pour en défendre l'entrée.

Une clôture doit coûter le minimum de frais d'entretien, ne pas prendre trop de place et surtout ne pas porter ombrage aux cultures.

Parmi les différents genres de clôture employés, on peut citer les murs, les haies vives ou mortes, les treillages droits ou quadrillés, les fils de fer, les palissades, etc.

Dam un potager, le mur est recommandé du côté nord et ouest, afin de protéger les cultures des vents froids, et de permettre l'établissement de cōtières, qui bénéficient d'une exposition parfaite ; il est à éviter sur les autres faces, où il risque d'empêcher la lumière et la chaleur d'atteindre les plantes à certaines heures de la journée, par suite de l'ombre qu'il projette.

Les haies vives tiennent beaucoup de place et elles épuisent le terrain avoisinant, au détriment des cultures ; elles absorbent en effet une partie des matières nutritives et de l'humidité du sol et leur ramure sert souvent de retraite aux insectes nuisibles. Aussi ne sont-elles pas à recommander. Les haies mortes sont constituées par une charpente en bois composée de forts piquets, plantés à 1 m. 50 ou 2 m. d'intervalle, sur lesquels on a attaché horizontalement, au moyen de fils de fer, 2 ou 3 rangées de perches ; on entrelace ensuite des branches dans les perches ; s'il s'agit de branches de Chêne ou de Châtaignier, on les place de façon à ce que le gros bout soit en haut ; si on emploie de petits branchages d'Aubépine ou de Prunellier, on plante le gros bout des branches dans le sol, de façon à ce que la base de la haie présente une garniture suffisante. Ces haies d'un prix de revient réduit sont de peu de durée et exigent des soins constants pour rester efficaces. Dans le Midi on emploie le Roseau (*Arundo donax*), connu sous le nom de canne de Provence.

Les treillages en bois sont formés de lattes de bois verticales reliées entre elles par des fils de fer ; ces lattes sont en Châtaignier, résistant bien à la pourriture. La solidité de ces clôtures dépend de la grosseur des bois employés et du nombre et de la solidité des fils de fer. De tels treillages peuvent être roulés pour le transport.

Enfin, les clôtures métalliques ont tous les avantages des clôtures en bois à claire-voie ; elles sont de plus longue durée, l'emploi de fil de fer galvanisé les met à l'abri de l'oxydation, elles ne sont pas combustibles et le vent n'a pas de prise sur elles. La clôture de cette catégorie généralement en usage, se compose de poteaux en bois, en fer ou en ciment armé, sur lesquels sont tendus des fils de fer ; on fixe ensuite sur ceux-ci, à l'aide d'attaches, du grillage de fil de fer galvanisé, à mailles de grandeur appropriée. Cette clôture s'établit à partir de 1 m. de haut, mais il est préférable de lui donner une hauteur de 1 m. 50 à 1 m. 80. Une ronce artificielle placée à la partie supérieure accroît son efficacité ; son prix de revient moyen en fait la clôture la meilleure et la plus répandue.