



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.

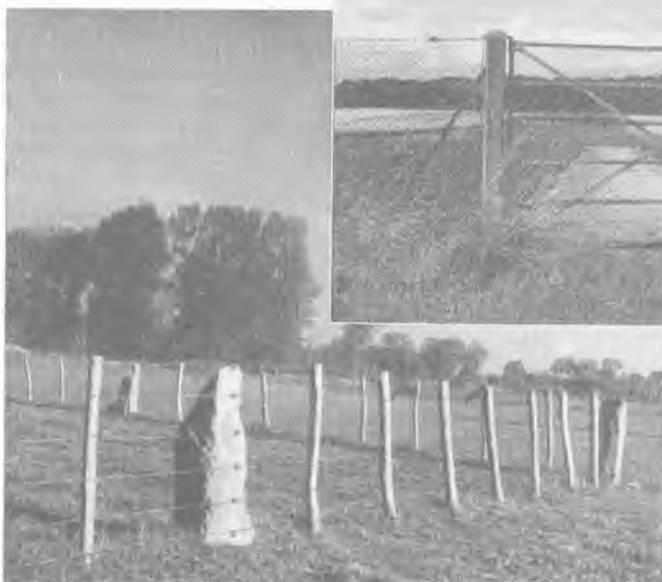
Les treillages en bois sont formés de lattes de bois verticales reliées entre elles par des fils de fer ; ces lattes sont en Châtaignier, résistant bien à la pourriture. La solidité de ces clôtures dépend de la grosseur des bois employés et du nombre et de la solidité des fils de fer. De tels treillages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

Ci-contre : GRILLAGE AVEC RETOUR  
OBLIQUE SUR LE FAITE EVITANT LA  
FUIE DU GIBIER

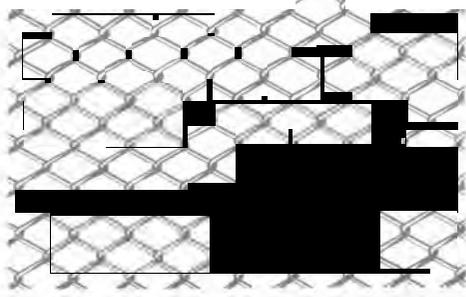
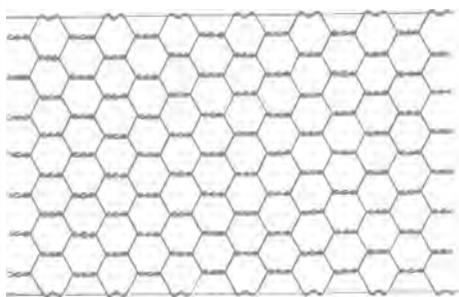
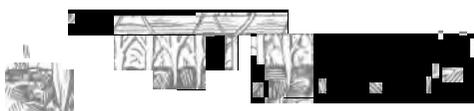
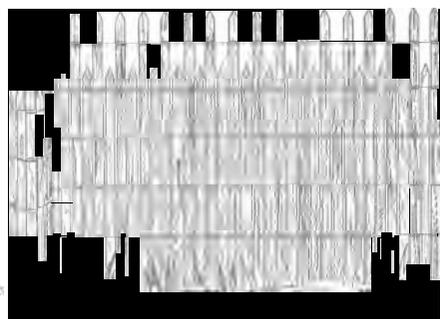


Ci-dessous : RONCE ARTIFICIELLE SUR  
PIEUX EN BOIS



Ci-dessus : GRILLAGE SUR POTEAUX  
DE CIMENT

(Cl. J. Vincent.)  
RONCE ARTIFICIELLE SUR PIEUX  
EN BOIS AVEC RELAIS EN PIERRE



De haut en bas, et de gauche à droite : PALISSADE, HAIE MORTE, GRILLAGE TRIPLE TORSION, GRILLAGE SIMPLE TORSION. TENDEUR DE FIL DE FER. RONCE ARTIFICIELLE. MUR. HAIE VIVE

**COCCINELLE**

Genre d'insecte Coléoptère, appelé vulgairement bête à Bon Dieu, et groupant de très nombreuses espèces. Les Coccinelles sont ordinairement hémisphériques, rouges ou jaunes, ornées de points noirs. Leurs larves, allongées et piquetées d'orange, dévorent les pucerons.

Ces insectes vivent sur les plantes ; la Coccinelle à 2 points (*Adalia bipunctata*), hiverne dans les maisons ; la grosse Coccinelle à 7 points (*Coccinella septempunctata*), qui atteint jusqu'à 9 mm. de long, vit surtout dans les Orties. La Coccinelle à 12 points (*Epilachna chryso-melina*) se rencontre sur les Cucurbitacées sauvages, dans la région méditerranéenne.

Les Coccinelles font partie des insectes utiles, et à ce titre doivent être protégées, sauf toutefois une espèce nuisible, la Coccinelle du Melon (voir **MELON**).



ÉPILACHNA SEPTEMPUNCTATA  
grosse environ 4 fois.



ADALIA BIPUNCTATA  
grosse environ 4 fois.



ÉPILACHNA CHRYSOMELINA  
grosse environ 4 fois.



ÉPILACHNA ARGUS  
grosse environ 4 fois.

**COCHLÉARIA OFFICINAL** (*Cochlearia officinalis*). — Appelé aussi Herbe au scorbut ou Herbe aux cuillers à cause de la forme de ses feuilles.

**Description.** — Plante de la famille des Crucifères, présentant une certaine analogie avec le Cresson de fontaine. Feuilles arrondies, nombreuses, luisantes, d'un vert foncé, disposées en rosette autour de la plante ; tiges nombreuses, portant de petites fleurs blanches. Toutes les parties vertes de la plante ont un goût fort et brûlant et une saveur de goudron prononcée. Un gramme contient environ 600 graines.

**Culture.** — Le *Cochlèaria* se sème très clair en place, de février à septembre successivement, de préférence dans une terre fraîche, substantielle, ombragée ou exposée au nord, il ne réclame aucun soin particulier. La plante ne s'employant guère qu'à l'état frais, pour l'usage médical, dans les cultures faites spécialement en vue de fournir à la droguerie, il est d'usage de faire des semis successifs afin d'obtenir une production échelonnée.

La récolte commence environ 2 mois après le semis, dès que les jeunes pieds sont assez forts.



COCHLÉARIA OFFICINAL

**SÉLECTION VILMORIN**

**Cochlèaria officinal**

Graines. Par paquet ..... N° 46.569

**Usages.** — Les feuilles du *Cochlèaria* peuvent se manger en guise de Cresson, mais c'est surtout en médecine qu'il est employé, pour ses propriétés antiscorbutiques universellement connues ; on en

fait un sirop et un alcoolat ; il est encore considéré comme stimulant et diurétique.

**COCHLÉARIA DE BRETAGNE** (*Cochlearia Armoracia*) voir **RAIFORT SAUVAGE**.

**COCON** Coque faite de soie ou d'un liquide sécrétés par la larve ou chenille de certains insectes (cocon du Ver à soie) et qui est, chez quelques espèces, mêlée de terre (cocon des Lucanes ou Cerfs-volants) ou de débris divers. Beaucoup de larves d'insectes forment ainsi un cocon : les **Tenthrédres** parmi les Hyménoptères ; la Teigne de la Betterave, parmi les Lépidoptères ; le Fourmi-lion parmi les **Névroptères**, etc. C'est à l'intérieur du cocon que ces larves opèrent leur transformation en nymphe ou chrysalide.



COCON

**COFFRE** Le coffre est un **assemblage** rectangulaire de 4 planches sur champ, destiné à recevoir un châssis vitré (*voir ce mot*). La planche de la partie arrière est de 8 à 10 cm. plus basse que celle du devant, de façon à

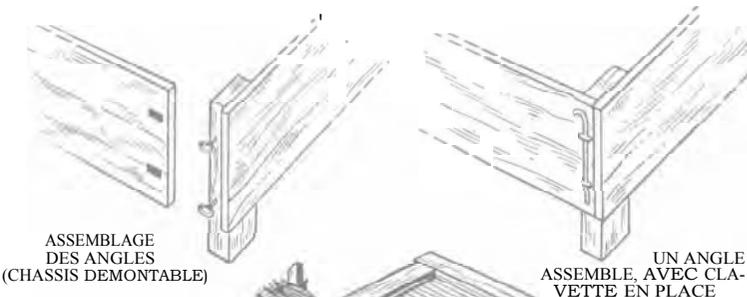


COFFRE RECOUVERT AVEC UN CHASSIS MAINTENU ENTREBAILLÉ A L'AIDE D'UNE CREMAILLERE.

donner une inclinaison au châssis, face au soleil, et faire profiter ainsi les cultures du plus grand éclaircissement et de la plus grande chaleur possible.

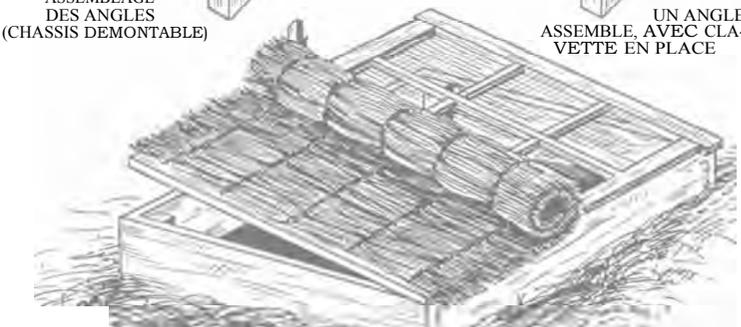
Si le coffre est destiné à rester en place, les planches sont clouées sur 4 piquets de bois fixés dans les angles, mais il est préférable qu'elles soient maintenues entre elles au moyen de clavettes passant dans des pitons, ce qui donne au coffre une grande facilité de démontage pour le changer de place.

La dimension du coffre est variable, suivant le nombre de châssis qu'il est appelé à recevoir. On compte en général 1 m. 33 de largeur pour chaque châssis. Dans le cas du coffre à châssis multiples, des traverses sont placées pour supporter le bord de chaque châssis, en même temps que pour maintenir l'écartement entre les planches du devant et de l'arrière.



ASSEMBLAGE DES ANGLES (CHASSIS DEMONTABLE)

UN ANGLE ASSEMBLE AVEC CLAVETTE EN PLACE



CHASSIS COUVERT D'UN PAILLASSON

## COLÉOPTÈRE

ailes postérieures membraneuses.

Ces ailes antérieures, cornées et dures, se nomment « élytres ».

Elles recouvrent tout l'abdomen dans le cas des Hannetons, des Coccinelles (Bêtes à Bon Dieu), des Carabes dorés, des Charançons, etc. Par contre, elles sont très courtes chez les Staphylin, pour disparaître complètement sur la femelle du Ver luisant, entre autres exemples.

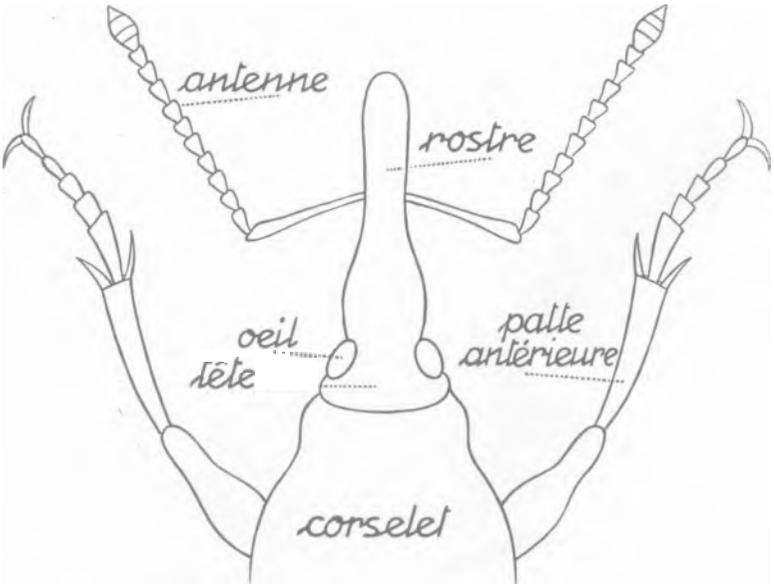
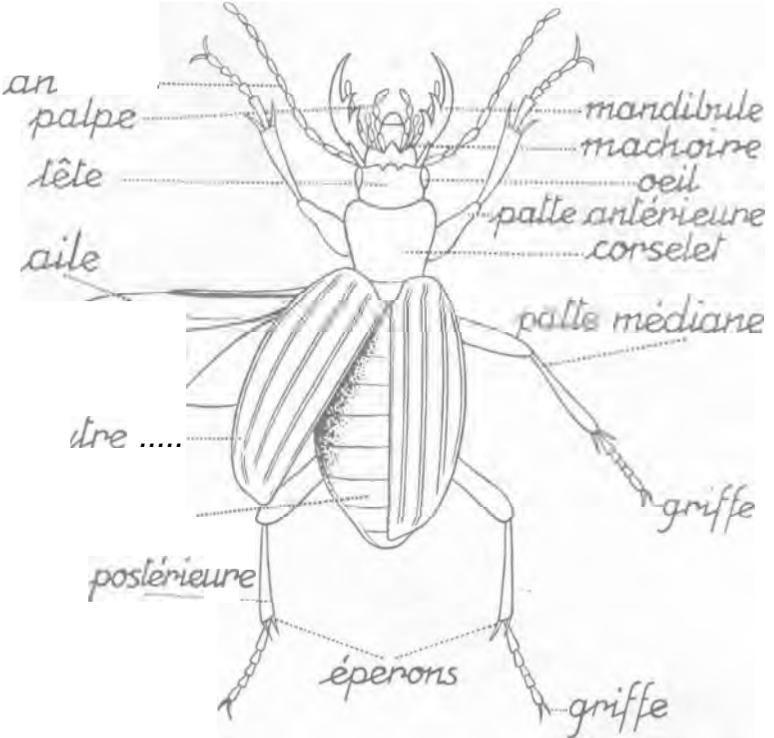
Enfin, chez certains Coléoptères, comme le Carabe doré, dont les ailes postérieures sont atrophiées et qui ne volent pas, les élytres sont soudés entre eux et ne peuvent s'ouvrir.

Les Coléoptères sont des insectes broyeur. Ils passent par 3 états successifs avant de devenir insectes parfaits : l'œuf, la larve et la nymphe ; autrement dit, leurs métamorphoses sont complètes.

Certains Coléoptères sont de précieux auxiliaires du jardinier, notamment, les Cicindèles, le Staphylin, le Lampyre ou Vert luisant, les Coccinelles, les Nécrophores et toute la famille des Carabides : Carabes, Calosomes et Proctustes.

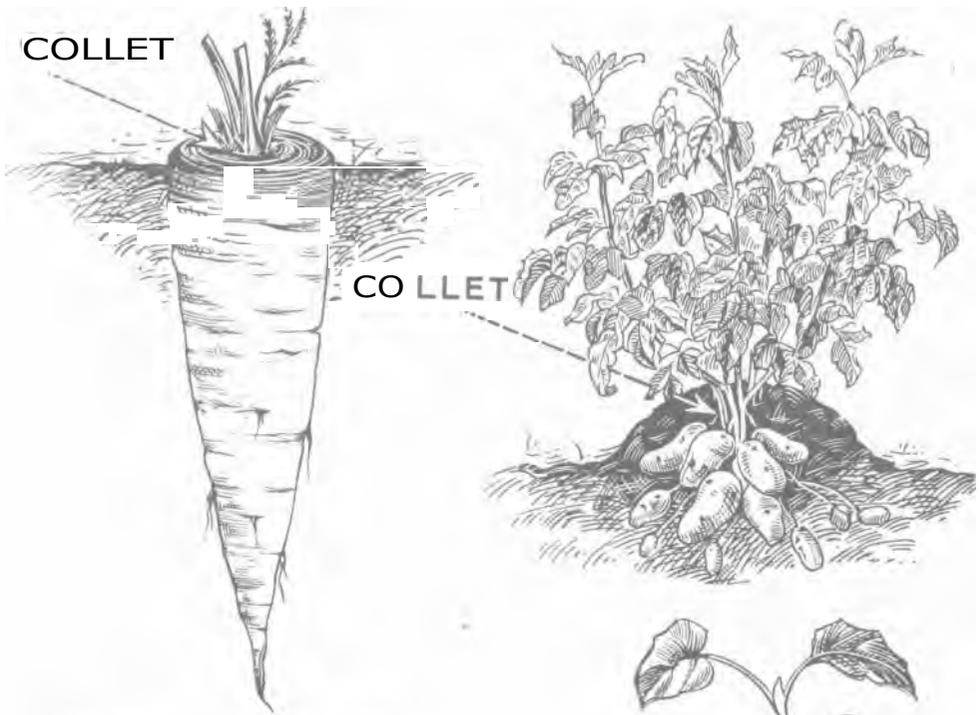
D'autres, au contraire, peuvent être extrêmement nuisibles aux cultures, comme le Doryphore, le Hanneton, les Taupins, les Altises, les Bruches, etc.

Nom qui signifie « ailes en étui » et qui désigne un ordre d'insectes caractérisés par des ailes antérieures coriaces, protégeant plus ou moins les



SCHÉMAS DE LA CONFORMATION DES COLÉOPTÈRES. En haut : COLÉOPTÈRE A MANDIBULES EN PINCE. En bas : COLÉOPTÈRE A ROSTRE

**COLLET** Limite souvent idéale qui, dans une plante, sépare la racine terminale de la tige principale ou des feuilles, chez les plantes vasculaires.



DIFFÉRENTES SORTES DE COLLETS

**COLOMBINE** Excréments de Pigeons, mêlés de débris de plumes, qu'on recueille dans les colombiers pour les utiliser comme engrais. La colombine contient de l'azote organique (2 à 6 %), de l'acide phosphorique (1,5 à 2 %) et de la potasse (1 à 2 %). Un pigeon fournit environ 8 à 10 litres de colombine. C'est un fumier chaud, dont l'action est rapide et qui, pour cette raison, convient aux plantes dont la culture dure peu de temps.

La colombine peut contenir des graines non digérées et ainsi donner naissance à de mauvaises herbes. On peut y remédier en traitant la colombine par un arrosage à l'acide sulfurique dilué. Dans un bassin de ciment ou dans un trou, creusé dans un coin éloigné des cultures, on dépose la colombine. Puis on remplit d'eau un arrosoir dans lequel on verse doucement de l'acide sulfurique à 66° Baumé (1 / 8 de litre d'acide pour 10 litres d'eau). **Mettre l'eau d'abord** et ensuite l'acide dans l'eau afin d'éviter les projections et les brûlures sur les vêtements ou sur la peau. Arroser la colombine avec le mélange ; retourner à la fourche et arroser de nouveau, mais sans noyer le fumier.

Ce traitement a le double avantage : 1° de rendre stérile les graines contenues dans les fientes ; 2° de fixer, en la transformant en sulfate, l'ammoniaque que renferme l'engrais et dont une partie se perd toujours par évaporation.

En général, on incorpore la colombine dans le fumier ou dans le compost.

**COLOPHANE** Résidu sec de la distillation de la térébenthine ; on l'emploie à différents usages, notamment pour accroître l'adhérence des bouillies insecticides.

**COLRAVE** Mot parfois employé pour désigner le CHOU-RAVE. (Voir ce mot.)

**COMPOSÉES** Familles botanique très importante, caractérisée par la réunion des fleurs en capitules et qui comprend notamment les variétés potagères ou **condimentaires** suivantes : Absinthe, Armoise, Artichaut, Bardane, Camomille, Cardon, Chicorée, Estragon, Laitue, Pissenlit. Salsifis, Scorsonère, Topinambour, etc.



QUELQUES PLANTES POTAGÈRES DE LA FAMILLE DES COMPOSÉES

A, ARTICHAUT : 1, port de la plante ; 2, capitule fleurie.

B, TOPINAMBOUR : 1, rameau fleuri ; 2, fleur ; 3, rhizome ; 4, graine (coupée à gauche).

C, SALSIFIS : 1, racine ; 2, feuille ; 3, fleur ; 4, graine ; 5, fruits.

**COMPOST** Le compost est formé de débris organiques de toutes sortes auxquels on ajoute de la terre et des substances minérales capables d'activer leur décomposition ou de les enrichir en éléments fertilisants.

Pour obtenir un bon compost, établir dans un coin du jardin une **plateforme**, sur une terre bien battue pour en assurer l'étanchéité, et y entasser toutes les ordures ménagères susceptibles de fermenter : épluchures de légumes et de fruits, marc de café, poussières, papiers, suies, cendres de bois, déchets de lainages, de boucherie, cadavres d'animaux, etc. ; y ajouter des mottes de gazon, de la terre de route, de la vase des fossés, du fumier de poule ou de lapin du crottin de cheval, de l'engrais humain, etc.



COMPOSITION DU COMPOST

Toutes ces substances hétérogènes doivent être mélangées aussi intimement que possible, en les remuant à la bêche 1 ou 2 fois par an. Il est bon de les arroser avec les eaux de lessive, du purin dilué ou simplement de l'eau, en saison sèche ; y incorporer environ 1/10<sup>e</sup> du volume total de chaux (saupoudrer avec de la chaux éteinte ou mélanger de la chaux vive en morceaux). Le compost fabriqué ainsi, surtout si on y ajoute de la tourbe, est aussi riche en éléments fertilisants que n'importe quel bon fumier.



PRÉPARATION D'UNE PLATE-FORME EN TERRE BATTUE POUR COMPOST.

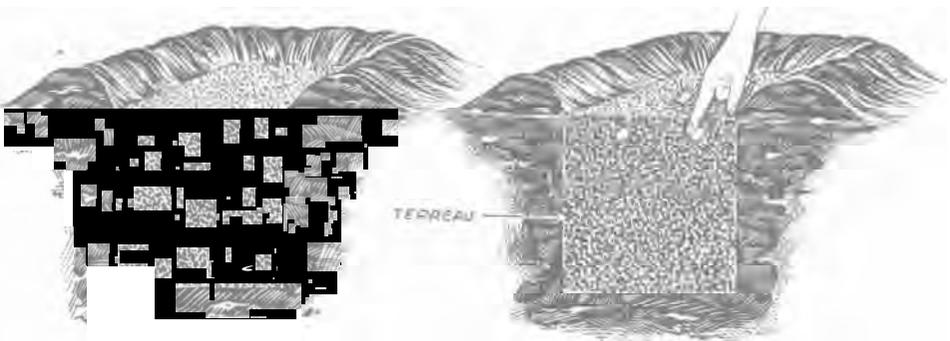
**CONCOMBRE** (*Cucumis sativus*) Famille des Cucurbitacées.

— Appelé aussi **Cocombre**.

**Description.** — Plante annuelle, originaire de l'Inde, rampante, à tiges herbacées, flexibles, anguleuses dès le commencement de la végétation, rudes au toucher et garnies de vrilles. Feuilles rudes comme la tige, découpées en dents obtuses, à 5 lobes, d'un vert foncé en dessus, grisâtre en dessous. Fleurs d'un jaune un peu verdâtre, les unes mâles, les autres femelles. Fruits oblongs, plus ou moins cylindriques, tantôt lisses, tantôt garnis de broderies ou de **protuberances** ; chair abondante, très aqueuse ; graines d'un blanc jaunâtre, très aplaties, ovales, allongées, renfermées au centre du fruit ; leur durée germinative est de 8 à 10 ans. Un gramme en contient 35. De même que pour toutes les Cucurbitacées, la graine de 2 ou 3 ans germe mieux que celle de l'année précédente.

Le Concombre est absolument différent du Melon dont il se distingue par ses tiges anguleuses dès le commencement de la végétation.

**Culture.** — On sème dans la première quinzaine d'avril sur couche tiède et sous châssis, la



SEMIS DU CONCOMBRE EN POQUETS GARNIS DE TERREAU OU DE BON COMPOST.

TABLEAU

MAI	JUIN
Semer	Boîteau

levée a lieu en 4 jours, puis on repique en pépinière, ou bien en pots ou godets également sur couche ; on met les plants en place avec une bonne motte, en plein air, en avril-mai, à 0 m. 50 ou 0 m. 60 d'écartement les uns des autres sur des rangs espacés d'environ 1 m. 30, en couvrant le plant avec des cloches ou avec des châssis aussi longtemps que les froids sont à craindre, sans donner d'air, jusqu'à complète reprise ; on conseille de badigeonner la cloche en dedans, jusqu'au tiers inférieur qui doit rester clair.

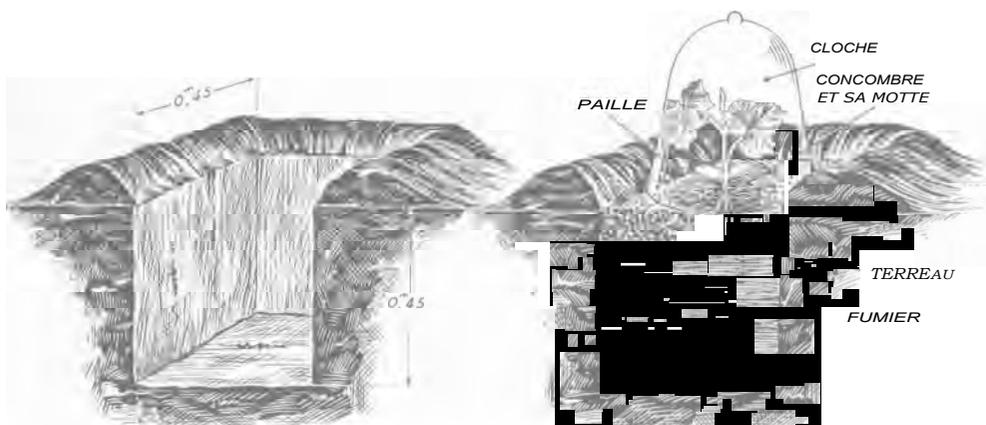
Cette mise en place se fait dans un terrain bien bêché et bien fumé. Toutefois, pour hâter la production, on peut préparer la planche de la façon suivante :

Sur des lignes espacées de 1 m. 20 à 1 m. 30 on creuse des trous de 40 à 50 cm. de diamètre et de même profondeur que l'on remplit de fumier, ou à défaut de terreau de feuilles sèches, bien tassé : on replace la terre extraite par-dessus en ouvrant au sommet une cavité que l'on comble avec du terreau neuf dans lequel on plante le pied de concombre avec sa motte, enterré jusqu'à la hauteur des cotylédons, en ayant soin de ménager autour une petite cuvette garnie de paillis, pour retenir l'eau des arrosages. Une fois le plant bien repris, on l'habitude progressivement à l'air, en soulevant les cloches pendant le jour, jusqu'à l'enlèvement définitif, dès que la température est suffisamment élevée.

En mai-juin, on sème directement sur des poquets établis comme il vient d'être dit : à raison de 5 graines par poquet, qu'on enfonce au doigt à 2 cm. de profondeur et à 3 cm. l'une de l'autre. Arroser et recouvrir d'une cloche, ou à défaut d'un pot à fleurs, pour favoriser la germination qui a lieu en 6-8 jours. Ne laisser ensuite qu'une ou deux plantes par touffe, en choisissant les plus vigoureuses, procéder à l'étêtage comme pour les plants repiqués.

Les jeunes plants doivent être étêtés à la deuxième feuille. On pince plus tard les bras formés à 4 feuilles et les suivants à 1 feuille au-dessus des fruits. On laisse 2 à 3 fruits par pied et successivement au fur et à mesure de la cueillette ; un pied peut donner ainsi jusqu'à 10 ou 15 fruits.

On peut simplifier l'établissement des poquets : 1° en enlevant, aux emplacements prévus, une bêche de terre avec laquelle on élève les rebords du trou ainsi formé, on remplit ce trou de



MISE EN PLACE DU CONCOMBRE SUR COUCHE SOURDE

terreau ou de bon compost pour planter le pied provenant de la couche, ou y semer les graines 2° en creusant une tranchée de 0 m. 35 de côté, qu'on remplit avec du fumier quelconque, ou des feuilles bien tassées ; on replace la terre en ados, puis on établit des cuvettes à bonnes distances dans lesquelles on met une poignée de terreau pour semer ou planter. Ce dernier procédé de couche sourde convient parfaitement à la culture des Concombres en plein air. Pour les Cornichons, la méthode indiquée en premier lieu est préférable.

S'il lui faut moins de chaleur qu'au Melon, le Concombre, par contre, redoute le froid et l'humidité ; il n'est pas très épuisant et peut revenir tous les 2 ans sur le même terrain. Il demande cependant des sols riches en humus, fertiles et **legers** ; on complète avantageusement une fumure organique abondante par 5 kg. 500 de superphosphate de chaux et 2 kg. de chlorure de potassium par are, incorporés au sol au moment de sa préparation. En outre, il est bon de répandre 2 kg. à 2 kg. 500 de nitrate de soude en 2 ou 3 fois, immédiatement avant le semis, une quinzaine de jours après la levée et 15 jours plus tard.

Habituellement, on cueille les Concombres aux deux tiers de leur développement, quand leur

DE LA CULTURE DU CONCOMBRE

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
			
Pincer	Arroser	Récolter	Récolter

extrémité inférieure devient ronde, de pointue qu'elle était. La récolte dure 2 mois, à partir de juillet. Elle produit environ 1 kilog de fruits au mètre carré.

On peut, pour cette culture, utiliser les serres restées vides pendant l'été.

**CULTURE DES CORNICHONS.** — La culture des Cornichons se fait exactement de la même façon que pour les Concombres, mais on ne les taille pas ; on récolte les fruits lorsqu'ils sont de la

grosesse d'un petit doigt, en passant tous les 2 ou 3 jours dans les planches. Un mètre carré produit environ 500 gr. à 1 kg. Les soins d'entretien consistent, comme pour les Concombres, en binages, sarclages et arrosages fréquents. Les Cornichons, de même que les Concombres, aiment la chaleur et l'eau. Pour empêcher que les fruits ne soient souillés de terre, et leur donner davantage d'air, on peut également faire courir les tiges sur des rames.



(Cl. J. Vincent.)

LE PAILLAGE PERMET D'ENTREtenir LA FRAICHEUR AUTOUR DES PIEDS DE CONCOMBRE TOUT EN ÉVITANT LE CONTACT DIRECT DES FRUITS AVEC LE SOL

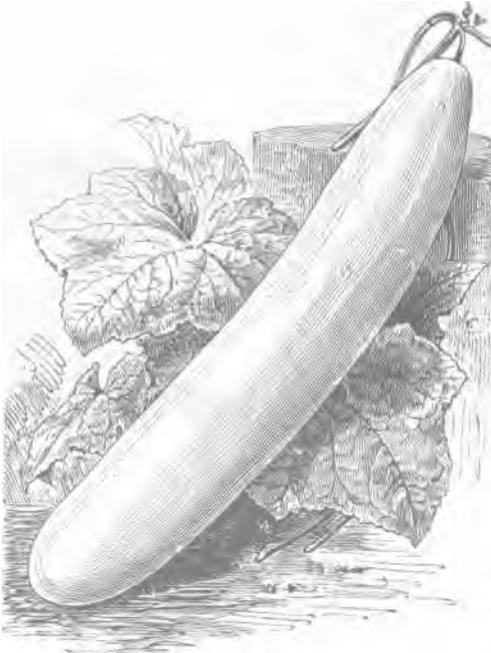
Variétés. — Concombre blanc hâtif. — Fruit allongé, d'abord vert pâle, puis blanc de faïence. Concombre blanc long Parisien. — Très beaux fruits lisses, pouvant atteindre 50 cm. de long. Concombre de Russie (très petit et hâtif). — Petits fruits ovales, jaunes, lisses. Variété précoce. Concombre serpent allemand amélioré. — Variété hâtive. Beaux fruits longs de 35 cm., cylindriques, bien verts.

Concombre vert long anglais, épineux. — Fruits longs, à chair bien pleine. Variété rustique et productive.

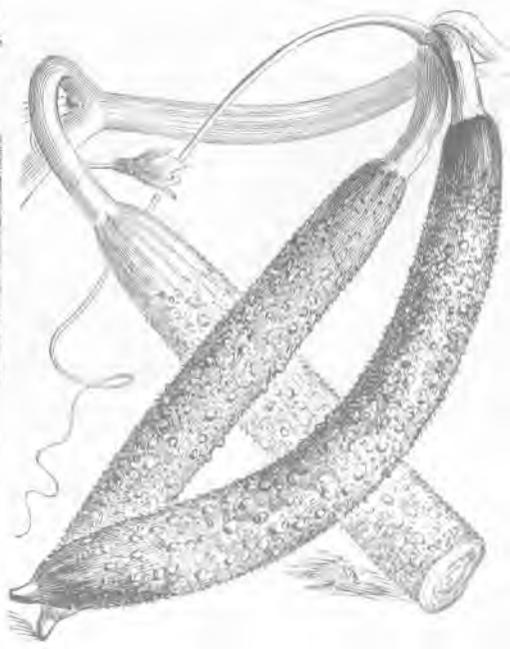


(Cl. J. Vincent.)

CULTURE INTERCALAIRE DE LAITUES ENTRE DES RANGS DE CONCOMBRES



CONCOMBRE BLANC LONG PARISIEN



CONCOMBRE CORNICHON AMÉLIORE DE BOURBONNE



CONCOMBRE BLANC HÂTIF



CONCOMBRE DE RUSSIE TRÈS HÂTIF

Concombre à forcer Merveilleux. — Vert, droit, volumineux, très long, à chair bien pleine.

Concombre à forcer prolifique (*Vilmorin*). — Productif. Pour serre ou châssis.

Concombre vert long Maraîcher, vert long Parisien. — Vigoureux et productif ; fruits lisses.

Concombre vert long de Chine, restant vert. — Fruits restant longtemps d'un beau vert, à chair tendre et très blanche.

Concombre Japonais grimpant. — Nombreux fruits verts, de 23 à 25 cm. de long sur 9 de diamètre.

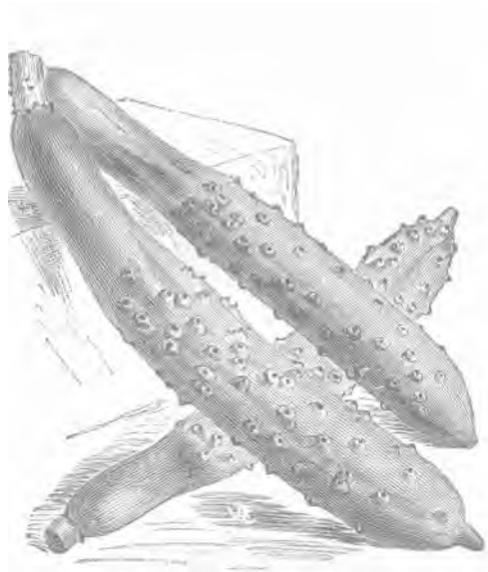
Concombre serpent, Melon serpent. (*Cucumis melo var. flexuosus*). — Variété de Melon à fruits très longs et très minces, vert foncé, presque toujours contournés et flexueux, en forme de serpent. C'est l'apparence allongée de son fruit qui lui a fait donner le nom de Concombre.

#### CONCOMBRES-CORNICHONS

Cornichon vert petit de Paris (vrai). — Très productif, vigoureux et fertile. C'est le plus cultivé en vue des jeunes fruits à confire.

Cornichon fin de Meaux. — Hâtif et très productif. Très recherché pour confire.

Cornichon amélioré de Bourbonne. — Fruits longs, minces, à chair bien ferme, cueillis peu de temps après être noués, ils sont d'une finesse et d'une beauté remarquables.



CONCOMBRE CORNICHON FIN DE MEAUX



CONCOMBRE VERT TRÈS LONG DE CHINE



CONCOMBRE SERPENT

Cornichon vert de Massy (**Vilmorin**). - Hâtif, très productif, donne des Cornichons de 8 à 12 cm.

Cornichon de Toulouse. - Fruits gros et courts. Hâtif et productif.

**SÉLECTION VILMORIN**

**Concombre blanc hâtif**

Graines. Par 15 gr. N° 13.438  
 » » paquet. » 13.439

**Concombre blanc long Parisien**

Graines. Par paquet. N. 13.449

**Concombre de Russie (très petit et hâtif)**

Graines. Par 15 gr.. N. 13.566  
 » » paquet. » 13.569

**Concombre serpent allemand amélioré**

Graines. Par 15 gr. N. 13.766  
 » » paquet. » 13.769

**Concombre vert long anglais épineux**

Graines. Par 15 gr N° 13.816  
 » » paquet ..... 13.819

**Concombre à forcer Merveilleux**

Graines. Par 10 gr. N. 13.877  
 a » paquet. » 13.879

**Concombre à forcer, prolifique (Vilmorin)**

Graines. Par 10 gr. N. 13.907  
 » » paquet..... » 13.909

**Concombre vert long maraîcher**

Graines. Par 10 gr N. 13.957  
 » » paquet. » 13.959

**Concombre vert long de Chine, restant vert**

Graines. Par 15 gr. N. 14.018  
 » » paquet ..... 14.019

**Concombre japonais grimpant**

Graines. Par 15 gr. N. 14.098  
 » » paquet. » 14.099

**Concombre serpent - Melon serpent Melon variété Flexuosus**

Graines. Par paquet. N. 14.109



CORNICHON VERT PETIT DE PARIS

**Concombre en mélange (Bon mélange des différentes races de Concombres)**

Graines. Par 15 gr N. 14.146  
 » » paquet. » 14.149

**Cornichon vert petit de Paris (vrai)**

Graines. Par 30 gr. N. 14.155  
 » » 15 » ..... 14.156  
 » » paquet ..... 14.159

**Cornichon fin de Meaux**

Graines. Par 30 gr. N:  
 » » 15 » ..... 14.206  
 » » paquet. » 14.209

**Cornichon amélioré de Bourbonne**

Graines. Par 30 gr. N. 14.215  
 » » 15 » ..... » 14.216  
 » » paquet. » 14.219

**Cornichon vert de Massy (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. N. 14.175  
 » a 15 » ..... » 14.176  
 » » paquet. » 14.179

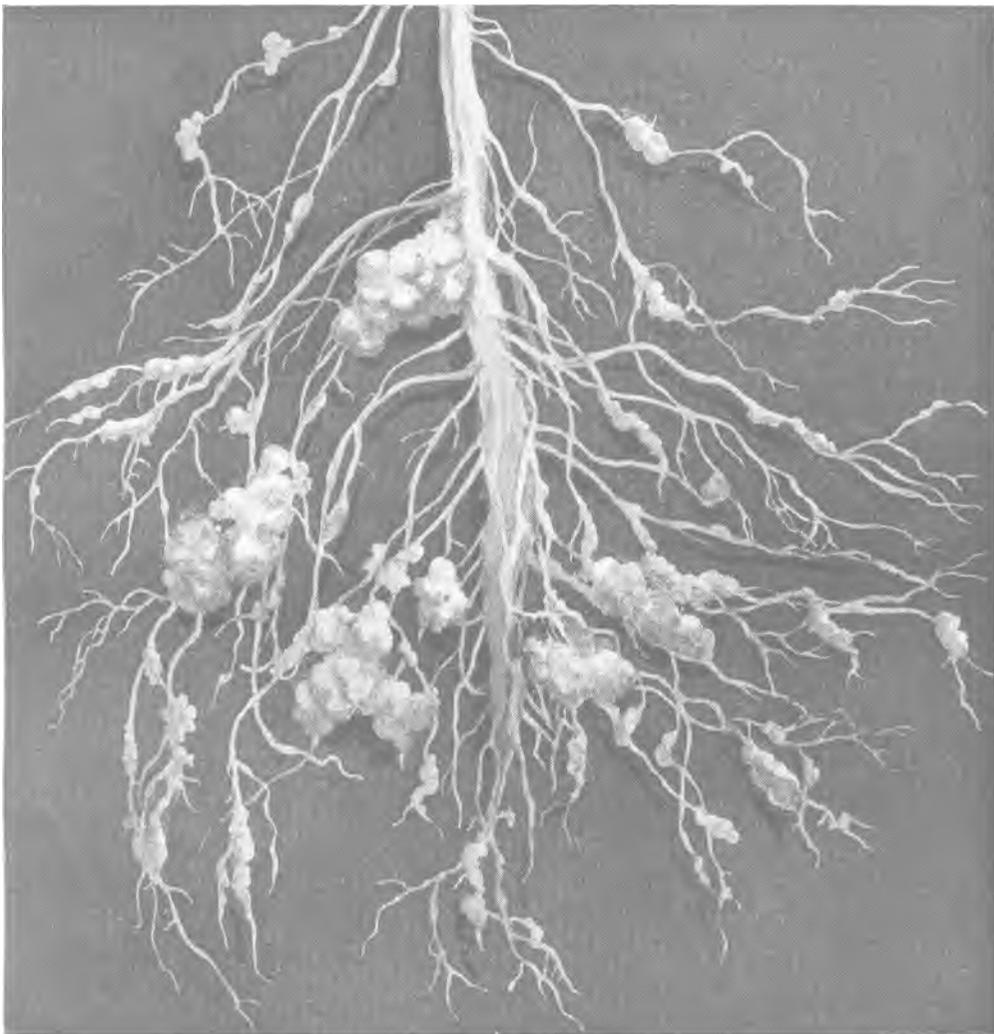
**Cornichon de Toulouse**

Graines. Par 15 gr N° 14.248  
 » » paquet. » 14.249

Maladies. — Au nombre des maladies attaquant les Concombres on peut citer :

La **Nuïle**, due à un champignon (*Scolecotrichum melophthorum* ou *Cladosporium cucumerinum*), qui, s'il fait humide au mois de juin, détermine sur les feuilles, les rameaux et les fruits des Cucurbitacées, des taches feuille-morte, qui se creusent. Sur les fruits, les excavations produites dégénèrent en véritables chancres dont le fond se recouvre d'un duvet brun olivâtre et qui entraînent la pourriture généralisée des Concombres atteints.

**Remède** : Suppression et destruction des parties atteintes ; pulvérisations d'oxychlorure de cuivre à 1,5 %, ou mieux de **Carpinol** (voir tarif *Vilmorin*).



RACINE DE CONCOMBRE PRÉSENTANT DES TUMEURS PROVOQUÉES PAR UNE ANGUILLULE  
DESTRUCTION : ARRACHER ET BRULER LES PLANTS ATTEINTS. DÉSINFECTER LE SOL AU SULFURE DE CARBONE .

L'Anthraxose ou chancre, provoqué par un champignon (*Colletotrichum oligochaetum* ou *C. lagenarium*, ou *Glæosporium lagenarium*) qui est souvent confondu avec la **nuïle** dont il a sensiblement les mêmes effets. Des taches d'abord décolorées se montrent sur les pédoncules et les tiges dont elles peuvent faire le tour, entraînant ainsi le dépérissement des organes qui se trouvent au-dessus. Sur les fruits, les taches brunissent, se dépriment et leur centre se revêt de pustules roses ou brun rouge. Comme pour la **nuïle**, l'humidité chaude favorise l'extension de la maladie.

**Remède** : Éliminer les plants malades et leurs résidus. Pulvérisations cuivriques, **oxychlorure** de cuivre à 1,5 % ou **Carpinol**, avant que les fruits n'aient atteint leur plein développement.

Le blanc des Courges, dû à des Cryptogames (*Sphaerotheca Castagnei* et *Erysiphe polygoni*), qui envahissent les feuilles et les fruits à la fin de l'été,

**Remède** : On le combat et on arrive à le prévenir par des saupoudrages de fleur de soufre ou des pulvérisations de carpinol et de polysulfures alcalins à 0,5 %.

Insectes nuisibles. — Quelques ennemis des Concombres sont à signaler

Les Coccinelles du melon, la **Galéruque** du melon, et le Puceron du melon (*Aphis frangulae*). — Ces insectes provoquent surtout des dégâts dans la région méditerranéenne (Algérie) et subtropicale.

**Destruction** : Pulvérisations nicotinéées sur la face supérieure et inférieure des feuilles.

Usages. — Les Concombres se consomment frais, aussitôt cueillis, crus, en salade, comme **hors-d'œuvre**. On les **accorde** aussi cuits : à la sauce blanche, à la maitre d'hôtel, au jus, farcis ou en friture.

Les gros Concombres sont employés en parfumerie et en pharmacie, pour la préparation des cosmétiques.

Par contre, le Cornichon sert à faire des conserves **condimentaires** fort appréciées, ou à préparer des sauces relevées (sauce piquante).

**ENGRAIS**. — Superphosphate de chaux, chlorure de potassium, nitrate de soude (*voir tarif Vilmorin*).

**PRODUITS ANTIPARASITAIRES**. — Bouillies épaisses nicotinéées, carpinol, chaux, soufre, oxychlorure de cuivre, polysulfures alcalins. (*voir tarif Vilmorin*).

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

**CONDIMENTAIRE** Se dit des plantes aromatiques dont on se sert en cuisine afin d'en relever la saveur. Les plantes **condimentaires** les plus usuelles sont : le Cerfeuil, l'Estragon, la Marjolaine, le Persil, le Romarin, la Sarriette, la Sauge, le Serpolet, le Thym.



LA GALÉRUQUE DU MELON  
(*Rhaphidopalpa foveicollis*)  
grosse 5 fois.



LES CONDIMENTS EXCITENT L'APPÉTIT

## CONCOMBRE

*à f prolifique*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

## CONCOMBRE

*serpent allemand amélioré*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

## CONCOMBRE

*vert long anglais épineux*

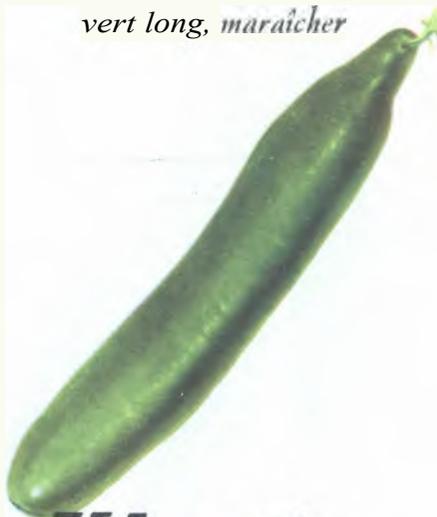


**Vilmorin**

Première sélection du monde

## CONCOMBRE

*vert long, maraîcher*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CORNICHON

*vert petit de Paris*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CORNICHON

*amélioré Bourbonne*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# CORNICHON

*vert de Massy*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# COURGE

*verte des Antilles*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

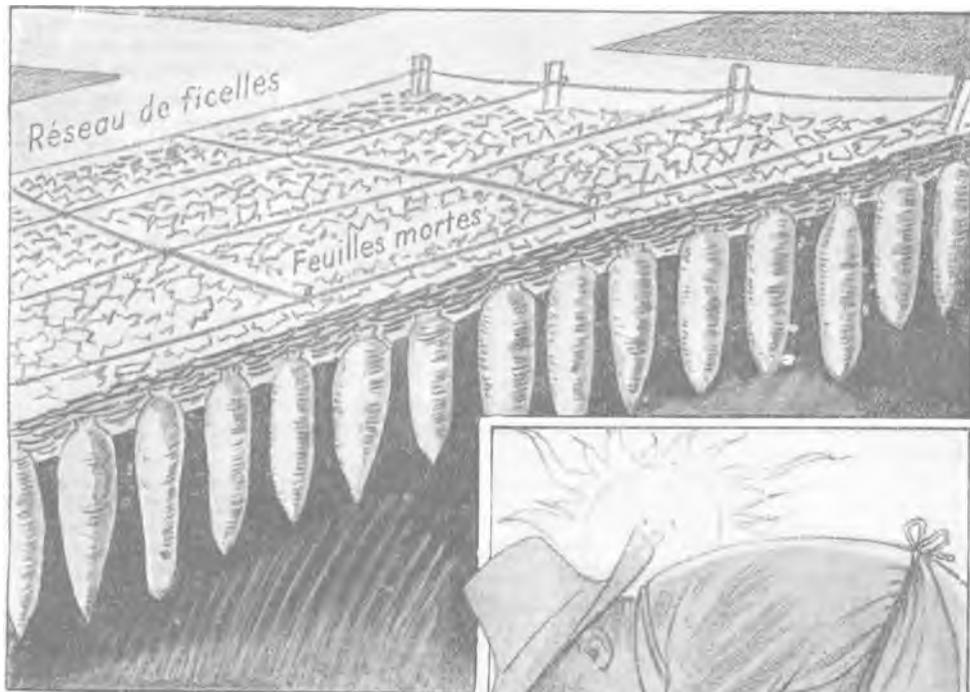
**CONSERVES** Légumes que l'on empêche de s'altérer afin de pouvoir les **consommer** plus ou moins de temps après qu'ils sont mûrs ou qu'ils ont été récoltés.

Les causes d'altération qu'on doit combattre pour conserver les légumes sont extérieures : gel, humidité, rongeurs ; ou internes : ferments, bactéries et généralement tous les agents de décomposition.

**Conservation en place.** — Certains légumes peuvent être conservés durant l'hiver, en terre, à la place même où ils ont poussé. En voici l'énumération : Carottes semées tardivement, Céleris-raves, Chicorées frisées, Choux de Bruxelles, Crosnes, Épinards, Mâches, Navets, Pissenlits, Poireaux, Salsifis, Scorsonères, Scaroles et Topinambours.

Protection contre le froid. — Répandre une litière de 10 à 20 cm. de feuilles sèches, (fougères), de paille longue, de menue paille ou de balle de blé, qu'on maintiendra avec des rameaux posés dessus ou un réseau de ficelles tendues entre des piquets. Pour les légumes-racines, couper les feuilles au-dessus du collet avant de couvrir. Cette couverture est nécessaire pour les Carottes, Navets, Salsifis, Scorsonères et Topinambours. Elle sera utile seulement pendant les grands froids pour les autres légumes.

Protection contre la fermentation. — Pour éviter l'échauffement et la pourriture des légumes



PROTECTION DE CAROTTES CONTRE LE FROID

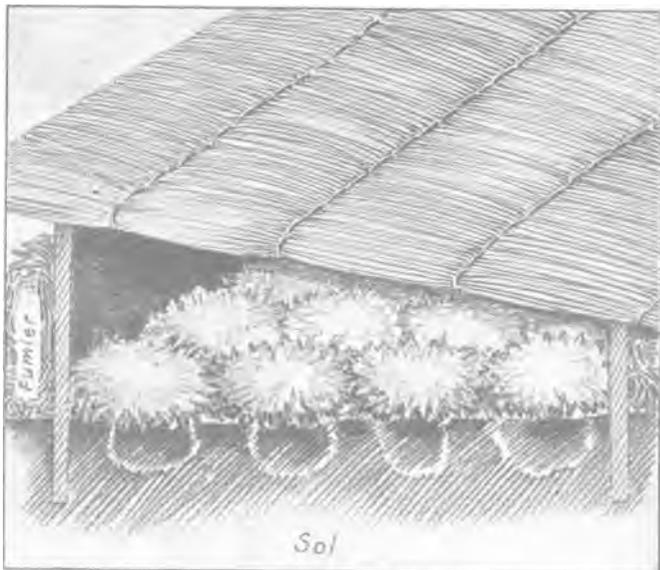


DECOUVRIR CHAQUE FOIS QUE LA TEMPERATURE SE RÉCHAUFFE POUR ÉVITER LA FERMENTATION

ainsi enfermés à l'abri de l'air, il faut les découvrir chaque fois que le temps redevient doux.

**Protection contre les rongeurs.** — Répartir des appâts empoisonnés dans la litière de couverture.

**Conservation sous châssis.** — Un coffre libre pendant l'hiver peut servir de jauge à salades. Tasser celles-ci les unes contre les autres, en recouvrant légèrement les racines. Ne pas arroser ; couvrir avec le châssis par temps froid ; en cas de gelée, placer des paillassons, et au besoin garnir avec du fumier le pourtour extérieur du coffre.



CONSERVATION SOUS PAILLASSONS

Le Cerfeuil, le Persil, l'Oseille, peuvent être plantés en été dans un coffre, pour passer ainsi l'hiver en place et à l'abri des rigueurs de la saison.

**Conservation en jauge.** — On trouvera, à chacun des légumes pour lesquels ce mode de conservation est possible, la manière de procéder pour les mettre en jauge.

**Conservation en silo.** — Les légumes qui se prêtent à l'ensilage sont : les Betteraves, les Carottes, les Choux-raves, les Choux-navets, les Céleris-raves, les Navets, les Panais, les Pommes de terre (1), les Radis noirs, etc.

**Silo.** — Un silo est un amas de légumes entièrement protégés contre les rigueurs de l'hiver. Généralement, le silo est une tranchée ouverte dans le sol,

et dans laquelle on emmagasine des légumes qu'on recouvre ensuite de la terre enlevée.

Le silo doit satisfaire à trois conditions : être étanche à la pluie et à la lumière ; maintenir une température moyenne ; ne pas être humide.

(1) Les Pommes de terre qui pourraient germer en silo devront subir au préalable un bain de dix heures dans une solution à 2 p. 100 d'acide sulfurique ; laver et laisser ressuyer avant d'ensiler.



ÉTÉ



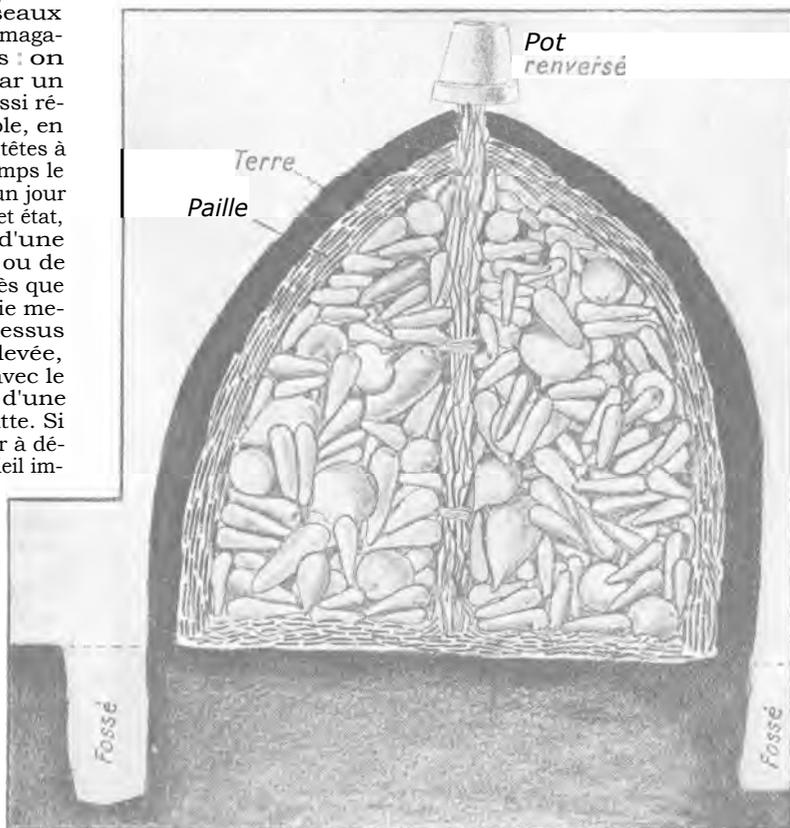
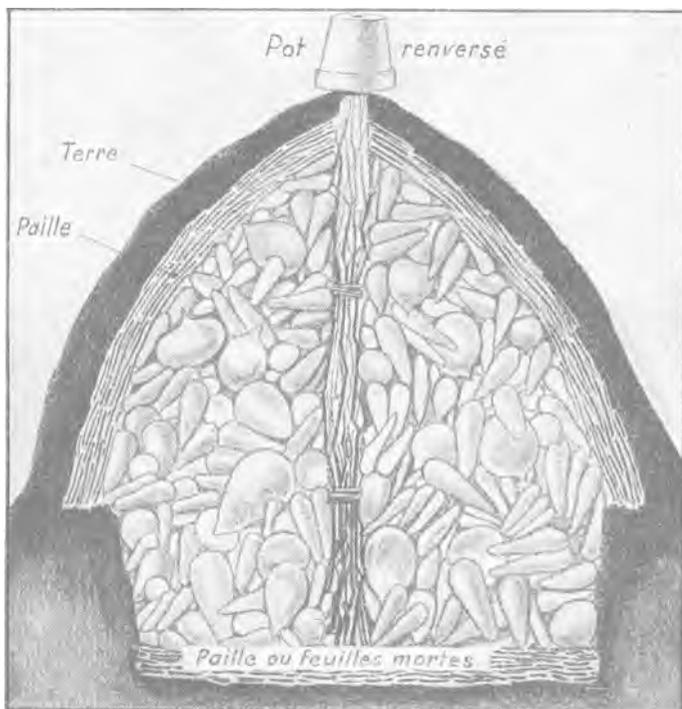
HIVER

SEMIS DE PERSIL, DE CERFEUIL, D'OSEILLE, ETC., QUE L'ON RÉCOLTE PENDANT LES GELEES

Le silo enterré n'est praticable qu'en terrain bien sain. On le creusera par temps sec au pied d'un mur au nord, c'est-à-dire autant que possible à l'abri des vents humides du sud et de l'ouest ; on lui donnera une largeur de 1 m., et une profondeur de 0 m. 50 au moins, suivant la nature du sous-sol et la quantité de racines à conserver. Cette dernière considération déterminera également la longueur du silo. Les produits à ensiler seront arrachés 48 heures avant l'ensilage ; on ne conservera que ceux qui sont parfaitement sains ; on les **découpera** aussitôt en enlevant une partie du collet, ainsi que l'extrémité de la racine et les racines latérales, puis on les laissera se **ressuyer** et sécher leurs plaies.

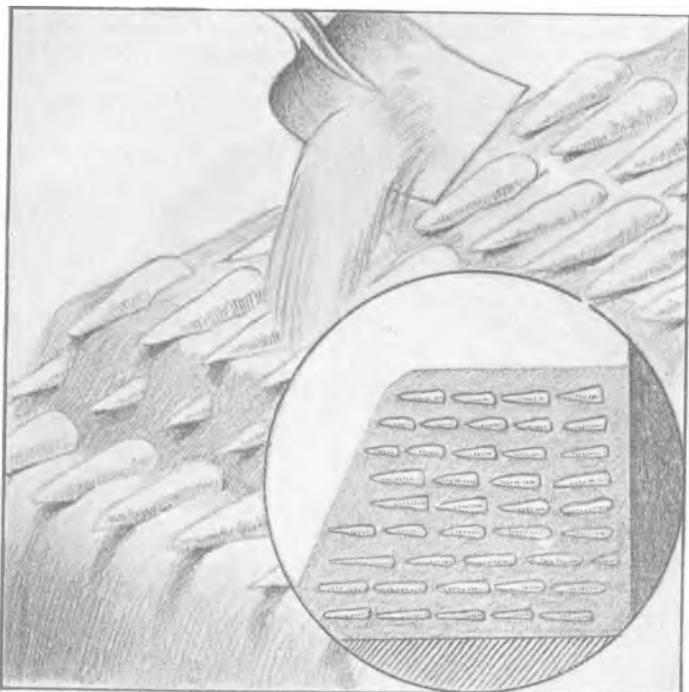
Le fond et les parois du silo doivent être garnis d'un lit de paille neuve ou de roseaux secs, avant d'y emmagasiner les légumes : on termine le tas par un dessus bombé aussi régulier que possible, en mettant toutes les têtes à l'extérieur. Si le temps le permet, on laisse un jour ou deux le silo en cet état, puis on couvre d'une couche de paille ou de feuilles mortes. Dès que la gelée ou la pluie menace, coiffer le dessus avec la terre enlevée, en la plombant avec le dos d'une pelle, d'une bêche, ou une batte. Si nécessaire, ajouter à défaut de bâche un vieil imperméable ou de vieux sacs.

Au cas où les légumes auraient été ensillés mouillés, prévoir au centre du silo une cheminée faite d'une fascine ou d'une poi-



En haut :  
SILO ENTERRE

En bas : SILO AU  
NIVEAU DU SOL



gnée de paille, qui ira jusqu'au fond et dépassera le toit ; couvrir la cheminée ainsi créée par un pot de fleurs retourné, pour éviter que la pluie ne pénètre.

Les légumes ensilés de cette façon se conservent en état de fraîcheur pendant la majeure partie de l'hiver, et peuvent même attendre le printemps.

On ouvrira le silo autant que possible à un moment où il ne gèlera pas, ni ne pleuvra, et on recouvrira de son mieux, une fois le prélèvement fait. Malgré toutes les précautions, le contenu d'un silo qui a été ouvert se conserve moins longtemps que celui d'un silo intact.

**Le silo en surface.** — Rechercher la même orientation que pour le silo enterré. Bien battre le sol à l'emplacement choisi ; creuser tout autour une tranchée circulaire qui servira à l'écoulement des eaux d'une part, et d'autre part à fournir la terre dont on couvrira le silo.

Procéder ensuite comme ci-dessus, en tenant compte que la protection de terre étant d'épaisseur moins grande il faut, à défaut de sacs ou de bâches, prévoir un toit de planches pour abriter efficacement l'ensemble contre la pluie.

Il y a intérêt à grouper en mélange les racines dans un même silo, afin qu'un seul prélèvement fournisse à la maison de quoi satisfaire à ses besoins, pour une semaine par exemple.

**Conservation en cave, sous-sol ou cellier,** et généralement tout local sec, aéré, à l'abri de la lumière et des gelées.

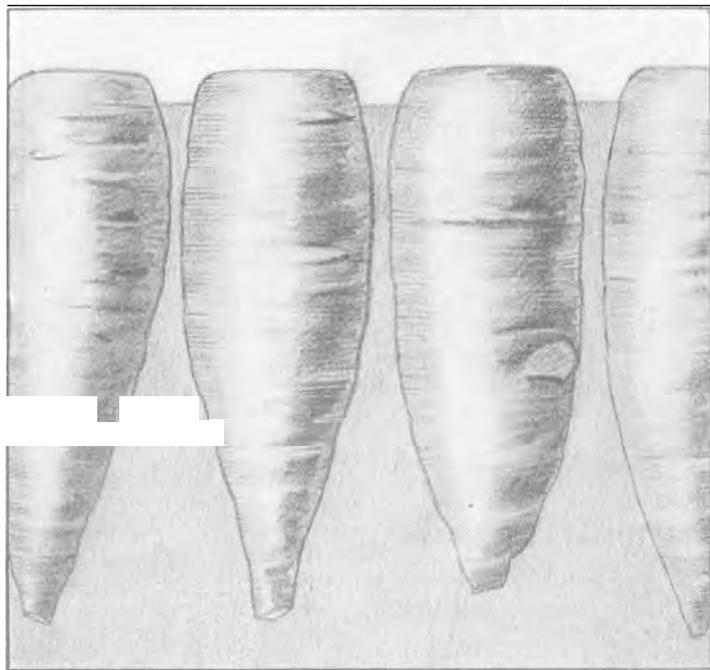
**Stratification.** — Les légumes qui supportent

CONSERVATION  
DES CAROTTES EN CAVE

En haut : MISE EN PLACE  
POUR LA STRATIFICATION

En bas  
HABILLAGE PRÉALABLE  
DES RACINES

ce genre de conservation sont les mêmes que ceux qu'on peut ensiler (voir ci-dessus). Sur la surface choisie pour la stratification, faire un lit de sable de carrière sec, ou à défaut, de terre de bruyère, de sciure ou de cendre de bois, ou encore de tourbe pulvérisée. Ranger les racines à conserver en une seule couche, sans qu'elles se touchent ; couvrir à nouveau de sable, terre, cendre ou tourbe, en bouchant tous les interstices et en masquant complètement les légumes à l'air et au jour. Étendre une nouvelle épaisseur de racines, couvrir et ainsi de suite, pour terminer par une dernière couche de sable. On s'opposera, si besoin est, à l'éboulement des côtés, en les maintenant avec des planches calées par des pierres ou des pieux fichés dans le sol, si la nature de celui-ci le permet.



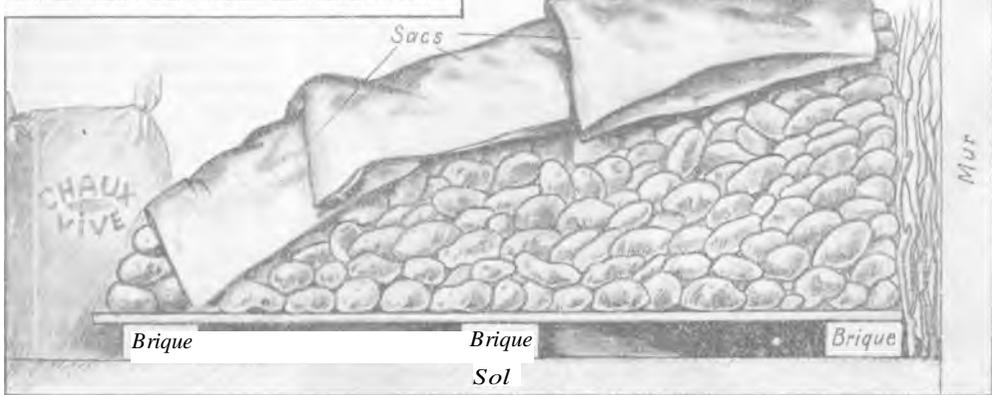
AUTRE MODE DE CONSERVATION DES CAROTTES DANS LE SABLE

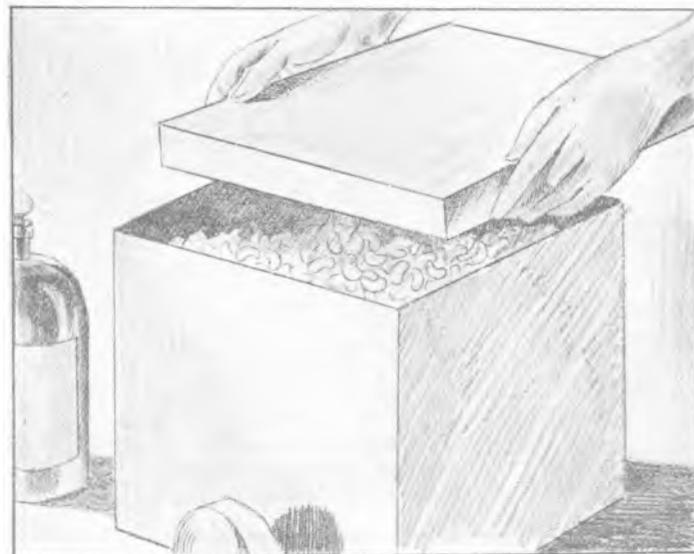
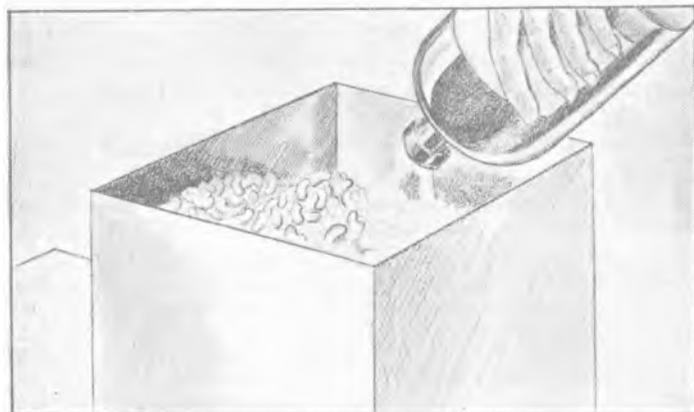
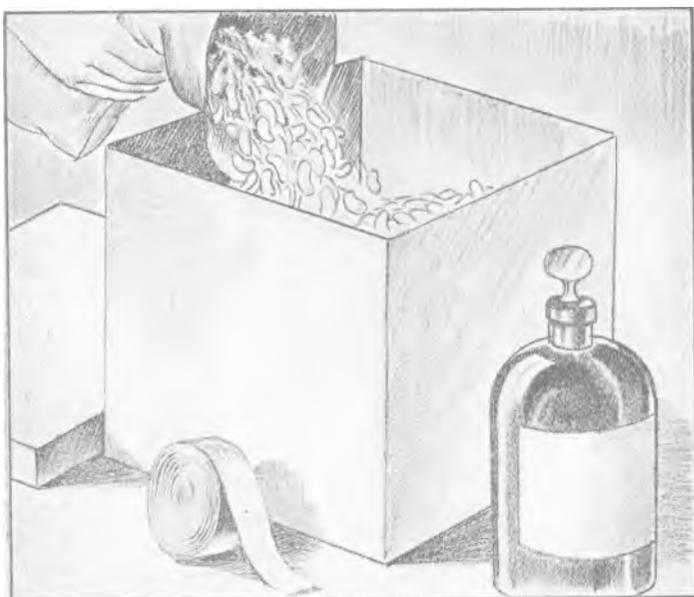
Plates-bandes de sable. — Ces plates-bandes recevront les légumes pourvus de leurs racines : Cardons, Céleris, etc., qui se conserveront parfaitement, pourvu qu'on aère par temps doux, et qu'on extraie de la jauge les plantes qui se corrompent.

Conserves en tas nus. — C'est le cas des Pommes de terre, qu'on rangera dans le coin le plus sombre, ou qu'on couvrira de paille, de toile ou de vieux sacs, si l'on ne peut faire l'obscurité. Comme avant de les mettre en silo, on peut détruire d'avance la faculté de germination des tubercules en les plongeant dans un récipient de bois contenant une solution de 2 parties d'acide sulfurique à 66° Baumé pour 100 parties d'eau. *Attention! Mettre l'eau d'abord* et ensuite l'acide dans l'eau, afin d'éviter les projections qui se produiraient si l'on faisait le contraire et qui brûleraient la peau ou les vêtements. Baigner 10 heures, puis laver et laisser **ressuyer** complètement avant de mettre en tas. Si on ne prend pas cette précaution, il faut visiter souvent les Pommes de terre et les dégermer à la main.

De nouveaux produits à base d'aldéhyde formique et présentés sous forme de

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE EN CAVE





poudr *es*, permettent de lutter contre la pourriture des Pommes de terre en cave ou en silos. ils ont, d'autre part, l'avantage de retarder la germination. (voir tarif *Vilmorin*).

**Conservation en grenier.** — Les légumes y sont soit entassés, soit suspendus.

**Conservation en tas nus.** — C'est ainsi qu'on conserve les Fèves, les Haricots, les Lentilles et les Pois. Faire sécher d'abord les cosses à l'ombre, au grenier ou dans tout local bien ventilé, à même le plancher ou sur des claies. Écosser après séchage, rejeter les grains qui présentent des taches et mettre en tas sur le plancher, ou mieux dans des sacs de toile bien fermés pour éviter le charançonage.

Au cas où le charançonage est constaté, comme on peut avoir affaire à une espèce de bruches qui, ayant plusieurs générations par an, se multiplie dans les grains secs (c'est le cas des haricots) il faut, si la provision de grains attaqués n'est pas trop importante, trier à nouveau tout le tas et détruire par le feu les grains habités ; ou mieux, et c'est à quoi on aura recours dans le cas d'une provision importante, désinfecter toute la conserve.

C'est le sulfure de carbone qu'on emploie le plus souvent à cet effet. On verse les grains dans un vase ou une boîte qu'on pourra clore hermétiquement ; sur le dessus du tas, on répand la dose de sulfure de carbone voulue, calculée à raison de 20 à 25 dg. par décimètre cube de récipient (0 gr. 20 à 0 gr. 25 par litre), puis on ferme, et on laisse ainsi 48 heures.

De haut en bas :  
DÉSINFECTIION DES GRAINS  
PAR LE SULFURE DE CARBONE  
OU LE BROMURE DE MÉTHYLE

C LORE RAPIDEMENT  
LE RECIPIENT

Après traitement, aérer copieusement les grains, qui ne présentent aucun danger pour la consommation, ni aucun mauvais goût sauf, évidemment, celui des cadavres de bruches restés dans les grains; il faudra donc rejeter avant cuisson les grains perforés.

Un nouveau moyen de détruire les bruches consiste dans l'emploi du bromure de méthyle, produit présenté en ampoules qu'il suffit de briser dans le récipient contenant les légumes secs, puis de laisser agir 24 heures, après avoir hermétiquement bouché tout orifice.

Dans le cas où l'on aurait à sa disposition un four assez grand dont on puisse suffisamment régler la chaleur, on peut détruire les bruches en y faisant séjourner les grains attaqués et en maintenant le four pendant une demi-heure à une température de 55 à 60°.

On a enfin remarqué que les bruches étaient tuées par un froid de 0° entretenu pendant plusieurs jours.

**Conserves suspendues.**

— C'est par ce moyen qu'on garde les légumes bulbeux : Ail, Échalote, Oignon. Arracher par beau temps, laisser ressuyer de 1 à 3 jours sur place, nettoyer si nécessaire avant de faire des bottes qu'on suspend dans un endroit aéré du grenier, de préférence aux solives.

**Conservation**

**par dessiccation.**

— ( Voir **DESSICCATION.** )

**Conservation par le**

**sel.** — N'employer que du sel très pur.

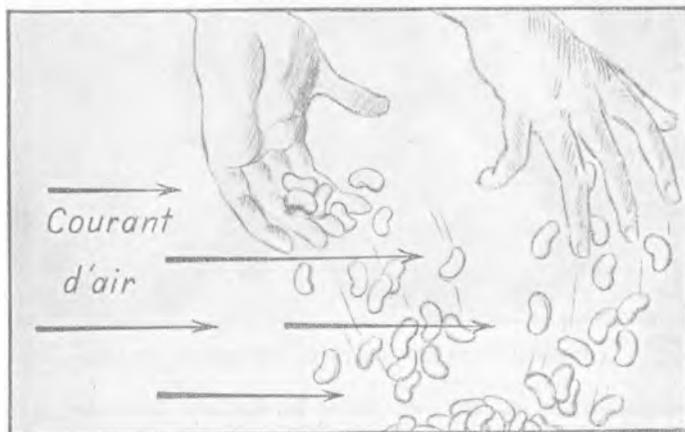
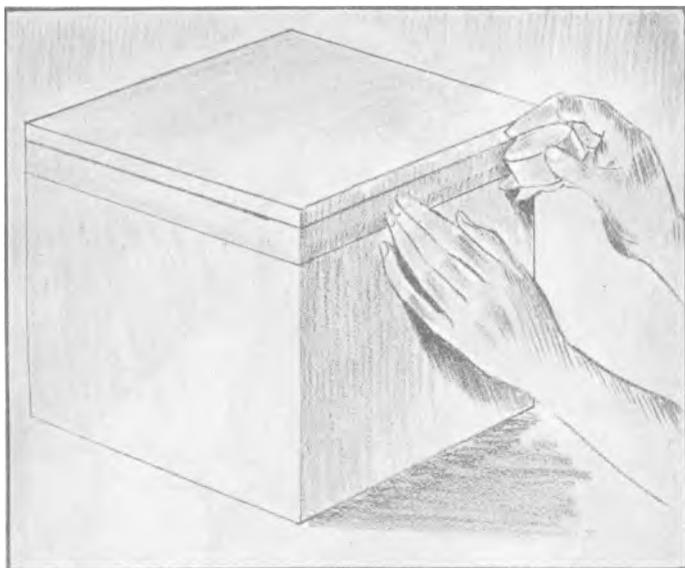
De haut en bas:

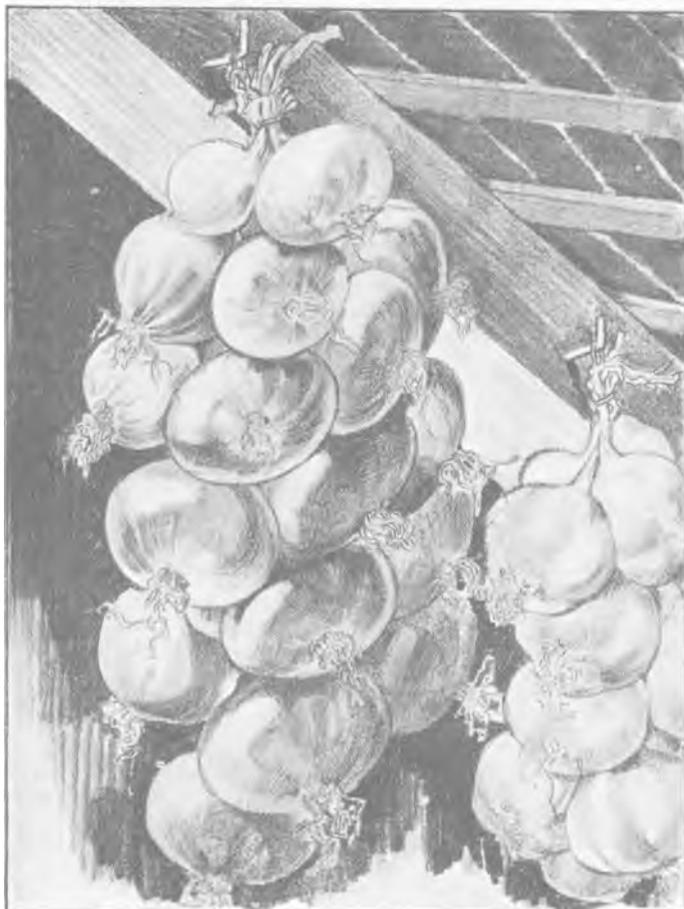
DÉSINFECTION DES GRAINS  
(suite)

RENDRE LES JOINTS ÉTANCHES

VENTILER LES GRAINS APRÈS  
DÉSINFECTION

ÉCARTER LES GRAINS  
PARASITÉS





CONSERVATION EN GRENIER DE L'OGNON ET DE L'AIL

Se conservent au sel sec. Effiler les Haricots, les laver et les disposer dans des pots de grès en saupoudrant de sel chaque couche de cosses. Ranger le pot au frais et au sec. 24 heures avant d'utiliser la conserve, prélever la quantité nécessaire au repas, la faire blanchir 2 à 3 heures, puis la mettre à dessaler, durant la nuit, dans l'eau froide.

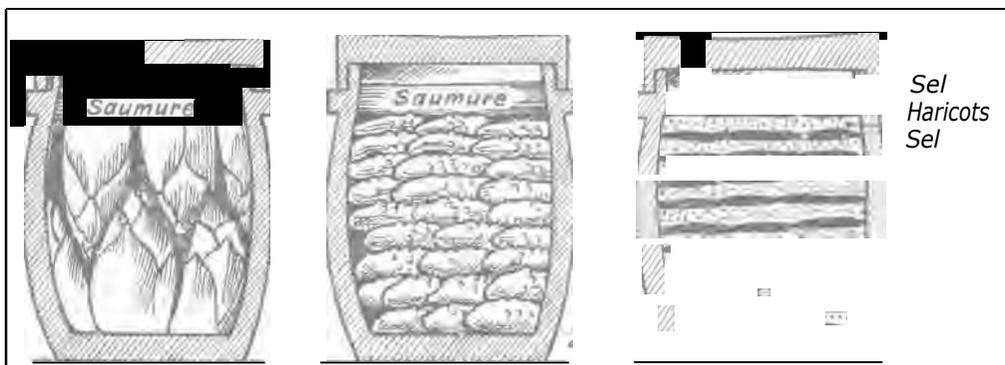
Choucroute. — Pour entreprendre cette conserve, il faut un baril dont le couvercle puisse

Artichauts au sel. — Couper par moitié (par quarts pour les gros Artichauts), enlever le foin et le cœur. Plonger pendant 10 minutes dans l'eau bouillante, doucher à l'eau froide et disposer les quartiers dans une terrine ou un bocal. Couvrir avec de la saumure (250 gr. de sel par litre d'eau) ; on peut ajouter une pellicule d'huile à la surface de la saumure.

La saumure peut être remplacée par du vinaigre bouillant, aromatisé à l'Estragon, par exemple, après avoir saupoudré de sel chaque couche d'Artichauts et avoir préparé ceux-ci comme indiqué plus haut.

Cornichons au sel. — Laver, brosser pour écorcher l'épiderme, puis ranger dans un bol ou terrine en saupoudrant de sel chaque couche de Cornichons. Laisser macérer 24 heures, retirer les Cornichons et les disposer à nouveau, mais sans saler, dans un pot de grès. Couvrir avec de la saumure à 500 gr. de sel et 50 gr. de sucre par kilo. Cette saumure aura préalablement bouilli et aura été refroidie avant d'être versée sur les cornichons.

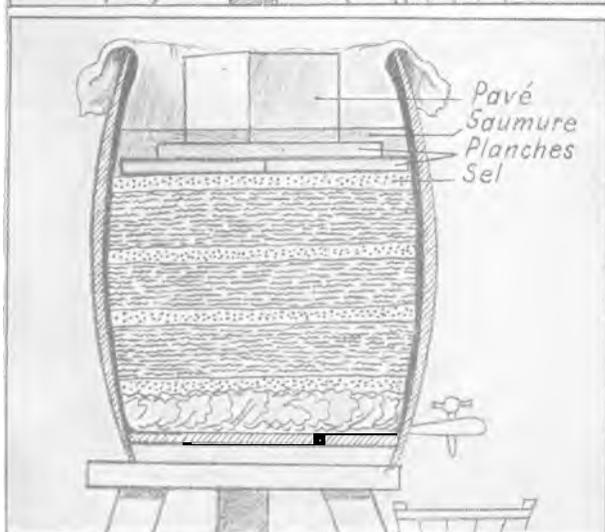
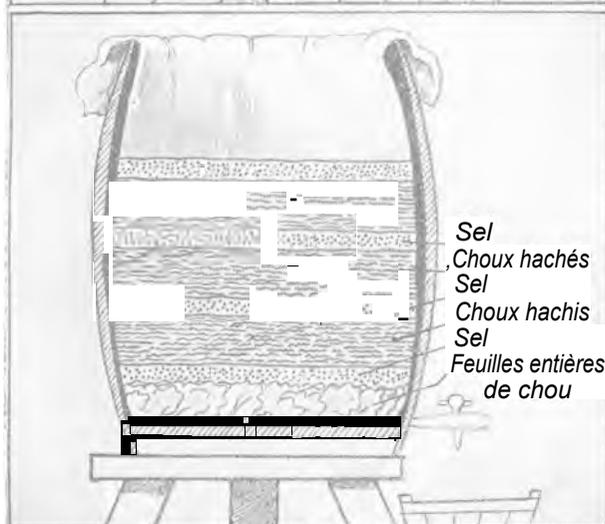
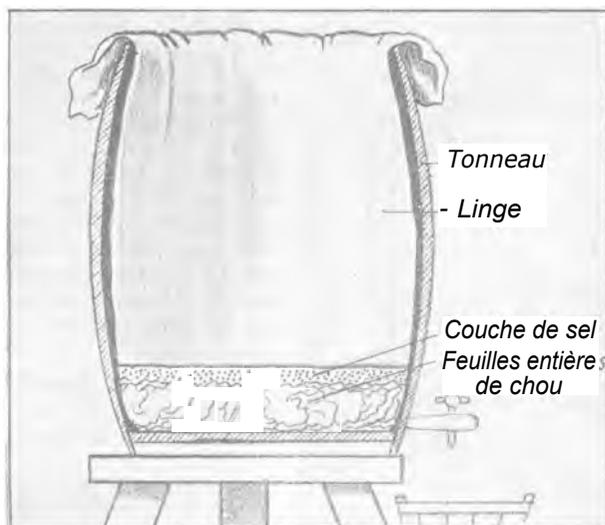
Haricots verts au sel. —



1 ARTICHAUTS

CONSERVES AU SEL  
2 CORNICHONS

3 HARICOTS VERTS



entrer librement, et qui soit muni d'un robinet de vidange placé sur une douelle, juste au-dessus du fond. La Choucroute sera plus sûrement réussie si le baril peut être placé dans un local où la température soit constamment aux environs de 20°. De toute façon, cette température ne devra pas être inférieure à 10°.

Les Choux à choucroute sont le Chou très gros de Lorraine (Chou de Schweinfurt), le Boston pied court (Chou de Brunswick), et le quintal d'Alsace. On peut aussi employer le Chou rouge gros.

Récolter par temps sec, et laisser sécher les Choux 1 jour ou 2 sous abri. Enlever les grosses feuilles du dessus, et les trognons, en creusant dans le cœur pour supprimer toute la partie ligneuse, découper les pommes des choux en fines lanières, garnir le fond du baril avec des feuilles entières saupoudrées de sel, empiler dessus 8 à 10 cm. de lanières de choux, dans lesquelles on aura jeté quelques grains de poivre, de genièvre ou de coriandre et des feuilles de laurier. Saupoudrer de sel jusqu'à 2 ou 3 mm. d'épaisseur, empiler un nouveau lit de lanières, et ainsi de suite jusqu'à remplir les trois quarts de la hauteur du fût. On doit compter sur 1 kg. à 1 kg. 500 de sel pour 50 kg. de Choux. Coiffer le dessus avec une grosse toile, poser le couvercle et le charger avec une lourde pierre ou des briques parfaitement nettoyées.

Après quelques jours de fermentation on soutirera par le robinet l'eau rendue par les Choux. La Choucroute devant être privée d'air, on ajoutera une saumure faible jusqu'à baigner le couvercle ; on répétera le soutirage jusqu'à ce que l'eau enlevée n'ait plus d'odeur fétide.

La Choucroute sera bonne à consommer 15 jours au minimum, mais le plus souvent 2 mois après sa mise en baril. Chaque fois qu'on prendra de la Choucroute on jettera le jus en excès, on lavera la toile et le couvercle, puis on refera le niveau avec de l'eau pure, froide, en immergeant le couvercle qui jamais ne devra rester sec.

PREPARATION DE LA CHOUCRUTE

En haut : PREMIERE COUCHE

Au centre : LE BARIL REMPLI

En bas : LA CONSERVE EST PRÊTE



**Tomates au sel.** — Laisser les fruits entiers, les laver, piquer avec une épingle le pourtour de la queue, et ranger dans un pot. Préparer de la saumure à 150 gr. de sel par litre d'eau, la faire bouillir, puis refroidir avant de la verser sur les tomates. On peut ajouter une pellicule d'huile à la surface de la saumure.

**Conservation dans le vinaigre.** — La qualité du vinaigre conditionnant

Ci-contre :  
CONSERVE DE TOMATES  
AU SEL

la réussite de la conserve, on emploiera des vinaigres excellents et forts. Les conserves avec ce produit se font en pots de grès ou en bocaux de verre. Si le bouchon de fermeture est en liège, il est nécessaire d'interposer une feuille de papier parcheminé. Le vinaigre peut être aromatisé au goût de chacun, par exemple à l'estragon, aux clous de girofle, au poivre blanc, etc.

CONSERVE DE BETTERAVE  
AU VINAIGRE

**Betteraves rouges au vinaigre.**

— Brosser et laver ; faire bouillir 2 heures à l'eau salée; éplucher, débiter en rondelles, et mettre dans le récipient choisi; recouvrir de vinaigre salé à 10/15 gr. de sel par litre, et qu'on aura fait bouillir

**Champignons au vinaigre.** —

Éplucher, cuire jusqu'à évaporation complète de leur jus. Placer dans le récipient choisi, saler et recouvrir avec du vinaigre de vin, bouilli et refroidi.

**Choux-fleurs au vinaigre.** —

Éplucher et laver, pocher 3 minutes, laisser sécher ; mettre dans

CONSERVES  
DE CHAMPIGNONS  
ET DE CHOUX-FLEURS  
AU VINAIGRE



le récipient choisi, recouvrir de vinaigre bouillant et salé.

**Choux rouges au vinaigre.** — Éplucher, enlever le trognon et son prolongement dans le cœur, laver, sécher, débiter en tranches et mettre dans le récipient choisi. Recouvrir de 5 cm. de vinaigre bouillant ; laisser macérer une dizaine de jours ; vider le vinaigre dans une casserole, faire jeter un bouillon, refroidir et verser sur la conserve.

**Concombres au vinaigre.** — Peler, débiter en rondelles, mettre dans le sel et laisser dégorger pendant une nuit. Placer dans le récipient choisi et recouvrir de vinaigre bouillant et salé.

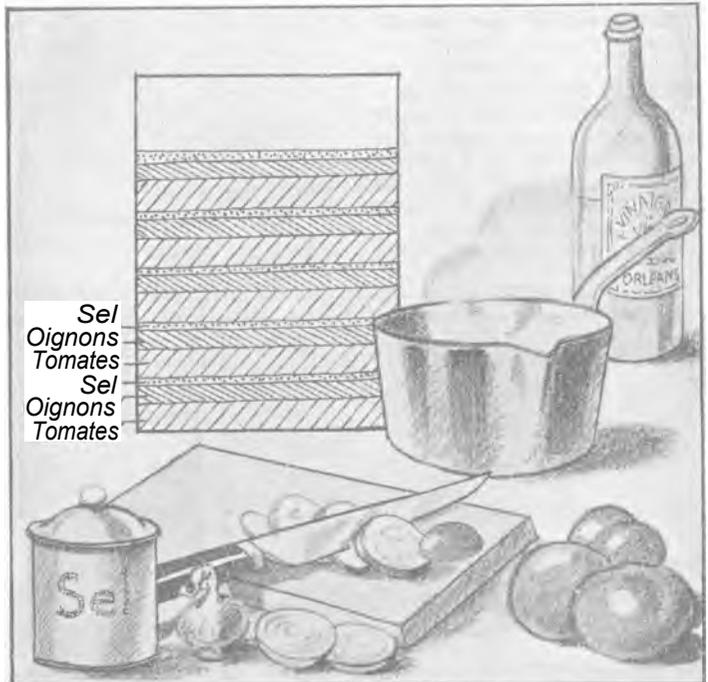
**Cornichons au vinaigre.** — Les choisir petits. Brosser, rouler dans le gros sel, et les y laisser dégorger pendant une nuit. Essuyer et placer dans le récipient choisi ; couvrir avec du vinaigre fort.

**Piments au vinaigre.** — Sécher une demi-journée à l'ombre ; placer dans le récipient choisi et couvrir de vinaigre.

**Tomates vertes au vinaigre.** — Bon procédé pour utiliser à l'automne les tomates vertes qui ne peuvent plus mûrir. Essuyer, débiter en tranches et les ranger dans un plat en recouvrant chaque lit de Tomates d'un lit de rondelles d'Oignons et d'une légère couche de sel. Étager les différentes couches en hauteur jusqu'à épuisement des Tomates. Laisser macérer ainsi pendant une nuit. Mettre le vinaigre nécessaire à la conserve dans une casserole, faire jeter un bouillon, y mettre les Tomates et les Oignons sans le jus ; faire refroidir

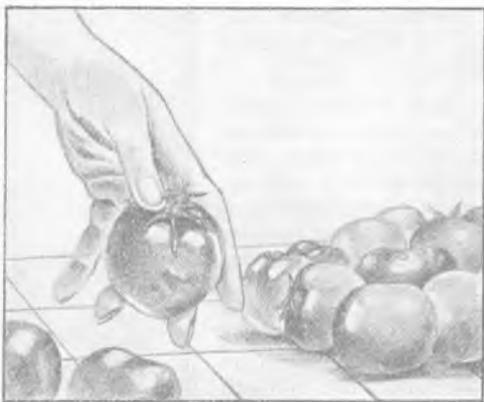


AUTRES EXEMPLES DE CONSERVES AU SEL



Sel  
Oignons  
Tomates  
Sel  
Oignons  
Tomates

CONSERVE DE TOMATES VERTES AU VINAIGRE



NE METTEZ EN CONSERVE QUE DES LÉGUMES FRAIS CUEILLIS ET PARFAITEMENT SAINS

et placer le tout dans le récipient choisi.

**Conservation par le froid artificiel.** — Ce procédé utilise la propriété qu'ont les basses températures d'engourdir les microbes, et ainsi d'arrêter celle de leurs activités qui cause la putréfaction des légumes.

L'a réfrigération des produits du potager a lieu aux environs de  $2^{\circ}$ . Les possesseurs d'une glacière, à froid constant et réglable, peuvent donc l'utiliser pour conserver les légumes pendant quelques semaines ou même quelques mois.

**Conservation par stérilisation** (*Procédé Appert*). — Comme son nom l'indique, ce mode de conserve consiste à rendre stérile le milieu peuplé de microbes et de germes que sont les légumes, et à supprimer, du même coup, toutes les causes de corruption interne auxquelles ils sont soumis.

Tous les légumes se prêtent



UN TYPE DE BOCAL A CONSERVE

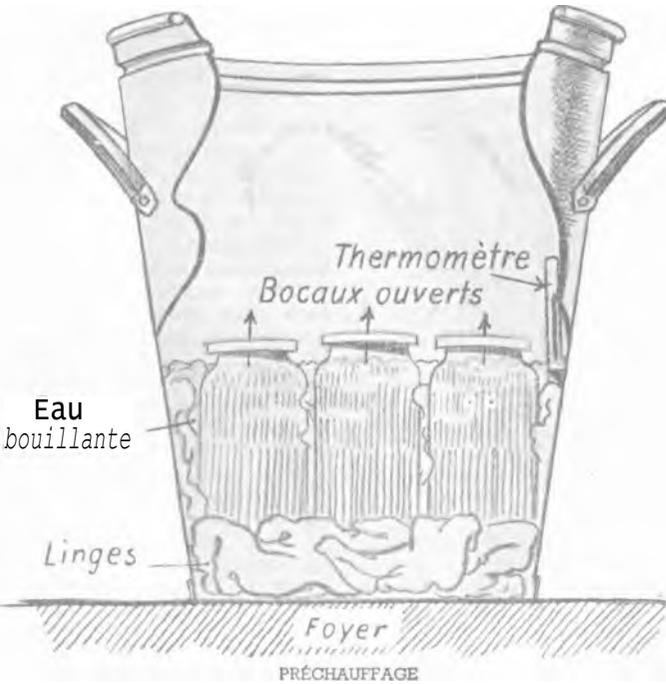


AYEZ LES MAINS NETTES, DES USTENSILES PROPRES. JETEZ LES LÉGUMES DANS L'EAU DÈS QU'ILS SONT ÉPLUCHÉS





BLANCHIR A L'EAU BOUILLANTE... PUIS DOUCHER A L'EAU FROIDE



à la stérilisation, et d'autant mieux que celle-ci est faite plus tôt après la récolte.

La stérilisation, que chacun peut pratiquer chez soi, exige seulement comme matériel spécial des bocaux ou bouteilles à fermeture hermétique, dont il existe de très nombreux modèles dans le commerce. L'autoclave utilisé pour la conservation en grand peut être remplacé par une lessiveuse dont le fond et les parois seront garnis de linges.

La stérilisation se réalise en trois temps, à partir du moment où les légumes, préparés comme on le verra plus loin, seront rangés dans les bocaux.

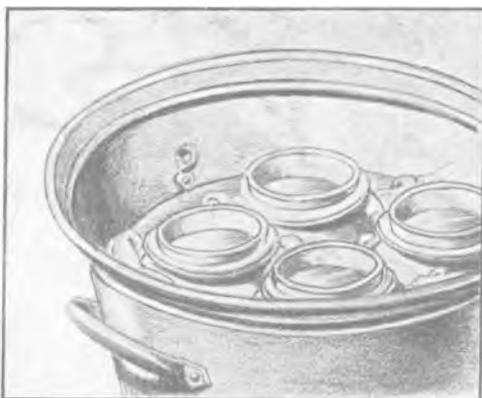
Préchauffage. — Placer les bouteilles et bocaux, remplis de légumes, mais encore ouverts, dans de l'eau qu'on chauffera pro-

EMPLIR LES BOCAUX EN COMBLANT LES VIDES





VERSER LA SAUMURE BOUILLANTE



PRÉCHAUFFER. BOCAUX OUVERTS



gressivement jusqu'aux environs de 100°, et dont le niveau doit s'arrêter au-dessous du goulot des récipients.

Fermeture. — Aussitôt cette température atteinte, fermer les récipients avec le plus de hâte possible, après avoir essuyé les bords des goulots.

Stérilisation. — Placer les bocaux dans la lessiveuse, (à moins qu'on ait procédé au préchauffage dans celle-ci), garnir de linges ou de paille les interstices laissés par les bocaux entre eux. Remplir d'eau jusqu'à baigner entièrement les bocaux ; placer le couvercle de la lessiveuse, et faire bouillir pendant le temps indiqué plus loin pour chaque légume. Ce temps ne commence à courir qu'à partir de l'instant où l'eau bout. Retirer ensuite les bocaux, et plonger dans l'eau froide si la substance peut le supporter, sinon les refroidir

STÉRILISATION :

SR

ET LES OUTCHOUCS  
EN CONTACT  
AVEC EUX. FERMER LES BOCAUX





STÉRILISER PENDANT LE TEMPS PRESCRIT



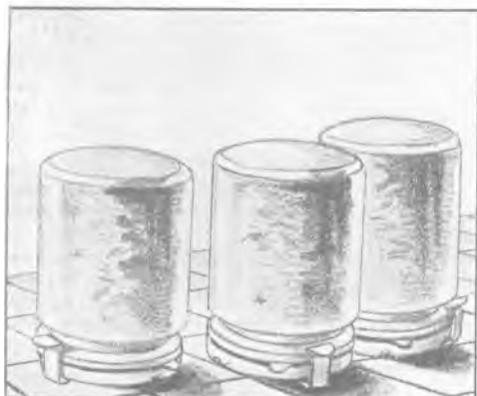
REFROIDIR AU JET FROID

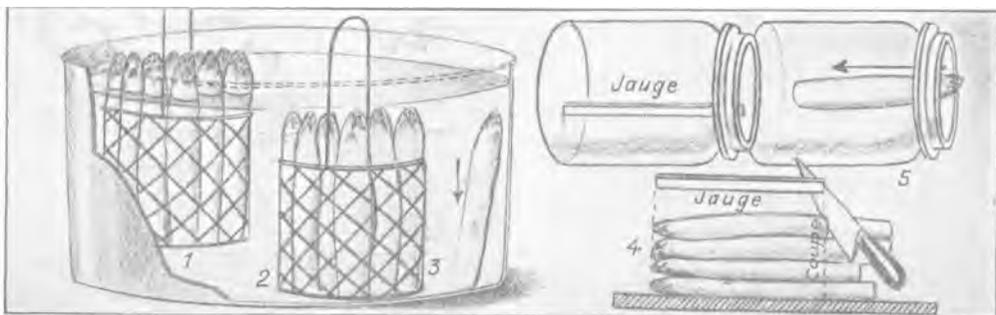
progressivement, mais cependant assez vite,

Asperges stérilisées. — Gratter et laver ; blanchir 5 minutes les pointes hors de l'eau et 1 minute les pointes noyées. Doucher à l'eau froide, ranger dans le bocal, pointes en bas, couvrir avec de l'eau salée bouillante (une cuillère à soupe de sel par litre d'eau). Préchauffer 5 à 10 minutes. Poser les couvercles ; stériliser à 115° pendant une demi-heure.

Carottes stérilisées. — Gratter et laver ; blanchir 5 minutes dans de l'eau salée à 20 gr. de sel par litre. Débiter en rondelles ou en dés ; mettre en bocaux ; couvrir avec de l'eau salée (20 gr. de sel par litre). Préchauffer 10 minutes. Placer les couvercles des bocaux ; stériliser à 115° pendant 40 minutes.

RETOURNER LES BOCAUX  
POUR S'ASSURER QUE LA FERMETURE  
EST ÉTANCHE,  
ÉTIQUETTER ET RANGER





- BLANCHIMENT DES ASPERGES  
 1° POINTES HORS DE L'EAU.  
 2° CUISSON DES POINTES.  
 3° UNE ASPERGE BIEN BLANCHIE  
 DOIT TOMBER AU FOND.  
 4° COMMENT CALIBRER LES  
 ASPERGES.  
 5° COMMENT LES PLACER DANS  
 LES BOCAUX.



- ° LÉGUMES COUPÉS EN RONDELLES... 2° OU EN DÉS... 3° OU EN JULIENNE.  
 4° LÉGUMES COUPÉS DIFFÉREMMENT POUR ORNER LE POURTOUR DES BOCAUX.



Céleris en branches stérilisés. — Enlever les feuilles et les fils. Laver à l'eau salée (3 cuillerées à soupe de sel par litre). Couper les tiges à la longueur des bocaux. Blanchir 10 minutes dans de l'eau contenant 1 cuillerée à bouche de sel et le jus d'un demi-citron par litre. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau salée et acidulée comme l'eau du blanchiment. Préchauffer 10 minutes. Placer les couvercles des bocaux ; stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Cèpes stérilisés. — Éplucher, fendre les queues en deux et jeter dans de l'eau acidulée, à raison d'un jus de citron par litre. Blanchir 5 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à bouche de sel et un jus de citron par litre. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau acidulée et salée comme ci-dessus. Préchauffer 5 minutes. Placer les couvercles sur les bocaux. Stériliser à 115° pendant 40 minutes.

Champignons de couche. — Ne mettre en conserve que ceux dont le chapeau n'est pas encore ouvert. Raccourcir le pied à 1 cm. du chapeau (n'employer qu'un couteau ino-

LES BRANCHES DE CÉLERI  
 SE PLACENT TÊTE-BÊCHE

# COURGE

*Blanche non coureuse*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# COURGE

*d'Italie*

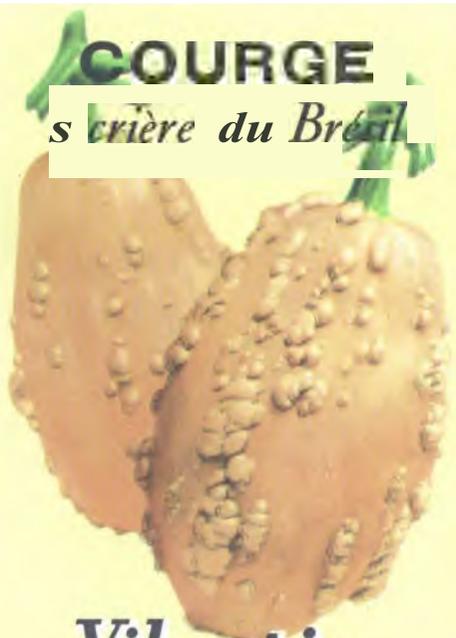


**Vilmorin**

Première sélection du monde

# COURGE

*scrière du Brésil*



**Vilmorin**

Première sélection du monde

# COURGE

*olive*



**Vilmorin**

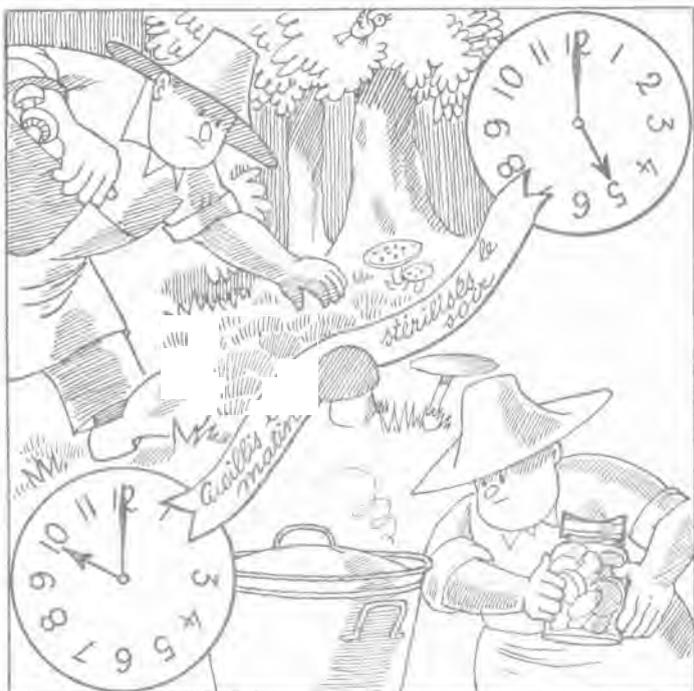
Première sélection du monde



xydable). Laver. Blanchir 10 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à soupe de sel et le jus d'un demi-citron par litre. Doucher à l'eau froide. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau bouillante acidulée et salée comme ci-dessus. Ne pas préchauffer. Poser les couvercles des bocaux. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Choux de Bruxelles stérilisés. — Choisir les pommes les plus petites, les éplucher et les laver. Blanchir 4 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à soupe de sel. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer 8 minutes. Placer les couvercles des bocaux. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Choux-fleurs stérilisés. — Éplucher, séparer les bouquets en sacrifiant les grosses côtes et le trognon. Faire tremper à pleine eau pendant 1 heure avec plusieurs cuillères à soupe de sel et autant de vinaigre par litre. Rincer. Blanchir 2 à 4 minutes dans de l'eau acidulée avec un filet de vinaigre. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau avec une cuillerée à soupe de sel et un filet de vinaigre par litre. Préchauffer pendant 5 minutes. Poser les



LA STÉRILISATION DES CHAMPIGNONS DOIT ÊTRE FAITE IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUEILLETTE



Ci-dessus : CHOUX DE BRUXELLES. 1, ÉPLUCHER DE PETITES POMMES. 2, APRÈS PRÉCHAUFFAGE COMBLER LES VIDES DANS LES BOCAUX EN SACRIFIANT LE BOCAL LE MOINS PLEIN.

Ci-contre : 1, CÈPES, LES COUPER EN QUATRE. 2, PRÉCHAUFFER. 3 METTRE UN JUS DE CITRON DANS L'EAU DU JUTAGE. 4, CHAMPIGNONS DE COUCHE, COUPER LES PIEDS 5, TREMPER DANS UNE SOLUTION DE 5 GR. DE BISULFITE DE SOUDE A 35° BAUMÉ. PAR LITRE D'EAU. PUIS LAVER ET BLANCHIR. 6, NE PAS PRÉCHAUFFER. 7, GIROLES. 8, COUPER EN DEUX. 9, NE PAS METTRE DE CITRON.

couvercles des bocaux. Stériliser à 110° pendant une demi-heure.

Épinards stérilisés. — Ce légume demande à être préparé dès qu'il est récolté. Laver, éplucher, équeuter en laissant pendant la côte de la feuille, laver, égoutter. Blanchir 20 minutes dans de l'eau salée en remuant constamment. Refroidir et égoutter. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau avec une cuillerée de soupe de sel par litre. Préchauffer 10 minutes. Poser les couvercles. Stériliser à 122° pendant 50 minutes.

Haricots verts stérilisés. — Les choisir fins, équeuter et effiler, laver et égoutter. Blanchir 5 à 8 minutes suivant grosseur, dans de l'eau contenant une cuillerée à soupe de sel par litre. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer 10 minutes. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Oseille stérilisée. — Éplucher, laver, faire cuire normalement et mettre chaude en bocaux. Préchauffer pendant 5 à 10 minutes. Poser le couvercle sur les bocaux. Stériliser à 115° pendant 1 h. 15.

Poireaux stérilisés. — Éplucher, laver, raccourcir à la dimension des bocaux, mettre en bottes. Blanchir 4 minutes dans de l'eau acidulée avec le jus d'un

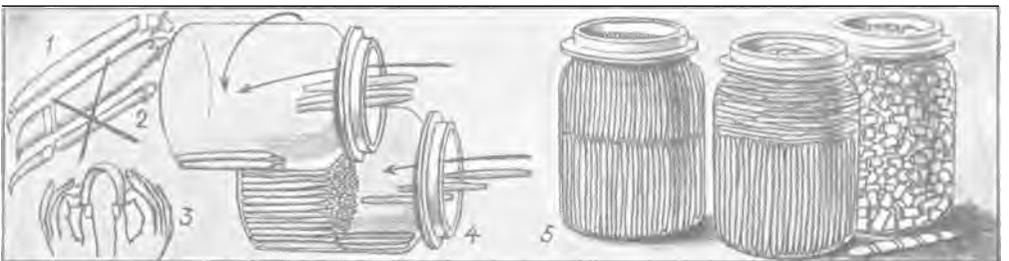


CHOUX-FLEURS. APRÈS BLANCHIMENT, REFRIGIR A L'EAU FRAICHE DANS UN TAMIS POUR NE PAS ABIMER LES BOUQUETS.



Ci-contre : ÉPINARDS : 1. LES PRÉPARER IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUEILLETTE. 2. LES LAVER A PLUSIEURS EAUX. 3. PENDANT LA CUISSON BRASSER AVEC UNE CUILLÈRE DE BOIS. 4. VERSER UN PEU DE SAUMURE DANS LES BOCAUX. 5. LES EMBLIR AVEC LES ÉPINARDS BLANCHIS. 6. PARFAIRE LE NIVEAU AVEC LA SAUMURE.

Ci-dessous : HARICOTS VERTS : 1. LES CHOISIR SANS FIL. 2. ÉLIMINER LES HARICOTS PLATS OU RONDS. 3. LE HARICOT EST BLANCHI QUAND ON PEUT LE PLOYER EN DEMI-CERCLE SANS LE CASSER. 4 COMMENT GARNIR LES BOCAUX. 5. BOCAUX GARNIS SUIVANT DIFFÉRENTS MODES DE REMPLISSAGE.





**OSEILLE :** 1. LAVERA PLUSIEURS EAUX. 2. VERSER UN PEU DE SAUMURE CHAUDE DANS LES BOCAUX. 3. METTRE CHAUD EN BOCAUX ET FERMER IMMEDIATEMENT.

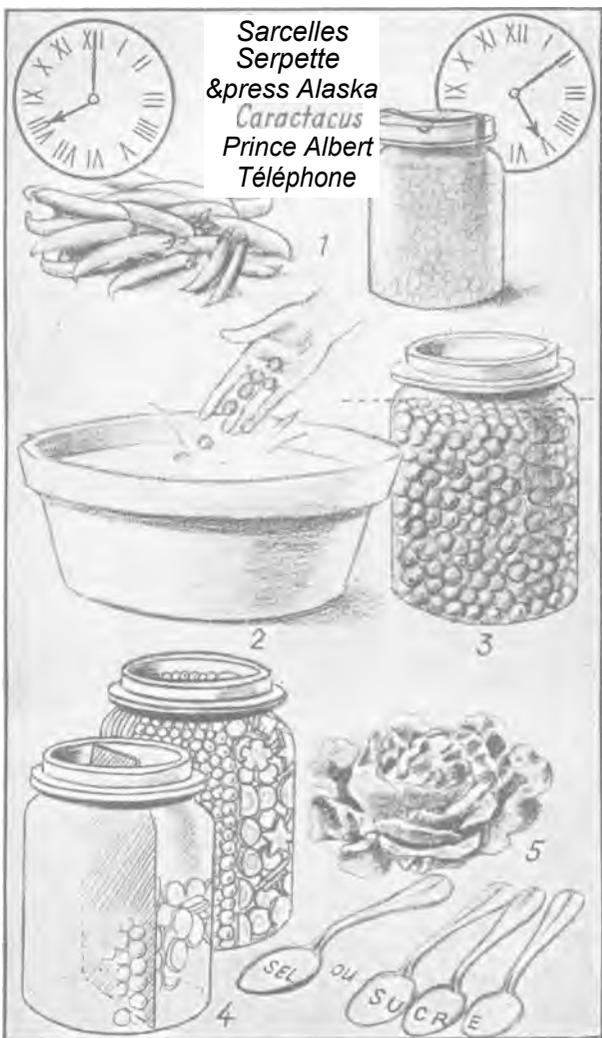
**POIREAUX :** 1. POIREAU HABILLÉ POUR LA CONSERVE. 2. PLACER, TÊTES EN BAS OU EN COUCHES HORIZONTALES. 3. TROIS K° DE POIREAUX FONT 1 K° DE CONSERVE

quart de citron par litre. Doucher à F eau froide. Mettre en bocaux. Couvrir avec de l'eau contenant une cuillerée à bouche de sel et le jus d'un quartier de citron. Préchauffer 5 minutes. Poser les couvercles sur les bocaux. Stérilisez à 115° pendant 25 minutes.

**Pois au naturel stérilisés.** — **Écosser**, laver à froid. Blanchir dans de l'eau contenant une cuillerée à soupe de sel, jusqu'à ce que les Pois s'écrasent facilement entre les doigts. Doucher à l'eau froide. A l'eau de blanchiment ajouter un bouquet garni, de l'ognon, et faire bouillir. Mettre les Pois en bocaux, couvrir avec l'eau du blanchiment bouillante. Préchauffer 10 minutes. **Fermer** les bocaux. Stériliser à 115° pendant 40 minutes.

**Salsifis et Scorsonères stérilisés.** — Gratter, enlever le collet, plonger aussitôt dans de l'eau froide, acidulée avec un jus de citron par litre. Laver, couper les racines en deux ou trois tronçons. Blanchir à l'eau acidulée comme précédemment, et saler avec une cuillère à soupe de sel par litre. Doucher à l'eau froide, égoutter. Mettre en bocaux. Couvrir avec de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer pendant 5 minutes. Fermer les bocaux. Stériliser à 115° pendant une demi-heure.

**POIS :** 1. NE METTRE EN CONSERVE QUE DES POIS FRAIS CUEILLIS. EXCLURE LES VARIÉTÉS DE HAUT RENDEMENT. 2. ÉCOSSE ET JETER LES GRAINS DANS L'EAU FRAICHE. 3. NE PAS REMPLIR LES BOCAUX JUSQU'AU BORD, LES POIS GONFLANT A LA CUISSON. 4. PROCÉDE POUR PRÉSENTER PLUSIEURS SORTES DE LÉGUMES DANS LE MÊME BOCAL. PLACER UNE FEUILLE DE CARTON FORMANT SÉPARATION ET LA RETIRER UNE FOIS LE BOCAL PLEIN 5. ON PEUT AJOUTER UN CŒUR DE LAITUE, PRÉPARER UNE MACÉDOINE ET FAIRE UN JUTAGE. SOIT AVEC 3 OU 4 CUILLERÉES DE SUCRE, SOIT UNE SAUMURE (1 CUILLERÉE DE SEL PAR LITRE).





SALSIFIS ET SCORSONÈRES. 1, HABILLER ET GRATTER. 2, LAVER AUSSITOT DANS DE L'EAU ACIDULÉE. 3, COUPER EN TRONÇONS. 4, APRÈS BLANCHIMENT ET DOUCHAGE, METTRE EN BOCAUX.

Tomates entières stérilisées. — Essuyer, plonger dans l'eau bouillante, enlever aussitôt et doucher à l'eau froide. Peler. Mettre en bocaux, recouvrir d'eau salée avec une cuillerée à soupe de sel par litre. Préchauffer 5 minutes, Placer les couvercles sur les bocaux. Stériliser à 100° pendant 35 minutes.

Purée de Tomates stérilisée. — Laver, débiter en morceaux. Cuire doucement avec Oignons et bouquet garni. Saler avec une cuillerée à soupe de sel par kilo de Tomates. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que la cuisson des Oignons soit complète. Passer pour retenir les pépins. Faire épaisir la purée au feu et verser bouillante dans les bocaux. Fermer aussitôt. Stériliser à 100° pendant 30 minutes.

COQUERET

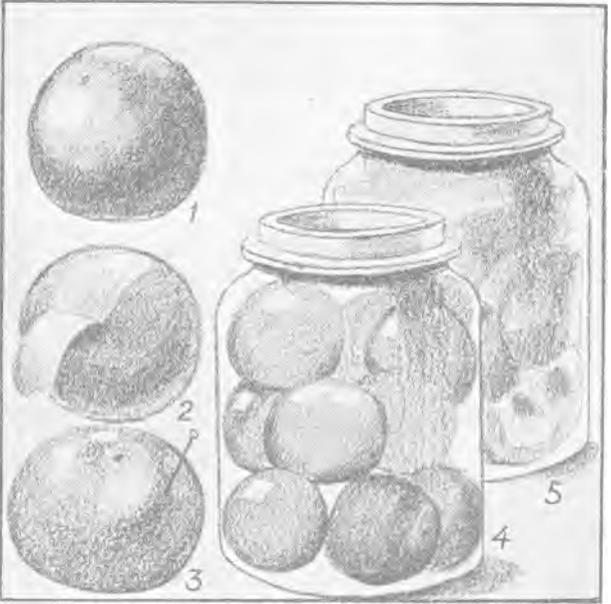
Voir ALKEKENGE.

CORBEAUX Gros oiseaux omnivores,

à plumage foncé, considérés comme nuisibles aux cultures à cause des déprédations qu'ils commettent dans les semis dont ils dévorent les graines. Toutefois, ces ravages sont en partie compensés par le contrôle limitatif qu'exercent les Corbeaux sur la multiplication des rongeurs et des insectes qu'ils tuent

Ci-contre : TOMATES 1, LES CHOISIR DE LA GROSSEUR D'UN OEUF ET BIEN MURES. 2, LES PELER, OU 3, LES PIQUER. 4, LES GARDER ENTIERES OU SI ELLES SONT TRÈS GROSSES LES COUPER EN QUARTIERS (5).

Ci-dessous : PURÉE DE TOMATES : 1, TOMATES BIEN MURES, SUPPRIMER LES PARTIES VERTES OU JAUNES. 2, COUPER. 3, METTRE EN CASSEROLE ÉMAILLÉE OU EN ALUMINIUM, PRESSER UN OU DEUX FRUITS POUR FORMER LE JUS 4, APRÈS CUISSON PASSER A LA MOULINETTE, PUIS TAMISER (5) POUR OBTENIR UNE PURÉE BIEN FINE, ET METTRE EN BOCAUX (6).



en nombre considérable pour en faire, pendant l'été, le plus clair de leur nourriture.

Les Corbeaux ou **Corvidés** renferment plusieurs espèces. Celles que l'on peut rencontrer en France sont

Le grand Corbeau (*Corvus corax*), dont la taille, de la pointe du bec à l'extrémité de la queue, est de 0 m. 65 environ, au plumage entièrement noir luisant. Vit par couples isolés dans les lieux escarpés et les grandes forêts.

La Corneille noire (*Corvus corone*), dont la taille est de 0 m. 50 environ. Plumage entièrement noir à reflets bleuâtres ou verdâtres. Très courante dans les champs, où elle vit en bandes. Se retire la nuit dans les bois.

La Corneille mantelée (*Corvus cornix*). Taille 0 m. 48 environ. Plumage mi-partie noir, mi-partie gris. Se rencontre dans les champs pendant l'hiver.

Le Corbeau freux (*Corvus frugilegus*), dont la taille est de 0 m. 48 environ. Mêmes mœurs que la Corneille noire. Vit en grandes bandes. Son bec, quand il vieillit, se dénude jusqu'à la base.

Le Corbeau choucas (*Coleus monedula spermologus*). Taille 0 m. 36 environ. Sa tête est grise. Ses colonies habitent les ruines, les vieilles pierres et les rochers.

Le Corbin crave (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*), dont la taille est de 0 m. 42 environ. Pattes rouges. Se rencontre dans les régions montagneuses ou les contrées escarpées et inaccessibles.

Le Corbin chocard (*Pyrrhocorax graculus*), dont la taille est de 0 m. 39 environ. Pattes rouges comme le Corbin crave. Se rencontre en bandes dans les régions de montagnes.

Les Corbeaux sont intelligents et rusés, aussi est-il difficile de les éloigner ou de les détruire. Par temps de neige ou lorsqu'ils n'ont pas d'autre nourriture à portée, on peut disséminer dans les cultures des cornets appâtés avec de la viande et dont l'intérieur est enduit de glu. En béguetant la viande les Corbeaux se collent la tête dans le cornet et, ainsi aveuglés, volent sans direction pour retomber bientôt épuisés sur le sol où il est facile de les tuer. La destruction des couvées, prises dans le nid, au printemps, permet également d'en supprimer beaucoup.



LA CORNEILLE



LES ÉPOUVANTAILS N'ÉLOIGNENT PAS LES CORBEAUX

Il existe également des produits **corbituges** qui donnent entière satisfaction. En général, ils se présentent sous forme de poudres pour enrober les semences (voir *tarif Vilmorin*).

**CORDEAU** Objet de jardinage servant à tracer les sentiers, les planches, les rayons ou les lignes.

Le cordeau se compose de deux piquets en bois réunis par une longue corde.

Les piquets ont une longueur de 0 m. 45 environ. L'une de leurs extrémités est taillée en pointe. La corde doit avoir de 4d 5 mm. de diamètre et une longueur dépassant celle des planches.

L'un des piquets est en-



CORBEAU LA TETE PRISE DANS UN CORNET ENGLUE



(Cl. J. Vincent.)

UTILISATION DU CORDEAU POUR TRACER UNE ALLEE

foncé à l'un des points de départ de la raie à tracer et le second à l'autre extrémité. Entre ces deux points on tend la corde en l'enroulant sur l'un des piquets. Après usage, si le cordeau a été mouillé, on le laissera sécher avant de l'enrouler et de le rentrer.

**CORIANDRE** (*Coriandrum sativum*) Famille des *Ombellifères*.

Description. — Plante annuelle à tige ramifiée, haute de 0 m. 60 à 0 m. 80 ; feuilles de la base, peu divisées, de forme arrondie, les autres très découpées ; fleurs petites, blanchâtres, disposées en ombelles. Les graines restent le plus souvent réunies 2 à 2 ; chacune d'elles est hémisphérique, brunâtre sur la face convexe, plus pâle de l'autre côté. Sa durée germinative est de 6 années. Un gramme en contient 90.

Culture. — La Coriandre se plait dans une terre chaude et un peu légère ; on la sème à l'automne ou au printemps, très clair, à la volée ou en lignes écartées de 20 à 25 cm. soit 2 gr. de graines au mètre carré. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre.

Après la levée, qui a lieu de 8 à 12 jours, on éclaircit le plant à 0 m. 15 ou 0 m. 20. On n'a plus ensuite qu'à tenir la terre meuble et propre par des façons appropriées. La récolte a lieu en juillet-août. Elle produit au mètre carré environ 100 gr. de graines.

### SÉLECTION VILMORIN

Coriandre cultivée Par 30 gr. N. 46.715

Usages. — Les graines de Coriandre, vertes, sentent la punaise, mais sèches, elles répandent au contraire un parfum aromatique agréable, et on les emploie fréquemment comme condiment. Elles sont, en outre, réputées comme stomachiques, et entrent dans un certain nombre de préparations pharmaceutiques, l'eau de mélisse par exemple. En confiserie on s'en sert pour la fabrication de petites dragées.

**CORNE** La corne est utilisée comme engrais azoté. Elle provient des rognures de sabots des chevaux, des résidus de la fabrication des objets en corne, etc. Les râpures de corne renferment 10,2 % d'azote, les raclures de sabots 12,5 % et les frisures de corne 14,6 %.

Pour rendre cet engrais plus rapidement assimilable et plus facile à répandre, on le traite à la vapeur, ou bien on le torréfie, pour le réduire finalement en poudre.

La corne ainsi moulue contient une forte proportion d'azote organique (de 13 à 15 % environ) et une petite quantité d'acide phosphorique et de potasse. Une fois décomposée, elle fournit également de l'humus. La rapidité de son action fertilisante dépend de la finesse de sa pulvérisation et aussi de la teneur en calcaire du sol. Une poudre fine dans un terrain léger, moyennement calcaire, donne des résultats satisfaisants.

La corne simplement râpée a une action beaucoup plus lente, qui peut encore se faire sentir au bout de 2 ans.

**CORNETTE** Voir CHICORÉE SCAROLE EN CORNET.

**CORNICHON** Voir CONCOMBRE-CORNICHON.

**COSSE** Voir GOUSSE.

**COTIÈRE** ou **COSTIÈRE**. — Plate-bande généralement située le long d'un mur exposé au midi et à laquelle on a donné une légère pente descendant du mur vers l'intérieur du jardin. L'inclinaison à donner à la côtelière, au moyen de terre rapportée, doit être de 15 à 20 cm. par mètre. Cette disposition lui permet de recevoir plus perpendiculairement les rayons solaires, tandis que le mur, surtout s'il est peint en blanc, en réfléchissant chaleur et lumière, aidera au réchauffement du sol de la plate-bande. Si, de plus, on recouvre la côtelière d'une couverture de terreau, dont la couleur foncée absorbe les rayons calorifiques, on obtiendra une avance très sensible de la végétation.

Les côtelières sont utiles pour les cultures délicates, les semis précoces et l'élevage des plants de repiquage.



REPIQUAGE SUR COTIÈRE

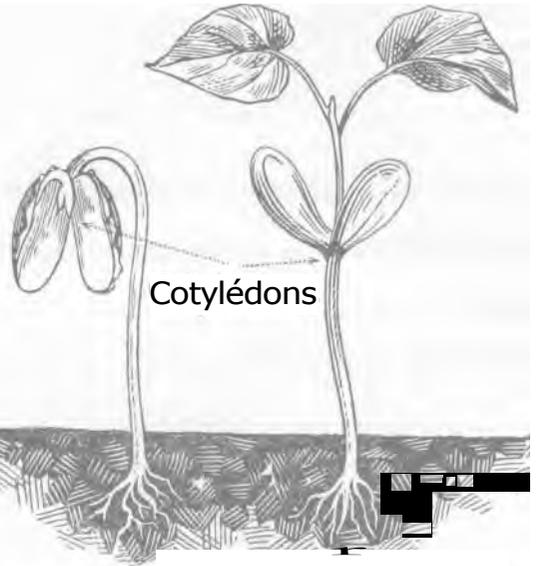
**COTYLÉDON** Sorte de feuille déjà formée dans la graine et qui apparaît au premier **nœud** de la tige lorsque la plantule est levée.

En général, le cotylédon contient des substances nutritives, nécessaires à l'alimentation de la jeune plante jusqu'à ce que celle-ci soit assez développée pour les puiser elle-même dans le sol et dans l'air.

C'est le ou les cotylédons que l'on mange dans la Châtaigne, l'Amande, les Fèves, les Haricots, les Lentilles et les Pois en grains.

Sauf les plantes cryptogames (Fougères, Prêles, Lycopodes, Mousses, Lichens et Champignons), toutes les autres plantes présentent des cotylédons.

Le cotylédon peut être unique, double, triple ou se multiplier davantage. Par exemple, on en compte jusqu'à 15 sur une plantule de sapin.



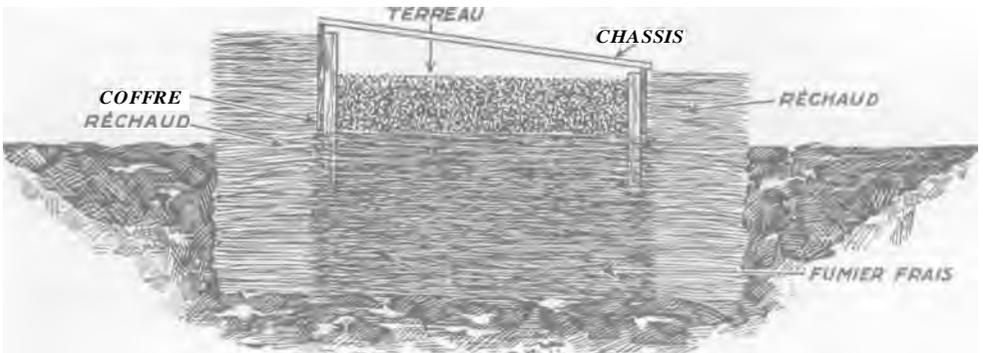
JEUNES PLANTS DE HARICOT MONTRANT LES COTYLÉDONS

**COUCHE** Lit épais de fumier, disposé pour fournir à des cultures forcées la chaleur dégagée par sa fermentation. La couche sert également à laire des semis en pépinière ou à mettre en végétation certaines plantes délicates. A cet effet, on place sur la couche un coffre dont on garnit le fond avec du terreau ou de la terre fine. C'est dans cette terre réchauffée par le fumier, sur lequel elle repose, que

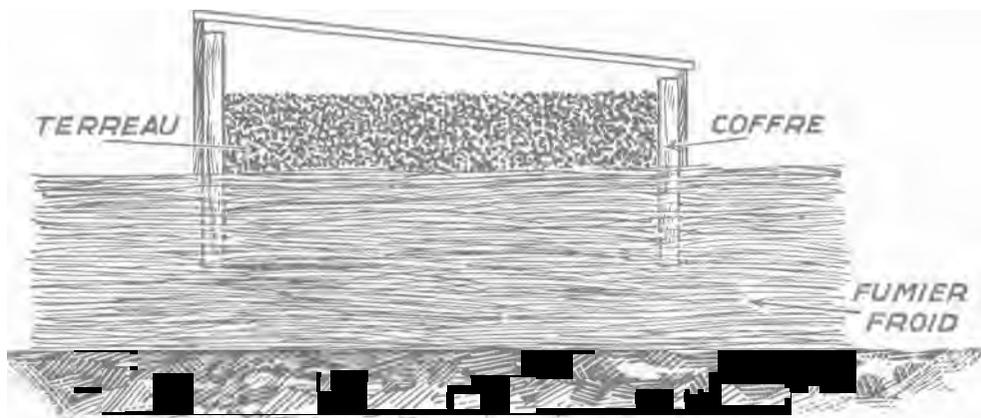
s'effectueront semis ou plantations. Afin d'éviter la déperdition de chaleur, on recouvre le coffre avec un châssis. Les vitres dont ce châssis est muni permettent, en outre, d'accumuler à l'intérieur la chaleur des rayons solaires.

Montage d'une couche. — Dans un coin du jardin, généralement exposé au midi, on délimite une surface légèrement supérieure au châssis qu'on posera dessus. Sur cette surface et de façon à la recouvrir exactement, on étale par lits successifs du fumier intimement mélangé et travaillé énergiquement à la fourche. Chaque lit est piétiné pour obtenir un bon tassement et arrosé, si nécessaire. Lorsque le tas atteint la hauteur désirée, on foule une dernière fois, puis on place le coffre, bien au milieu, en enfonçant les pieds dans le fumier. On garnit le fond avec du terreau ou de la terre finement tamisée jusqu'à environ 4 cm. du bord du plus petit côté du coffre. Ceci fait, on rapporte une nouvelle épaisseur de 20 à 30 cm. de fumier autour du coffre ; c'est ce qu'on appelle un réchaud. Enfin, on recouvre le coffre de son châssis.

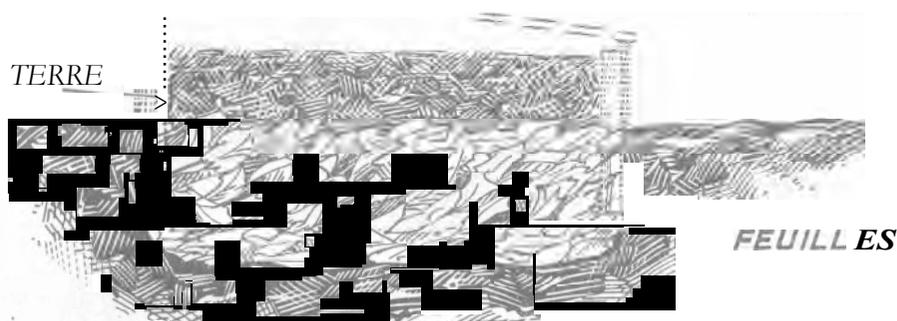
La chaleur produite par la fermentation monte progressivement jusque vers le septième jour où elle atteint son maximum. C'est le « coup de feu ». Ensuite, la température baisse pour s'établir à un niveau constant. C'est à partir de ce moment qu'on peut utiliser les couches et pourvu qu'il est nécessaire de les monter 8 à 15 jours avant de semer ou planter.



COUCHE CHAUDE



COUCHE TIÈDE

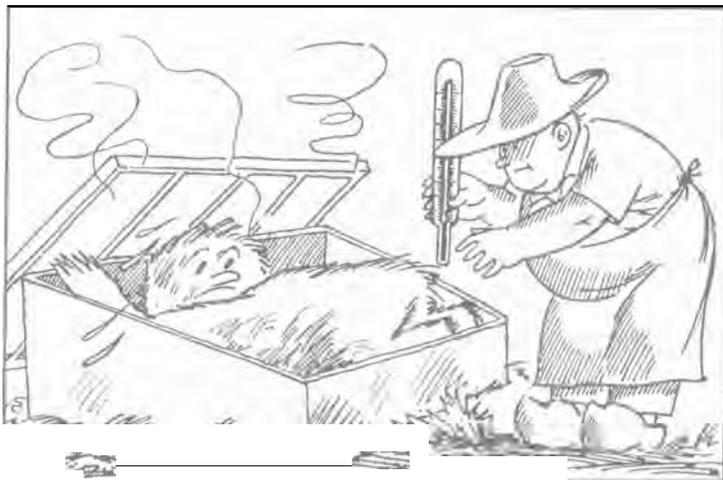


COUCHE SOURDE

Couches chaudes, couches tièdes, couches sourdes. — Si l'on utilise du fumier frais en mélange avec un quart de vieux fumier ou de feuilles, qu'on monte la couche jusqu'à une hauteur de 60 cm. et que l'on entoure le coffre d'un réchaud, on a une couche chaude et l'on obtient une température de 13 à 20° durant 45 jours environ.

— Si, au fumier frais, on mélange moitié vieux fumier ou moitié feuilles, crue l'épaisseur de la couche n'ait que 20 à 40 cm. d'épaisseur, on obtient une couche tiède dégageant une chaleur de 10 à 15° pendant 2 mois. C'est la couche la plus utilisée dans les potagers.

— Si la couche est enterrée dans un trou (couche en poquet) ou une tranchée, qu'elle soit constituée presque exclusivement de vieux fumier et recouverte de terre, elle devient une couche sourde pouvant fournir environ 10° de chaleur pendant 1 mois. C'est le genre de couche usitée pour la culture des Cucurbitacées.



ON DOIT SURVEILLER LA TEMPÉRATURE D'UNE COUCHE

**COULANT** Tige rampante, émise par la tige principale de certaines plantes, comme le Fraisier, et qui produit de place en place des touffes de feuilles rudimentaires, capables de fournir des individus distincts. On dit aussi filet ou stolon. ( Voir ces mots.)

**COULEUVRE** Genre de serpents inoffensifs, munis de venin, mais dépourvus de dents spéciales pour l'inoculer.

**Description.** — La Couleuvre se distingue de la vipère par des yeux à pupille ronde, au lieu d'une pupille en fuseau vertical (oeil du chat), par la présence d'écaillés assez grandes sur le dessus de la tête et par un corps effilé. Une différence essentielle est aussi fournie par la taille : tout serpent qui dépasse 75 cm. de long, en France, est forcément une Couleuvre. Mais au-dessous de cette longueur il y a doute et on cite le cas d'un spécialiste, mordu par une Vipère, alors qu'il croyait s'emparer d'une Couleuvre vipérine.

**Variétés.** — Huit espèces de couleuvres habitent la France. Certaines sont localisées dans le Midi. Comme tous les serpents, les Couleuvres sont d'excellentes nageuses. Mais deux espèces sont plus spécialement les hôtes habituels des eaux : la Couleuvre à collier (*Tropidonotus natrix*) et la Couleuvre vipérine (*Tropidonotus viperinus*). L'alimentation de ces deux Couleuvres est presque exclusivement constituée de grenouilles et de crapauds, animaux utiles. Pour cette raison, on les considère comme nuisibles aux cultures.

Les autres espèces, dont les moeurs sont terrestres, font généralement leur proie de mulots, de campagnols et de souris, dont elles exploitent les galeries. Ce sont notamment : la Couleuvre d'Esculape (*Coluber longissimus*), la Couleuvre lisse (*Coronella austriaca*), la Couleuvre verte et jaune (*Zamenis gemonensis*). On pourrait donc les considérer comme utiles aux cultures en raison de cette fonction de dératisation, mais ces Couleuvres terrestres s'attaquent généralement aux lézards et aux petits oiseaux, animaux utiles. On a donc pris l'habitude de les juger indésirables.



LA COULEUVRE LISSE  
a, TÊTE DE COULEUVRE ; b, VIPÈRE ASPIC ; c, VIPÈRE PÉLIADE

**Destruction :** Un jardin potager bien entretenu ne peut offrir de gîte durable aux Couleuvres. Si leur présence est constatée, il s'agit seulement d'un passage, à moins que, à proximité, un vieux mur, un étang, un terrain inculte ou boisé ne leur servent de repaire. Les ravages causés par une Couleuvre aux batraciens, aux lézards et aux oiseaux dans un potager ne sont pas tels qu'il faille s'en inquiéter. Mais leur ressemblance avec les Vipères et l'incertitude où l'on peut se trouver de l'être en présence de l'un ou de l'autre reptile est une raison suffisamment sérieuse pour qu'on les pourchasse et les détruise.

**COURGES** (*Cucurbita*) Famille des *Cucurbitacees*. — Plantes originaires des pays tropicaux, dont les variétés, fort nombreuses, ont été jugées comme ne pouvant provenir d'un seul type primitif. C'est à Charles Naudin que l'on doit une classification, qui les ramène à 4 espèces bien distinctes : *Curcubita maxima*, *Cucurbita moschata*, *Cucurbita Pepo* et *Cucurbita melanosperma* ou *ficiifolia*.

**Description.** — Bien que les diverses courges cultivées

TABLEAU DE

MAI	JUIN
o o	
Semer	Éclaircir



COURGE NON COUREUSE (Cl. J. Vincent.)

soient essentiellement différentes par leurs caractères botaniques, elles présentent néanmoins, au point de vue de la végétation et du produit, une analogie qui fait comprendre qu'on les ait considérées longtemps comme de simples variétés d'une même espèce. Ce sont des plantes grimpantes et pourvues de vrilles ; tiges complètement herbacées, très longues, souples, tenaces, anguleuses et rudes; feuilles larges, à lobes plus ou moins incisés; fleurs grandes, jaunes, Fruits ronds ou allongés, presque toujours pourvus de côtes et renfermant les graines dans une cavité centrale, entourée de chair généralement épaisse. Les graines sont variables de grosseur et de couleur, mais toujours très lisses ; leur durée ger-

minative est de 6 ans. Un gramme en contient de 3 à 8, suivant les espèces.

**Culture.** — Les semis de Courges peuvent se faire sur couche chaude en mars, pour plantation en mai, ou sur couche tiède en avril pour plantation fin mai ; mais, étant donné qu'on considère plutôt la Courge comme un légume d'hiver, c'est généralement en mai qu'on procède au semis. On emploie alors le système des poquets (*voir CONCOMBRE*), espacés de 1 m. à 2 m. 50, suivant que l'on veut cultiver une variété coureuse ou non. On met 2 ou 3 graines par poquet, pour ne laisser ensuite que le pied le plus vigoureux. La levée se produit en 8 à 10 jours. **Été** le plant au-dessus de la deuxième feuille, pour obtenir 2 bras ; après l'apparition des fruits, couper les rameaux à 2 feuilles au-dessus de chaque fruit. On laisse de 1 à 6 ou 7 fruits par pied, suivant la grosseur à laquelle on veut les récolter.

Pour donner plus de nourriture aux fruits et favoriser leur développement, il y a lieu de mettre à profit la tendance qu'ont les tiges des Courges à prendre racine ; pour cela, il n'y a qu'à recouvrir de terre les tiges, à l'endroit des **nœuds**, et des racines adventives ne tardent pas à s'y former. Au cours de la végétation, les soins à donner à ces plants se réduisent à des binages, sarclages et arrosages ; quand les fruits ont la grosseur d'un **œuf**, on peut arroser avec 20 gr. de nitrate de soude pour 8 l. d'eau. Il est bon de pailler sous les fruits.

La récolte se fait 6 mois environ après le semis, c'est-à-dire avant les gelées, vers la mi-octobre ; elle produit de 4 à 5 kg. par mètre carré. On rentre les fruits en cave ou cellier, où ils peuvent se conserver jusqu'en mai, si le local est sain et s'ils ont été récoltés mûrs.

**Variétés. — COURGES D'ÉTÉ, COURGETTES :**

Courge blanche non coureuse. Courge de Virginie. — Variété très hâtive, la meilleure pour consommer en fruits à demi formés. Les fruits, à l'état de Courgettes, sont blanc verdâtre.

**LA CULTURE DES COURGES**

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE

Courge de Nice à fruit rond. **Cougourdon.** — Non coureuse, des plus estimées en Provence.

Courge de Nice à fruit long. **Cougourdon.** — Non coureuse.

Courge verte des **Zenattas**, non coureuse (**Vilmorin**) (*Nouveauté*). — Fruit vert foncé, uni, presque cylindrique, utilisable quand il atteint 14 à 15 cm. de long.

Courge d'Italie. Courgette (non coureuse). — Fruit allongé, vert marbré jaune à la maturité ; à l'état de Courgette il est vert, ligné blanc verdâtre.

**COURGES D'HIVER, A POTAGE :**

Courge sucrière du Brésil (coureuse). — Bonne variété hâtive. Fruits de longue conservation, oblongs, verts, puis jaune orangé, verruqueux, à chair jaune, épaisse, très sucrée.

Courge Baleine (coureuse). — Fruit énorme, pouvant atteindre 1 m. et plus de longueur et un poids de 40 à 60 kg., oblong, vert grisâtre ; chair jaune orangé.

Courge olive (coureuse). — Beaux fruits verts, lisses, à chair farineuse, jaune, ferme,

Courge verte de Hubbard (coureuse). — Fruit vert foncé, chair jaune foncé, très farineuse. D'excellente conservation.

Courge pleine de Naples. Courge portemanteau (coureuse). — Très productive. Fruit vert foncé, renflé ; chair jaune orangé, très abondante, sucrée et parfumée.

Courge-melon de Malabar. Courge de Siam. — Excellent légume dont la chair blanche se consomme frite, en beignets, en choucroute, etc. Variété grimpante ; fruits ovales marbrés, d'une longue conservation. La Courge de Siam appartient à une espèce nettement différente des autres. C'est le *Cucurbita melanosperma* ou *ficifolia*. Elle est à graines noires.

**SÉLECTION VILMORIN**

**Courge blanche non coureuse — Courge de Virginie**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.565  
» » paquet. .... » 14.589

**Courge de Nice à fruit rond — Cougourdon**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.615  
» » paquet. .... » 14.619

**Courge de Nice à fruit long — Cougourdon**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.625  
» » paquet. .... » 14.629

**Courge verte de Zenattas (non coureuse) (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.645  
» » paquet. .... » 14.649

**Courge d'Italie — Courgette (non coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.685  
» » paquet. .... » 14.689

**Mélange de variétés à Courgettes  
(Bon mélange de variétés à consommer à demi formées)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.745  
» » paquet. .... » 14.749

**Courge sucrière du Brésil (coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 14.805  
» » paquet. .... » 14.809

**Courge baleine (coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.025  
» » paquet. .... » 15.029

**Courge olive (coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.035  
» » paquet. .... » 15.039

**Courge verte de Hubbard (coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.095  
» » paquet. .... » 15.099

**Courge pleine de Naples — Courge portemanteau (coureuse)**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.145  
a » paquet. .... » 15.149

**Mélange de variétés à potage**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.175  
» » paquet. .... » 15.179

**Courge-melon de Malabar — Courge de Siam**

Graines. Par 30 gr. .... N° 15.205  
» » paquet. .... » 15.209

**Courge pour pharmacie**

Graines. Par kilog. .... N° 202.014

**Les maladies et insectes nuisibles** pouvant attaquer les Courges sont les mêmes que ceux des Concombres (*voir ce mot*).

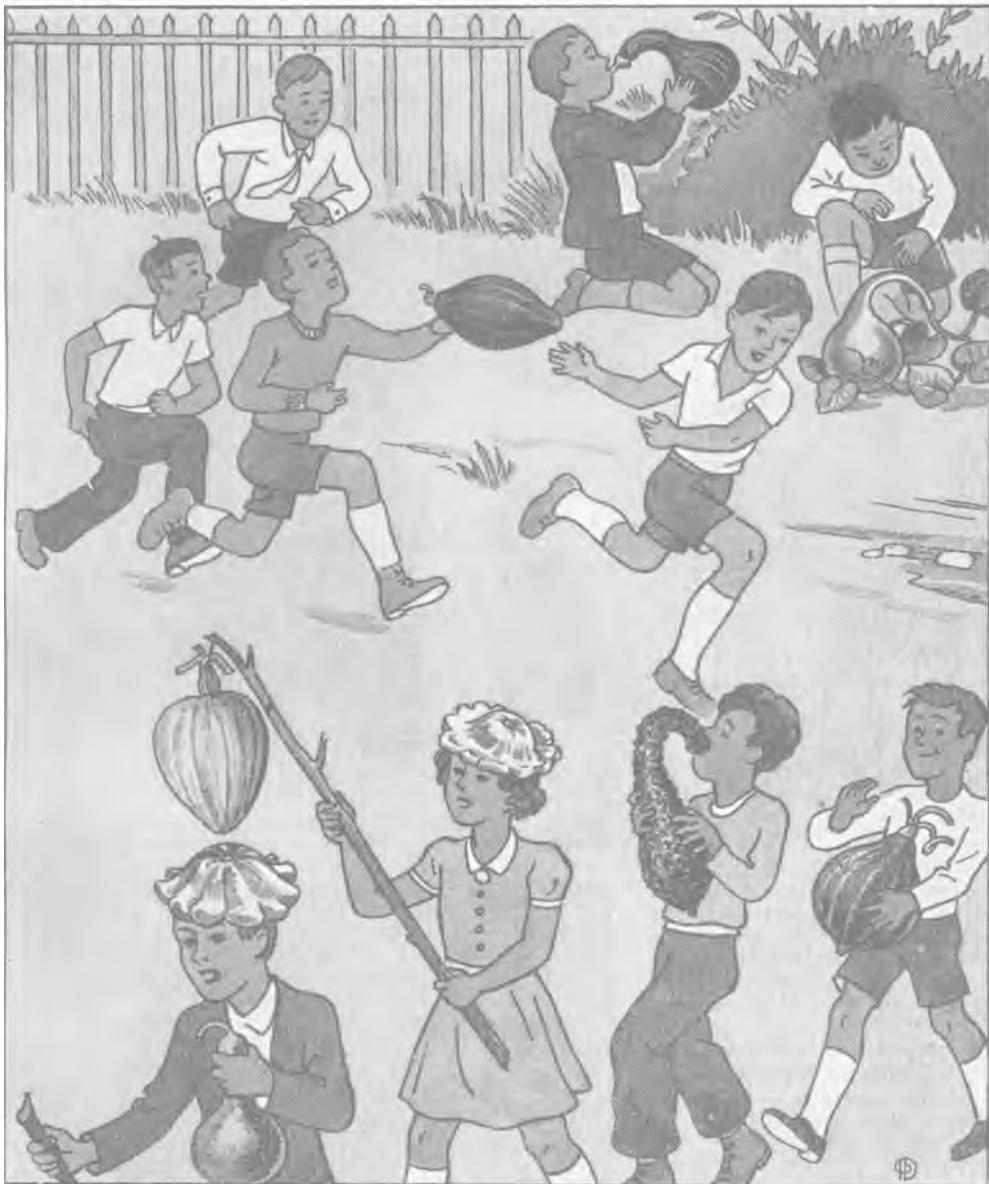
**Usages.** — Les Courges se consomment cuites, sous une infinité de formes : en soupes, en purées au lait ou à l'ognon, frites au beurre, farcies, en soufflé, etc. ; on en fait même des tartes et des compotes qui imitent celles d'Abricot. Les graines, qui ont des propriétés purgatives et vermifuges, sont utilisées en pharmacie et certaines d'entre elles servent à la fabrication des dragées a bon marché.

ENGRAIS. — Voir CONCOMBRE.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Voir CONCOMBRE.

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

**COURGETTES** Sous ce nom, on cultive, dans le Midi, certaines variétés de Courges appartenant au *Cucurbita Pepo* et que l'on récolte avant complet développement.



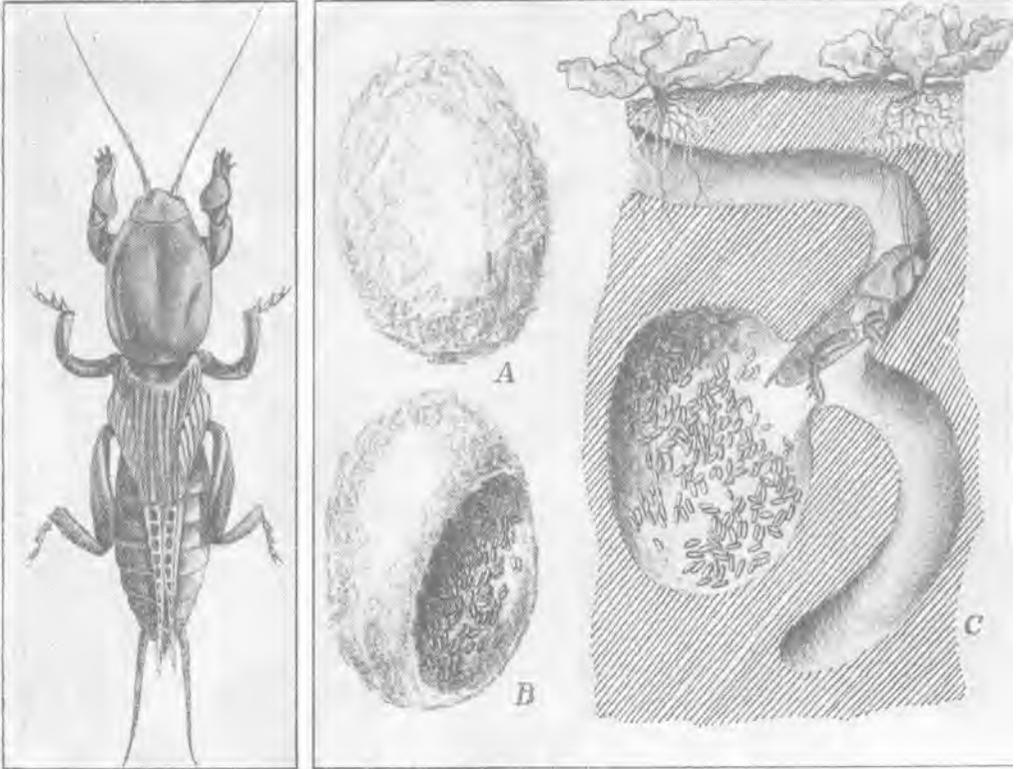
CULTIVEZ DES COURGES, VOUS AMUSEREZ VOS ENFANTS

Le semis s'en fait sur place, à bonne exposition, à partir du mois d'avril, en poquets distants de 1 mètre.

La Courge blanche, non coureuse ou Virginie et la Courge d'Italie sont surtout employées pour cette culture. Cette dernière variété est très cultivée en Italie, où l'on sursumme les fruits tout jeunes, quelquefois avant que la fleur soit épanouie ; on cueille alors l'ovaire qui a, tout au plus, la grosseur et la longueur du petit doigt.

Usages. — Les Courgettes se consomment farcies comme les Aubergines. Elles sont plus précoces qu'elles.

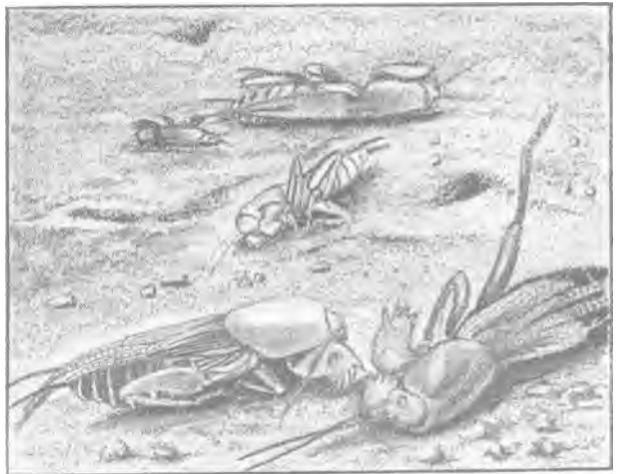
**COURTILIÈRE** Genre d'insectes Orthoptères. La Courtilière, commune dans nos jardins (*Gryllotalpa gryllotalpa*) est encore appelée : Jardinière, Taupe-grillon, Avant-taupe, *Laboureuse*, Écrevisse de terre, Loup de terre, Perce-chaussée, Ortolan, etc. Le nom de Courtilière vient du vieux français « Courtil » qui signifie « Jardin ». ¶ dit assez la prédilection de cet insecte pour les terrains consacrés à l'horticulture. La multi-



LA COURTILIÈRE

a, NID DE COURTILIÈRE ; b, NID OUVERT MONTRANT LES OEUFS ; c, COUPE DANS LE SOL MONTRANT DES GALERIES ET UN NID

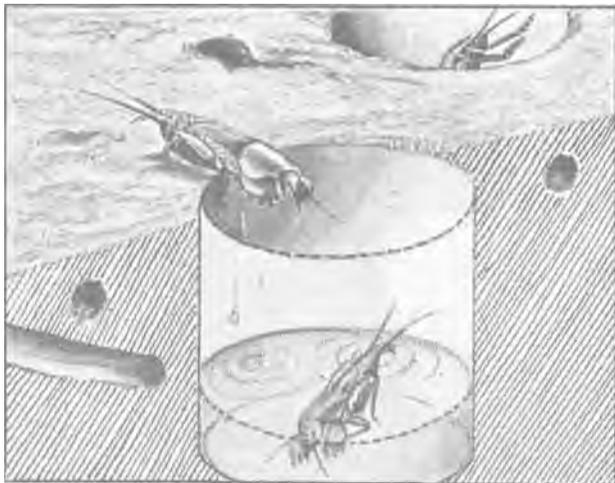
PLICITÉ de ses synonymes montre également que la particularité de son aspect et de ses mœurs souterraines ont, de tout temps, retenu l'attention. La Courtilière trouve dans le sol, soigneusement ameubli et fréquemment arrosé des potagers, un milieu favorable à ses habitudes fousseuses. Les galeries, dont elle mine plus ou moins superficiellement et en tous sens la couche arable, bouleversent les semis, déchaussent et détruisent les racines, causant des dégâts, à ce point considérables, qu'ils opposent un véritable obstacle à certaines cultures dans quelques régions du Midi de la France et de l'Afrique du Nord. C'est l'un des pires ennemis des plantes et principalement des plantes potagères.



COURTILIÈRES TUÉES PAR DES APPATS EMPOISONNÉS

**Description et mœurs.** — La Courtilière est un gros insecte de 4 à 5 cm. de long, pouvant atteindre 6 cm. chez les individus de taille exceptionnelle. Sa couleur est marron velouté, plus jaune sur le ventre. La Courtilière est munie de deux paires d'ailes; la paire antérieure, courte et arrondie, sert d'élytres, la paire postérieure, repliée en éventail et formant, au repos, une pointe effilée, qui dépasse l'extrémité de l'abdomen, permet à l'insecte de voler sur d'assez grandes distances; cependant, les vols massifs et soutenus de Courtilières sont assez rares. Des trois paires de pattes que possède l'insecte, la paire antérieure est remarquable par le développement des doigts, découpés en dents de scie, qui font un travail analogue à celui des mains de la taupe.

La Courtilière est active pendant la nuit, elle se réfugie, le jour, dans ses galeries profondes. Celles-ci conduisent aux nids, vastes chambres sphériques, à parois lisses, maçonnées avec des fibres de racines en guise d'armature. Ces nids, qui peuvent atteindre le volume du poing, sont creusés à 0 m. 20 ou 0 m. 30 de profondeur, là où les insectes ne risquent pas d'être dérangés par les labours, dans la terre des allées, par exemple. La femelle y dépose, au printemps, de 300 à 600 œufs, blancs et elliptiques. Ceux-ci libèrent, vers la fin de juin, des larves qui ont l'apparence d'adultes, privés d'ailes et de taille réduite. Ces jeunes se nourrissent d'abord avec des débris végétaux entreposés dans le nid. Avant l'hiver, ils subissent deux mues, puis ils se



PIÉGEAGE A L'AIDE DE RÉCIPIENTS PLACÉS AU RAS DU SOL

dispersent en forant des galeries à l'intérieur desquelles ils passeront la mauvaise saison. Ces refuges sont aménagés soit dans la terre profonde, soit en surface, dans le terreau ou le fumier lorsqu'il s'en trouve des tas suffisamment épais. Le réveil se produit au printemps et les larves reprennent aussitôt leur cheminement souterrain, en s'alimentant copieusement de proies vivantes ainsi que de racines et de tubercules. Trois nouvelles mues les amèneront progressivement à l'état adulte, qu'elles atteindront à l'automne. Le repos hivernal sera observé comme la première année et ce n'est qu'au printemps suivant que les insectes parfaits se rechercheront pour s'accoupler. Les mâles feront entendre, à ce moment, leur chant monotone produit par le frottement de leurs élytres. Le cycle évolutif s'accomplit donc en deux ans et nécessite 5 mues. Toutefois, sous le climat méditerranéen, une année suffirait au développement complet d'une génération.

**Dégâts.** — Les Courtilières sont doublement nuisibles: d'abord par l'attaque directe des racines et des tubercules dont elles se nourrissent, ensuite par leur activité fouisseuse qui, lorsqu'elle s'exerce superficiellement, bouleverse les semis ou arrache les racines des plantes. Leurs trajets souterrains peuvent se révéler à la surface du sol par de petits bourrelets sinueux. Leurs galeries ont un diamètre intérieur de 1 demi à 1 cm. Les dégâts ont lieu depuis avril jusqu'en automne, ils sont surtout causés par les larves d'un an.



PIÉGEAGE SOUS DES PLANCHES OU DES FAGOTS



FIÉGEAGE HIVERNAL DANS LES TRANCHÉES REMPLIES DE FUMIER

20 jours d'intervalle. Les insecticides gazeux produisent également des effets intéressants. On emploie le sulfure de carbone à raison de 50 à 200 gr. au mètre carré, répartis en 10 trous, sur terrain nu. La culture peut être entreprise 3 semaines après. Le cyanure de calcium donne des résultats analogues ; on le dépose au fond de trous préparés comme pour le sulfure de carbone. Au contact de l'humidité du sol, il se produit de l'acide cyanhydrique qui se diffuse dans la couche arable et va tuer les courtillères qui s'y trouvent.

**CRAMBÉ** (*Crambe maritima*) Famille des Crucifères. — Appelé aussi Chou marin.

**Description.** —

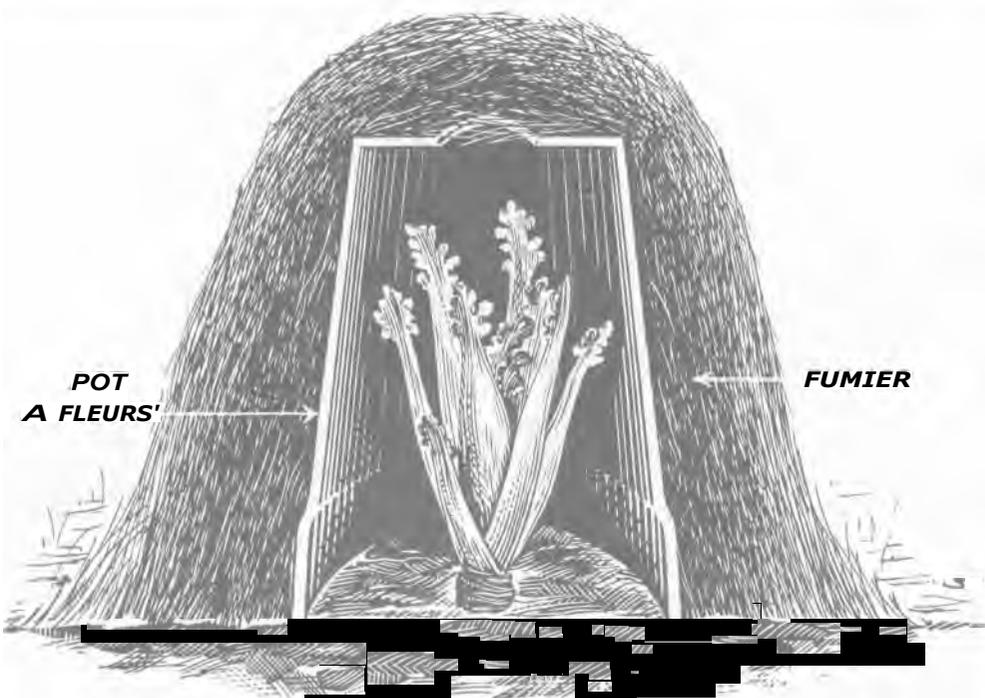
Plante indigène vivace, à feuilles amples, épaisses, frangées, souvent contournées et découpées sur les bords, d'une couleur vert glauque toute particulière, sur les deux faces. Tiges fortes, ramifiées, d'une hauteur de 50 à 60 cm. portant un grand nombre de fleurs blanches, ne donnant qu'une seule graine enfermée dans une **silicule** dure et coriace ne s'ouvrant pas à maturité, dont la faculté germinative baisse rapidement après la première année. Un gramme contient de 15 à 18 graines.

Le Crambé, ou Chou marin, qui se rencontre à l'état sauvage sur une grande partie des



(Cl. J. Vincent.)

CRAMBÉ OU CHOU MARIN



BLANCHIMENT DU CRAMBÉ

côtes de l'Europe occidentale, est l'objet d'une culture importante en Angleterre. Ce sont les jeunes pousses qui sont employées comme légume, après qu'on les a fait blanchir.

**Culture.** — Le Crambé est une plante vivace qui peut se multiplier par division ou par boutures des racines, aussi bien que par semis, mais c'est surtout par boutures de racine que l'on procède. En février, ou commencement mars, avant le réveil de la végétation, on divise les diverses ramifications des vieilles touffes de Crambé, en tronçons de 8 à 10 cm., que l'on plante immédiatement en place, dans une bonne terre bien amendée et profondément labourée. Espacer de 0 m. 60 à 0 m. 80 en tous sens. Dès la première année, les jeunes plantations pourraient, à la rigueur, donner une récolte, mais il vaut mieux ne commencer à couper que la seconde année.

Les semis peuvent se faire en pépinière ou en place. Dans tous les cas on sème la graine de mars à juin, sans la dépouiller de son enveloppe. Le semis en place se fait en poquets, à raison de plusieurs graines par poquet, placés à la même distance les uns des autres que les boutures. Ces poquets doivent être bien terreautés, tenus propres, et arrosés fréquemment jusqu'au développement complet des plants. Quand ils sont assez forts et que les attaques des *altises* ne sont plus à craindre, on éclaircit pour ne laisser qu'un plant par poquet, c'est-à-dire le plus vigoureux. Ce n'est qu'au troisième printemps que l'on peut commencer à cueillir sur les jeunes plantes, dont la production dure de 8 à 10 ans.

Pour blanchir le Crambé, on coiffe la tête de chaque pied d'un pot à fleurs bien fermé, qu'on recouvre de terre ou de feuilles sèches. Au bout de 3 à 4 semaines, quand les rosettes des feuilles ont 15 cm., on coupe sur la souche, aussi près que possible. A l'automne, il est bon d'enlever les feuilles mortes, de supprimer les pousses faibles et surabondantes, et de rechausser les pieds avec de la terre ou du terreau. Comme le Crambé est une plante maritime, il convient de répandre sur le sol 1 kg. 500 de sel de cuisine par are, auquel on pourra ajouter avantageusement 3 kg. de superphosphate et 2 kg. de sulfate d'ammoniaque.

## SÉLECTION VILMORIN

**Crambé maritime**

Graines. Par paquet

N° 15.389

**Insectes nuisibles.** es Le Crambé redoute les *altises*, les limaces et les escargots (*voir ces mots pour les moyens de destruction à employer*).

**Usages.** — Les côtes parfaitement blanchies se consomment cuites, à la manière des Asperges ou des Cardons. Bien préparées, elles conservent toute leur fermeté et leur saveur rappelle celle des plus fins Choux-fleurs.

**ENGRAIS.** — Superphosphate d'os, sulfate d'ammoniaque, sel commun (voir tarif Vilmorin).

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

**CRAPAUD** Batracien qui se distingue des Grenouilles par une taille plus forte, des pattes postérieures moins bien adaptées au saut, une peau verruqueuse et des mœurs presque exclusivement terrestres. Le Crapaud, en effet, ne fréquente l'eau qu'au printemps, époque de la reproduction. 11 vit, soit seul, soit en petites colonies,

dans les anfractuosités des vieux murs, sous les grosses pierres, dans des recoins sombres et humides, d'où il ne sort guère que le soir pour chasser les insectes dont il se nourrit. Les Têtards naissent à la fin d'avril.

Les crapauds doivent à leur aspect repoussant d'être pourchassés et détruits. Du point de vue horticole, il faudrait les introduire et leur faciliter le séjour dans les jardins en raison de la grande quantité d'insectes et de petits animaux nuisibles dont ils font leurs proies.

**CRÉMAILLÈRES ou FOURCHETTES** — Les crémaillères sont des planchettes crénelées, destinées à régler l'aération des châssis et des cloches.

**CRESSON ALÉNOIS** (*Lepidium sativum*) Famille des Crucifères. — Appelé aussi Cressonnette, Graine du Liban, Passerage cultivé.

**Description.** — Plante annuelle originaire de Perse, à végétation très rapide. Son goût fort et piquant l'a fait de tout temps rechercher comme condiment et la culture en est si simple qu'elle s'est répandue dans tous les jardins. Feuilles très découpées, assez nombreuses, formant une rosette peu fournie, de laquelle s'élève une tige lisse, ramifiée, garnie de quelques feuilles presque linéaires ; fleurs blanches, petites. Les graines, relativement grosses, sont sillonnées, oblongues, rouge-brique. Leur durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 450.

**Culture.** — Le Cresson alénois est des plus faciles à cultiver ; on peut le semer en tout temps et en tout terrain riche en humus, et au bout de quelques semaines, les feuilles vertes sont bonnes à couper. En été, il faut choisir une exposition fraîche et ombragée, qui amènera un plant plus tendre et plus abondant. Pour éviter la montée à graine, il y a lieu de renouveler les semis qui se font de février à octobre, en pleine terre, à la volée ou en rayons espacés de 20 cm., mais le plus généralement en bordure. Semer 0 gr. 5 au mètre carré. Recouvrir à peine la semence.



LE CRAPAUD CALAMITE



CRÉMAILLÈRE

## SÉLECTION VILMORIN

### Cresson alénois commun

Graines. Par 60 gr.	N° 15.464
» » 30 »	s 15.465
» » paquet	» 15.469

### Cresson alénois à large feuille

Graines. Par 60 gr.	N. 15.504
» » 30 »	..... » 15.505
» » paquet	» 15.509

### Cresson alénois frisé

Graines. Par 60 gr.	N. 15.594
» » 30 »	..... » 15.595
» » paquet	..... » 15.599

### Cresson alénois nain très frisé

Graines. Par 60 gr.	N. 15.634
» » 30 »	..... » 15.635
» » paquet	..... » 15.639

La faculté germinative de la graine est telle qu'elle lève généralement en 24 heures ; on en profite, quelquefois en hiver, pour se procurer rapidement dans les appartements de la verdure fraîche. Il suffit, pour cela, de répandre abondamment de la graine sur de la mousse ou de la flanelle humide, et en quelques jours on obtient une masse de verdure.

On récolte environ 1 kg. au mètre carré.

Variétés. — Cresson alénois commun. - Plante d'une végétation très rapide ; usitée pour garniture de plats et salades. Agréablement piquante.

Cresson alénois à large feuille. — A feuilles entières ovales ; quelquefois préféré au précédent en raison de la plus grande largeur de ses feuilles.

Cresson alénois frisé. — Feuillage plus fin et plus crispé que celui du Cresson alénois commun.

Cresson alénois nain très frisé. — Race de port trapu et ramassé, à feuilles très frisées sur les bords.

Usages. — Les feuilles, dont le goût rappelle quelque peu celui du Cresson de fontaine, sont très employées comme condiment ; crues, on en garnit les rôtis, on les mange en hors-d'œuvre ou en salade; cuites, elles font d'excellents potages et peuvent s'accommoder à la façon des Epinards.



A PEINE L'A-T-ON SEMÉ QUE DEJA ON PENSE A LE METTRE EN SALADE.

## CRESSON DE FONTAINE (*Nasturtium officinale* ou *Sisymbrium nasturtium*) Famille des Crucifères. — Appelé encore Cailli,

Cresson d'eau, Cresson de ruisseau, Santé du corps, Bride-cresson.

**Description.** — Plante indigène vivace, aquatique, à tiges longues, s'enracinant facilement et émettant dans l'eau, elle-même, des racines blanches qui servent à sa nutrition ; feuilles d'un vert foncé, à divisions arrondies ; fleurs blanches, petites, en épi, terminant les tiges ; graines très fines, rougeâtres, dont la durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient environ 4.000.

**Culture.** — La prédilection du Cresson de fontaine pour les emplacements submergés par des eaux courantes, en rend la culture assez difficile, aussi se contente-t-on souvent de le récolter



PLANTATION DU CRESSON DE FONTAINE EN FOSSE

dans les ruisseaux, les fossés, les fontaines, où il croit naturellement. On le multiplie par bouturage ou par semis.

Dans les environs des grandes villes, on pratique cette culture en grand dans des fosses parallèles de 2 m. de large sur 0 m. 50 de profondeur, dont le fond peu perméable a été bêché ; des vannes placées à chaque extrémité permettent de régler la hauteur d'eau.

Dans la pratique ordinaire, lorsqu'on dispose d'eau pure et fraîche en suffisante quantité, on creuse des fosses de 2 m. de large ; lorsque le sol du fond est bien labouré et fumé, on y repique au plantoir, en les espaçant de 5 à 10 cm., des tiges de Cresson prises parmi les plants les plus beaux et les plus vigoureux ; on tasse ensuite la plantation, puis on laisse entrer 5 cm. d'eau, et lorsque la reprise est effective, on élève le niveau de l'eau au fur et à mesure de la croissance du Cresson. Si on n'a pas un écoulement d'eau constant, il suffit que le renouvellement en soit assez fréquent. La récolte commence environ 1 mois après la plantation.



CULTURE DU CRESSON EN BAQUET

Bien que moins employé que le bouturage, le semis constitue un bon procédé de reproduction. On l'effectue de mars à juillet, soit au fond de petits fossés, soit en place, en terre très humide. La graine, qui est très fine, doit être mélangée à une certaine quantité de terre sèche ou de sable, et être semée clair, soit environ 1 gr. au mètre carré. La levée a lieu en 3 ou 4 jours. Quand le plant atteint 8 à 10 cm., on arrache et on le plante en fosse, comme s'il s'agissait de boutures.

Après chaque coupe, on pratique une opération appelée **schuellage** ; elle a pour but de remettre en contact avec la terre les tiges soulevées lors de la récolte, au moyen d'une **schuelle**, instrument composé d'une planchette de 1 m. 50 de long sur 8 ou 10 cm. de large, avec laquelle on tasse les tiges de Cresson contre la terre.

Avant l'hiver, on coupe les tiges très près de la base et on les submerge pour éviter qu'elles ne gèlent.

Jadis, comme fumier, on employait le fumier de vache ; celui-ci a été abandonné comme peu hygiénique, le Cresson se consommant cru le plus souvent ; on lui a substitué les engrais chimiques. A la préparation des fosses, on enfouit par are, 9 kg. de sang desséché, 6 kg. de superphosphate et 3 kg. de sulfate de potasse ; après chaque coupe, après avoir mis le Cresson à sec, on répand sur les plants, au cours de l'année, 25 kg. de superphosphate d'os.

Le Cresson de fontaine peut également être cultivé en pleine terre. Il suffit de disposer d'un emplacement ombragé ou exposé au nord. On creuse une tranchée profonde d'environ 25 cm, et large de 1 m. ; on plombe fortement le fond, que l'on recouvre d'une couche de bonne terre mêlée de terreau. On arrose jusqu'à saturation et on sème la graine très clair, comme pour les semis en fosse, en la recouvrant légèrement de terreau fin. Tenir ensuite le sol toujours frais. Au fur et à mesure des coupes, répandre un peu de bon terreau pour ranimer la végétation et regarnir les vides produits par la cueillette. Ce moyen peu connu

est cependant très pratique et sans difficulté.

On peut enfin cultiver le Cresson dans un baquet de 0 m. 30 de profondeur, qu'on place auprès d'un bassin ou d'une fontaine ; on met, au fond de celui-ci, 10 cm. de bonne terre que l'on humidifie. On bouture ou on sème, et après la levée des plants, on met de l'eau petit à petit, jusqu'à 15 cm. suivant la végétation. Cette eau doit être renouvelée le plus souvent

— SÉLECTION VILMORIN

**Cresson de fontaine**

Graines	Par 1S gr.	.....	N. 15.696
»	» 10 »	.....	» 15.697
»	» 5 »	.....	» 15.698
»	» paquet	.....	» 15.699

**Cresson de fontaine amélioré à large feuille**

Graines.	Par 1S gr.	.....	N. 15.706
»	» 10 »	.....	» 15.708
»	» 5 »	.....	» 15.707
»	» paquet.	.....	» 15.709

possible. On récolte approximativement 1 à 2 kg par mètre carré.

Variétés. — Cresson de fontaine. — Universellement cultivé pour salade en raison de son goût agréable et caractéristique.

Cresson de fontaine amélioré à large feuille. — Amélioration de la race précédente, à feuilles plus larges.

**Parasites.** — **Pendant** la durée de la cressonnière, il faut éviter son envahissement par les plantes aquatiques étrangères ; telles que Lentilles d'eau, Cresson de cheval, Berles, etc. A l'aide d'un râteau, attirer ces plantes près du bord et les arracher à la main.

**Insectes nuisibles.** — Les cressonnières sont parfois attaquées par les **altises** (voir ce mot).

**Destruction** : Submerger les plants pendant quelques jours, ou en pleine terre, arroser copieusement et très fréquemment.

La **Chrysomele** du Cresson (*Phaedon cochleariae*), petit Coléoptère d'un joli bleu d'acier, qui attaque les feuilles.

**Destruction** : Secouer les plantes et recueillir les insectes et les larves qui se laissent entraîner par le courant ; ces dernières flottent sur l'eau, soutenues par leurs longs poils, imprégnés de substance hydrofuge.

La mouche du Cresson (*Hydrellia nasturtii*), petite mouche d'un noir olivâtre dont la larve creuse des galeries dans le végétal, entraînant le jaunissement des feuilles et la rupture des tiges.

**Destruction** : Aucun moyen de lutte n'a été expérimenté jusqu'à ce jour. Effectuer le curage des fosses 1 mois avant les semis de printemps, avec le plus d'attention possible. Emporter au loin les **curures** et les enfouir par un bon labour.

Le **Ceuthorrhynque** ou Charançon du Cresson (*Amalorrhynchus melanarius*), Charançon noir dont les adultes perforent les feuilles tendres et dont les larves vivent aux dépens des graines. On n'a pas encore envisagé de moyens de lutte contre cet insecte.



CRESSON DE FONTAINE AMÉLIORÉ A LARGE FEUILLE



LA CHRYSOMELE DU CRESSON\*  
Grossie environ 6 fois.



LA MOUCHE DU CRESSON\*  
Grossie environ 6 fois.



LE CHARANÇON DU CRESSON\*  
Grossi environ 10 fois.

Usages. — Le Cresson de fontaine est employé en salade et pour garnir les plats. On peut également le consommer cuit à la façon des Épinards. Il a des propriétés dépuratives utilisées en pharmacie. Le Cresson cuit a été recommandé aux diabétiques, chez qui il ferait baisser le sucre. C'est un légume riche en calcium.

**ENGRAIS.** — Sang desséché, superphosphate d'os, sulfate de potasse.

**OUVRAGES A CONSULTER.** — Les Plantes Potagères par **Vilmorin**. Culture du Cresson par **Lesourd**.

**CRESSON DE JARDIN** (*Bar-*

*bares*  
*præcox* ou *Erysimum præcox*) Famille des  
Crucifères. — Appelé aussi Cresson de terre,  
Cresson vivace, Cresson des vignes, Cresson-  
nette de jardin, Roquette, *Sisymbrium*.

**Description.** — Plante indigène bisan-  
nuelle, offrant par l'aspect de son feuillage  
quelque analogie avec le Cresson de fontai-  
ne, dont elle diffère cependant par son  
caractère complètement terrestre. Semée  
au printemps, elle forme pendant l'été une  
rosette de feuille d'un vert foncé très luis-  
sant. Ce n'est qu'au printemps suivant que  
les tiges florales se développent, donnant  
des fleurs jaune vif. Les graines sont petites,  
grises, un peu déprimées sur une face et  
arrondies sur l'autre. Leur durée germi-  
native est de 3 années. Un gramme en  
contient 950.

**Culture.** — On peut semer le Cresson de  
jardin pendant tout le printemps, l'été et l'au-  
tomne, en toute terre de jardin, mais surtout  
aux expositions fraîches. Semer 1 gr. au  
mètre carré. Recouvrir la semence de 1/2 cm  
de terre. La levée a lieu en 15 à 20 jours  
N'ayant pas à craindre prématurément la  
montée à graine, il n'est pas nécessaire de  
renouveler fréquemment les semis.

On récolte environ 1 kg. au mètre carré

**SÉLECTION VILMORIN**

**Cresson de jardin**

Graines  
N°15.669



(Cl. J. Vincent.)

TIGES DE CRESSON EN COUPE, MONTRANT LES LARVES  
DE LA MOUCHE DU CRESSON ET LEURS GALERIES\*

**Usages.** — Le Cresson de jardin s'em-  
ploie comme le Cresson de fontaine, dont il n'a cependant pas toute la qualité.

**CRIOCERE** Genre de Coléoptères dont les larves parasitent l'Oignon, l'Échalote et l'Asperge.



**CRIOCÈRE DE L'ASPERGE**  
Grossi environ 8 fois.

**CRIOCÈRE DE L'OIGNON**  
Grossi environ 7 fois.

**CRIOCÈRE A 12 POINTS**  
Grossi environ 8 fois.

Description. — Insecte de forme régulière, à corselet mince et partie antérieure de l'abdomen presque rectangulaire. Les **Criocères** sont généralement de couleurs vives.

Ils produisent deux générations par an. La première ponte a lieu en avril ou mai, et la seconde en juin ou juillet. Les insectes de la deuxième génération estivent et hivernent pour se reproduire au printemps suivant.

Espèces. — Trois espèces sont nuisibles dans les potagers :

Le **Criocère** de l'Asperge (*Crioceris asparagi*), qui s'est spécialisé sur ce légume. Long de 5 à 6 mm., son corselet est rouge ; les élytres sont bleu métallique, à pourtour rouge, avec 3 taches blanchâtres de chaque côté, sur le bord. Non seulement la larve, mais aussi l'insecte parfait est nuisible aux Asperges, surtout aux jeunes pousses, auxquelles il inflige de multiples morsures. Les **œufs**, d'un gris verdâtre foncé, long de 2 mm., ont une disposition et un mode de fixation particuliers. La larve naît au bout de 3 à 8 jours et s'attaque aussitôt à la tige. Après 2 à 3 semaines, elle s'enfonce dans le sol pour se transformer en nymphe, puis une semaine après, en insecte parfait.

Le **Criocère** de l'Oignon (*Lilioceris merdiger*), qui s'attaque à l'Oignon, l'Échalote et l'Ail. Long de 6 à 7 mm., entièrement rouge vif en dessus, cet insecte pond à la face inférieure des feuilles des Oignons, Ails ou Échalotes, des **œufs** ovales, orangé clair, de 1 mm. de long. Après 6 à 10 jours, la larve naît et se nourrit sur la feuille en respectant l'épiderme du dessus ; cette larve a la particularité de se recouvrir de ses excréments. Elle subit 3 mues en 3 semaines, et apparaît alors d'un jaune sale avec 6 pattes brunes, ainsi que la tête ; sa longueur est de 6 à 8 mm. Elle gagne le sol et s'y enfonce de quelques centimètres pour se transformer en adulte au bout de 1 à 2 semaines.

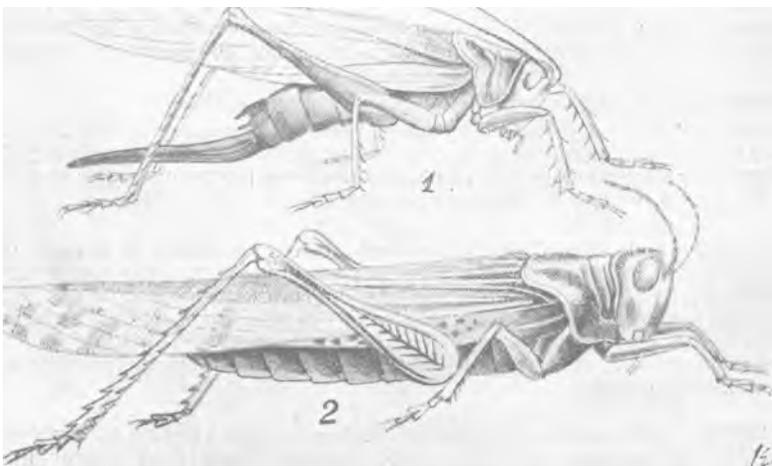
Le **Criocère** à douze points (*Crioceris duodecimpunctata*), de la même taille que le **Criocère** de l'asperge, mais beaucoup moins nuisible, est entièrement rouge, avec 12 points noirs sur les élytres. Les dégâts causés aux jeunes pousses par les adultes sont de même nature que ceux du **Criocère** de l'Asperge. Les **œufs** sont fixés par leur côté aux extrémités des rameaux. Plusieurs fruits sont rongés par chaque larve. Sa transformation en insecte parfait est semblable à celle des autres **Criocères**.

**Destruction** : Pulvérisations **nicotinées** à 1,5 % ou poudrages au **Roténone** ou au D. D. T. (Gésaro).

**CRIQUET** Gros insecte sauteur et migrateur de la *famille des Acridiens*, causant des ravages considérables dans le Nord africain, et parfois dans le Sud de la France (Crau, Provence, Charente).

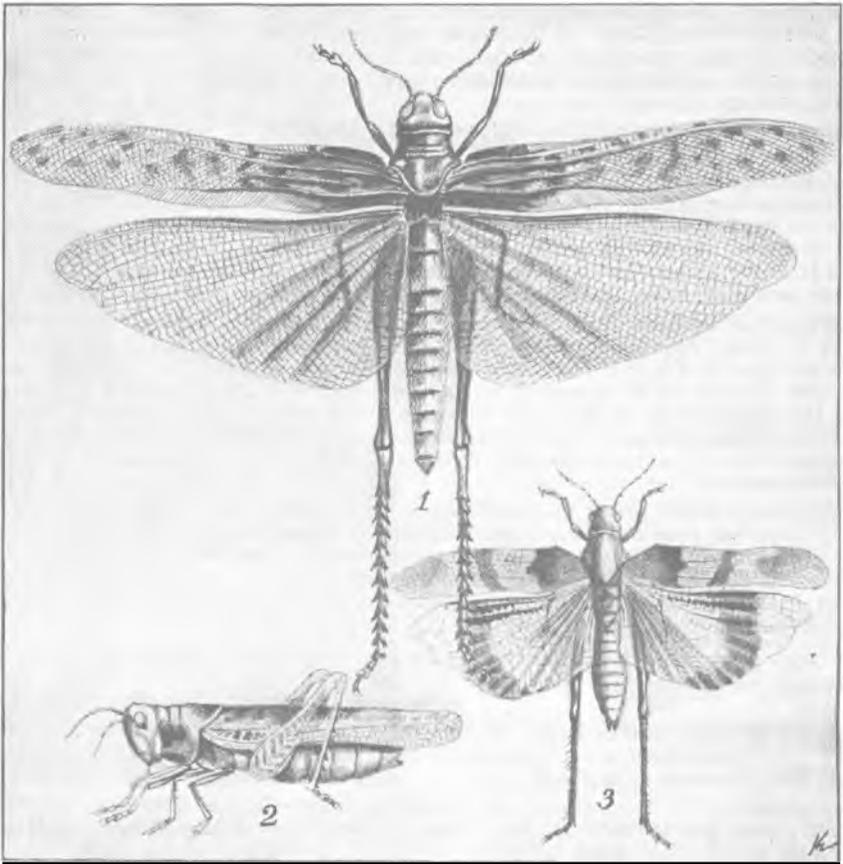
Description. — On confond souvent Criquet et Sauterelle. La différence, immédiatement apparente, réside dans les antennes très courtes chez le Criquet, et dans l'arrière du corps allongé et sans tarière chez les femelles.

La longueur des Criquets, qu'on peut rencontrer en Afrique du Nord et même en France, oscille entre 20 et 60 mm. La coloration varie du gris brun, avec taches foncées, au vert et brun.



1, SAUTERELLE VERTE

2, CRIQUET MIGRATEUR



1, CRIQUET MIGRATEUR  
(Grand. nature.)

2, CRIQUET MAROCAIN  
(Grand. nature.)

3, CRIQUET A AILES BLEUES  
(Grand. nature.)

Variétés. — Les plus fréquentes en France méditerranéenne sont :

Le Criquet marocain (*Dosciostaurus maroccanus*) qui, d'Afrique du Nord, déborde parfois jusqu'en Crau.

Le Criquet migrateur (*Locusta migratoria*) qui, en France, ne se rencontre guère qu'en insecte isolé, peu nuisible.

Le Criquet à ailes bleues (*Edipoda caerulea*), généralement confiné dans les lieux incultes, mais pouvant, dans les cas fortuits de pullulation ou de grande sécheresse, envahir les cultures.

Le Criquet italien (*Calliptamus italicus*) qui peuple tout le Midi.

**Destruction :** En Algérie, la lutte est confiée à des syndicats de défense. En France, où les dégâts sont beaucoup moins à craindre, le traitement le plus efficace consiste à pulvériser des produits vénéneux sur les feuilles des plantations dévorées par les criquets. Les solutions **nicotiné**s sont les plus opportunes à utiliser au potager.

**CROC** Outil appelé aussi Croc de Montreuil ou Croc à pommes de terre, et qui est constitué par un fer à 2 dents carrées ou plates, qui fait un angle aigu avec le manche. Celui-ci est court, 0 m. 90, et peut présenter une légère voussure. Ce croc sert au buttage et à l'arrachage des plants comme les Pommes de terre, à l'ameublissement des terres caillouteuses, au piochage de la vigne, etc. (voir tarif *Vilmorin*).

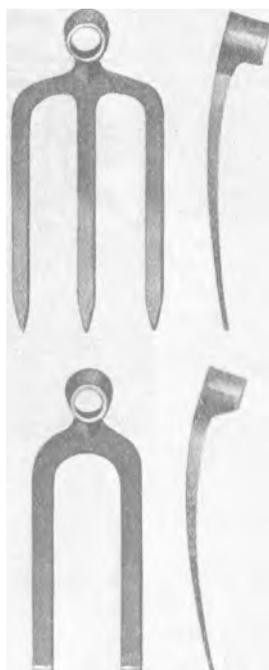
On fait également le croc avec 3 ou 4 dents, généralement triangulaires, dit « grand croc », qui sert aux mêmes usages.

**CROCHET** Outil appelé aussi Fourche crochue ou Croc à fumier, généralement à 4 dents recourbées, cylindriques et pointues, utilisé pour retirer le fumier des écuries ou des bergeries. Au potager, il sert à niveler et effriter la surface du sol avant les semis ou plantations.

## CROCS ET CROCHETS



CROC A BECHER



CROC A PIOCHER OU BÉCHARD

## CROCS MONTREUIL 2 ET 3 DENTS



CROCS A POMMES DE TERRE A COL DE CYGNE



CROC A FUMIER



CROCHETS OU CROCS-RATEAUX

## CROSNE (*Stachys tuberifera*) Famille des Labiées.

— Appelée aussi : Crosne du Japon, **Épiaire** à chapelets. Cette plante tire son nom de la localité de Crosnes, en Seine-et-Oise, car c'est là, dit-on, que sa culture a été innovée en France.

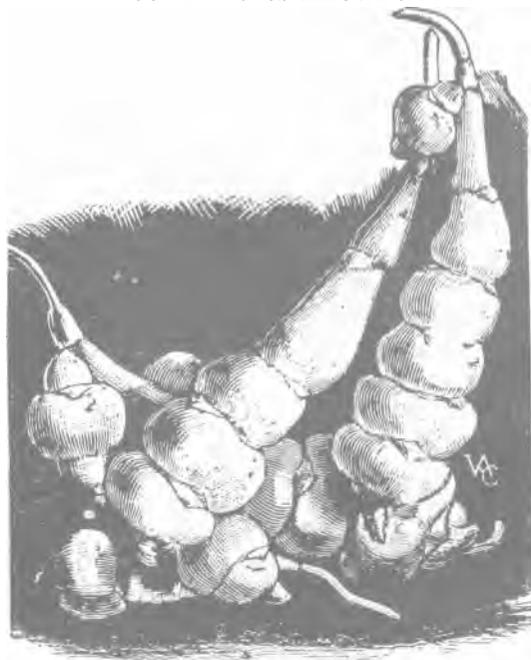
**Description.** — Plante traçante, vivace, originaire de la Chine ou du Japon, à tiges carrées et feuilles opposées, ovales, pointues, d'un vert terne, rudes au toucher. Les fleurs disposées à l'extrémité des tiges ne viennent pas sous nos climats ; la multiplication se fait très facilement par ses rhizomes, qui sont l'extrémité épaissie des tiges souterraines et qui forment la partie utile de la plante.

Les rhizomes sont blancs, très aqueux. On en compte 500 à 600 au kg. ; la peau en est presque nulle et la chair très peu consistante et très tendre. Ils ne se forment qu'à l'arrière-saison, lorsque la végétation de la plante est presque complètement suspendue et que ses parties aériennes commencent à se flétrir. Vu leur manque de conservation on ne les arrache qu'au moment d'en faire usage.

**Culture.** — Bien que le Crosne soit une plante vivace, on le traite en plante annuelle dans la culture. Celle-ci est très simple : on plante les rhizomes à la façon des Pommes de terre, de préférence en terre légère, en février-mars, en poquets à 10 cm. de profondeur et 0 m. 40 l'un de l'autre. On met de 1 à 3 rhizomes par trou ce qui correspond à 100 gr. de rhizomes par mètre carré. Les soins, pendant l'été, consistent simplement à enlever les mauvaises herbes et à arroser si la sécheresse est trop grande. La récolte se fait à partir du mois de novembre, au fur et à mesure



TOUFFE DE CROSNE DU JAPON



RHIZOMES DE CROSNE DU JAPON

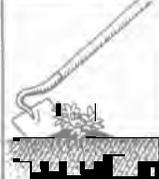
### — SÉLECTION VILMORIN

#### Crosnes du Japon

Rhizomes  
Par « 100 gr. »  
» 500 gr.  
» 200 »  
» 100 »

des besoins, dès que les tiges commencent à se dessécher. En temps de gelée, pour pouvoir continuer l'arrachage, couvrir la plantation

### TABLEAU SYNOPTIQUE DE

FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
				
Planter		Butter		Biner

d'une couche de litière ou de feuilles mortes. On récolte environ de 1 kg. à 1 kg. 500 de rhizomes au mètre carré.

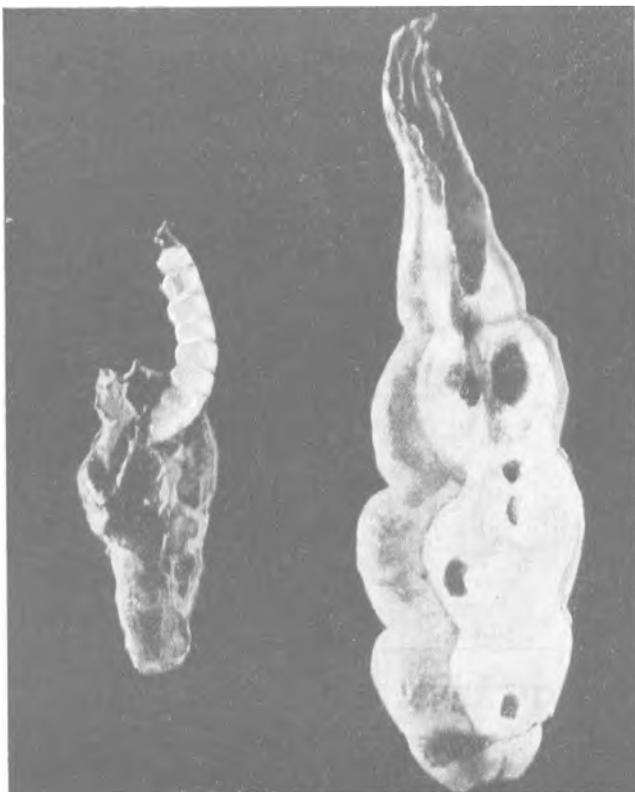
**Insectes nuisibles.** — Le ver des Crosnes (*Endothenia antiquana*), chenille qui creuse des galeries dans les rhizomes, et les vide intérieurement de leur contenu.

**Destruction :** Trier les Crosnes par immersion dans l'eau (les Crosnes véreux surnagent) et incinérer ceux qui sont atteints.

**Usages.** — Les tubercules ou rhizomes des Crosnes, débarrassés de leur peau par simple frottement dans un linge, se consomment cuits, bouillis, à l'étouffée, frits ou en salade. On peut aussi en confire au vinaigre.

**OUVRAGES A CONSULTER.**

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



Ci-dessus, à gauche : **LE VER DES CROSNES SORTANT D'UN RHIZOME** (Grossi au double environ) A droite : **RHIZOME EN COUPE MONTRANT LES GALERIES DU PARASITE** •



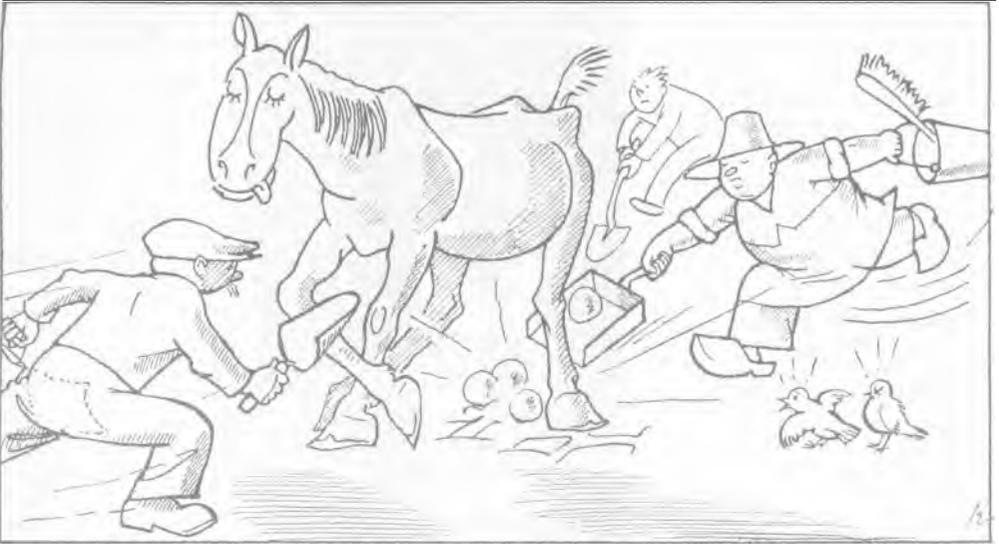
Ci-contre : **LE PA. PILLON DU VER DES CROSNES** •

Grossi environ 3 fois et demie.

**LA CULTURE DU CROSNE DU JAPON**

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
	Biner			Récolter ou couvrir	Récolter

**CROTTIN** Nom donné aux excréments du cheval. Le crottin est un engrais chaud propre à améliorer les terrains siliceux. Le crottin ramassé sur les routes entre dans la fabrication du compost (*voir ce mot*).



**CRUCIFÈRES** Famille botanique comprenant notamment les variétés potagères suivantes : Choux, *Cochlearia*, Crambé, Cresson, Navet, *Pé-Tsai*, Radis, Rave, Raifort, Rutabaga.

**CRUD AMMONIAC** Substance ayant servi à l'épuration du gaz d'éclairage et qui est ensuite vendue comme engrais azoté à azote ammoniacal. Le Crud Ammoniac a l'aspect de la sciure de bois pourrie, plus ou moins granulée ou poudreuse. Il est de couleur gris vert ou bleu sombre. C'est un produit inflammable.

Le titre en azote du Crud Ammoniac varie dans de fortes proportions (de 2 à 10 et même 20 % d'azote). Cet engrais contient en outre des *sulfocyanures* d'ammoniaque et de fer, dangereux pour les plantes. Comme, d'autre part, son action fertilisante ne se fait guère sentir qu'après 5 mois environ de séjour dans le sol, on doit l'incorporer au moins 2 ou 3 mois avant les semis et, dans tous les cas, ne jamais le répandre sur une culture en végétation. La bonne époque pour appliquer le Crud Ammoniac est l'automne ou le début de l'hiver. La dose à employer est de 100 gr. au mètre carré.

Le Crud Ammoniac est également efficace comme herbicide et insecticide. On l'épand sur les terrains en friches, environ 4 mois avant de les remettre en culture. Il détruit les mauvaises herbes et certains vers souterrains.

**CRYPTOGAMIQUES (MALADIES).** — Affections des plantes qui sont dues à des champignons. Certaines de ces affections sont extrêmement graves comme la galle noire de la Pomme de terre.

Les champignons parasites des cultures appartiennent à différents groupes :

— Les *Archimycètes* dont font partie les agents de la **hernie du Chou**, de la **galle noire** et de la **galle poudreuse de la Pomme de terre**.

— Les *Phycomycètes* auxquels appartiennent les champignons des **mildious**.

— Les *Ascomycètes* représentés par les champignons des **oidiums** ou **blancs** et des **maladies à sclérotés**.

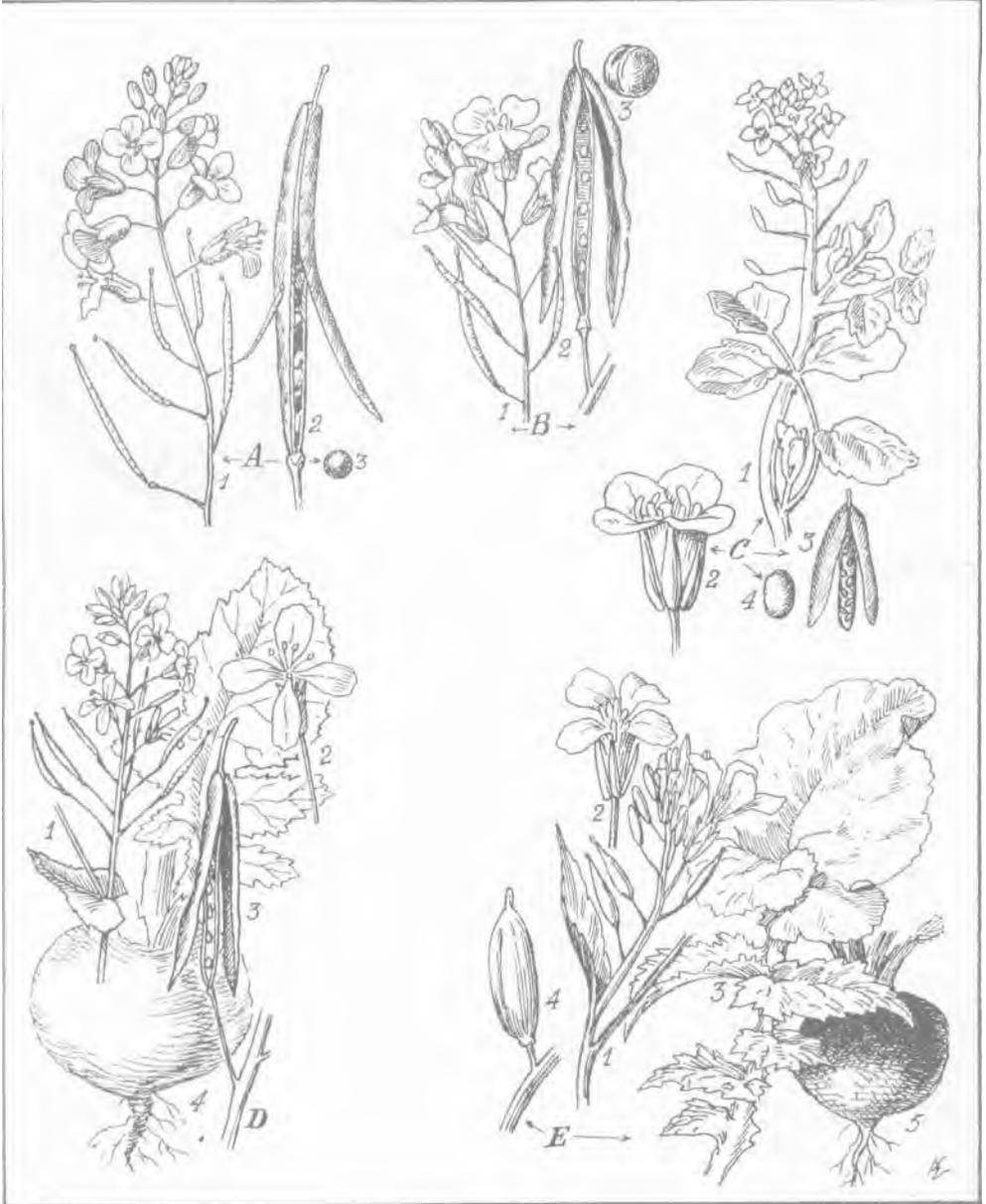
— Les *Basidiomycètes* dont font partie les champignons des **charbons**, des **rouilles**, ou du **rhizoctone noir** de la Pomme de terre.

— Les **Champignons imparfaits** auxquels se rattachent les champignons des **fusarioses**.

En règle générale, les maladies dues à des champignons sont favorisées par l'humidité accompagnée de chaleur.

**Moyens de lutte.** — Une attaque déclarée de maladie cryptogamique laisse le jardinier sans moyens de guérison ; tout ce qu'il peut attendre des traitements c'est d'empêcher les champignons nuisibles de se reproduire et ainsi de préserver les plantes restées saines. Les principaux produits *anticryptogamiques*, qu'on appelle également des « fongicides », sont les bouillies à base de **cuivre**, particulièrement efficaces contre les *Phytophthora* et *Phythium*, les

poudres ou bouillies à base de soufre, énergiques contre les « blancs », et les composés organiques à base de mercure, très toxiques pour la plupart des champignons, notamment pour les *Rhizoctonia*. Le *sublimé corrosif* s'emploie aussi pour les combattre, de même que les champignons de la fonte des semis et de la hernie du chou. On doit citer également le formol comme puissant désinfectant du sol et des semences, les produits organiques dérivés de la quinoléine comme le sulfate neutre d'oxyquinoléine, qui se montrent actifs contre certaines *fusarioses* et le *permanganate de potassium*, qu'on utilise avec succès contre la fonte des semis. Certains produits, généralement considérés comme insecticides, semblent avoir une action réelle sur différents champignons. Ainsi le *sulfure de carbone* détruirait le *fusarium* et le *Rhizoctonia* et la *Chloropicrine* serait toxique pour les maladies cryptogamiques en général



QUELQUES EXEMPLES DE CRUCIFÈRES

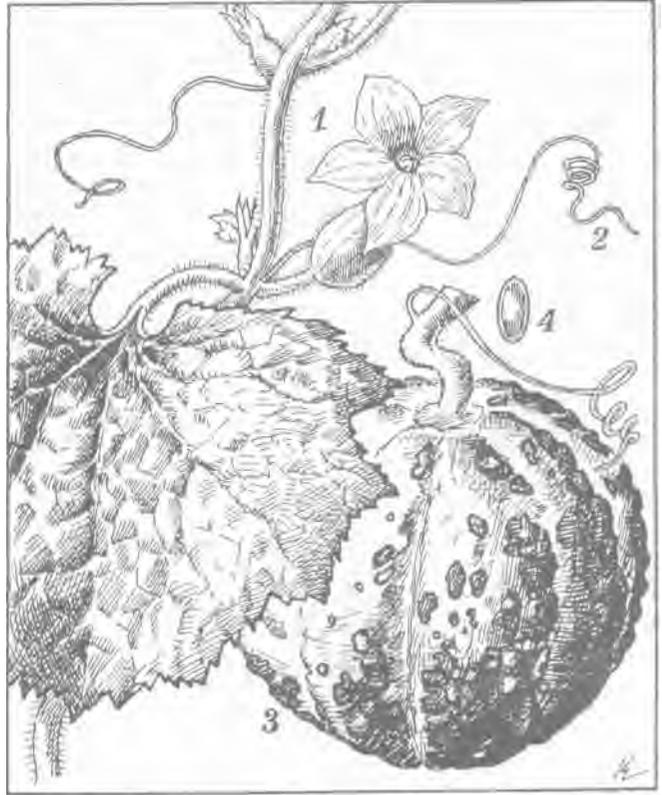
A. CHOU : 1, FLEUR ; 2, FRUIT ; 3, GRAINE. - B, RUTABAGA : 1, FLEUR ; 2, FRUIT ; 3, GRAINE. - C, CRESSON : RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FRUIT ; 4, GRAINE. - D, NAVET : 1, RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FRUIT ; 4, RACINE. - E, RADIS : 1, RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FEUILLE ; 4, FRUIT ; 5, RACINE.

**CUCURBITACÉES**

Famille botanique comprenant les Concombres et Cornichons, les Courges et itrouilles, les Giraumons, Pâtissons, Potirons, les Melons et les Pastèques.

**CUIR** Les déchets de cuir broyés constituent un engrais azoté ayant une richesse de 6 à 8 % d'azote organique et 5 % d'acide phosphorique. Après décomposition dans le sol, ils fournissent également de l'humus. On les enfouit à l'automne à l'occasion d'un labour.

**CULTURE** On désigne sous ce nom l'ensemble des opérations effectuées pour élever des végétaux en vue d'une utilisation industrielle ou alimentaire : la culture comporte la préparation du sol, l'assolement, les amendements, les semis et plantations, l'entretien, les récoltes et, enfin, la lutte contre les maladies et les insectes ou animaux nuisibles.



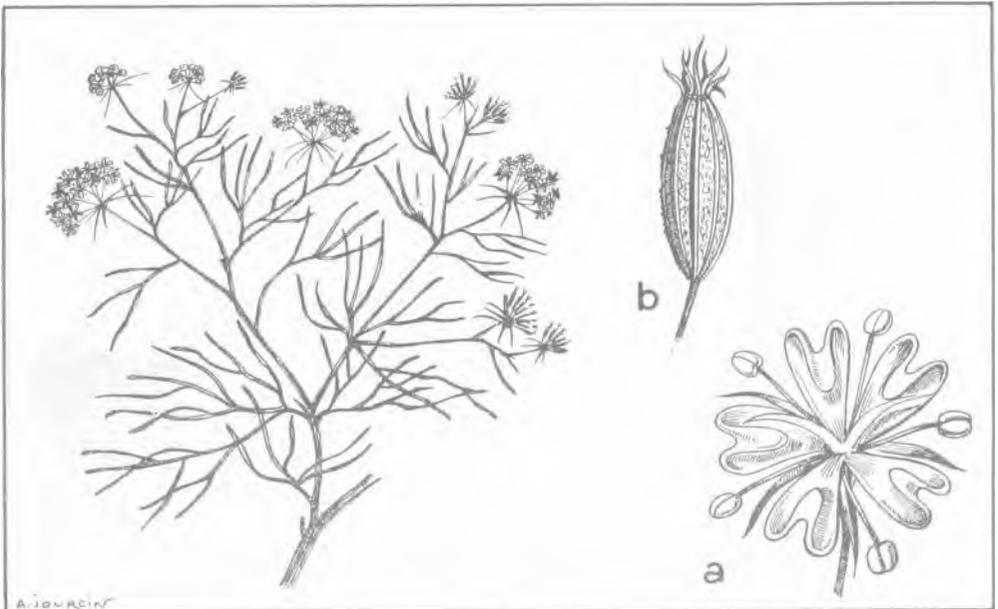
## CUCURBITACÉES

1, RAMEAU FLEURI.  
2, VRILLE.

3, FRUIT.  
4, GRAINE.

**CUMIN DE MALTE**

(*Cuminum cyminum*)  
Famille des Ombellifères.



CUMIN DE MALTE: a, FLEUR, b, FRUIT.

**Description.** — Plante annuelle, originaire de l'Orient, très basse, ne dépassant pas 10 à 15 cm. de hauteur, ramifiée dès la base ; fleurs petites, réunies en ombelles terminales. Graines assez grosses, allongées, concaves d'un côté et convexes de l'autre, marquées de 6 côtes sur la partie convexe, elles sont garnies de poils assez longs, qui se brisent à la maturité. La saveur en est chaude et fortement aromatique. Un gramme contient 250 graines. Leur durée germinative moyenne est de 1 an.

**Culture.** — Le Cumin se sème en pleine terre, en lignes espacées de 20 cm., dès que le sol est bien échauffé, c'est-à-dire au mois de mai. La quantité à semer est de 1 à 2 gr. au mètre carré. Recouvrir la graine de 1 cm. de terre. La levée a lieu de 20 à 30 jours. Le cumin demande un terrain léger, fertile et chaud. La végétation est rapide et les graines commencent à mûrir dès la fin de juillet, sans que la plante ait besoin d'autres soins que de quelques binages. On récolte au mètre carré environ 100 grammes de graines.

### SÉLECTION VILMORIN

**Cumin de Malte**

Grammes  
Par 30 gr. N° 46.845

**Usages.** — Les graines de Cumin sont employées dans la cuisine, dans la pâtisserie et pour la fabrication de quelques liqueurs, notamment du kummel. On confond souvent les graines de Cumin avec celles de Carvi (*Carum carvi*). Ce sont ces dernières, et non celles du Cumin,

comme on le croit généralement, qui sont employées dans le pain en Allemagne et dans le fromage en Hollande.

**CUPR'ARSETOX** Nouveau produit liquide, à base d'arséniate basique de cuivre, ayant une valeur insecticide et anti-cryptogamique. On l'utilise avec succès pour le traitement des cultures de Pommes de terre contre le doryphore et le mildiou.

Le Cupr'arsétox dose :

20 % d'arsénic métalloïdique ) combinés de l'arséniate basique de cuivre.

35,5 % de cuivre métal

On l'emploie en pulvérisations à raison de 750 gr. pour 100 l. d'eau. ( Voir tarif Vilmorin. )

**CURURE** Boue ou vase retirée d'un étang, d'un fossé, d'une mare ou d'un ruisseau, et que l'on utilise ensuite comme engrais.

**Composition.** — Les dépôts laissés par les eaux constituent un terrain toujours riche en azote, quoique ses éléments puissent varier suivant la nature des sols traversés par le ruisseau, ou, s'il s'agit d'un étang ou d'une mare, par la source qui les alimente.

Des graines de mauvaises herbes peuvent être contenues dans les curures, aussi ces dernières sont-elles plus à recommander pour la fumure des prairies que pour celle d'un potager

**Curage.** — On opère pendant une période de sécheresse, quand la vase est découverte, mais pas encore sèche, ou quand les eaux sont au niveau le plus bas. On commence le travail avec la bêche puis on termine, si besoin est, avec la pelle. La vase extraite est déposée sur les bords pour égoutter toute son eau avant d'être utilisée.

**Utilisation.** — Trop difficiles à répandre uniformément sur le terrain, les vases sont ordinairement mélangées à leur quart de chaux, mais le plus souvent on les incorpore à un compost. Leur enfouissement dans le sol s'opère comme pour le fumier (*v. ce mol*).



## CYANAMIDE

Engrais chimique contenant environ 15 % d'azote. La Cyanamide est vendue sous trois présentations différentes : 1° en grains, avec une teneur de 20 à 24 % d'azote ; 2° en poudre huilée, titrant de 18 à 20 % d'azote; 3° en granulé à 15% d'azote. C'est une substance grasse, de couleur gris foncé, qui se laisse facilement pénétrer par l'humidité. Pour cette raison, la cyanamide est livrée en fûts métalliques ou en sacs doublés de papier. Son utilisation exige quelques précautions en raison de la chaux vive qu'elle renferme.

La Cyanamide s'emploie au printemps ou à l'automne. L'azote qui fait sa valeur n'est pas immédiatement assimilable par les plantes comme l'est celui des nitrates. Il apparaît d'abord sous forme d'urée, laquelle se transforme en carbonate d'ammoniaque, pour passer finalement à l'état de nitrate sous l'action de la nitrification. Ces réactions se succèdent assez rapidement au printemps pour que tout l'azote contenu dans l'engrais soit fourni à la plante dans le temps de sa croissance et pour ainsi dire, au fur et à mesure de ses besoins. Enfoui à l'automne, l'azote de la Cyanamide reste à l'état de carbonate d'ammoniaque, la nitrification étant pratiquement suspendue l'hiver, au-dessous de 5°. Mais, dès le réveil de la végétation, cet azote se transforme en nitrate et devient disponible pour activer le développement des plantes.

On ne doit pas mélanger la Cyanamide au fumier de ferme, ni au sulfate d'ammoniaque, ni aux superphosphates, ni en général aux engrais acides.

La Cyanamide s'emploie à la dose de 30 gr. au mètre carré. On doit l'enfouir à l'occasion d'un labour ou par un ratissage énergique, 1 ou 2 semaines avant le semis, sur terrain bien **ressuyé** et par temps sec.



ÉPANDRE 8 A 15 JOURS AVANT LE SEMIS



ENFOUIR IMMÉDIATEMENT PAR UN BÉCHAGE

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