



RABATTRE Supprimer le feuillage d'une plante en coupant **les tiges** à une hauteur donnée afin de susciter l'émission de tiges nouvelles.

On a notamment **recours** au rabattage pour traiter l'Ail et **le Poireau** **attaqués** par la Teigne.

RACE Ensemble d'individus (**il s'agit de plantes dans le cas présent**) ayant le même bagage héréditaire, et dont les caractères se transmettent fidèlement dans leur descendance par l'intermédiaire des graines.

Pour conserver une **race pure**, il faut qu'elle soit à l'abri de tout pollen étranger venant de plantes voisines de races différentes.

En raison des difficultés qu'on éprouve à **éviter** toute fécondation indésirable, et à maintenir races et variétés à l'état de pureté, il n'est pas recommandable **de récolter** soi-même sa semence, laquelle risquerait fort de ne donner par la suite que des sujets dégénérés **et**, partant, de qualité inférieure.

L'épuration des races déjà existantes et la création de races nouvelles **répondant** à des exigences de rendement, de climat, d'immunité aux maladies, etc., sont **du domaine** des producteurs **de** graines sélectionnées. Eux seuls peuvent fournir des semences présentant toutes les garanties de **pureté**, de bonne germination et de récolte abondante qui permettront à l'usager d'obtenir des produits parfaits.

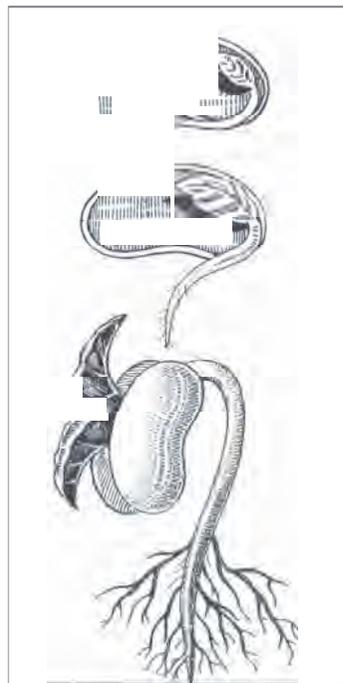
Par contre, **la reproduction** par **caeux**, bulbilles, tubercules, **ceillons**, éclats de pied, division de touffes, boutures et marcottes, dénommée « reproduction asexuée », perpétue généralement avec fidélité les caractères du **pied** mère.

RACINE Organe souterrain de la plante, par lequel elle **est** fixée au sol et qui lui sert à puiser les éléments nécessaires à sa nutrition et à son développement.

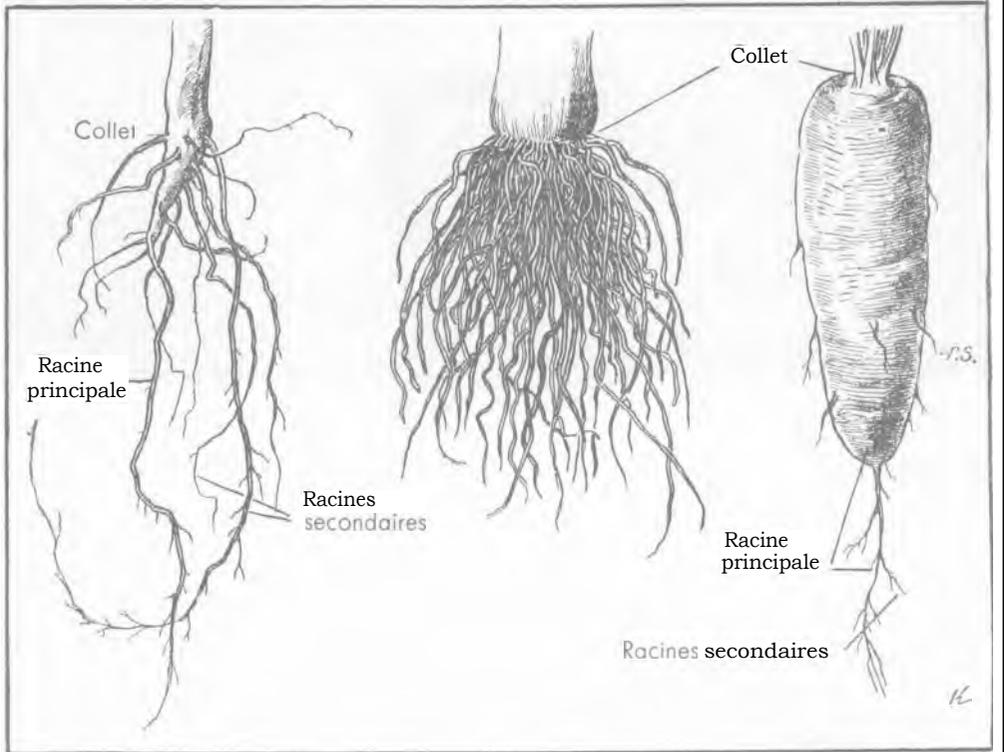
Lors de la germination de la graine, la racine est le premier organe qui **paraît** hors de l'embryon en se dirigeant toujours vers le centre de la terre. On l'appelle alors la **radicule**.

Son extrémité est protégée par une gaine, souvent écailleuse, ou « coiffe », qui lui permet de faire, sans dommage, son chemin vertical dans le sol.

Différentes formes de racines. — Chez les plantes monocotylédones, qui sont uniquement représentées, dans la culture potagère, par la famille des Liliacées : Ail, Asperge, Ciboule, Ciboulette, Oignon **et** Poireau, la radicule donne naissance très tôt à des ramifications nombreuses ayant sensiblement même taille et qui prennent un peu toutes les directions. Dès ce moment, le rôle de la radicule est terminé, son extrémité disparaît. Le réseau de racines qui lui succède, et qui présente vaguement l'apparence d'une chevelure, correspond à **un type** de racines qu'on appelle **racine fasciculée** (c'est-à-dire réunie en petit faisceau). Toutes les plantes monocotylédones ont des racines fasciculées.



DÉVELOPPEMENT DE LA RACINE D'UN HARICOT



DIFFÉRENTES SORTES DE RACINES

RACINE PIVOTANTE (HARICOT)

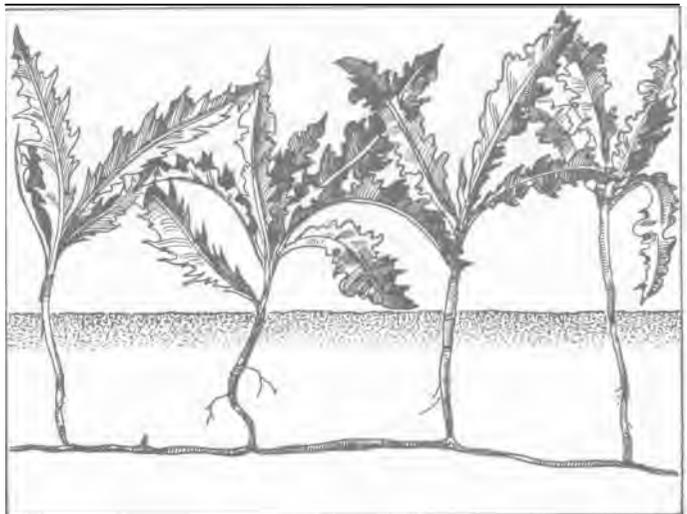
RACINE FASCICULÉE (POIREAU)

RACINE TUBÉREUSE (CAROTTE)

Chez les Dicotylédones, c'est-à-dire toutes les plantes potagères qui ne sont pas des Liliacées, la radicule continue de croître en longueur. elle formera la racine principale ou pivot, qui pourra se garnir plus ou moins de racines secondaires, mais que son volume fera toujours reconnaître entre les ramifications dont il s'est entouré. C'est ce qu'on nomme une racine pivotante. Dans certaines Dicotylédones, le pivot se remplit de matières nutritives de réserve et prend une forme plus ou moins globuleuse ou ovoïde : Betterave, Carotte, Navet, Chou-rave, Chou-navet, Panais, Radis. On les dit racines tubéreuses ou tubériformes. Ces plantes, qui sont bisannuelles (sauf le Radis de tous les mois), font appel à ces réserves pendant la deuxième année pour fleurir et fructifier, la racine se vide alors et se flétrit. Les racines des Légumineuses sont un autre exemple de racines tubéreuses. Les nodosités dont elles sont garnies, et qui renferment des bactéries spéciales, sont des fasciations de racines.

Les racines peuvent présenter de nombreuses modifications de forme. On les dit traçantes lorsqu'elles s'allongent plus ou moins horizontalement dans le sol, en émettant parfois, comme dans certains chardons, des tiges appelées drageons.

Enfin, la racine peut manquer, ce qui a lieu surtout chez les plantes aquatiques submergées et flottantes.



RACINE TRAÇANTE DU CHARDON, AVEC DRAGEONS

Origine des racines. — La graine n'est pas le seul organe végétal à pouvoir émettre des racines. Les bulbes (Liliacées), les tubercules (Pomme de terre, Topinambour), les rhizomes (Crosnes) ont également cette propriété.

Les tiges ou les feuilles de certaines plantes ont aussi la faculté remarquable d'émettre des racines. On utilise cette propriété en pratiquant le bouturage. Cette opération consiste à prélever sur les plantes que l'on veut reproduire un fragment de tige, de feuilles (pour certaines plantes d'ornement, Bégonia, Gloxinia), de rhizome et à le planter pour le faire enraciner.

L'émission de racines par les tiges a lieu spontanément chez certaines races de Fraisiers (Fraisiers à gros fruits), et donne lieu à la multiplication par coulants, ou chez les Courges dont les tiges ont tendance à prendre racine aux endroits où elles sont recouvertes de terre.

Les racines qui se développent ainsi sur un organe qui n'en porte ordinairement pas sont dites racines adventives.

La distinction entre les différentes formes de racines intéresse l'horticulteur au point de vue de l'arrosage, de la préparation du terrain, de la répartition des engrais et de l'assolement. Ainsi une plante à racine fasciculée s'arrosera autour du pied, et une racine pivotante au collet ; on labourera profondément pour la Betterave, la Carotte, l'Igname de Chine, et plus superficiellement pour l'Oignon ; même observation pour l'enfouissement du fumier ou des engrais ; enfin, on alternera les cultures sur un même terrain de façon qu'une racine pivotante soit, autant que possible, remplacée par une racine fasciculée.

Milieux dans lesquels poussent les racines. — Suivant les plantes, les racines peuvent se développer

- dans le sol. C'est le cas de toutes les plantes potagères
- dans l'eau. *Exemple* - La Macre ou Chataigne d'eau.
- sur d'autres plantes qui font simplement office de support. *Exemple* : certaines Orchidées ;
- sur d'autres plantes qui leur fournissent leur nourriture. *Exemple* : l'Orobanche, le Gui ;
- dans l'air. *Exemple* : le Lierre.

Fonctions de la racine. — La racine est unie à la tige en un point appelé « collet ». Un peu au-dessous du collet, la jeune racine émet des filaments très fins, nommés poils absorbants. C'est à travers eux que les liquides nourriciers du sol, s'infiltrant suivant le phénomène d'osmose, entreront dans la plante pour l'alimenter. Les racines secondaires qui naissent sur le pivot principal, de même que celles qui se développent sur les racines fasciculées, se ramifient de plus en plus. Ces fines divisions portent le nom de radicelles ou fibrilles, et le réseau qu'elles forment s'appelle le chevelu. Les radicelles sont elles-mêmes recouvertes de poils très ténus par l'extrémité desquels s'opère l'absorption, au profit de la plante, des sucs nutritifs de la terre.

La racine a également pour mission de fixer les plantes au sol. Elle leur fournit l'assise suffisante qui leur permet de développer leur tige et leurs rameaux et de porter leurs fruits.

Afin de vivre et de croître, la racine, qui respire, a besoin d'air. C'est si vrai que l'on voit périr d'asphyxie les plantes qui sont trop longtemps et trop profondément enfouies sous la neige et qu'il est nécessaire, dans les avenues asphaltées, de ménager autour des arbres une surface libre de terre nue, que l'on protège généralement par des grilles de fonte. C'est pourquoi aussi, en culture, on doit aérer le sol en labourant, en rendant la terre meuble et poreuse puis, lorsque sa surface est battue par les pluies et durcie par le soleil, en brisant la croûte superficielle au moyen de binages.

La racine a besoin d'eau. — C'est avant tout par les racines que la plante se nourrit : sa nourriture, elle la trouve dans la terre, mais elle ne peut la prendre que sous la forme d'une solution aqueuse parce que ses racines ne sont pas conformées pour l'absorber autrement. L'humidité est également nécessaire à la racine parce qu'elle amollit la terre et rend ainsi plus aisée aux fines ramifications du chevelu la pénétration dans ses profondeurs.

A l'encontre de la croyance générale, les racines s'enfoncent très avant dans le sol. Aimé Girard signale que les racines de Pommes de terre peuvent atteindre 1 m. 80, et d'après le



LES RACINES DE LA POMME DE TERRE PEUVENT ATTEINDRE 1 m. 80 DE LONG

professeur Müntz, les racines de Betterave et de Carotte descendraient jusqu'à 1 m. 35 de profondeur. On peut juger par là de l'intérêt qu'il y a à ameublir le sol le plus profondément possible, non seulement pour permettre aux racines de puiser davantage d'éléments fertilisants, mais aussi pour l'aérer et leur faciliter l'absorption de l'oxygène qui leur est indispensable.

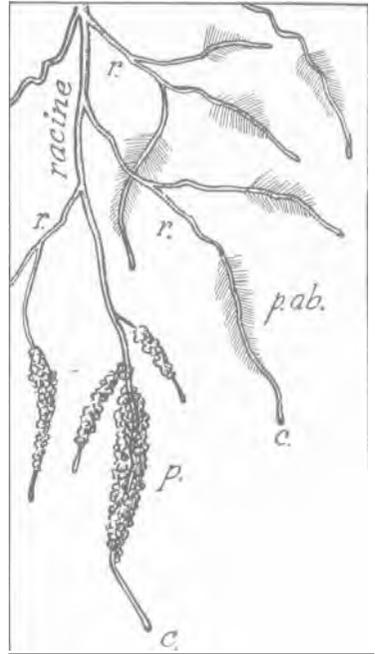
Pour que les racines puissent absorber facilement des engrais et en bénéficier, il faut qu'il y ait contact direct, ce qui implique l'obligation d'une dispersion parfaite de l'engrais en particules extrêmement fines, si on veut que celui-ci produise toute son efficacité.

Excrétions des racines. — L'absorption des principes utiles à leur alimentation n'est pas la seule fonction des racines. Inversement, les racines diffusent, dans le milieu dans lequel elles se développent, des substances diverses.

C'est d'abord un acide qu'on admet être de l'acide carbonique (d'après Demolon) et qui leur permet de dissoudre des matières minérales insolubles ou très peu solubles dans l'eau.

Ce sont ensuite des substances de nature minérales.

Enfin, certaines racines excrètent des substances organiques dont la présence paraît conditionner l'existence de micro-organismes utiles. Mais ces substances peuvent également constituer des poisons, ou toxines, vis-à-vis d'autres plantes.



LES RADICELLES PAR RAPPORT A LA
RACINE : r. RADICELLES ; p. ab. POILS
ABSORBANTS ; p. POILS ABSORBANTS
ENROBES DE TERRE, TELS QU'ILS SE PRÉ-
SENTENT DANS LE SOL ; c. COIFFE

RADICELLES Fines divisions émises tant par la racine principale que par les racines secondaires de la plante et dont l'ensemble constitue le chevelu. Les radicelles ont tendance à diverger afin de couvrir la plus grande surface possible. Les radicelles, qui portent également des poils absorbants, ont une fonction très importante dans la nutrition. On doit éviter de les arracher lors des déplantations et des repiquages.

RADICULE Premier état de la racine, au moment où elle sort de l'embryon, à la germination de la graine (voir **RACINE**).

RADIS (*Raphanus sativus*). Famille des *Crucifères*. — Appelé aussi : Petite rave, Rave, Ravouet.

Description. — Plante annuelle, d'origine inconnue, mais que sa sensibilité au froid désigne comme provenant des pays chauds. On suppose, sans pouvoir l'affirmer, que les Radis sont originaires de l'Asie, deux formes de cette plante y ayant été trouvées à l'état sauvage.

Les Radis cultivés ont les feuilles oblongues, découpées sur les bords, rudes au toucher, les tiges rameuses portent des fleurs blanches ou lilas ; les siliques non articulées contiennent des graines rougeâtres, arrondies ou légèrement allongées, et d'ordinaire un peu aplaties. Leur durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 120.

Étant donné le nombre des variétés de Radis, pour plus de commodité, nous les avons divisés en Radis de tous les mois, Radis d'été et Radis d'hiver.

Culture. — **Radis de tous les mois**

Ces Radis se sèment en pleine terre, assez clair, à raison de 3 gr. au mètre carré, depuis le mois de février jusqu'au commencement d'octobre, habituellement à la volée et en planches, de préférence dans des terres riches en terreau, dans lesquelles la croissance est plus rapide. Au printemps et à l'arrière-saison, on doit choisir une exposition chaude et bien abritée ; en été, au contraire, un emplacement frais et ombragé est préférable. Pour les Radis de tous les mois il est essentiel de plomber le terrain avant de semer, pour faciliter la formation des racines, notamment pour les variétés rondes. On recouvre ensuite de 2 à 3 cm. de terreau ou de paillis, ce qui a pour effet de hâter la végétation et d'empêcher la terre d'être battue et craquelée par les arrosages qui doivent être fréquents quand le temps est chaud et sec. La levée a lieu en 3 à 4 jours.

Tenir la planche propre en arrachant les mauvaises herbes à la main. De 18 à 20 jours après le semis, si le temps est favorable, ou de 20 à 25 s'il l'est moins, les Radis les plus hâtifs sont bons à arracher ; les autres, suivant la saison, demandent 4, 5 ou 6 semaines pour être récoltés. En raison de la rapidité de sa végétation, le Radis est souvent semé avec d'autres graines :

Carottes, Oignons, Salades, etc. ; il sera récolté avant de pouvoir nuire aux autres légumes. La production est d'environ 1 kg. à 1 kg. 500 au mètre carré.

Radis d'été et d'automne

Les Radis d'été et d'automne se sèment en place depuis la fin de mars jusqu'au mois d'août, à la volée ou en rayons espacés de 20 à 25 cm. à raison de 1 gr. 5 à 2 gr. au mètre carré ; ils doivent être éclaircis, selon les variétés, à 10 ou 12 cm. sur les rangs, et ne réclament pas d'autres soins que des sarclages à la main et des arrosages. On les récolte 6 semaines à 2 mois après le semis. Les Radis cultivés pendant les fortes chaleurs montent facilement à graine et ont tendance à « creuser », aussi on interrompt généralement le semis de la mi-juin à la mi-août. La production approximative est de 1 kg. 500 à 4 kg au mètre carré.

Radis d'hiver

Les Radis d'hiver se sèment de la fin de juin au commencement d'août, ordinairement en lignes espacées de 25 à 30 cm. à raison de 1 gr. 5 à 2 gr. au mètre carré. On les éclaircit de façon à laisser un espace de 10 à 12 cm. entre eux. On arrose et on sarcle. La récolte a lieu de septembre à décembre. Au contraire, des autres groupes qui ne se conservent pas, les Radis d'hiver arrachés avant les gelées par un temps sec, décollétés, rentrés en cave et placés en stratification dans du sable frais, peuvent se conserver pendant de longs mois (voir CONSERVES). La production approximative est de 1 kg. 500 à 4 kg. par mètre carré,

Variétés : 10 RADIS DE TOUS LES MOIS

Radis à forcer ronds

Radis à forcer rond rose hâtif. — Jolie petite variété à racine d'un rose unicolore, très appétissante. Convient très bien aux cultures de primeurs.

Radis à forcer Gaudry. Radis rond, écarlate à grand bout blanc. — Variété recommandable pour la pleine terre et pour châssis.

Radis à forcer rond écarlate, hâtif. — Racine d'un coloris très vif, ferme et d'un goût très agréable.

Radis à forcer rond, écarlate à bout blanc. — Racine petite, sphérique, rouge écarlate à bout blanc.

Radis à forcer rouge globe. Radis globe écarlate. — Racine ovoïde bien uniformément colorée de rouge vif. Se prête très bien à la culture en pleine terre.

Radis ronds

Radis Cerise (Vilmorin). — Bon à consommer quand la racine atteint la grosseur d'une belle cerise dont elle a la forme et l'appétissante couleur écarlate brillant. De première qualité. Ne se creuse pas.

Radis rond écarlate hâtif. — Variété de pleine terre, excellente, d'un joli coloris très vif.

Radis rond, rose hâtif. — Chair bien blanche, feuillage court et ramassé. Hâtif, réussit très bien cultivé en terreau.

Radis rond rose à bout blanc. Radis National. — Excellente variété extrêmement prompte à se former, convient pour pleine terre. Chair blanche, ferme. Vendu aussi sous les noms de rouge ou écarlate à bout blanc.

Radis rond rose à grand bout blanc, race maraîchère. Radis Sparkler. — Racine d'un joli rose écarlate à bout blanc très apparent.

Radis de Sézanne. Radis rond rose à très



RADIS A FORCER GAUDRY



RADE A FORCER ROND ÉCARLATE HÂTIF



RADIS A FORCER ROND ECARLATE A BOUT BLANC
A droite : RADIS ROND ROSE A GRAND BOUT BLANC

grand bout blanc. — Le bout blanc occupe la moitié de la racine, un peu aplatie et lente à se creuser. Estimé dans la Marne et la région bordelaise.

Radis à forcer demi-longs

Radis à forcer demi-long brillant (Vilmorin). — Variété extrêmement hâtive et de très bonne qualité. Racine d'un joli cramoiis carminé brillant ; le bout blanc est bien marqué. Recherché pour la vente sur les marchés.

Radis à forcer demi-long, rose à bout blanc, race de Dijon. — Extra-hâtif ; bon à consommer environ 20 jours après le semis.

Radis à forcer demi-long, écarlate, très hâtif. — Jolie race très précoce. Feuillage très peu développé. Racine ovoïde, très prompte à se former.

Radis à forcer demi-long, écarlate à bout blanc. — Des plus prompts à se former ; convient admirablement aux cultures de primeurs.

Radis demi-longs

Radis de 18 jours. — Rose, bout blanc bien marqué, se développe très vite. Le plus précoce des Radis de pleine terre. Très recommandable pour culture hâtée.

Radis d'Orléans demi-long, carminé à grand bout blanc. — Racine demi-longue, carminée à grand bout blanc. Variété très précoce, de bonne qualité.

Radis Pernot clair à grand bout blanc (Vilmorin). — De pleine terre, hâtif, court, légèrement en marteau, rouge clair à reflet écarlate, bout blanc très prononcé. Chair ferme, excellente.



RADIS A FORCER DEMI-LONG ECARLATE A BOUT BLANC
A gauche
RADIS A FORCER DEMI-LONG ECARLATE TRES HATIF

Radis Pernot, rouge à bout blanc. — Demi-long, hâtif, à bout blanc **prononcé**. Donne un produit excellent.

Radis demi-long, rose à bout blanc, race de Paris. — Rose carmin vif, extrémité blanc pur ; extrêmement précoce ; réussit bien sur couche ou en terreau.

Radis demi-long, rose à bout blanc, race du Midi. — Bonne variété à bout blanc bien marqué.

Radis demi-long, écarlate hâtif. — Chair ferme, saveur douce. Réussit très bien en pleine terre.

Radis rond écarlate géant. Radis géant beurre — Pour l'été, intermédiaire entre les Radis de tous les mois et les Radis d'été. Sphérique, atteint la grosseur d'une belle noix, sans creuser.

Radis longs, Raves

Rave rose longue. Rave saumonée. — Racine extrêmement longue et mince. Chair tendre, presque transparente, peu piquante.

Rave rose à bout blanc. Rave Chartier. — Racine droite, longue, régulièrement effilée. rose vif, passant au blanc à la pointe ; lente à se creuser.

Rave écarlate à bout blanc. Rave d'Amiens. Radis russe. — Race précoce ; racine de couleur vive et de saveur excellente, se terminant par une petite pointe blanche.

Rave à forcer blanche transparente. Rave glaçon. — Variété précoce. Racine d'un blanc laiteux transparent ; la chair est croquante, d'une saveur piquante et fine. Elle demande une terre douce, riche et bien arrosée.

Rave blanche de mai. Rave de Vienne. — Racine blanche, très lisse et très nette, à collet arrondi et teinté de vert ; chair tendre, croquante.

2° RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

Radis blanc demi-long de Strasbourg Radis de l'Hôpital. — Racine **demi-longue pointue** à l'extrémité inférieure, longue de 10 à 12 cm. sur 4 à 5 cm. de large. Très productif ; chair d'un goût piquant sans être fort.

Radis blanc rond d'été. — Racine arrondie ou en forme de toupie, légèrement piquante ; à consommer jeune.

Radis blanc géant d'été. Radis de Stuttgart. — Le plus gros des Radis d'été ; à racine franchement en toupie de 8 à 10 cm. de diamètre sur 8 cm. d'épaisseur ; très bon et se formant vite.

Radis rond jaune d'or hâtif. — Racine se formant très rapidement, bien ronde ou légèrement en toupie, de 4 cm. de diamètre ; chair fine et **ferme**, piquante. Amélioration du Radis jaune d'été.

Radis d'été jaune d'or ovale. — Hâtif, franchement jaune, à racine ovoïde de 5 à 6 cm. de long sur 3 à 4 cm. de large.



RADIS ROND ÉCARLATE HÂTIF



RADIS ROND ÉCARLATE GÉANT

Radis gris d'été long de Colmar. — Demi-long, conique allongé, de 18 à 20 cm. de longueur, chair blanche, de saveur très agréablement piquante.

Radis noir long d'été. — Racine lisse, cylindrique, obtuse à l'extrémité. Chair blanche, goût relevé. Appelé aussi « poids d'horloge » en raison de sa forme particulière. Il forme la transition entre les Radis d'été et d'automne et ceux d'hiver.

30 RADIS D'HIVER

Radis blanc de Russie. — Gros comme une Betterave, atteignant aisément 30 à 35 cm. de longueur sur 12 à 15 cm. de diamètre. Il faut l'arracher avant complet développement, quand on veut le consommer comme légume.

Radis noir gros long d'hiver. — Le plus cultivé des Radis d'hiver et l'un des meilleurs. Racine cylindrique, de longue conservation, de 30 à 35 cm. de longueur sur 6 à 7 cm. de diamètre.

Radis noir gros rond d'hiver. — Chair blanche, très serrée, ferme et piquante ; le plus fort, comme saveur, de tous les Radis. Racine en forme de toupie de 8 à 10 cm. de diamètre.

Radis rose d'hiver de Chine. — Racine cylindrique obtuse rappelant la forme d'un Navet des Vertus marteau ; peau rose très vif ; chair blanche.

Radis violet d'hiver de Gournay. — Se rapproche du Radis noir gros long d'hiver, dont il possède les qualités. Racine longue. Chair moins sèche et de goût moins piquant que celle des autres variétés d'hiver.



RADIS PERNOT ROUGE A BOUT BLANC

SÉLECTION VILMORIN

1^o RADIS DE TOUS LES MOIS

Radis à forcer ronds

Radis à forcer rond, rose à bout blanc

Graines. Par 100 gr.	N° 41.163
D ».....60 »	» 41.164
D ».....30 »	» 41.165
D »>> paquet	» 41.169

Radis à forcer Gaudry

Graines. Par 100 gr.	N° 41.173
D » 60 »	» 41.174
D » 30 »	» 41.175
D »>> paquet	» 41.179

Radis à forcer rond, écarlate, hâtif

Graines. Par 100 gr	N° 41.183
D »... 60 »	» 41.184
D ».....30 »	» 41.185
D »>> paquet	» 41.189

Radis à forcer rond, écarlate à bout blanc

Graines. Par 100 gr	N° 41.203
D ».....60 »	» 41.204
D ».....30 »	» 41.205
D »>> paquet	» 41.209

Radis à forcer rouge, globe – Radis globe écarlate

Graines. Par 100 gr..	N° 41.213
D »..... 60 »	» 41.214
D » 30 »	» 41.215
D »>> paquet.	» 41.219

Radis ronds

Radis Cerise (Vihnorin)

Graines. Par 100 gr	N° 41.223
D » 60 »	» 41.224
D » 30 »	» 41.225
D »>> paquet	» 41.229

Radis rond rose, hâtif

Graines. Par 100 gr.	N° 41.283
D » 60 »	» 41.284
D » 30 »	» 41.285
D »>> paquet	» 41.289

Radis rond, rose à bout blanc – Radis National

Graines. Par 100 gr.	N° 41.383
D » 60 »	» 41.364
D » 30 »	» 41.365
D »>> paquet	» 41.369



RAVE ROSE A BOUT BLANC

SÉLECTION VILMORIN

1^o RADIS DE TOUS LES MOIS (Suite.)**Radis rond, rose à grand bout blanc, race maraichère — Radis Sparkler**

Graines. Par 100 gr.	N ^o 41.373
» ».....60 »» 41.374
» ».....30 »» 41.375
» » paquet	» 41.379

Radis de Sézanne — Radis rond, rose à très grand bout blanc

Graines. Par 100 gr.	N ^o 41.393
• »...60 »	... » 41.394
• »...30 »	... » 41.395
• » paquet» 41.399

Radis à forcer demi-longs**Radis à forcer demi-long brillant (Vilmorin)**

Graines. Par 100 gr	N ^o 41.623
» ».....60 »» 41.624
» ».....30 »» 41.625
» » paquet» 41.629

Radis à forcer demi-long, rose à bout blanc

Graines. Par 100 gr	N ^o 41.663
» ».....60 »» 41.664
» ».....30 »» 41.665
• » paquet» 41.669

Radis à forcer demi-long, écarlate très hâtif

Graines. Par 100 gr	N ^o 41.673
» ».....60 »» 41.674
• ».....30 »» 41.675
• paquet» 41.679

Radis à forcer demi-long, écarlate à bout blanc

Graines. Par 100 gr.	N ^o 41.683
» ».....60 »» 41.684
• »...30 »	... » 41.685
• » paquet» 41.689

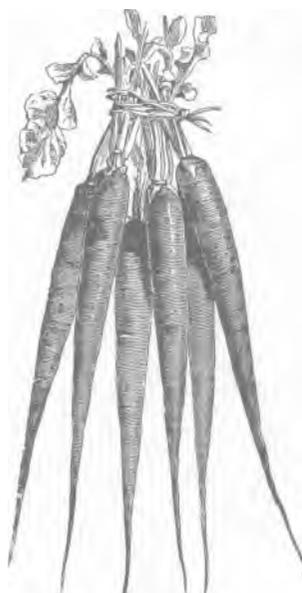
Radis demi-longs

Radis de 18 jours

Graines. Par 100 gr	N ^o 41.713
• ».....60 »» 41.714
» ».....30 »» 41.715
» » paquet» 41.719

Radis d'Orléans demi-long, carminé à grand bout blanc

Graines. Par 100 gr	N ^o 41.793
».....60 »» 41.774
».....30 »a 41.775
» paquet» 41.779

RADIS DEMI-LONG
ÉCARLATE HÂTIF

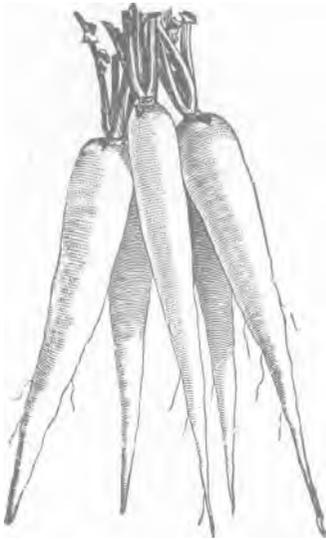
RAVE ROSE LONGUE SAUMONÉE



RADIS BLANC DEMI-LONG DE STRASBOURG



RADIS BLANC ROND D'ÉTÉ



RAVE BLANCHE DE MAI
RAVE DE VIENNE



RADIS BLANC GÉANT D'ÉTÉ
RADIS DE STUTTGART

SÉLECTION VILMORIN

1^o RADIS DE TOUS LES MOIS (Suite.)

Radis Pernot clair à grand bout blanc (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.....	N° 41.783
a » 60 »	» 41.791
» 30 s	» 41.785
» paquet	» 41.799

Radis Pernot rouge à bout blanc

Graines. Par 100 gr.....	N° 41.823
» e 60 »	s 41.824
» 33 »	s 41.825
s » paquet	» 41.829

Radis demi-long, rose à bout blanc, race de Paris

Graines. Par 100 gr.....	N° 41.853
o ».....60 »	» 41.854
s »... 30 »	» 41.855
D »> paquet.....	» 41.859

Radis demi-long, rose à bout blanc, race du Midi

Graines. Par 100 gr.....	N° 41.873
» 60 »	» 41.874
» e 33 »	» 41.875
» » paquet	» 41.879

Radis demi-long, écarlate, hâtif

Graines. Par 60 gr.....	N° 41.934
s » 30 »	» 41.935
D »> paquet	» 41.939

Radis rond écarlate géant – Radis géant beurre

Graines. Par 100 gr.....	N° 41.983
» 60 »	» 41.994
» 30 »	» 41.985
» » paquet	» 41.989

RADIS LONGS, RAVES

Rave rose longue – Rave saumonée

Graines. Par 60 gr.....	N° 42.604
» 30 »	» 42.605
• »> paquet	» 42.609

Rave rose à bout blanc – Rave Chartier

Graines. Par 60 gr.....	N° 42.644
» 30 »	D 42.645
• »> paquet	» 42.649

Rave écarlate à bout blanc – Rave d'Amiens

Graines. Par 100 gr.....	N° 42.703
» 60 »	» 42.704
» 30 »	» 42.705
» paquet	» 42.709

**Rave à forcer blanche transparente
Rave glaçon**

Graines. Par 60 gr.....	N° 42.714
• » 30 »	» 42.715
D »> paquet	» 42.719

Rave blanche de mai – Rave de Vienne

Graines. Par 60 gr.....	N° 42.764
» 30 »	» 42.765
D »> paquet	» 42.769

2^o RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

**Radis blanc demi-long de Strasbourg
Radis de l'Hôpital**

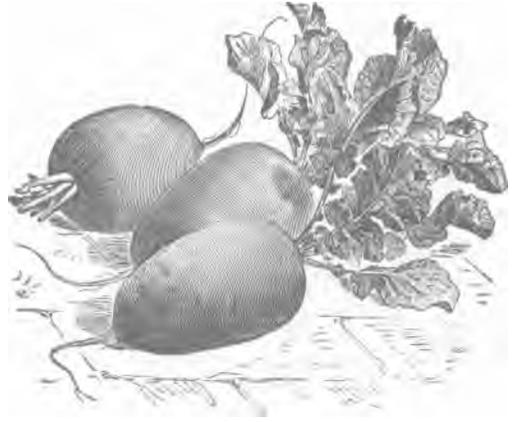
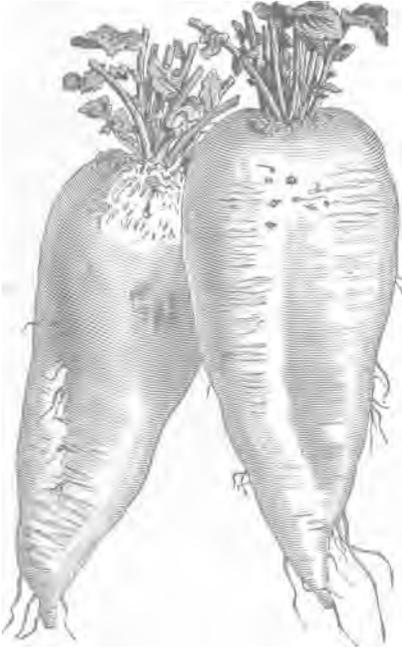
Graines. Par 60 gr.....	N° 42.004
» » 30 »	» 42.005
» »> paquet	» 42.009

Radis blanc rond d'été

Graines. Par 60 gr.....	N° 42.044
» » 30 »	» 42.045
• »> paquet	» 42.049

Radis blanc géant d'été – Radis de Stuttgart

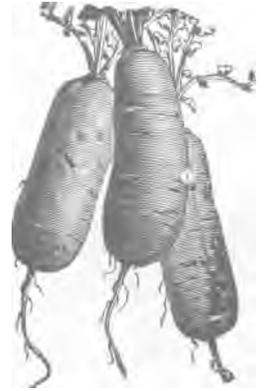
Graines. Par paquet	N° 42.089
---------------------------	-----------



RADIS D'ÉTÉ JAUNE D'OR OVALE

← RADIS BLANC DE RUSSIE

RADIS ROSE → D'HIVER DE CHINE



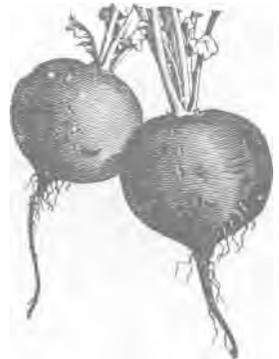
SÉLECTION VILMORIN

2° RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE (Suite.)

Radis rond jaune d'or, hâtif		
Graines. Par 60 gr.		N° 42.124
» » 30 »	» 42.125
» » paquet	» 42.129
Radis d'été jaune d'or ovale		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.183
» » 60 »	» 42.184
» » 30 »	» 42.185
» » paquet	» 42.189
Radis gris d'été long de Colmar		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.223
• » 60 »	» 42.224
» » 30 »	» 42.225
» » paquet	» 42.229
Radis noir long d'été		
Graines. Par 30 gr.	N° 42.285
» » paquet	» 42.289

3° RADIS D'HIVER

Radis blanc de Russie		
Graines. Par paquet	N° 42.369
Radis noir gros long d'hiver		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.443
» » 60 »	» 42.444
» » 30 »	» 42.445
» » paquet	» 42.449
Radis noir gros rond d'hiver		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.433
» » 60 »	» 42.484
» » 30 »	» 42.495
» » paquet	» 42.489
Radis rose d'hiver de Chine		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.523
» » 60 »	» 42.524
» » 30 »	» 42.525
» » paquet	» 42.529
Radis violet d'hiver de Gournay		
Graines. Par 100 gr.	N° 42.563
• » 60 a	» 42.564
» » 30 »	» 42.565
• » » paquet	» 42.569



RADIS NOIR GROS ROND D'HIVER

Maladies. — Le Radis est exposé aux attaques de quelques maladies cryptogamiques, qui, en raison de la rapidité de sa culture, ne peuvent lui occasionner des dégâts bien importants.

Insectes nuisibles. — Pour la même raison et bien que les Crucifères soient attaquées par de nombreux ennemis (voir **CHOU**), ceux-ci ne sont pas très à craindre dans la culture des Radis, en dehors des Altises, qui peuvent causer quelques dommages aux jeunes semis (voir **ALTISE pour le moyen d'en garantir les semis.**)

Usages. — Les Radis se mangent en hors-d'œuvre avec du beurre et du sel, les petits, entiers, les gros, coupés en tranches ; ces derniers sont meilleurs et plus tendres consommés avant leur complet développement.

Le Radis a des propriétés diurétiques et antiscorbutiques qui le font employer en médecine.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. **Culture** Potagère, par J. Vercier (voir tarif Vilmorin).

RAIFORT (*Cochlearia armoracia.*) *Famille des Crucifères.* — Appelé aussi : Cran de Bretagne, Cran des Anglais, Cranson de Bretagne, Cranson rustique, Faux Raifort, Grand Raifort, Mederick, Merede, Moutarde d'Allemagne, Moutarde des Allemands, Moutarde des Capucins, Moutarde des Moines, Moutardelle, Radis à cheval, Rave de Campagne.

Description. — Plante indigène, vivace, à racine cylindrique, très longue, s'enfonçant profondément en terre ; sa peau est un peu rugueuse, blanc jaunâtre ; sa chair blanche, fibreuse, a un goût fort et brûlant, ressemblant assez à celui de la Moutarde. Feuilles ovales, dentées, d'un vert franc et luisant. Les premières feuilles, qui paraissent à la fin de l'hiver, sont réduites aux nervures ; à mesure que la saison s'avance, le limbe se développe et les feuilles prennent leur apparence et leurs dimensions normales, qui sont de 35 cm. à 40 cm. de long, et 12 cm. à 15 cm. de large. Tiges florales rameuses, glabres, de 50 cm. à 70 cm. de haut ; fleurs blanches, petites, en longues grappes, auxquelles succèdent des silicules petites, arrondies, le plus souvent stériles.

Culture. — Le Raifort se multiplie au printemps, par tronçons de racines, que l'on plante en rangs espacés de 50 à 60 cm. et à 30 cm. environ l'un de l'autre. Il se plaît surtout dans une terre fraîche, qui doit être très profondément défoncée et fumée avant la plantation ; mieux le sol est préparé et plus la production et la qualité des racines seront satisfaisantes.

On peut, dès le premier automne, arracher le Raifort planté au printemps, mais en le laissant



(Cl. J. Vincent.)

un an de plus, les racines sont beaucoup plus grosses. Il est bon de refaire tous les ans une partie de la plantation ; cependant, dans beaucoup de jardins, on ne s'occupe jamais du Raifort ; les racines laissées en place suffisent à entretenir la plantation, qui peut durer indéfiniment, mais qui donne, dans ce cas, des résultats moindres que là où elle a été soignée. Les racines de Raifort arrachées à l'automne, décollées, nettoyées rentrées en cave et mises en stratification dans



RAIFORT SAUVAGE

SELECTION VILMORIN

Raifort sauvage (petites racines)

Le 100.
Les 10.
La pièce.

du sable fin, peuvent être conservées pendant près d'un an. La production approximative est de 1 à 2 kg par mètre carré.

Usages. — La racine de Raifort râpée s'emploie comme condiment en succédané de la moutarde. C'est un antiscorbutique utilisé en pharmacie dans la préparation du sirop de raifort iodé.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye (voir tarif Vilmorin).

RAIFORT CHAMPÊTRE

Sous ce nom, on cultive une plante qui n'est qu'un gros Radis bisannuel, de couleur violacée ou blanche, à collet rose, que l'on sème en juillet-août comme les Navets. La racine est très appréciée des bovins. Ce Raifort n'a rien de commun avec le précédent. C'est un Radis (*Raphanus sativus campestris*) et non un *Cochlearia*, nom botanique du véritable Raifort.

RAIPONCE

(*Campanula rapunculus*). Famille des Campanulacées. — Appelée aussi Bâton de Jacob, Cheveux d'Évêque, Petite Raiponce de Carême, Pied-de-Sauterelle, Rampon, Rave sauvage.

Description. — Plante indigène, bisannuelle. Racine à chair blanche, ferme et croquante, renflée sur une longueur de 5 à 6 cm., avec un diamètre de 1 cm. environ. Feuilles sessiles assez nombreuses, ovales, rétrécies à la base, ressemblant un peu à celles de la Mâche commune. Tiges florales minces, dures, anguleuses, portant de longs épis de fleurs lilas, en clochettes, à cinq dents aiguës, auxquelles succèdent de petites capsules contenant des graines oblongues, aplaties, d'un brun clair, extrêmement petites. Leur durée germinative est de 4 années. Un gramme en contient 2.500.

Culture. — La Raiponce se sème en pleine terre à partir du mois de mai, soit à la volée, soit en rayons espacés de 20 à 25 cm. Etant donnée la finesse de la graine, il est bon de la mélanger avec un peu de sable fin pour éviter de semer trop serré. Il était d'usage de semer en même temps quelques graines d'Épinards et de Radis, de levée plus rapide et dont les

feuilles abritaient le jeune plant de Raiponce à sa sortie de terre. Ne pas enterrer la graine, plomber le sol et arroser avec précaution pour que l'eau n'entraîne pas les graines. Si le semis est trop dru, éclaircir et arroser fréquemment pendant les chaleurs. Les premiers semis ayant tendance à monter à graine, il est bon d'en faire un autre dans le courant de juin jusqu'en juillet. La récolte peut commencer au mois d'octobre ou de novembre et se continuer pendant l'hiver. Pour ne pas en manquer pendant les grands froids, les rentrer en cave et les placer dans du sable, où ils se conserveront facilement.



RAIPONCE CULTIVÉE

SÉLECTION VILMORIN

Raiponce cultivée

Graines. Par paquet N° 42.909

Usages. — Les racines et les feuilles de Raiponce se mangent crues, en salade. Ce légume est maintenant peu près délaissé.

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

RAME Perche ou branche enfoncée au pied d'une plante grimpante pour lui servir de support. On rame surtout les Haricots et les Pois. Pour les Haricots, on emploie des perches lisses de 2 ou 3 m. de long, et pour les Pois, des branches assez rameuses, branches de chêne par exemple, de 1 m. 50 à 2 m. de long.

RAMEAU Ramification de la tige principale de la plupart des plantes. On dit aussi « branche » quand il s'agit d'arbres ou d'arbustes.

Les rameaux naissent à l'aisselle d'une feuille ; ils sont le développement du bourgeon qui est présent au point d'attache de la feuille sur la tige et qu'on nomme « bourgeon axillaire ». (Ces bourgeons peuvent d'ailleurs s'hypertrophier en formant de petites pommes au lieu de fournir des rameaux, c'est ce qui se produit dans le chou de Bruxelles.)

Il est possible de multiplier certaines plantes en se servant de rameaux prélevés sur un pied mère. C'est ainsi qu'en plantant un rameau, coupé sur un pied de thym, on obtient un nouveau sujet capable de se développer comme le premier. Cette opération s'appelle « bouturage ». (*Voir ce mot.*)

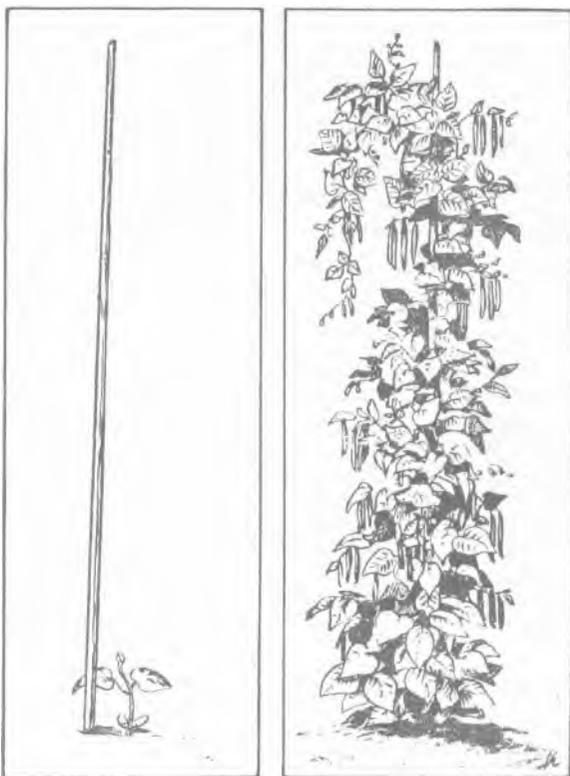
Dans la culture de certaines plantes potagères, on favorise la formation de rameaux par la taille (*voir MELON*).

RAPACES Sous ce nom on désigne les oiseaux qui se nourrissent presque uniquement de proies animales vivantes ou de charognes. Les rapaces comprennent deux ordres d'oiseaux :

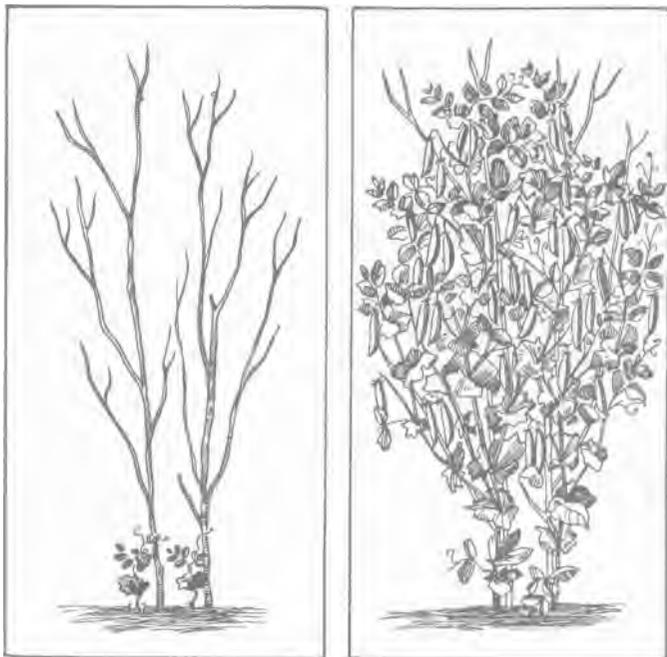
10 Les Strigiformes, **car-ni-vore-s** et insectivores, composés des rapaces nocturnes : Hiboux, Chouettes et Effraies, qui sont des oiseaux utiles.

20 Les Falconiformes, ou oiseaux de proie, composés des rapaces diurnes : Aigles, Buses, Milans, Vautours, Éperviers, Faucons, qui sont des oiseaux utiles dans la mesure où ils **dé-trui-sent** les rongeurs ou les insectes.

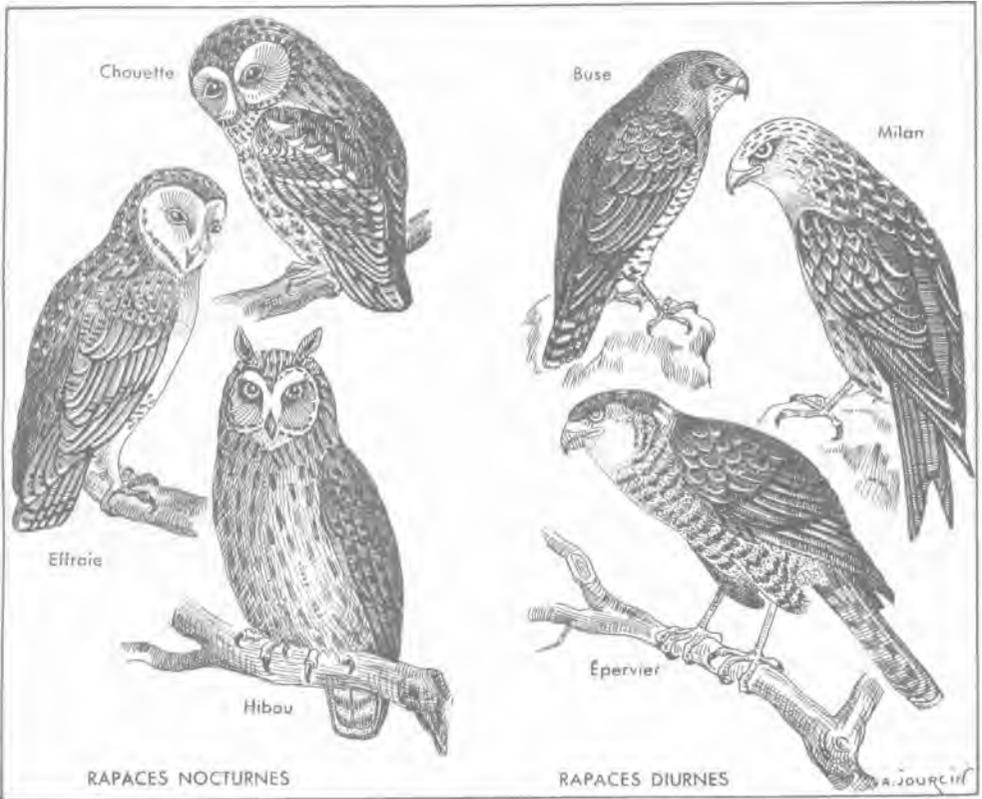
Il est évident que des rapaces comme le Buzard



RAME POUR HARICOT



RAMES POUR POIS



QUELQUES EXEMPLES DE RAPACES NOCTURNES ET DIURNES

des marais, qui détruit des quantités de couvées et de jeunes poissons, ainsi que les éper-
viers, qui font la chasse aux petits oiseaux, sont des bêtes nuisibles.

Les rapaces sont caractérisés par un bec crochu, des pattes emplumées, tout au moins sur
une certaine longueur, des ongles longs, pointus et fortement recourbés.

RAPHIA Lien végétal tiré des feuilles d'un palmier qui **croît** notamment à Madagascar.

Le Raphia sert à **de** multiples usages en horticulture, soit pour attacher les tiges
des plantes à leur tuteur, soit pour lier les bottes de radis, les salades, etc., ou les oignons et les
aoux qu'on met à sécher au grenier (voir tarif Vilmorin).

RAT Genre de mammifères rongeurs ayant une taille (tête et corps) comprise entre 20 et
25 cm., et une queue nue d'une longueur égale ou supérieure à celle du corps. On
distingue, en France, quatre espèces de rats

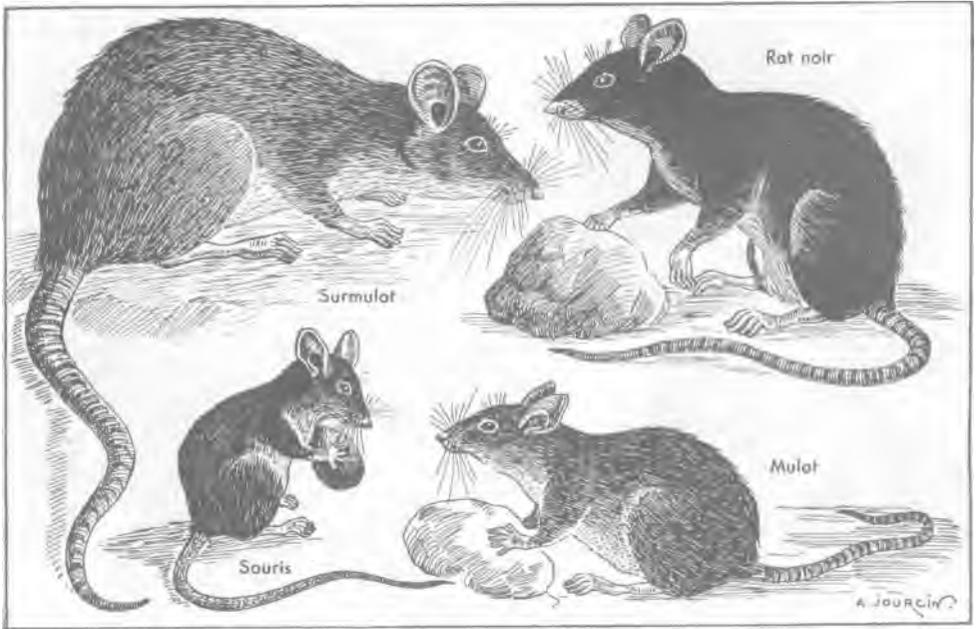
Le Rat surmulot ou Rat d'égoût (*Rattus norvegicus*), brun fauve, avec le ventre gris clair. Il
existe des individus complètement noirs. Le surmulot est commun partout en France ; il fréquente
les lieux habités, circule surtout au crépuscule et pendant la nuit ; il nage parfaitement. Tout lui
est bon comme nourriture, depuis le cuir et les étoffes jusqu'aux volailles qu'il égorge vivantes
et aux oeufs qu'il vide de leur contenu. Mais c'est surtout comme propagateur de maladies (peste,
lèpre) qu'il est à craindre.

Le Surmulot est le plus gros de nos Rats, il pèse de 200 à 500 gr. Sa fécondité est telle que la
descendance d'un seul couple de Rats pourrait produire en 3 ans 250 000 individus (Séguy) si
leurs ennemis naturels n'intervenaient pas.

Le Rat noir, Rat des greniers, Rat ordinaire (*Rattus rattus*), se distingue du précédent par un
corps plus élancé, une queue annelée, rose sale, plus longue que le corps et un pelage gris
noir à reflets plus ou moins bleutés. Il a le même régime alimentaire que le Surmulot. Moins fort
que celui-ci, sa multiplication est limitée par lui, et il est devenu plus rare que son concurrent.

Le Rat noir pèse de 120 à 175 gr. Il vit ordinairement 3 ou 4 ans. Moins prolifique que le Sur-
mulot, il n'a que 5 portées par an au maximum (au lieu de 7), de 10 petits au plus (au lieu de 14).

Le Rat noir brillant (*Rattus ater*) assez rare. Il a la taille du Rat noir, mais une robe noire à reflets
métalliques et le ventre gris foncé.



QUELQUES ESPÈCES DE RATS

La souris (en bas, à gauche), n'a été figurée que pour donner la proportion entre rats et souris).

Le Rat d'Alexandrie (*Rattus alexandrinus*), espèce méditerranéenne, très voisine du Rat surmulot comme taille et comme pelage, mais avec une queue plus longue que le corps.

Le Rat noir frugivore (*Rattus frugivorus*). Le dos est brun et le ventre blanc. Espèce méridionale.

Les rats sont des animaux nuisibles, auxquels on doit faire une chasse sans merci, non seulement en raison des dégâts qu'ils commettent dans les caves, les greniers et les champs, où ils dévorent tout ce qu'ils peuvent rencontrer, mais aussi parce que ce sont de redoutables propagateurs de maladies.

Tous les moyens doivent être employés pour détruire les Rats (voir **RONGEURS**).

RAT DES MOISSONS

(*Micromys minutus*). — Mammifère rongeur, improprement appelé rat, car il appartient au genre *Micromys*. Plus

petit qu'une souris, d'un roux ardent, avec le ventre et l'intérieur des pattes blanc ou gris clair, le rat des moissons est exclusivement champêtre. Il vit de grains et d'insectes. Son nid est érigé au sommet des tiges des céréales.

Ce Rat mesure de 55 à 75 mm. de long (tête et corps) et autant pour la queue. Il pèse de 5 à 10 gr. et vit 2 ans. La femelle a 2 à 3 portées de 3 à 9 petits chacune.



RATEAU Outil de jardinage formé d'un fer armé de dents qui se fixe sur un manche de bois. Le nombre de dents varie de 8 à 20, suivant la largeur du rateau. Le manche est généralement en frêne et mesure 1 m. 65 à 1 m. 80 de long. Il existe également des rateaux tout en bois, pour le **râtissage** des feuilles et des pelouses.

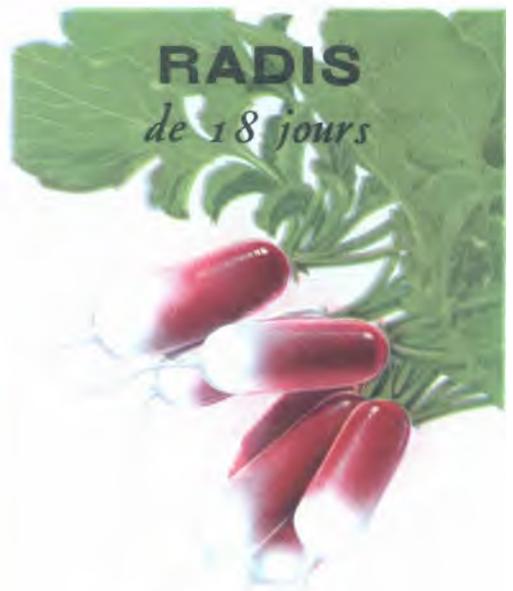
Le rateau sert à **émettre** la terre d'une planche, à **en niveler** la sur-

LE RAT DES MOISSONS



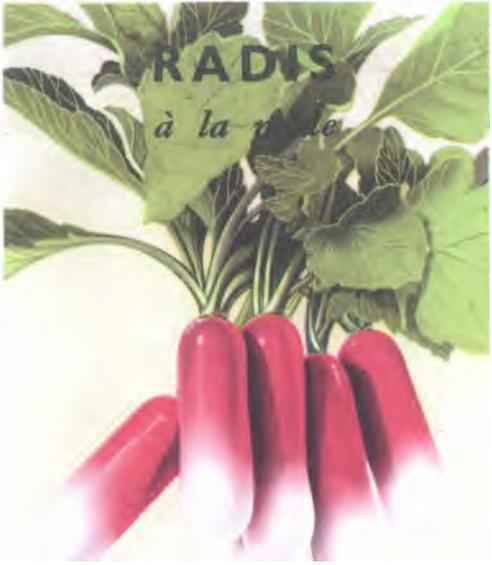
RADIS
à fêter 1/2 long Brillant

Vilmorin
Première sélection du monde



RADIS
de 18 jours

Vilmorin
Première sélection du monde



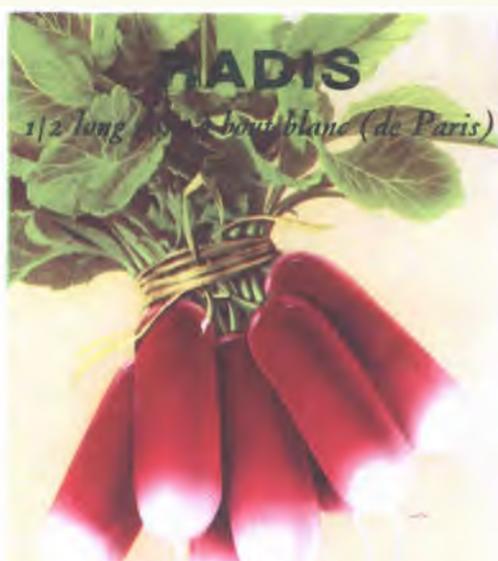
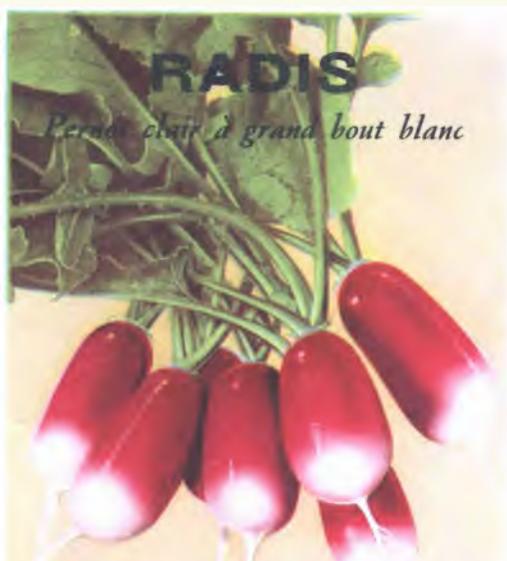
RADIS
à la mode

Vilmorin
Première sélection du monde



RADIS
d'Orléans

Vilmorin
Première sélection du monde



Vilmorin

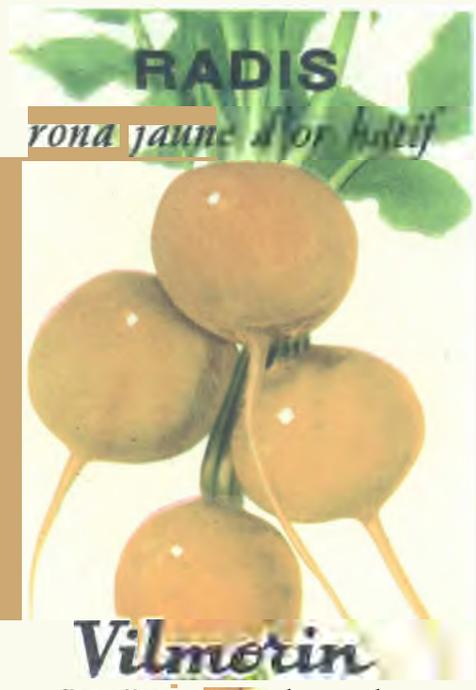
Première sélection du monde

Vartictin,

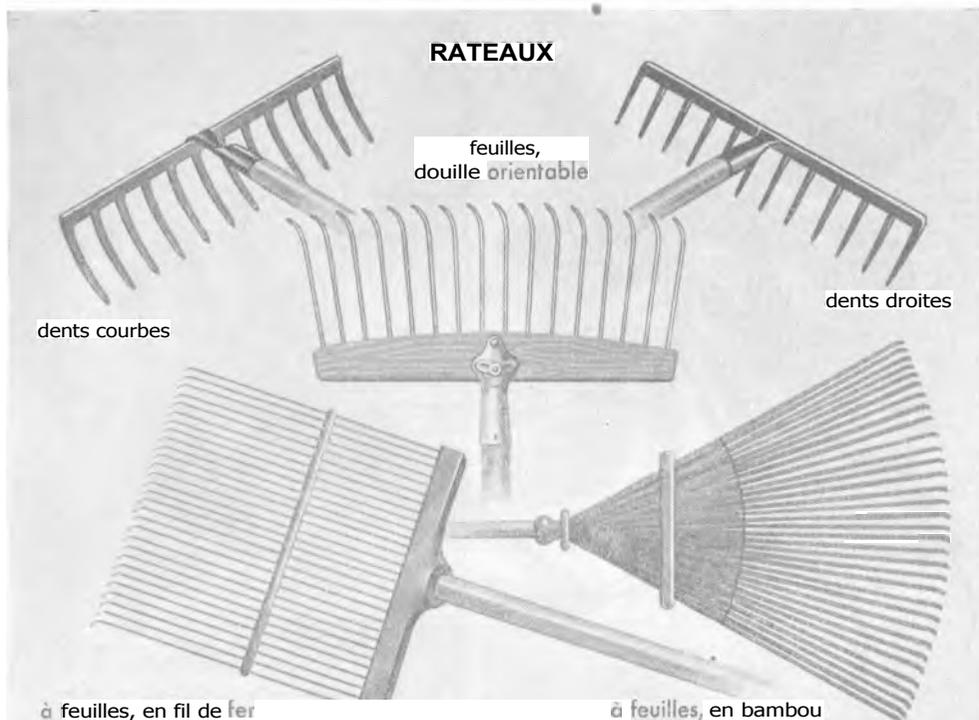
Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde



face et à la nettoyer des pierres ou des racines qui s'y trouvent. On l'emploie également pour recouvrir de terre la graine qui vient d'être semée. En frappant avec le plat du fer, le manche étant tenu droit, on utilise le râteau pour plomber. Avec le dos, on trace les lignes des semis, ce qu'on peut faire aussi en se servant de l'extrémité du manche. L'entretien des allées, l'enlèvement des feuilles mortes, sont encore des travaux pour lesquels le râteau est nécessaire.

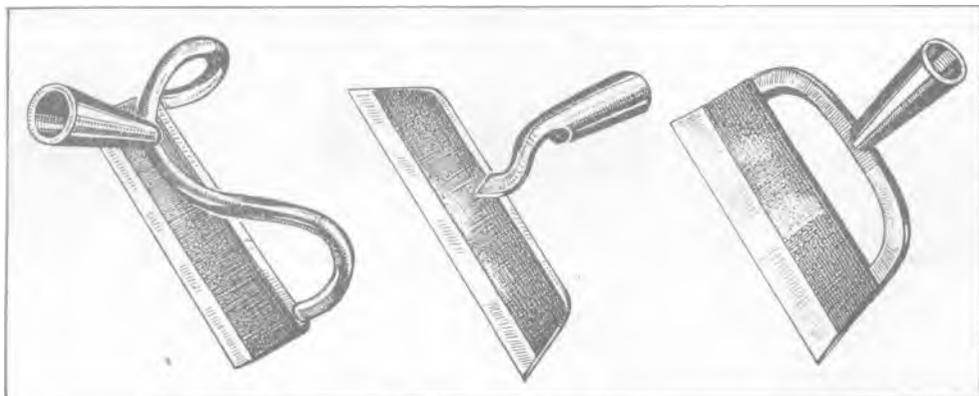
La multiplicité de ses services rend cet outil indispensable au jardinier. Il est même utile de posséder deux râteaux : un lourd et un léger (*voir tarif Vilmorin*).

RÂTELER Exécuter un travail avec un râteau. On dit aussi Ratisser.

RATISSER Travailler le sol à l'aide d'une ratissoire ou d'un râteau.

RATISSOIRE Instrument de jardinage composé d'une lame métallique tranchante, munie d'une douille d'emmanchage, et dont on se sert généralement pour désherber les allées.

Il existe plusieurs modèles de ratissoires à tirer ou à pousser (*voir tarif Vilmorin*)



De gauche à droite : RATISSOIRE A TIRER, RATISSOIRE A POUSSER 1 BRANCHE, RATISSOIRE A POUSSER 2 BRANCHES



RAVE ROSE LONGUE, RAVE SAUMONÉE



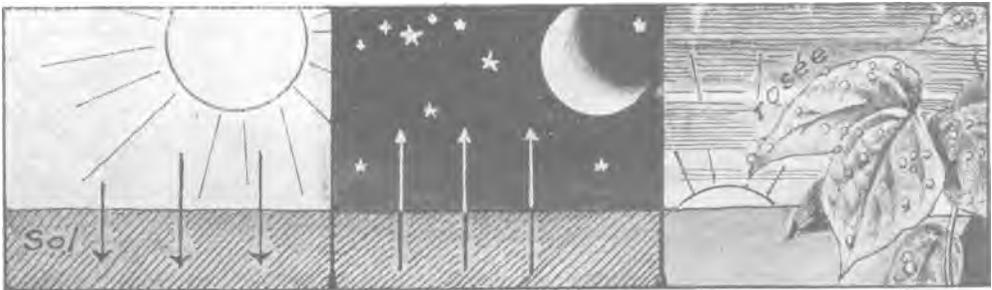
TRAÇAGE D'UN RAYON AVEC LE MANCHE D'UN OUTIL

RAVE Nom donné à certains Navets et aux Radis longs de tous les mois (*voir RADIS.*)

RAYON Petit sillon droit, tracé à l'aide du cordeau, pour faire une plantation ou un semis en lignes (*voir PLANTATION.*)

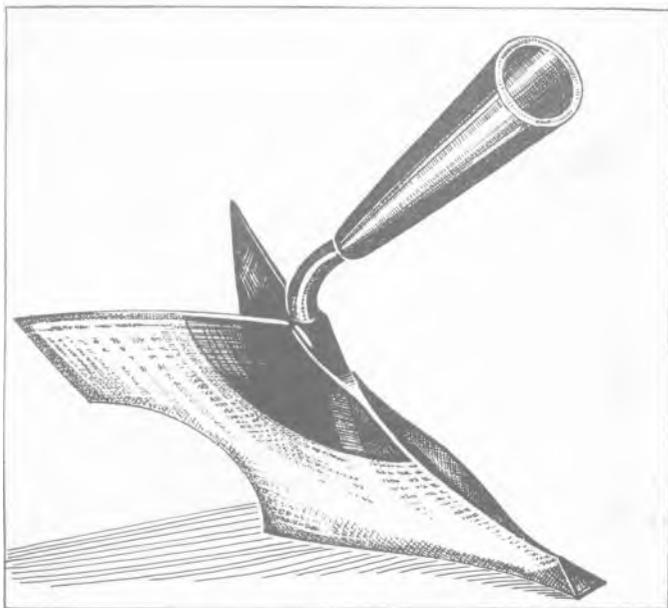
RAYONNEMENT Émission de chaleur produite par certains corps qui se déchargent ainsi des calories qu'ils ont accumulées **SOUS** l'action des rayons solaires. Ainsi la terre, qui s'est échauffée pendant les heures d'ensoleillement, restitue, durant la nuit, dans l'atmosphère, un certain nombre de degrés. Elle se refroidit donc, et sa température peut devenir plus basse que celle de l'air ; son humidité se condense alors en donnant, suivant les cas, de la rosée ou de la gelée blanche (*voir GELEES.*)

On utilise la propriété des murs de rayonner la chaleur en établissant des cottières au pied de ceux exposés au midi afin de faire bénéficier les cottières, au cours de la nuit, de la chaleur solaire emmagasinée par le mur pendant le jour.



PENDANT LE JOUR, LA TERRE ACCUMULE LA CHALEUR SOLAIRE DURANT LA NUIT, LA TERRE PERD SA CHALEUR DANS L'AIR PAR RAYONNEMENT, CE QUI PRODUIT DE ROSÉE, OU GELÉE BLANCHE

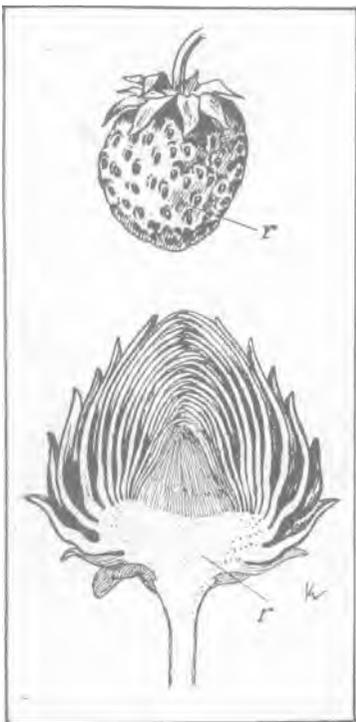
RAYONNEUR Instrument permettant de tracer un sillon en rejetant la terre de chaque côté de l'outil, ce qui produit un buttage. Il existe des rayonneurs traçants plusieurs sillons à la fois avec des intervalles variables (*voir tarif Vilmorin.*)



RAYONNEUR — BUTTEUR

se trouve autour du pied, découvrant en partie les racines ou compromettant leur fixité dans le sol. Le rehaussement est, en somme, un léger buttage.

RÉCOLTE Produit d'une culture, recueilli lorsqu'il est bon à consommer ou à rentrer.



RÉCEPTACLE (r) IDE LA FRAISE ET DE L'ARTICHAUT

RECÉPER Couper les tiges d'une plante au ras du sol.

RÉCEPTACLE

Partie supérieure du pédoncule, généralement élargie, sur laquelle se trouvent les différents organes de la fleur. La Fraise et le fond de l'Artichaut sont des réceptacles *charnus*.

RÉ CHAUD Fumier de cheval disposé autour des coffres pour entretenir la chaleur de la couche. On dit aussi Accot (*voir ce mot*).

RE CHAUSER

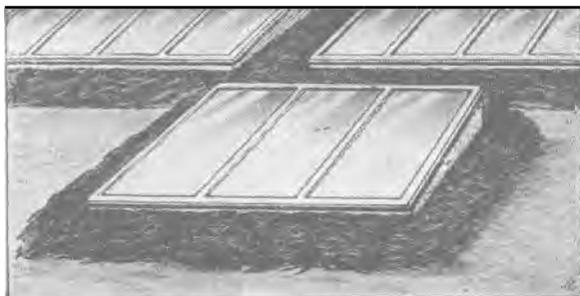
Apporter de la terre autour du pied d'une plante. On rehausse une plante quand les arrosages ou les pluies ont creusé la terre qui

RÉGLISSE (*Glycyrrhiza glabra*). Famille des Légumineuses.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale, qui pousse quelquefois à l'état spontané dans le Midi, principalement sur les bords des ruisseaux ou dans les prairies humides.

Culture. — La Réglisse se multiplie par boutures de rameaux ou encore au moyen des rejets qui poussent sur les vieilles racines. On choisit comme boutures des pousses de 10 à 15 cm. de longueur portant 2 ou 3 yeux. Quand elles sont enracinées, on les met en place en lignes distantes de 60 à 80 cm. avec un espacement de 50 cm. sur le rang.

Cette plantation se fait en fin mars. En été, on bine et, quand vient l'automne, après avoir coupé les tiges, lors-



Au milieu : ALLÉ SUR UNE COUCHE ISOLÉE
Au fond : RÉCHAUD COMMUN A PLUSIEURS COUCHES



RÉGLISSE. RAMEAU, FLEUR ET GOUSSE

son ou dont la floraison se répète plusieurs fois dans l'année. Certaines espèces de Fraisiers sont dites remontantes (voir **FRAISIER**).

qu'elles sont desséchées, on laboure à la bêche et on répartit en couverture sur le terrain une couche de fumier bien décomposé qu'on enfouira en mars par un second labour. La récolte des racines a lieu en novembre de la troisième année. Les racines sont alors débarrassées de leur chevelu, lavées et séchées, puis mises en bottes pour la vente. Un mètre carré produit environ 400 à 500 gr.

SÉLECTION VILMORIN

Réglisse officinale
 Gousses N° 48.659
 Plants

Usages. — La racine de réglisse possède des propriétés adoucissantes qui la font employer contre la toux et pour édulcorer les tisanes. Macérée à froid ou dissoute en poudre dans l'eau et aromatisée, elle constitue la boisson bien connue sous le nom de coco. Travillée industriellement, elle donne un extrait noir avec lequel on confectionne une pâte parfois parfumée à la violette ou à l'anis, et que l'on trouve dans le commerce sous forme de pastilles ou de bâtons.

REJETON Rameau enraciné qui naît au collet ou sur la racine d'une plante. Voir **GILLETON**.

REMONTANT Végétal qui fleurit sans arrêt pendant toute la saison.



FRAISIER REMONTANT

REMPOTAGE Opération qui consiste à changer une plante de pot. Le plus souvent, c'est pour fournir de l'espace et de la terre neuve à une plante qui, par suite de sa croissance, se trouve à l'étroit, qu'on la replace dans un pot plus grand.

Le repotage est peu courant en culture potagère, dans laquelle la culture en pots est rarement pratiquée, si ce n'est au début de l'élevage de certaines variétés qu'on repique ensuite en pleine terre ou sous châssis. Toutefois, comme le cas peut se présenter, par exemple si un pot se brise, voici comment on repotera :

— Dépoter la plante avec sa motte, rafraîchir le dessous et le tour en coupant l'extrémité des racines qui apparaissent.

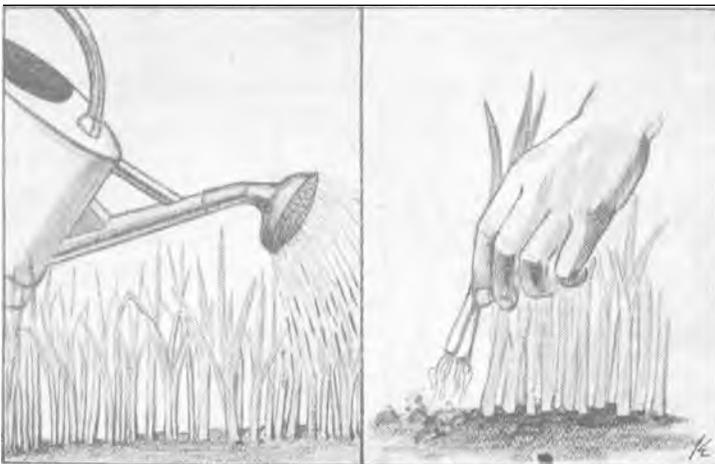
— Préparer un pot de contenance égale, ou plus grand, suivant le cas ; couvrir le trou du fond avec un éclat de tuile ou de pot, et garnir le fond d'une épaisseur de terre fine.

— Poser la plante avec sa motte de façon à ce que le collet se trouve au-dessous du niveau du pot, et caler la motte tout autour avec de la terre fine qu'on tassera avec les doigts ou avec une spatule de bois. Arroser et éviter le grand soleil pendant 2 ou 3 jours.



REMPOTAGE : 1. DÉPOTER LA PLANTE AVEC SA MOTTE ; 2. RAFFRAÎCHIR LES RACINES ; 3. PRÉPARER UN NOUVEAU POT ; 4. COUVRIR LE TROU AVEC UN TESSON (MORCEAU DE POT CASSÉ) ; 5. GARNIR LE FOND DE TERRE FINE ; 6. POSER LA PLANTE AVEC SA MOTTE ; 7. TASSER TOUT AUTOUR EN AJOUTANT DE LA TERRE FINE

REPIQUAGE Opération qui consiste à planter, dans un terrain préparé à l'avance, de jeunes plantes de semis, arrachées du milieu où elles ont commencé leur végétation. Les jeunes plants repiqués subissent parfois un second repiquage avant leur plantation définitive, comme c'est le cas, par exemple, pour les Choux-fleurs dits de seconde saison.



ARROSER LE TERRAIN SI NÉCESSAIRE AVANT D'ARRACHER LES PLANTS A REPIQUER

Le repiquage se fait soit en pépinière d'attente, afin de multiplier les racines du plant et lui faire prendre de la force avant sa mise en place définitive, soit à demeure, si le plant est considéré comme ayant atteint un stade de développement suffisant.

En culture potagère, on procède au repiquage quand les plants ont 2 ou 3 feuilles bien formées. Certaines plantes, comme la Tomate, peuvent être repiquées plusieurs fois avec avantage,

car, à chacune de ces opérations, de nouvelles racines se développent, et la fructification de la plante s'en trouve avancée. Par contre, les légumes-racines ne se repiquent pas, on les sème en place et on les éclaircit.

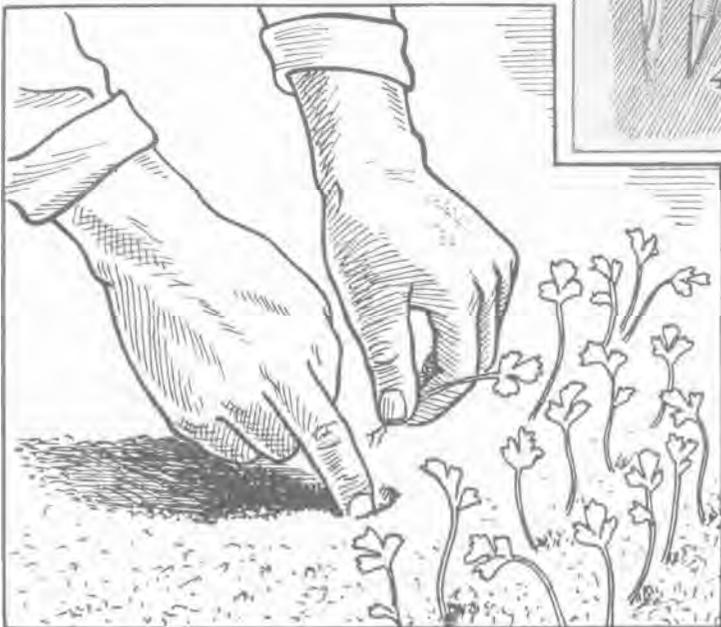
Toutefois, en Angleterre et en Amérique, on repique les Betteraves potagères lorsque celles-ci ne sont pas plus grosses que le petit doigt, après les avoir semées clair sur couche tiède, dans le but d'en hâter la production.

La transplantation est une opération délicate, qui demande le plus grand soin ; elle doit être effectuée, suivant le cas, à l'aide de la fourche-bêche, de la houlette ou du transplantoir. C'est seulement dans les sols très meubles qu'on peut procéder par arrachage, et encore est-il bon de mouiller le terrain quelques heures avant, afin d'éviter, autant que possible, la rupture des racines. Les plants doivent être repiqués aussitôt arrachés, avant qu'ils ne se flétrissent.

On repique en sol bien meuble, que l'on plombe avant l'opération ; faire avec un plantoir (plus ou moins gros, suivant la force du plant) un trou assez profond pour que, en y plaçant la racine, le collet se trouve juste au niveau du sol ; reboucher le trou en enfonçant le plantoir à côté. Enfin, arroser au pied de chaque plante.

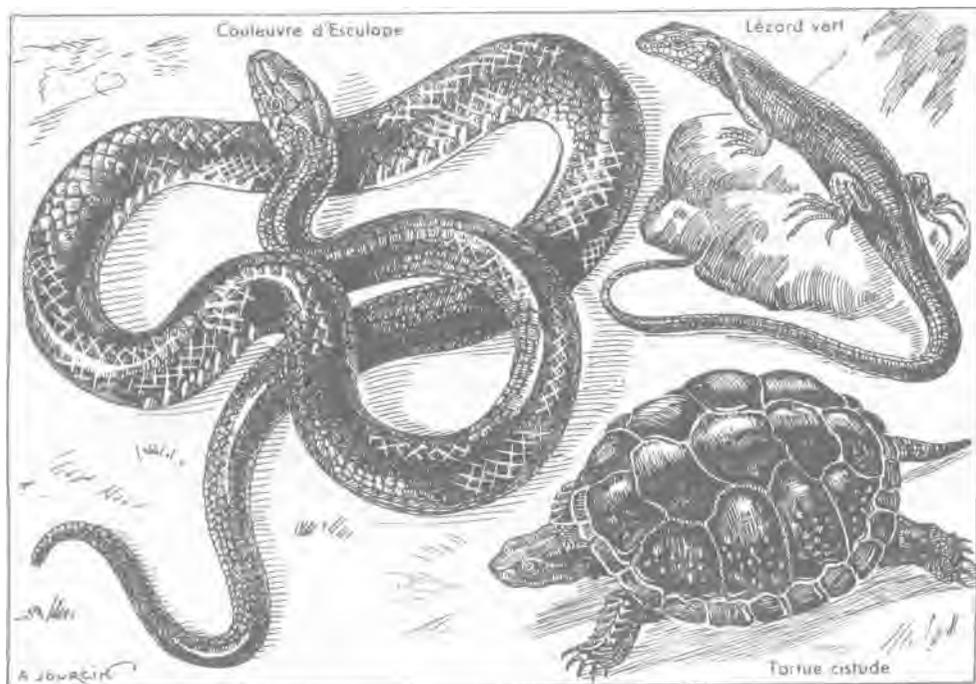
Au moment du repiquage, on doit éliminer tous les plants qui présentent des défauts de constitution : noués, effilés, étiolés, borgnes, etc. Avant leur mise en terre, on procède à leur habillage (voir ce mot).

Le repiquage des espèces rustiques (Choux, Laitues) se fait à nu, d'autres, plus délicates demandent à être transplantées avec leur motte, Pour faciliter la reprise des plants à racines nues, une bonne méthode consiste à bien mouiller les radicelles après l'arrachage.



- Ci-dessus
1. ARRACHAGE ▲ LA FOURCHE-BÈCHE
 2. ARRACHAGE A U DE-PLANTOIR
 3. HABILLAGE DU PLANT
 4. REPIQUAGE AU PLANTOIR ET A NU
 5. REPIQUAGE AVEC LA MOTTE, AU MOYEN DE LA HOULETTE

REPIQUAGE DE CÉLERIS AU DOIGT.



QUELQUES SPÉCIMENS DE REPTILES

REPRODUCTION Opération par laquelle une plante donne naissance à une autre plante semblable à elle. Lorsque la reproduction est sexuée on l'appelle aussi « fécondation », lorsqu'elle est asexuée elle a comme synonyme le mot « multiplication » (voir ces mots).

REPTILES Classe d'animaux vertébrés, dont font partie les Serpents (*Ophidiens*), les Lézards (*Sauriens*) et les Tortues (*Chéloniens*).

RÉSIDUS INDUSTRIELS Produits secondaires fournis par diverses industries, pouvant être utilisés, dans la culture, à l'amendement du sol. On distingue les résidus d'origine végétale, dont font partie les drèches de brasserie et de distillerie, les marcs, les pulpes, les tourteaux, etc., et ceux d'origine animale, qui comprennent la corne torréfiée, les déchets de laine, les os calcinés, le sang desséché, etc. Ces produits sont, en majorité, surtout riches en azote ; cependant, quelques-uns contiennent également de l'acide phosphorique et de la potasse, ce sont les vinasses, les gadoues et les marcs, qui seuls, peuvent être considérés comme engrais complets.

RÉSISTANCE Propriété que possède une plante d'être réfractaire à une maladie. Ainsi on dit que la Pomme de terre Ackersgen est résistante à la gale verruqueuse parce que, placée dans les pires conditions d'infection, cette variété n'a jamais contracté la maladie. La propriété inverse s'appelle « sensibilité » ou « prédisposition ».

Le mot « résistance » a le même sens que le mot « immunité », quand cette immunité est naturelle, c'est à-dire quand elle provient de la nature même de la plante ou de ses réactions spontanées. Le mot « résistance » est abandonné quand l'immunité est obtenue par une sorte de vaccination de la plante. On dit alors qu'il y a immunité acquise.

L RÉSISTANCE ou IMMUNITÉ NATURELLE. — Elle peut être passive ou active.

lo Résistance passive. Un épiderme dur et épais, la présence de certaines substances chimiques dans les tissus, peuvent opposer une barrière infranchissable ou, tout au moins, un sérieux obstacle à l'introduction ou à l'expansion de tel champignon ou de telle bactérie. C'est ainsi que les Pommes de terre à pelure épaisse sont plus réfractaires au mildiou que celles à pelure mince ; que les Oignons bruns contiennent dans leur pellicule externe un poison pour le Champignon *Colletotrichum circinans*, alors que les Oignons blancs, dont la pelure ne renferme pas de matière vénéneuse, se laissent parasiter par lui. Ces défenses naturelles présentées par le végétal et qui tiennent à sa structure même, sans que des réactions particulières soient mises en oeuvre, sont des formes de la résistance passive.

2^o Résistance active. C'est elle qui entre en jeu lorsque la plante, déjà pénétrée par les germes infectieux, s'efforce, par ces réactions défensives, d'arrêter l'invasisseur. Les moyens employés sont très variés, ainsi, une Pomme de terre, artificiellement infectée avec la bactérie de la « jambe noire », accuse, au point d'inoculation, une température supérieure de 30 à 35 fois à la normale. Cette fièvre végétale n'est sans doute qu'un aspect de la lutte engagée par le tubercule contre la bactérie de la jambe noire, sans qu'on en connaisse encore tous les effets sur le parasite. D'autres végétaux se mettent à produire soit de la résine, soit de la gomme, soit du liège, pour arrêter l'invasion. Certaines plantes possèdent des cellules qui sont capables de tuer ou de digérer les filaments que les champignons infectieux font pénétrer jusqu'à elles. Enfin, on attribue à quelques variétés de Haricots la propriété d'employer contre une attaque de la mosaïque du tabac une tactique d'arrêt qu'en termes de guerre on appelle la tactique de la « terre brûlée » : les cellules meurent rapidement en avant du point d'entrée du virus, et cette mort anticipée, qui ne lui laisse plus de moyen de se développer, arrête son expansion.

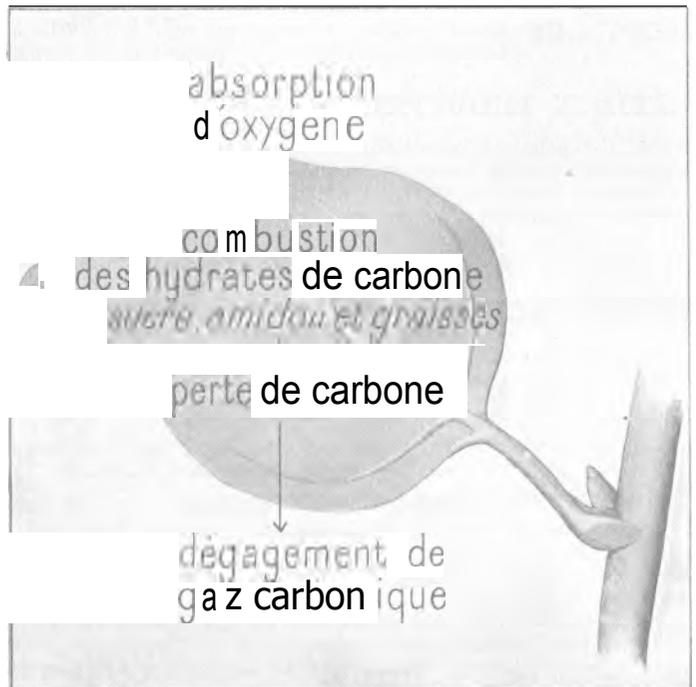
II. IMMUNITÉ ACQUISE. — C'est elle qui prémunit une plante, déjà atteinte d'une maladie déterminée, contre l'attaque d'une forme plus grave de la même maladie. Ainsi la variété de Pomme de terre Royal Kidney est atteinte de mosaïque chronique (sans d'ailleurs en souffrir, car la maladie est peu marquée) ; elle est donc protégée contre toute attaque d'une souche plus virulente du même virus. Mais elle n'est pas immunisée contre les autres virus. Qu'un puceron porteur des germes de la bigarrure vienne piquer ses feuilles et la forme bénigne de mosaïque se transformera en frisolée grave. Si un pied de Haricot, d'une variété tolérante à la mosaïque, contracte une forme atténuée de cette maladie, il deviendra réfractaire à toute forme plus violente de mosaïque. Mais dès qu'il sera guéri l'immunité cessera et sa sensibilité à toutes les souches du virus réapparaîtra. Il n'y a donc que vaccination temporaire. Toutefois, on a pu prémunir ainsi certaines plantes contre une virose grave en leur inoculant artificiellement une forme atténuée de cette virose.

Ce qui est vrai pour les virus l'est également pour les champignons et pour les bactéries, On a pu réussir à vacciner des pieds de Haricots contre le *Botrytis cinerea* en les abreuvant avec des dilutions de plus en plus concentrées d'un bouillon dans lequel on avait cultivé le champignon.

La bactérie responsable de la galle en couronne (*Bacterium turnefaciens*) est sans action sur une betterave à laquelle on a inoculé une culture de cette bactérie, préalablement tuée par la chaleur.

III. LA RÉSISTANCE DANS LA PRATIQUE. — L'immunité naturelle existe chez beaucoup de végétaux, mais à l'intérieur d'une même espèce, une variété peut être résistante, une autre seulement tolérante, et une troisième, au contraire, sensible. Ainsi, parmi les Pommes de terre, la variété Ackersegen est très peu sensible au mildiou, la Parnassia l'est peu et la Belle de Fontenay y est, par contre, très prédisposée. En ce qui concerne la galle verruqueuse, la variété Ackersegen est considérée comme résistante et la Marjolain sensible. Quant au flétrissement bactérien, nombre de variétés sont facilement attaquées, à lors que la Furor n'a jamais présenté d'infection. Les variétés de Haricots montrent une prédisposition très inégale à l'égard de la mosaïque. Certaines sont franchement résistantes, d'autres sont tolérantes, et peuvent subir la maladie sans trop en souffrir. Les sélectionneurs s'efforcent de créer par voie de sélection et d'hybridation de nouvelles variétés résistantes aux maladies les plus graves, et, dans ce domaine, si de grands progrès ont été réalisés, il reste encore beaucoup à faire.

Quant à l'immunité par voie de vaccination, ce procédé de lutte n'est pas encore entré dans la pratique. Les résultats considérables déjà obtenus font cependant naître l'espoir



SCHEMA DE RESPIRATION DE LA FEUILLE

que l'immunologie des végétaux pourra fournir, dans un avenir plus ou moins éloigné, des remèdes aussi efficaces que l'ont été, dans la médecine humaine, la découverte du sérum anti-tétanique ou de la pénicilline.

RESPIRATION Phénomène physiologique qui se traduit chez les végétaux, comme chez les animaux, par l'absorption d'oxygène et le rejet d'acide carbonique et d'eau. La respiration s'effectue par toutes les parties de la plante, aussi bien souterraines (racines) qu'aériennes, mais ce sont surtout les feuilles qui jouent, dans la respiration, le rôle le plus important, qu'il ne faut cependant pas confondre avec la fonction chlorophyllienne laquelle ne s'accomplit que sous l'effet des radiations lumineuses, dans le but d'absorber et de fixer le gaz carbonique de l'air.

Au contraire, la respiration, indispensable à la vie des plantes, s'effectue en tout temps, aussi bien la nuit que le jour, et l'hiver que l'été ; elle est d'autant plus active que le sujet est plus jeune, plus feuillé, et la température plus élevée, c'est ce qui explique que, dans les appartements, l'air peut être vicié par la présence de plantes vertes ou de fleurs, et des intoxications s'ensuivent.

RHI ZOC TONE Genre de champignons qui ont pour caractères communs : 1^o d'être stériles ; 2^o d'avoir une vie souterraine ; 3^o de recouvrir les organes qu'ils atteignent d'un feutrage de couleur violette ou brune, en formant, par places, des petits boutons durs et noirs, ou sclérotés.

Plusieurs champignons, dont on n'avait, pendant longtemps, observé que le mycelium stérile, ont ainsi été rangés dans le genre *Rhizoctonia*, jusqu'au jour où leurs fructifications ont été découvertes. On a pu alors les rattacher à d'autres genres connus. *Exemple*: le Rhizoctone noir de la Pomme de terre (*Rhizoctonia solani*), classé, depuis que l'on connaît son mode de reproduction, dans le genre *Corticium* ou *Hypochnus*. Toutefois, la dénomination Rhizoctone noir prévaut toujours.

Les Rhizoctones les plus nuisibles dans les cultures potagères sont : le **Rhizoctone violet**, le **Rhizoctone** ou **Phoma**, de la **Fonte des semis** et le **Rhizoctone noir** ou variole de la Pomme de terre. (Pour ces deux derniers Rhizoctones, voir **FONTE** et **VARIOLE**.)

RHI ZOCTONE VIOLET (*Rhizoctonia violacea*). — On rencontre ce champignon sur de nombreuses plantes. Les plus fréquemment envahies sont, en culture potagère, l'Asperge, la Betterave et la Carotte. Ces légumes, lorsqu'ils sont attaqués, présentent des symptômes communs qui révèlent la présence du parasite : réseau filamenteux et coloré enserrant et décomposant partiellement la racine, présence dans ce

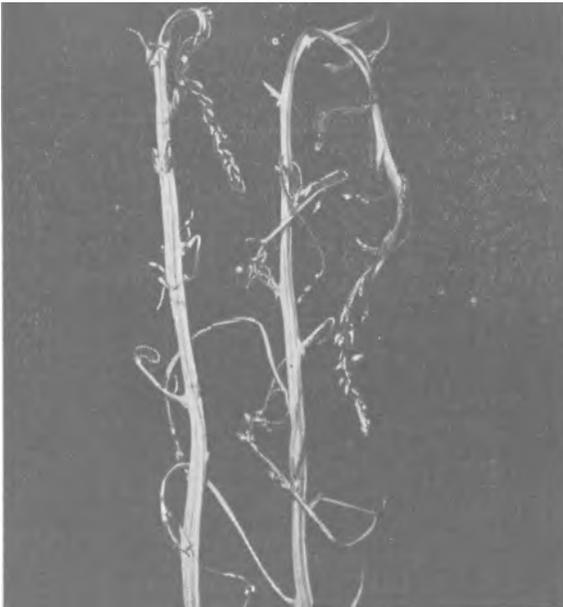
réseau de sclérotés aux dimensions variables, propagation de l'infection de proche en proche, en tache d'huile, et même, quelquefois, sous une forme régulièrement circulaire.

En dehors de ces manifestations constantes, la Rhizoctoniose violette provoque des troubles dont l'aspect peut différer suivant les légumes qu'elle atteint, c'est une des raisons qui fait croire qu'il existe des races distinctes du Rhizoctone violet, plus ou moins inféodées à ses divers hôtes.

RHI ZOCTONIOSE DE L'ASPERGE. — La culture de ce légume,

qui se poursuit pendant plusieurs années, permet à la maladie de s'étendre progressivement et de causer ainsi des dégâts importants. Les jeunes turions à leur sortie, comme les rameaux pendant leur développement, se fanent, se dessèchent et meurent ; la griffe présente des racines plus ou moins envahies par un réseau serré de filaments violacés ou rougeâtres, qui peut amener la pourriture, puis la destruction totale du pied.

RHI ZOCTONIOSE DE LA BETTERAVE. — Elle apparaît généralement dans les cultures par zones



(Cl. J. Vincent.)

ASPECT DE TIGES D'ASPERGES ATTEINTES DU RHIZOCTONE VIOLET
LE MÊME SYMPTÔME S'OBSERVE SUR LES TIGES ATTAQUÉES
PAR LA MOUCHE

plus ou moins nettes, à l'intérieur desquelles le feuillage se montre **souffreteux** et peu abondant. Les racines des sujets chétifs sont partiellement revêtues d'un feutrage violet. A un stade plus avancé de l'affection, le feutrage se resserre pour constituer une sorte de croûte dans laquelle se forment ensuite les corpuscules durs, arrondis et brun noir des sclérotés, qui sont des sortes de suçoirs.

RHIZOCTONIOSE DE LA CAROTTE. — Les symptômes sont les mêmes que sur les Betteraves développement réduit et jaunissement du feuillage, **racines rongées** par un **revêtement** brun violacé sous lequel s'installe la pourriture.

Remèdes : Arracher les plantes malades et les brûler sur place ; désinfecter le sol par injections, au pal, de sulfure de carbone (250 gr. au mètre carré), ou de formol (60 gr. au mètre carré) ; évincer du terrain infecté les plantes sensibles : Asperges, Betteraves, Carottes, Pommes de terre.

RHIZOCTONE NOIR (voir VARIOLE).



RHIZOME DE CAREX

RHIZOME

Tige **souterraine**

allongée, rampant horizontalement au-dessous du sol, et qui émet à sa face inférieure des racines adventives. Le rhizome se distingue des racines en ce qu'il présente sur sa face supérieure des écailles portant des bourgeons ; ceux-ci donnent naissance, chaque année, à une tige aérienne qui meurt à l'automne.

La plupart des rhizomes tentent chaque année de sortir de terre ; leur croissance souterraine reste alors assurée par un bourgeon qui se forme à la base et dans le prolongement du rhizome celui-ci se trouve ainsi constitué par une succession de tiges naissant à la suite les unes des autres, sur un plan horizontal et toujours à la même profondeur pour chaque **espèce**, pendant qu'elles se détruisent à l'autre bout. De ce fait, les tiges aériennes produites se déplacent tous les ans de quelques centimètres dans une même direction.

Les plantes à rhizomes sont en général très envahissantes, et on n'arrive **à les** détruire que difficilement. *Exemples :* le Carex et le Chiendent.

RHUBARBE (*Rheum*). Famille des Polygonacées.

Description. — Plante vivace originaire d'Asie, dont les feuilles basses atteignent un grand développement, mesurant jusqu'à 80 cm. de long **sur** 60 à 70 cm. de large. Les pétioles qui les portent, arrondis en dessous, aplatis en dessus, forment la partie comestible de la plante, ils atteignent 30 à 40 cm. de long sur 5 à 8 cm. de diamètre, suivant les soins de culture dont ils sont l'objet. Les racines sont des rhizomes charnus. Les tiges, grosses et cylindriques, sont creuses ; elles portent de petits rameaux peu développés, dressés, garnis de petites fleurs verdâtres qui font place à des graines triangulaires, relevées sur chaque angle d'une aile membraneuse. Leur durée germinative est de 3 années. Un gr. en contient 35 à 60.



RHUBARBE HYBRIDE

Culture. — Les Rhubarbes se multiplient par graines semées en août-septembre, ou de mars à mai, en pépinière ou en terrine. La levée a lieu en 8 ou 15 jours ; les plants sont alors repiqués en pépinière et mis en place soit dès l'automne, soit au printemps de l'année suivante.

Cependant, les variétés ne se reproduisant pas toujours franchement par le semis, il est préférable de multiplier la Rhubarbe par division de la souche. Dans ce cas, la plantation des éclats, provenant des pieds donnant les plus gros et les plus longs pétioles, se fait à la sortie de l'hiver à environ 1 m. ou 1 m. 50 en tous sens. Il faut à la Rhubarbe une terre fraîche, profonde, bien ameublie et riche. La plantation pourra durer plusieurs années, si l'on a soin de tenir la terre propre de toute mauvaise herbe et de donner une bonne fumure tous les 2 ou 3 ans.

La récolte des feuilles ne commence qu'au printemps de l'année qui suit la plantation. Pour augmenter la longueur des pétioles, on peut mettre au printemps, sur les pieds de Rhubarbe, un cylindre de poterie ou un petit baril défoncé ; les feuilles s'allongent pour chercher la lumière et les pétioles deviennent à la fois plus longs et plus tendres. Afin d'empêcher l'épuisement de la plante, supprimer toutes les tiges florales dès qu'elles apparaissent. La production approximative est de 2 kg. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Rhubarbe hybride Florentin

Graines. Par paquet N° 43.059

Rhubarbe Mitchell's Royal Albert

Graines. Par paquet No 43.079

Rhubarbe à côte rouge

Graines. Par paquet No 43.089

Rhubarbe ondulée d'Amérique

Graines. Par paquet N° 43.109

Rhubarbe en mélange

Graines. Par paquet No 43.179

Rhubarbe officinale

Graines. Par paquet No 43.269

Rhubarbe de Montreuil

Plants. Le 100.
Les 10.
La pièce.



RHUBARBE OFFICINALE

Variétés. — Rhubarbe hybride Florentin. — Variété à fleurs d'un rouge foncé ; très ornementale en même temps que comestible ; à pétioles ronds, rouges à la base et mouchetés de rouge sur le reste de leur longueur.

Rhubarbe Mitchell's Royal Albert. — Variété très hâtive, à pétioles gros et longs, fortement tachetés de rouge. Des plus cultivée.

Rhubarbe à côte rouge. — Variété à côtes rouges, longues et bien pleines.

Rhubarbe ondulée d'Amérique. — Pétioles minces, lisses, verts, teintés de rouge à la base, moins acides que ceux des autres variétés.

Rhubarbe officinale. — Employée en pharmacie pour combattre les mauvaises digestions et comme purgatif.

Rhubarbe de Montreuil. — Sélection de la Rhubarbe à côte rouge, très appréciée aux environs de Paris.

Usages. — Cuits, les pétioles de Rhubarbe se préparent en compote, en tarte ou en confiture. Ces mets sucrés sont très appréciés, notamment en Angleterre et en Hollande. Enfin, on tire des racines un laxatif très connu en pharmacie, sous le nom de poudre de Rhubarbe. On a aussi conseillé d'utiliser le limbe des feuilles en guise



RHUBARBE ONDULÉE D'AMÉRIQUE



A droite: PÉTIOLES DE RHUBARBE

d'Epinards. Il faut être très circonspect dans cet emploi et le mieux est de s'en abstenir, car l'ingestion des feuilles a été la cause d'intoxications graves, parfois mortelles. La nocivité de la partie verte des feuilles est due à la présence dans leurs tissus d'une forte proportion d'acide oxalique et de substances appartenant au groupe des oxyanthraquinones, laxatives à faible dose, mais pouvant provoquer des troubles intestinaux très graves lorsqu'on en consomme une certaine quantité.

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

ROCAMBOLE Espèce d'ail dit aussi «Ail d'Espagne». **Voir AIL.**

ROMAINE Voir **LAITUE-ROMAINE.**

ROMARIN (*Rosmarinus officinalis*). Famille des Labiées. — Appelé aussi : Encensoir, Herbe aux couronnes.

Description. — Plante indigène, vivace, commune sur les coteaux calcaires du Midi, et jusqu'au voisinage des côtes. Tige ramifiée, ligneuse, buissonnante, dépassant 1 m. de hauteur, rameaux dressés, abondamment garnis de feuilles vertes en dessus et d'un gris argenté en dessous ; fleurs axillaires, formant au sommet des tiges de longues grappes feuillées, d'un bleu grisâtre. Graine brun clair, ovale, marquée d'un ombilic blanchâtre. Sa durée germinative est de 2 années. 1 gr. en contient 900.

Culture. — Le Romarin se multiplie par marcottes, éclatage des pieds, boutures et semis. Si l'on a recours à la multiplication par graines, on sème d'avril en juin, en pépinière, pots ou terrines ; on repique en pépinière et on met en place, à l'automne de préférence, ou au printemps. Le Romarin ne demande pour ainsi dire aucune culture, mais il ne résiste pas au froid ; il faut lui choisir une bonne terre saine, à exposition chaude, de préférence au pied d'un mur ou sur une pente au midi ; les pieds doivent être placés à 60 cm. ou 1 m. d'intervalle, et l'hiver on doit abriter le pied des plantes avec des feuilles sèches ou de la paille. La récolte commence la deuxième année et se continue fort longtemps (8 à 10 ans). Les feuilles récoltées peuvent se conserver sèches.

Usages. — Les feuilles et les jeunes pousses sont employées comme assaisonnement. En parfumerie, on les distille pour en tirer l'essence de Romarin qui entre dans la composition du « baume tranquille » et de vinaigres antiseptiques. En outre, l'infusion de Romarin est considérée comme ayant des propriétés stomachiques et une action stimulante sur la circulation du sang.



ROMARIN OFFICINAL



RONCE ARTIFICIELLE

SÉLECTION VILMORIN

Romarin officiel

- Graines. Par paquet N° 43.369
- Plants. Le 100.
- » Les 10.
- » La pièce.

RONCE ARTIFICIELLE Toron de deux fils de fer galvanisé, portant des pointes de distance en distance, dont on tend plusieurs rangs sur des poteaux en fer ou en bois, pour constituer des clôtures (*voir ce mot*).

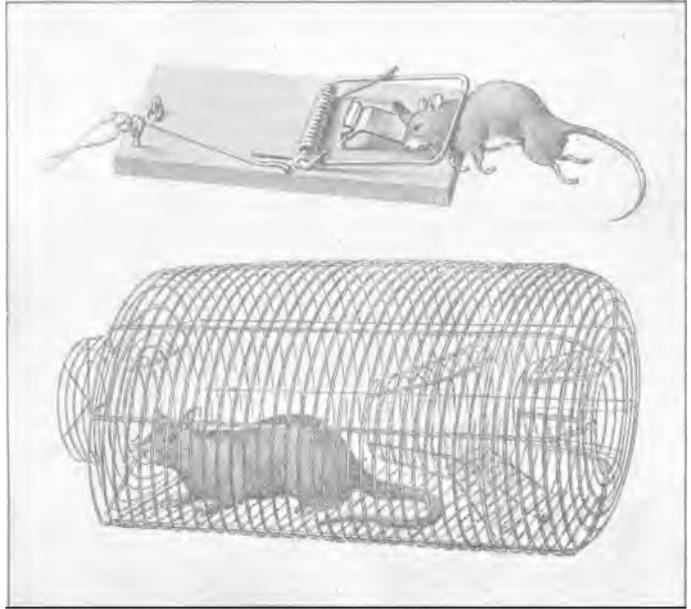
RONGEURS Mammifères caractérisés par leur système dentaire, qui ne comporte que des incisives longues, arquées, taillées en biseau, et des molaires à l'exclusion des canines. A part quelques-uns, comme les Rats et les Souris, qui sont omnivores, les rongeurs se nourrissent en général de végétaux et de graines. Ils sont nuisibles à l'homme et à la culture. Parmi ceux dont les dégâts sont les plus importants, il faut citer le Rat, la Souris, le Mulot, le Loir, le Campagnol (*voir ces mots*).

Moyens de protection contre les rongeurs. — Avant de les détruire, il faut se protéger contre les rongeurs. On donne le nom de « ratproofing » à un ensemble de mesures qui ont pour but de supprimer tout refuge et toute nourriture pouvant être utilisés par les rongeurs.

Ces mesures consistent à grillager les tuyaux d'égouts, les soupiraux, les ouvertures d'écoulement des eaux ménagères, à mettre des siphons, boucher tous les trous des murailles, portes et toits. Il faut éviter les accumulations prolongées de matériaux, fagots, débris, pour empêcher la formation des nids.

Pour affamer les rongeurs, il faut leur supprimer le plus possible de nourriture, en évacuant les ordures et en les plaçant dans des récipients hermétiques.

D'autre part, les rongeurs ont parmi les Mammifères et les oiseaux des ennemis implacables dont l'homme doit se servir et qu'il doit protéger : Chiens ratiers, Chats, Hiboux, Chevêches, Hulottes, Chouettes, Buses, Crécerelles.

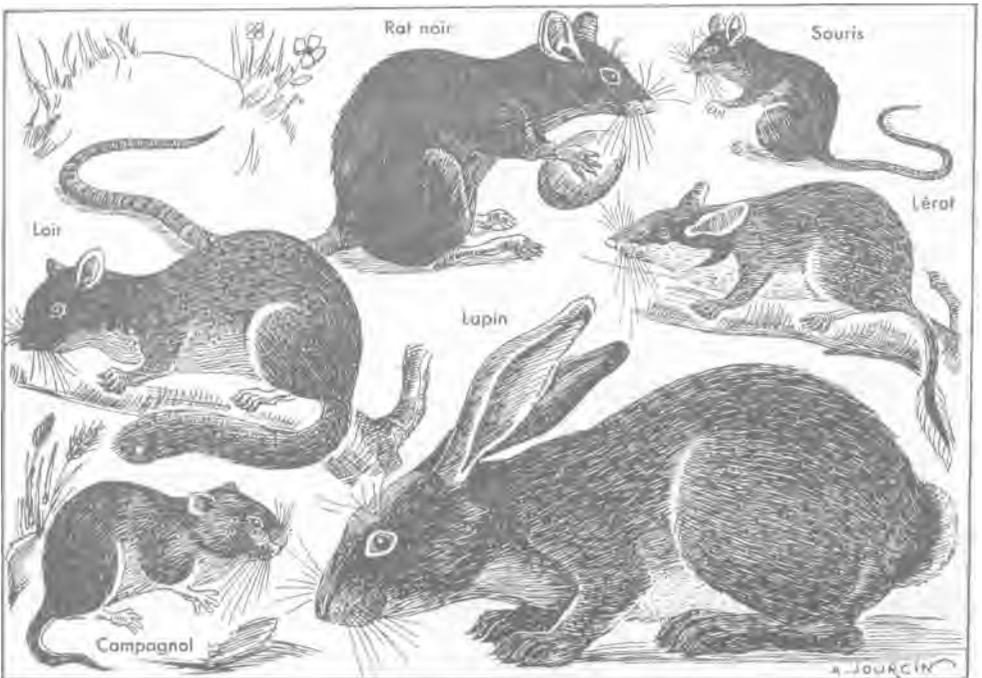


En haut : PIÈGE-ASSOMOIR, En dessous : NASSE A RATS

Les agriculteurs doivent veiller à la protection de ces auxiliaires et, en particulier, des rapaces dont la chasse doit être proscrite.

Moyens de destruction. — On peut d'abord organiser la chasse qui donne généralement des résultats médiocres.

Le piégeage, surtout dans les bâtiments et les jardins, réalise un moyen de destruction plus



QUELQUES SPECIMENS DE RONGEURS

efficace. Piéger est presque un art qui se résume en trois mots : observation, méthode, persévérance. On utilise les tapettes, les trappes, les **souricières à trous**. Pour les Rats, la nasse de grande taille est à **préconiser**. Le choix d'un appât est d'une grande importance : la mie de pain, le fromage, le lard, la farine, les pruneaux, les noix, sont généralement employés, mais le meilleur appât serait la pâte faite avec de la farine de **Mais** (100 gr.) sucrée (10 gr.) ; on ajoute une quantité d'eau suffisante pour obtenir une pâte consistante et on fait des boulettes que l'on remplace tous les 2 ou 3 jours.

On utilise beaucoup, pour détruire les rongeurs, des appâts empoisonnés. On se sert généralement de grains (Blé et quelquefois **Mais**) enrobés de produits toxiques : scille, carbonate de baryte, strychnine. Les appâts à base de sulfate de thallium, mis depuis peu au commerce, semblent donner d'excellents résultats.

L'emploi des gaz permet d'asphyxier les rongeurs dans les locaux envahis et dans les terriers. Les gaz recommandés sont les gaz sulfureux, l'**acétylène**, l'acide cyanhydrique et la **chloropicrine**. Ces traitements doivent être exécutés par des spécialistes. Cependant, les agriculteurs ont à leur disposition, maintenant, la fusée Topvil (voir catalogue *Vilmorin*) qui, dégageant un gaz asphyxiant, agit aussi bien sur les rongeurs adultes que sur les jeunes dans leurs nids.

Les virus sont des cultures microbiennes qui communiquent aux rongeurs une maladie mortelle, très **contagieuse** pour certaines espèces, telles que les Campagnols. Les virus agissent, mais avec des différences assez notables, sur la plupart des rongeurs, dont nous avons parlé, l'exception du Rat noir qui se montre réfractaire.

Le virus est livré en ampoules, en flacons ou en bidons. L'Institut Pasteur de Paris prépare deux sortes de virus en ampoules de 25 cm³ et en flacons, l'un pour Surmulot et Souris, l'autre pour Campagnol et Mulot. *Vilmorin* vend un « polyvirus » qui s'emploie dans les mêmes conditions. Bien se conformer au mode d'emploi qui accompagne l'envoi.

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



ROQUETTE CULTIVÉE

ROQUETTE (*Eruca saliva*). Famille des Crucifères.

Description. — Plante annuelle, basse, à feuilles radicales un peu épaisses, oblongues, divisées

en plusieurs segments. Tige dressée, lisse, rameuse ; fleurs assez grandes, blanches ou jaunes, veinées de violet ; graines rondes. On en compte 750 au gramme.

Culture. — La Roquette se sème en pleine terre, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de l'été, en rayons distants de 15 à 20 cm., à raison de 2 gr. de graines au mètre carré, en tous terrains frais. Au bout de 6 semaines ou 2 mois on peut commencer à récolter les feuilles, en les coupant au-dessus du collet ; elles repoussent ensuite abondamment. Les semis de fin d'été permettent de récolter dès l'automne ainsi qu'au printemps suivant, si on a le soin de couvrir les pieds l'hiver avec des feuilles sèches ou de la paille, pour les protéger des grands froids. Au cours de l'été, arroser fréquemment pour conserver les feuilles tendres et écarter les Attises susceptibles de les attaquer.

SÉLECTION VILMORIN

Roquette cultivée

Graines. Par 30 gr. N° 43.425
 >> paquet >> 43.429

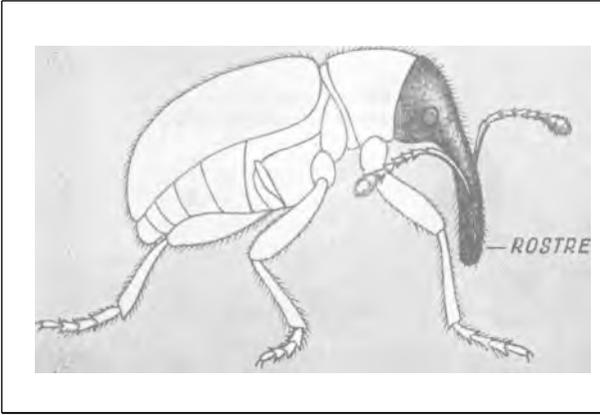
Usages. — De saveur assez forte, les jeunes feuilles de Roquette se mangent en salade.

ROSACÉES Importante famille botanique de plantes dicotylédones, caractérisée par la fleur, dont la corolle est formée de 5 pétales disposés en

rosace. Parmi les plantes potagères appartenant à cette famille, il convient de citer le Fraisier.

ROSÉE Buée ou fines gouttelettes qui peuvent se déposer le matin, et quelquefois le soir, sur les objets placés à la surface du sol.

La rosée est produite par la condensation de la vapeur d'eau, c'est-à-dire de l'humidité contenue dans l'air. Cette condensation a lieu quand l'air est en contact avec des corps plus froids que lui.



LE ROSTRE MUNI DES ANTENNES, A ÉTÉ REMPLI DE NOIR AINSI QUE LA TÊTE POUR LE RENDRE PLUS APPARENT

La rosée est bienfaisante, sauf dans le cas où, par suite de l'atmosphère, elle se transforme en gelée blanche.

Dans la nature, lorsque la nuit est claire et qu'aucun écran de nuages ou de brouillard ne s'interpose entre la terre, échauffée par le soleil durant le jour, et les espaces sidéraux où règne perpétuellement un gel intense, il se crée un appel de chaleur vers le zénith qu'on appelle « rayonnement ». La terre et tous les objets qui la recouvrent rayonnent leur chaleur. Le refroidissement est particulièrement sensible sur les plantes qui, contenant dans leurs tissus beaucoup d'eau, mauvaise conductrice de la chaleur, perdent leurs calories plus rapidement que le sol et que l'atmosphère. L'humidité de l'air se dépose alors en gouttelettes de rosée et en particulière abondance sur les parties vertes des végétaux. d'un brusque refroidissement de

ROSTRE Ensemble de pièces buccales en forme de trompe ou de bec, placées en prolongement de la tête chez certains insectes piqueurs.

ROTENONE Produit insecticide de contact, extrait des racines de diverses Légumineuses tropicales.

La roténone entre dans la composition de très nombreuses préparations insecticides présentées sous forme de liquides ou de poudres.

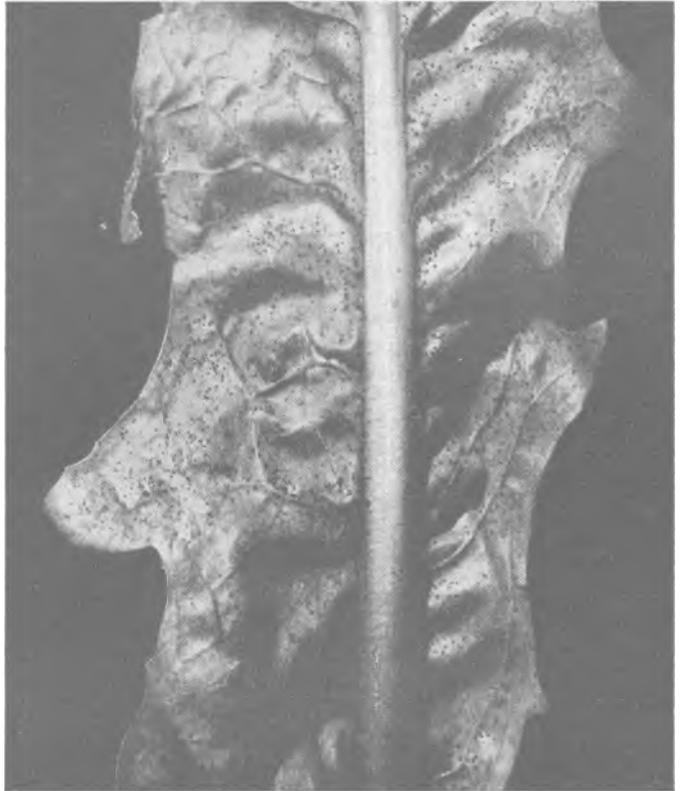
Son action est efficace contre le Doryphore, les Pucerons, les Piérides, les Tétranyques, et dans les usages domestiques, contre les Punaises et les Blattes. Les Coléoptères, par contre, y paraissent peu sensibles.

La roténone est inoffensive à l'égard des êtres à sang chaud, c'est-à-dire l'homme, et notamment les animaux domestiques et le gibier.

En général, les effets de la roténone, fraîchement préparée, sur les insectes se sont montrés supérieurs

ceux de la nicotine, aussi peut-on la considérer comme un insecticide puissant et de grande valeur, auquel on peut seulement reprocher une disparition très rapide de son action meurtrière en présence de l'air, de la lumière et des eaux de pluie.

ROUILLE Maladie cryptogamique due à des champignons de la famille des *Uredinées*, du genre *Uromyces* ou du genre *Puccinia*



LA ROUILLE DE L'ENDIVE SUR FEUILLE

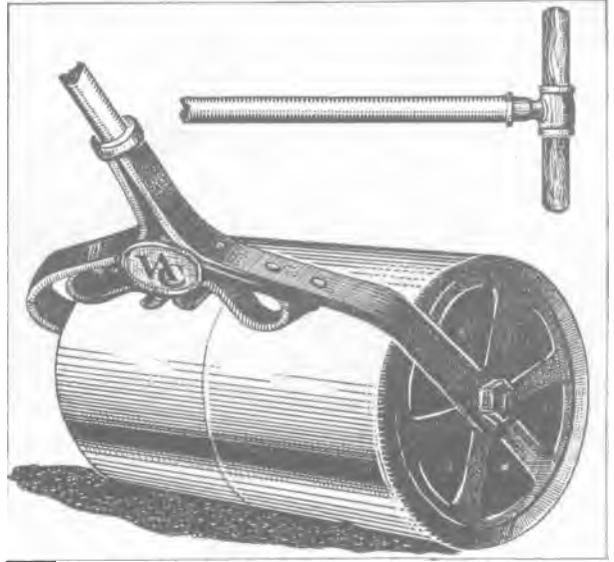
(CL J. Vincent.)

nia, qui attaque différentes plantes potagères, notamment la betterave (*Uromyces betae*), le pois (*Uromyces pisi*), le haricot (*Uromyces appendiculatus*), l'ail, le poireau, la ciboulette, (*Puccinia allii*), l'asperge (*Puccinia asparagi*), etc. Cette maladie détermine sur les feuilles des végétaux atteints des taches d'abord orangées, puis brunâtres.

On désigne également sous le nom de Rouille blanche ou plâtre l'attaque de champignons du genre *Albugo* (*Cystopus*) de la famille des Albuginacées que l'on rencontre sur les Crucifères : Choux, Radis, Navets (*Albugo candida*) ou sur les composées : Salsifis, Scorsonères (*Albugo tragopogonis*)

Remède : Enlever et brûler toutes les parties des plantes atteintes dès l'apparition de la maladie, sa transmission ayant souvent lieu par suite de l'enfouissement de feuilles portant des germes. Préventivement, donner

des pulvérisations de bouillie bordelaise, si les feuilles recevant le traitement ne sont pas destinées à une consommation immédiate.



ROULEAU DE JARDIN EN FONTE

ROULEAU Instrument de jardinage à bras, servant à briser les mottes et à tasser uniformément le sol. Les grands potagers, où l'on doit plomber des surfaces étendues, emploient des rouleaux à cylindre de tôle ou de fonte, préférablement à la batte. Pour les différents modèles de rouleaux, voir le tarif Vilmorin.

RUE OFFICINALE (*Ruta graveolens*). Famille des Rutacées.

Description. — Plante vivace de 40 à 60 cm. de haut, formant un petit buisson arrondi ; tige ligneuse, très ramifiée ; feuilles toutes pétiolées, plusieurs fois divisées.

Usages. — Les feuilles, dont l'odeur est regardée comme très désagréable, sont employées quelquefois comme condiment, mais la Rue est surtout cultivée pour ses propriétés pharmaceutiques et aussi insecticides.



ASPECT BUISSONNANT DE LA RUE OFFICINALE (Cl. J. Vincent.)

SÉLECTION VILMORIN

Rue officinale

Graines. Par 10 gr.
» paquet

N. 48.727
.....» 48.729

Culture. — La Rue se propage facilement par semis, qui se fait d'avril à juillet en pépinière ; on repique en pépinière et on met en place en automne de préférence. On peut également multiplier la plante par division des vieux pieds.

RUSTIQUE Se dit des plantes dont la culture demande le minimum de soins, en raison de leur peu d'exigences et de leur endurance aux intempéries et au froid.

RUTABAGA Voir CHOU-NAVET RUTABAGA.