

CIBOULE

Allium fistulosum L.Farn. des *Liliacées*.

SYNONYMES : Ail fistuleux, Ognon tondre.

NOMS ÉTR.: ANGL. Welsh onion, Stone leek. — ALL. Schnitzzwiebel, Cipolle, Zipolle, Winter-Zwiebel, Welsche Zwiebel, Winterheckezwiebel, Heckzwiebel, Böhrenlauch. FLAM. Pijplook. — HOLL. Bieslook. — DAN. Purlog. — SUÉD. Stenlök. — ITAL. Cipolleta. ESP. Cebolleta, Cebollino de Inglaterra. — PORT. Cebolinha. — RUSSE Louko riézanets.

Sibérie ou Orient. — *Vivace: annuelle ou bisannuelle dans la culture.* — Plante très voisine de l'Ognon par ses caractères botaniques, quoiqu'elle ne forme pas de bulbes proprement dits, mais seulement un renflement peu marqué à la base de chaque pousse. Feuilles nombreuses, fistuleuses, d'un vert assez foncé un peu glauque, longues de 0^m25 à 0^m35; la seconde année, tiges de 0^m30 renflées vers le milieu, terminées par un bouquet sphérique de fleurs semblables à celles de l'Ognon.

CULTURE. — La Ciboule peut se propager par division des pieds, chacune de ses tiges, renflée à la base, pouvant donner naissance rapidement à une touffe nouvelle; cette opération se fait de préférence au printemps et on espace les divisions de 0'20 à 0^m25 en tous sens. Cependant, comme elle grène abondamment et qu'elle est assez sujette à souffrir du froid dans les hivers rigoureux, on préfère habituellement la reproduire par la voie du semis. On choisit pour ce genre de culture une bonne terre bien fumée et bien préparée, et l'on y sème la Ciboule en place depuis le mois de Février jusqu'en Avril ou en Mai, soit à la volée (à raison de 500 à 600 grammes à l'are), soit en rayons espacés de 0^m15 à 0^m20 à raison de 200 à 250 grammes à l'are; les soins à donner se réduisent ensuite, comme pour les ognons, à quelques sarclages et arrosages. Trois mois après le semis, on peut commencer à couper les feuilles des ciboules.

Les maraîchers sèment fréquemment la Ciboule en Juillet-Août, surtout la variété *blanche hâtive*, à raison de 500 grammes par are, pour récolter et vendre en bottes au printemps, au moment des premières saisons de Pois.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — La Ciboule a les mêmes ennemis que l'Ognon; elle est, en outre, exposée aux ravages de la *Mouche de l'échalote* (*Anthomya platura*).

USAGE. — Toute la plante, qui a un goût d'ognon très prononcé, s'emploie comme condiment.

CIBOULE COMMUNE.

SYNONYMES : Ciboule rouge, Chives (Seine-Inférieure), Civat (Allier).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Welsh onion red or French. — ALL. Winterheckezwiebel gewöhnliche.

Bulbes ou renflements très allongés, d'un rouge cuivré, revêtus de membranes sèches, comme celles de l'Ognon, qui accompagnent les feuilles jusqu'à plusieurs centimètres au-dessus de terre. C'est la forme qu'on cultive le plus généralement; elle est productive et relativement rustique.

La graine ressemble tout à fait à celle de l'Ognon. Un gramme en contient 300, et le litre pèse 480 grammes; sa durée germinative est de deux ou trois ans.



Ciboule commune.

Réd. au huitième: tige séparée, au quart.

CIBOULE BLANCHE HATIVE.

SYN. : Ciboule vierge.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Welsh onion white *or* English. — ALL. Winterheckezwiebel weisse frühe.

Variété très distincte, à renflements plus courts que dans la forme ordinaire, à enveloppes d'un blanc rosé, prenant hors de terre une teinte blanc d'argent. Elle tale moins que la Ciboule commune et produit moins de feuilles; celles-ci sont courtes, raides, d'un vert foncé, glauque, d'une saveur moins forte et plus fine. La graine en est également plus petite : un gramme en contient jusqu'à 500 et plus; le litre pèse 520 grammes; la durée germinative est la même, c'est-à-dire de deux ou trois années.

Cette variété paraît assez sensible au froid; elle perd complètement ses feuilles pendant l'hiver, mais elle recommence à pousser (le très bonne heure au printemps.

CIBOULE VIVACE**Allium lusitanicum** LAMFam. des *Liliacées*.

SYNONYME : Ciboule de Saint-Jacques.

Noms ÉTR. : ANGL. Perennial Welsh onion. — ALL. *Johannisläuch*, *Fleischlauch*, *Jakobslauch*. — SUÉD. *Fleraarrigstenlök*. — RUSSE *Mnogoljetny riezanets*. — POL. *Szczypiorek trwały*.

Bulbes nombreux, très allongés, d'un brun rougeâtre assez foncé, fixés à la base sur un plateau commun ; feuilles d'un vert très glauque, raides, grosses, plus nombreuses et un peu plus longues que dans la C. blanche hative.

La plante donne quelquefois des tiges florales terminées par un bouquet arrondi ou ombelle de fleurs d'un violet pâle, niais qui restent infertiles et ne produisent pas de graines.

CULTURE. — La multiplication de la Ciboule vivace se fait toujours au moyen de la division des touffes; à cela près, sa culture est identique à celle de la Ciboule commune; on l'emploie pour les mêmes usages.

CIBOULETTE**Allium Schœnoprasum** L.Fana. des *Liliacées*.SYNONYMES : Civette, **Chiboulette**, Appétit, **Brelette**, Cive, Fausse échalote.NOMS ÉTR. : ANGL. Chives, Cives. — ALL. *Schnittlauch*, *Graslauch*. — SUÉD. *Älta gräslök*. — FLANJ. et HOLL. *Bieslook*. — ITAL. *Cipollina*. — ESP. *Cebollino*. — RUSSE *Chnitlouke nastoiachetchy*. — POL. *Szczypiorek pospolity*.

Indi ène. — *Vivace*. — *Plantes* croissant en touffes serrées. Bulbes ovales, nombreux, petits, à peine de la dimension d'une noisette, réunis en une masse compacte par les racines qui s'enchevêtrent les unes parmi les autres. Feuilles très nombreuses, fines, d'un vert foncé, ressemblant à celles d'une graminée, mais creuses à l'intérieur comme celles de l'Oignon. Tiges florales à peine plus élevées que les feuilles (15 à 20 centimètres) et terminées par de petits bouquets ou ombelles compactes de fleurs d'un rouge violacé, qui sont le plus souvent stériles.

CULTURE. — La multiplication de la Ciboulette se fait le plus généralement par la division des touffes, opération qui a lieu de préférence au printemps, en Mars ou Avril.

Pendant longtemps, ce mode de reproduction fut le seul employé, car la Ciboulette ne donnait jamais de graines fertiles. Depuis quelques années, cette stérilité a disparu sans qu'il

soit exactement possible d'expliquer pour quelle cause. La plante donne maintenant de bonnes grailles et le semis est entré dans la pratique courante : On sème de Février en Avril, en place, ou bien en pépinière et l'on met en place à l'automne, de préférence, ou au printemps.

La Ciboulette se cultive d'ordinaire en bordure, sans ou avec espacement de 0^m 15 à 0^m 20 ; elle paraît réussir de cette façon mieux qu'en planche. Il est bon, pour rajeunir les touffes, de refaire la plantation tous les deux ou trois ans, en divisant ces touffes le plus possible. En outre, il est bon chaque printemps de déchausser les pieds et d'y répandre une bonne poignée de terreau gras que l'on étale tout autour. Les feuilles, quand on veut les employer, se coupent au couteau ; il semble que la plante pousse d'autant plus vigoureusement qu'elle est coupée plus souvent.

USAGE. — On emploie les feuilles comme celles de la Ciboule, dont elles ont la saveur.

CIRSIIUM OLERACEUM, (ANGL. Meadow cabbage, Meadow distaff; ALL. Wiesenköhl; DAN. Aatlig Aangstistel; RUSSES Bodiaké, Voltschets). — Fain. des *Composées*.

Plante épineuse, à racines renflées, pivotantes, souvent ramifiées; feuilles radicales grandes, entières ou découpées, pennées, épineuses sur les bords. Tige dressée, raide, sillonnée, garnie jusqu'au sommet de feuilles sessiles-embrassantes, auriculées. Il ne semble pas qu'on ait jamais cultivé le *Cirsium oleraceum* ; on se contentait simplement de le récolter dans les prairies, où il croît spontanément.

On employait autrefois, comme légume, la souche renflée de la plante avant qu'elle ne montât à tige r.

CITRONNELLE. — Voy. MÉLISSÉ CITRONNELLE.

CITROUILLE DE TOURAINE. — Voy. COURGE CITROUILLE DE TOURVINE.

CIVETTE. — Voy. CIBOULETTE.

CLAYTONE DE CUBA

Claytonia perfoliata Des.

Portulacées.

SYNONYMES: Claytone perfoliée,

Pourpier d'hiver.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cuban winter purslane. — ALL. Cubanisches Burzelkraut. — SCI. N. Klavtonia. — FLAM. Doerwas. — HOLL. Winterpostelju. — ESP. Verdolaga de Cuba. — PORT. Beldroega de inverno.

Cuba. — *Annuelle*. — Feuilles toutes radicales, tris tendres, épaisses et charnues, les premières très étroites, lancéolées, les suivantes plus ou moins élargies, mais toujours pointues.

Tiges nombreuses, dépassant un peu les feuilles et portant une sorte de colle-



Ciboulette.

Réd. au huitième ; tige séparée, an quart.



Claytone de Cuba (Réd. au quart).

rette ou organe foliacé, perfolié, en cornet très ouvert, de contexture analogue à celle des feuilles; du centre de ce cornet sortent les fleurs qui sont blanches, petites et disposées en courtes panicules.

Graine petite, noire, un peu aplatie, de forme lenticulaire, au nombre d'environ 2200 dans un gramme; le litre pèse 700 grammes; la durée germinative est de cinq ans.

CULTURE — La Claytone se sème en place depuis les premiers jours d'Avril jusqu'en Août, à la volée, ou de préférence en rayons espacés de 0^m 20 à 0^m 25; le semis doit se faire assez clair, parce que la plante se ramifie beaucoup dès la base. La graine, qui est très petite, est le plus souvent additionnée de terre fine ou de sable pour en faciliter l'épandage; on l'enterre légèrement à l'aide d'un roulage ou à la batte. Il faut semer, autant que possible, sur un sol terrauté et préalablement arrosé, car les bassinages effectués après le semis dérangent les graines et peuvent nuire à la germination.

La plante est très rustique; elle n'exige pas d'autres soins que des éclaircissages dans les endroits où les plants sont trop drus, quelques sarclages et des arrosages chaque fois que cela est nécessaire.

La récolte s'effectue pendant tout l'été et l'automne; on tond la plante au couteau comme pour le Cresson alénois et le Pourpier, dès que les fleurs paraissent au milieu des collerettes. En mouillant abondamment après cette opération, on peut obtenir une seconde et même une troisième récolte sur la même planche.

USAGE. — On consomme les feuilles en salade ou cuites, à la manière du Pourpier ou des Épinards et de l'Oseille.

COCHLEARIA OFFICINAL, HERBE AU SCORBUS, HERBE AUX CUILLERS (*Cochlearia officinalis* L.). (ANGL. Scurvy grass, Spoon wort; ALL. Löffelkraut; FLAM. Lepelkruid; ITAL et ESP. Coelearia; RUSSE *Lojetechnaïa trava*; POL. *Warzęcha lekarska*).

Plante de la famille des *Crucifères*, présentant une certaine analogie d'aspect avec le Cresson de fontaine. Feuilles arrondies, nombreuses, luisantes, d'un vert foncé, disposées en rosette autour de la plante; les radica les pétiolées cordiformes; les caulinaires sessiles, oblongues et plus ou moins dentées; tiges nombreuses, de 0^m 20 à 0^m 30 de haut, portant de petites fleurs blanches, en panicules compactes.



Cochlearia officinalis (Réd. au cinquitième)

Toutes les parties vertes de la plante ont un goût fort et brûlant et une saveur de goudron très prononcée.

Le Cochléaria se sème très clair en place, de Février en 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 qu'à l'état frais pour l'usage médical, il est d'usage, surtout dans les cultures faites spécialement en vue de fournir à la droguerie, d'opérer des semis successifs de quinze en quinze jours, (le façon à obtenir une production échelonnée.

La récolte peut commencer environ deux mois après le semis.

On mange quelquefois la plante en salade; mais on la cultive plus généralement en vue des préparations pharmaceutiques: ses propriétés antiscorbutiques sont universellement connues.

COLOQUINTE- — Voy. COURGE COLOQUINTE.

CONCOMBRE

Cucumis sativus L.Famille des *Cucurbitacées*.SYNONYME: *Cocombre*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cucumber. — ALL. Gurke, **Kukummer**. — FLAM. et HOLL. **Komkommer**. — DAN. Agurken. — SUÉD. Gurka. — ITAL. Cetriuolo. — ESP. Cohombro Pepino. — PORT. Pepino. — RUSSE **Agourets** (**Agourei**). — POL. **Ogórek**.

De l'Inde. — *Annuel*. — Plante rampante, à tiges herbacées, flexibles, anguleuses dès le commencement de la végétation, rudes au toucher et garnies de vrilles; feuilles alternes, opposées aux vrilles, cordiformes-anguleuses, découpées en dents obtuses, rudes comme la tige, d'un vert foncé en dessus, grisâtres en dessous; fleurs axillaires, courtement pédonculées, d'un jaune plus ou moins verdâtre, les unes mâles, les autres femelles, ces dernières surmontant l'ovaire, déjà renflé avant la floraison et qui doit devenir le fruit. La floraison est longuement successive, et l'intervention de l'homme ou des insectes paraît être nécessaire à la fécondation. bruits oblongs, plus ou moins cylindriques, tantôt lisses, tantôt garnis de broderies ou de protubérances terminées en pointe munie d'une épine caduque; chair abondante, très aqueuse.

Graines d'un blanc jaunâtre, tres aplaties, ovales-allongées, renfermées au centre du fruit dans trois loges allongées, remplies d'une matière pulpeuse et presque aussi longues que le fruit lui-même; en moyenne, un gramme contient 35 graines, et le litre pèse 500 grammes; la durée germinative baisse rarement avant la dixième année.

CULTURE EN PLEINE TERRE. — Les premiers semis se font en Mars-Avril, en pépinière, en pots ou godets, sur couche et sous châssis; on repique le plant en pépinière, ou bien en pots ou godets, également sur couche et sous châssis, puis on met les plants en place avec une bonne motte, en plein air, en Avril-Mai, à 0^m50 ou 0^m60 d'écartement les uns des autres, sur des rangs espacés d'environ 1^m30. On couvre le plant avec des cloches aussi longtemps que des gelées sont à craindre; pendant les premiers jours de la plantation, il ne faut pas donner d'air, pour faciliter la reprise; on recommande aussi d'ombrer la cloche, en la badigeonnant en dedans, jusqu'au tiers inférieur qui doit rester clair, avec du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau.

Dans le but de hâter la production, certains jardiniers mettent en place sur des couches sourdes établies dans des tranchées larges de 0^m35 à 0^m40, profondes d'autant, que l'on remplit de fumier à moitié consommé; celui-ci est recouvert de terre extraite des tranchées, qui forme ainsi un véritable ados de 0^m25 à 0^m30 au sommet duquel on ouvre, tous les 50 ou 60 centimètres, des trous que l'on comble avec du terreau neuf dans lequel on place le plant. — Pour simplifier, on peut se contenter de creuser, tous les 80 centimètres, des trous de 0^m35 à 0^m40 de diamètre, sur une profondeur à peu près égale, que l'on remplit de fumier recouvert de terre comme il est dit ci-dessus.

Dans tous les cas, le plant doit être enterré jusqu'à la hauteur des cotylédons, et on a soin de ménager tout autour une petite cuvette qui retiendra l'eau des arrosages et qui sera garnie de paillis.

Une fois le plant bien repris, on l'habitue progressivement à l'air en soulevant les cloches pendant le jour, puis quand la température extérieure devient suffisamment élevée, on enlève définitivement les cloches et on paille toute la surface de l'ados.

En dehors de la taille, qui sera indiquée plus loin, les soins de culture se résument en arrosages qui devront être donnés à propos, sans excès, en évitant autant que possible de répandre l'eau sur les plants, et en désherbage suffisamment fréquents pour que le terrain soit toujours en parfait état de propreté.

La production commence dès le mois de Juin pour les premiers semis. Pour récolter de beaux fruits, il est nécessaire d'en limiter le nombre : chaque pied ne devra pas en porter plus de deux ou trois à la fois; puis lorsque ceux-ci seront aux deux tiers développés, on en élèvera à nouveau deux ou trois autres, et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la plante, qui peut fournir de la sorte une moyenne de dix à quinze fruits.

Depuis la fin d'Avril jusqu'en Juin, on peut semer directement en place, dans des trous espacés de 0^m50 à 0^m60, sur des lignes écartées d'environ 1^m30. Ces trous, auxquels on donne une largeur et une profondeur de 0^m50, sont remplis de 0^m30 de fumier ayant jeté son feu et de 0^m20 de bonne terre tranche mélangée de terreau. On sème au centre cinq ou six graines, et on abrite le semis avec une cloche tant qu'on redoute les gelées, en donnant de l'air graduellement aux jeunes plants. Quand ceux-ci sont bien levés, on garde les deux ou trois plus vigoureux, et on enlève les autres. On se contente le plus souvent de les étêter à deux feuilles, sans autre taille par la suite.

Dans la culture en grand en plein champ, comme on la fait dans certaines localités aux environs de Paris, on sème vers la tin de Mai ou au commencement de Juin, en place, sans fumier, dans des poquets espacés de 0^m50, sur des lignes distantes de 1^m50 à 2 mètres, à raison de cinq à six graines par poquet; on laisse ordinairement trois pieds par poquet à l'éclaircissage.

On utilise habituellement les interlignes par des cultures d'autres légumes, principalement de *Haricots nains*.

Il faut arroser régulièrement au début, pour que la graine lève vite et que le plant parte bien; dans les terrains secs, les arrosages doivent être continués pendant la plus grande partie de la végétation; des binages fréquents, ou à défaut le paillage du sol, permettent de restreindre les arrosages dans une certaine mesure.

La récolte a lieu à partir du mois d'Août et peut se prolonger jusqu'à fin-Septembre.

Culture du Cornichon. — La culture du Concombre à cornichons ne diffère pas sensiblement de celle du Concombre en plein champ :

On sème de la fin d'Avril en juin Juillet, en place, clans des trous espacés de 1 mètre en tous sens et remplis de fumier recouvert de terreau; on abrite contre les gelées tardives. On met généralement 5 à 6 graines par trou, et à l'éclaircissage on laisse seulement 3 plants dans chacun d'eux. Le Concombre à cornichons ne subit d'ordinaire aucune taille. La cueillette peut commencer dès le mois de juillet et se renouvelle tous les deux ou trois jours jusqu'en Septembre.

Dans les potagers d'amateurs, pour hâter la production, on sème quelquefois en Mars-Avril, en pépinière ou en pots, sur couche et sous châssis, et on met le plant en place en Avril-Mai, en abritant de cloches au début.

CULTURE FORCÉE SOUS CHASSIS. — Certains maraîchers font dès le mois de Décembre leurs premiers semis de concombres, mais plus généralement, ils commencent à semer sur couche chaude en Janvier ou dans les premiers jours de Février. Quelquefois, les semis se font en godets à raison de deux graines par godet, et on ne conserve que le sujet le plus vigoureux. Lorsque les cotylédons sont bien développés, on repique le plant en pépinière à raison de wo à 15o environ par châssis, également sut couche chaude, ou bien, on repique en petits godets de 0^m09 qu'on enfonce à même la couche. Trois semaines après ce repiquage, le plant a pris sa deuxième feuille; c'est le moment de pratiquer l'étêtage, et huit à dix jours après cette opération, on procède à la mise en place sur une nouvelle couche chaude établie à cet effet.

On ne plante ordinairement que deux pieds par châssis, que l'on recouvre aussitôt de paillasons pendant plusieurs jours pour assurer la reprise. Lorsque les plants recommencent à se développer, ces paillasons sont enlevés pendant le jour; toutefois, lorsque le soleil se montre avec assez de force au début de la plantation, il est bon de laisser les paillasons pliés en deux sur les châssis, de façon à défendre le jeune plant contre les rayons solaires, tout en laissant entrer suffisamment de lumière pour éviter l'étiollement. On donne aussi de l'air chaque fois que le temps le permet.

Le sol étant paillé, on conduit les deux branches maîtresses, qui ont poussé à l'aisselle des feuilles après l'étêtement, l'une vers le haut du coffre, l'autre vers le bas; puis, lorsque

leur développement est suffisant, on les taille à trois ou quatre feuilles, et les bras latéraux qui surviennent sont tous taillés à deux feuilles. Les ramifications qui se produisent après cette dernière taille portent à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles; lorsque ces dernières ont noué, on choisit sur chaque rameau ou maille la plus belle et la mieux située; on supprime toutes les autres et on pince l'extrémité de ces branches fructifères à une ou deux feuilles au-dessus du fruit. On a de la sorte quatre fruits par pied; lorsque ces fruits sont à peu près au tiers de leur grosseur, on en laisse venir deux autres et ainsi de suite jusqu'à épuisement des plantes, qui peuvent facilement produire, en moyenne, douze à quatorze concombres pendant le cours de leur végétation.

La production commence à donner en plein six semaines environ après la mise en place, et peut se maintenir pendant deux mois si l'on a eu soin de ne laisser nouer les fruits que successivement.

Certains spécialistes font entrer les jeunes fruits dans des verres de lampes à gaz, qu'ils enlèvent lorsque les concombres ont grossi au point de les remplir. Ce procédé a pour effet de hâter le développement du fruit qui, en outre, se maintient très droit et prend une coloration uniforme.

A partir du moment où la plante commence à fructifier, il est nécessaire d'arroser abondamment tous les deux jours avec de l'eau ayant autant que possible la même température que l'air de l'intérieur des coffres. Il faut également veiller à ce que le feuillage ne s'emporte pas, ce qu'on évitera par des pincements; les feuilles jaunies devront également être enlevées avec soin. Il est aussi très important d'effectuer l'étiement, les pincements, en un mot les diverses opérations de la taille, avec un instrument bien tranchant, de façon à éviter des meurtrissures qui se cicatrisent mal et sont souvent le point de départ de maladies plus ou moins graves.

Les variétés les plus recommandables pour la culture forcée sont : *C. blanc long parisien*, *C. vert long parisien*, *C. vert long marâcher*, *C. vert long anglais*, et *C. vert long Rollisson's Telegraph*.

CULTURE EN SERRE. — C'est surtout en Angleterre et en Russie, pays de grande consommation pour les concombres, que cette culture se pratique sur une grande échelle, et cela pendant toute l'année, la culture en plein air, telle qu'elle est décrite plus haut, n'y ayant jamais donné de résultats bien satisfaisants.

Toute serre exposée au plein Midi, et par conséquent bien éclairée, convient pour cette culture et, des différents systèmes de chauffage employés, c'est celui du thermosiphon qui a toujours donné les meilleurs résultats. La chaleur à maintenir doit être de 18° pendant le jour et de 22° pendant la nuit. Il arrive que durant les belles journées de Juillet-Août, le thermomètre monte jusqu'à 38 et 40°, ce qui n'incommode nullement les plantes.

Les concombres cultivés en serre n'ont pas besoin de chaleur de fond pour pousser vigoureusement, il n'est donc pas nécessaire d'établir une couche de fumier sous la terre qui doit les porter; on plante simplement à demeure dans un compost formé de un tiers de terre franche, un tiers de terre de gazon grossièrement tamisée et un tiers de terreau de fumier.

Les forceurs anglais emploient assez fréquemment le bouturage pour la multiplication, surtout lorsqu'ils tiennent à une variété particulière; mais, c'est encore le semis qui permet d'obtenir les sujets les plus vigoureux.

Il existe plusieurs méthodes et époques de semis; les premiers se font à partir de Janvier et se succèdent jusqu'en Mai-Juin. Quelques spécialistes sèment en terrines dans la serre à multiplication, repiquent en boîtes ou en terrines, et, deux ou trois semaines après, ils mettent les jeunes plants en pots de 0^m 15, bien drainés et remplis du compost ou mélange de terre que nous venons d'indiquer. Les plantes sont munies ensuite de petits tuteurs de 0^m 10, après lesquels elles s'accrochent par leurs vrilles et sont mises en place lorsqu'elles ont atteint le sommet des tuteurs.

Mais le procédé le plus en faveur consiste à semer sur couche dans des pots de 17 centimètres à moitié remplis de terreau de feuilles et de sable, à raison de deux ou trois graines par pot, en recouvrant peu les graines; après la levée, le plant le plus fort est seul conservé, puis, lorsqu'il a poussé deux feuilles et que l'on voit des racines se développer à la surface de la terre, on remplit le pot jusqu'à 0^m 01 du bord et on le munit d'un tuteur, ensuite la mise en place s'effectue comme précédemment.

Quel que soit le procédé employé, il faut pendant ce temps veiller aux arrosages et aux bassinages, surtout pendant les journées chaudes et ensoleillées, pour empêcher les feuilles de se flétrir.

Au lieu de laisser les concombres ramper sur le sol comme dans la culture en pleine terre ou sous châssis, on fait grimper les plantes sur des fils de fer placés verticalement et horizontalement à 0^m 40 en tous sens. Lors de la mise en place, on creuse, en face des fils verticaux, des trous que l'on remplit du mélange de terre déjà indiqué au commencement de cette culture, et dans lesquels on place les plants, en ayant soin de ne pas enterrer les cotylédons ; on termine l'opération par un bon arrosage. Une fois la plantation bien reprise, on aère lorsque le soleil a fait monter le thermomètre au-dessus de 25°, et on tient soigneusement fermé dès qu'il ne donne plus, de manière à conserver le plus de chaleur possible.

On ne conserve à chaque pied qu'une seule tige que l'on palisse sur le fil de fer, au fur et à mesure de son accroissement, et qu'on pince seulement lorsqu'elle a atteint le sommet de la serre. Les branches latérales qui se développent tout le long de la tige sont taillées à deux ou trois feuilles, de même que les pousses qui se produisent sur ces branches après la taille. Tous les rameaux devront être soigneusement fixés sur le treillage; on tendra au besoin des fibres de Raphia entre les mailles, pour permettre aux vrilles de trouver des points d'appui.

Au début, on ne gardera seulement qu'un fruit ou deux par plante ; par la suite on pourra laisser jusqu'à quatre fruits en même temps. Il arrive assez souvent qu'un certain nombre de fleurs avortent en serre ; pour éviter cet avortement, on aura recours à la fécondation artificielle ou bien on se contentera de secouer chaque jour le treillage, de façon provoquer la chute du pollen.

Les jeunes fruits ne sont pas palissés, mais naturellement attachés au treillage par leur propre pédoncule qui se contourne en forme de crochet. Leur développement est rapide ; ils sont ordinairement bons à cueillir six à huit jours après que les fleurs ont noué.

La production dure, en plein, environ deux mois pendant lesquels chaque plante donne en moyenne une vingtaine de fruits.

Afin d'avoir de beaux fruits bien droits, certains producteurs les introduisent, lorsqu'ils sont jeunes, dans des manchons de verre tubulaires longs de 0^m 80 à 0^m 00.

Pendant la période de fructification, les soins consistent surtout en arrosages copieux, donnés de façon maintenir la terre constamment humide au pied des plantes ; deux fois par semaine il est même indispensable de mouiller à fond. Lorsque les fruits commencent à se former, on donne chaque semaine un arrosage supplémentaire contenant un engrais organique quelconque, par exemple du tourteau pulvérisé riche en azote, ou mieux, un mélange de poudrette et de sang desséché. On bassine également le feuillage deux fois par jour : le matin et dans l'après-midi ; ces arrosages et bassinages doivent se faire avec de l'eau à la température de la serre. Les autres opérations consistent à maintenir l'équilibre dans la végétation en supprimant les tiges et feuilles inutiles, à donner de l'air, à ombrer d'une manière méthodique suivant la saison et la température extérieure.

La production des concombres d'hiver demande quelques précautions ; les plants ne doivent pas être mis en place plus tard que la fin d'Août ou le commencement de Septembre, de façon être bien installés avant l'arrivée des froids ; pendant les mois de Novembre et de Décembre, alors que le soleil est le plus rare et moins vif, il faut tout disposer pour profiter de toute la chaleur et de la lumière qu'il peut donner ; il est alors rarement nécessaire d'ouvrir les ventilateurs, sauf quand il ne gèle pas ; les arrosages doivent être soigneusement mesurés, de même que les seringages, à moins que la température extérieure ne soit exceptionnellement douce.

CULTURE MÉRIDIONALE. — Le semis en place a lieu en Mars-Avril; si l'on désire des premiers, on sème sous châssis et sur couche en Décembre Janvier pour repiquer en pleine terre, à bonne exposition, en Février-Mars; on couvre les jeunes plants de cloches ou de paillasons reposant sur des piquets, lorsque la température est trop basse. On plante dans des fosses remplies de fumier bien consommé et de terreau. Les soins d'entretien et de taille ne diffèrent pas de ceux indiqués pour la culture en pleine terre.

Le concombre à cornichons se sème en place, en Mars-Avril, et se cultive comme il a été dit précédemment (page 182).

ENGRAIS. — Les fumures organiques abondantes conviennent au Concombre. On a préconisé pour la culture en grand, en sol de fertilité moyenne, la fumure minérale suivante, pour un hectare :

Nitrate de soude 250 kilog. à répandre en trois fois : immédiatement avant le semis, quinze jours après la levée et quinze jours plus tard; — à l'automne : Superphosphate de chaux 550 kilog.; Chlorure de potassium 200 kilog.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Les *Pucerons vert* et *noir* sont souvent abondants sur les concombres; on s'en débarrasse par des saupoudrages de soufre précipité ou des aspersion au jus de Tabac dilué.

Deux petits *acariens*, l'*Acarus cucumeris* et le *Tetranychus tetanus*, connus des jardiniers sous le nom de « grise », se tiennent ordinairement sous les feuilles, entre les nervures desquelles ce dernier insecte tisse de petites toiles très fines qui lui servent d'abri ; par ses piqûres répétées, il finit par altérer les feuilles, qui deviennent jaunes et se couvrent de taches pâles sur la face supérieure. On les combat au moyen de nitrate de potasse à 10/0, employé en pulvérisation, que l'on fait suivre d'un bon arrosage à l'eau pure.

Le « chancre », qui attaque les branches, provient ordinairement de coupes mal faites au moment de la taille; il suffit le plus souvent de nettoyer la plaie et de la sécher avec de la poussière de chaux.

Le « blanc des courbes », dû à une cryptogame, le *Spharoteca castagnei*, se voit aussi quelquefois sur le Concombre; on le combat et on arrive à le prévenir par des saupoudrages de fleur de soufre.

La « mildu », qui est causée par le *Scolecotrichum melophlorum*, apparaît le plus souvent en Juin, quand le temps est humide et froid, et se reconnaît à la présence sur les tiges, les feuilles et les fruits, de taches brunâtres qui s'étendent en largeur et gagnent surtout en profondeur, corrodant et détruisant les tissus. Un autre parasite, le *Colletotrichum oligochaetum*, produit des lésions de même apparence et désignées également sous le nom de « nuite ». — Dans l'un et l'autre cas, la suppression et la destruction par le feu des parties atteintes, est le seul traitement efficace que l'on connaisse pour enrayer et éviter le développement ultérieur de la maladie.

La pourriture de la base de la tige du Concombre est causée par l'*Hypochmus cucumeris*; aussitôt que le mal est constaté, il faut, sans plus tarder, arracher les plantes attaquées et les brûler.

Les concombres cultivés en serre sont assez souvent attaqués par deux cryptogames : le *Cercospora melonis* et l'*Ustilago cucumeris*. — L'invasion du premier se reconnaît à l'apparition, sur la face supérieure des feuilles, de petites taches vert pâle qui ne tardent pas à croître en nombre et en dimensions. Comme traitement préventif de la maladie, on recommande l'aspersion des plantes avec la solution suivante

| | |
|----------------------|-------------|
| Sulfure de potassium | 60 grammes. |
| Savon noir | 60 — |
| Eau | 15 litres. |

Cette solution peut être également employée pour les plantes attaquées; dans ce cas, il convient en outre d'arroser le sol avec la même solution et d'arracher pour les brûler les feuilles atteintes.

L'*Ustilago cucumeris* provoque la formation sur les racines, de nodosités de la grosseur d'un pois. On conseille de retirer la terre contaminée après l'enlèvement de la récolte, et d'arroser les baches avec une solution à 80/0 de sulfate de fer. En outre, les plantes atteintes pourront être arrosées avec une solution à 40/0 du même sel au moment de l'invasion.

Cette dernière maladie peut être confondue avec une autre causée par un ver de la famille des *anguillules* : l'*Heterodora radicicola*, qui, en se fixant sur les racines aux dépens desquelles il vit, détermine également l'apparition de nodosités. Quand ce parasite a malheureusement été constaté dans une exploitation, il est nécessaire de procéder à la désinfection de la terre à l'aide du formol à raison de 50 grammes par mètre carré.

USAGE. — Les fruits du Concombre se mangent crus, cuits ou confits au vinaigre.

CONCOMBRE DE RUSSIE.

SYNONYMES : Concombre à bouquet, C. d'Italie, C. mignon, Petit concombre, C. de Pologne.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early small Russian cucumber *or* gherkin.
ALL. Russische kleine Treib-Gurke.

Véritable concombre en miniature ; tige grêle de 0^m50 à 0^m60 de long ; feuilles petites, d'un vert gai. Plante convenant parfaitement à la culture sous châssis et donnant sur chaque pied jusqu'à six ou huit fruits courts, ovales, jaunes, lisses et un peu plus gros qu'un œuf de poule.

Cette variété, la plus précoce de toutes, mûrit complètement en moins de trois mois ; elle n'a pas besoin d'être taillée. Les fruits ont la chair peu épaisse et légèrement amère, mais leur extrême précocité fait facilement pardonner ces petits défauts.

En Russie, on en distingue plusieurs races dont la plus précoce, qui ne donne généralement qu'un fruit par pied, accomplit, dit-on, toute sa végétation en dix ou onze semaines.



Concombre de Russie

Réd. au huitième ; fruits détachés, au cinquième.

Concombre brodé de Russie.

Réd. au cinquième.

CONCOMBRE BRODÉ DE RUSSIE.

SYNONYMES : Agourci (Agourets) de Russie; Concombre écrit.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Russian netted cucumber, Khiva C., Brown netted C. — ALL. Braune genetzte Chiwa Trauben-Gurke, Braune genetzte Trauben-G., Braune genetzte Lucas'sche Trauben-Gurke.

Les concombres très hâtifs à petits fruits réussissant mieux en Russie que toutes les autres variétés, on en cultive dans ce pays un grand nombre de formes distinctes. Toutes ne sont pas également connues en France. Nous voulons toutefois signaler, à côté de la précédente qui se distingue par son extrême précocité, une autre race qui, tout en s'en rapprochant sous certains rapports, s'en distingue néanmoins très nettement par la couleur et l'apparence de son écorce.

La variété dont nous nous occupons ici ne prend pas en mûrissant la teinte jaune commune à un grand nombre de concombres, mais sa peau devient brune et se couvre d'une multitude de petites lignes plus pâles qui s'entre-

croisent et lui donnent un aspect fendillé : l'effet est exactement celui d'une peinture dont le vernis s'est écaillé, ou celui d'une porcelaine ou faïence craquelée. Cette variété est d'une grosseur un peu plus forte et d'une précocité un peu moindre que celles du C. de Russie ordinaire.

CONCOMBRE LONG DE TURQUIE.

SYNONYME: C. long de Sikkim.

Plante à végétation extrêmement vigoureuse. Feuillage ample, conservant sa couleur vert foncé **jusqu'après** la maturation des fruits ; ceux-ci sont longs, légèrement recourbés, mesurant de 0^m 35 à 0^m 40 de longueur, sur 0^m 07 de diamètre, d'un vert clair lorsqu'ils sont jeunes, ils passent au jaune foncé, puis au brun ; à maturité, les fines craquelures de leur peau forment comme une broderie blanche, ressemblant par ce caractère au C. brodé de Russie.

Cette variété, introduite par M. Paillieux, se signale par la durée de sa production ; chaque pied porte généralement cinq ou six beaux fruits.

Le Concombre japonais *Fushinari* ou *Japanese climbing cucumber* se rapproche beaucoup de cette variété ; son fruit est cependant un peu plus court, plus épineux et plus finement craquelé.



Concombre blanc hâtif.
Il d. au cinquième.



Concombre long de Turquie.
Réd. au cinquième.

CONCOMBRE BLANC NATIF.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early white cucumber. — ALL. Weisse frühe Gurke.

Variété à fruit franchement allongé, presque cylindrique, au moins trois fois aussi long que large, d'abord vert pâle, et prenant, à mesure qu'il s'approche de la maturité, une couleur blanc de faïence.

Maturité hâtive, mais arrivant notablement après celle du C. de Russie.

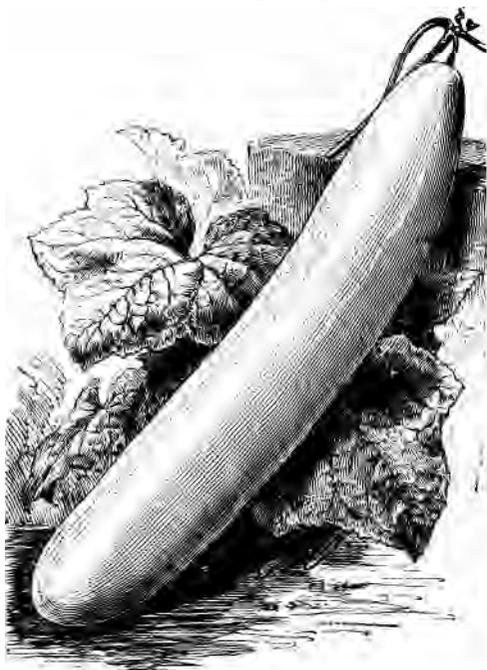
Le *Concombre blanc long*, très voisin du précédent comme forme et comme couleur, s'en distingue principalement par son volume un peu plus fort et sa maturité un peu plus tardive ; il convient bien pour la culture en pleine terre.

CONCOMBRE BLANC LONG PARISIEN.

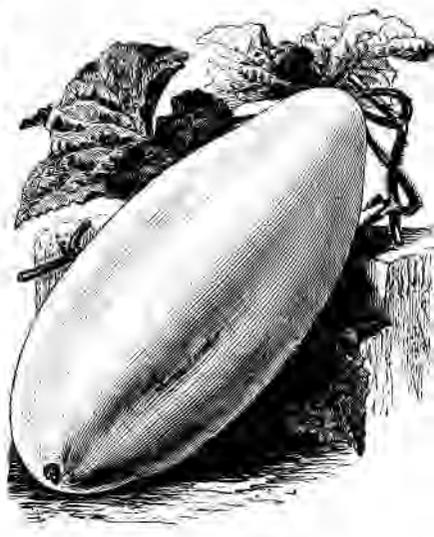
Noms ÉTRANGERS: ANGL. White Parisian long ridge or New giant white cucumber.

Superbe variété à fruit lisse, régulièrement cylindrique et atteignant aisément une longueur de 0^m50, sur 0^m07 à 0^m08 de diamètre, blanc, depuis sa formation jusqu'à complète maturité. Le feuillage est vigoureux et abondant, d'un vert foncé. La plante, très robuste, peut porter jusqu'à 4 ou 5 fruits, si elle reçoit une abondante nourriture.

Bien que ce concombre ne soit pas à proprement parler une variété de serre, il réussit toujours beaucoup plus sûrement et donne de bien plus beaux fruits cultivé sur couche qu'en pleine terre. Au point de vue de la beauté des fruits, il l'emporte de beaucoup sur tous les autres concombres blancs.



Concombre blanc long parisien.
Réd. au cinquième.



Concombre blanc très gros de Bonneuil.
Réd au cinquième.

CONCOMBRE BLANC TRÈS GROS DE BONNEUIL.

SYNONYME: Concombre blanc gros.

Ce concombre, qui n'est guère employé que pour la culture en pleine terre, se distingue assez nettement de toutes les autres variétés. Au lieu d'être régulièrement cylindrique, son fruit est ovoïde, renflé vers le milieu, et de plus assez sensiblement aplati sur trois ou quatre faces, ce qui lui donne autant d'angles plus ou moins arrondis ; il est très volumineux et atteint facilement le poids de 2 kilogrammes. Comme celui du C. blanc hâtif, le fruit est d'abord vert pille et blanchit ensuite peu à peu en grossissant.

Le C. blanc de Bonneuil est celui que l'on cultive le plus généralement aux environs de Paris pour la parfumerie, qui en emploie des quantités très considérables.

CONCOMBRE JAUNE **HÂTIF** DE HOLLANDE.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Early yellow Dutch cucumber. — ALL. Gelbe *Holländische* frühe Gurke. — HOLL. Lange gele *komkommer*.

Plante ordinairement ramifiée, à tiges assez grêles ; feuilles d'un vert franc, à angles bien marqués. Fruit plus long et moins hâtif que celui du C. de Russie, mais convenant bien néanmoins à la culture forcée. Les fruits, longs et minces, sont d'abord d'un vert jaunâtre, et deviennent d'un jaune un peu orangé quand ils sont complètement mûrs ; écorce presque lisse ; côtes très peu marquées. — A cause de sa couleur, on lui préfère souvent le C. blanc hâtif. Un pied ne porte ordinairement que deux ou trois fruits.



Concombre jaune hâtif de Hollande.

Réd. au cinquième.

Le *Concombre jaune gros* est une race à fruits courts et volumineux, à peu près de même précocité que le C. blanc long ; on ne le rencontre plus que rarement dans les cultures.

Le *Concombre jaune long serpent d'Amsterdam* est une variété, à fruit plus long, du C. jaune hâtif de Hollande.

CONCOMBRE VERT DEMI-LONG ORDINAIRE.

Nom **ÉTRANGER** : ANGL. Green half long *COMMON* cucumber.

Plante vigoureuse, *demi-hâtive*. Tige vert clair, peu ramifiée ; feuilles grandes, à angles modérément accusés. Fruit un peu épineux, vert rayé de jaune quand il est jeune, jaune à la maturité et mesurant en moyenne 0^m 26 de long sur 0^m 07 de diamètre. C'est une variété très répandue et très productive.

CONCOMBRE VERT LONG ORDINAIRE.

NOMS **ÉTRANGERS** : ANGL. Long green common cucumber. — ALL. Grüne lange volltragende Gurke.

Plante assez grande et vigoureuse. Fruits minces et effilés comme ceux du C. jaune hâtif de Hollande, mais encore plus longs et plus pointus aux deux extrémités, couverts d'excroissances épineuses assez marquées et assez abondantes. Ils restent d'un vert foncé jusqu'au moment de la maturité complète où ils prennent une teinte jaune brunâtre.

La chair de cette variété est épaisse, ferme et croquante, ce qui la fait apprécier tout particulièrement pour être consommée crue en salade avant maturité, quand les fruits ont atteint seulement la moitié ou les trois quarts de leur développement.

CONCOMBRE **FOURNIER**.

SYNONYME : C. vert long tin hâtif.

Variété hâtive, tige grêle ; feuilles pointues. Fruits longs, mesurant en moyenne 0^m 42 de long sur 0^m 08 de diamètre à l'extrémité inférieure, cette dernière étant sensiblement plus renflée que la partie voisine du point d'attache.

Très vert et très légèrement épineux lorsqu'il est jeune, ce concombre devient jaune et complètement lisse à la maturité.

Le Concombre Fournier est une variété précoce, vigoureuse, très productive et s'accommodant bien de la culture en plein air, quoique plus fertile et plus généreuse si on la cultive sur couche plutôt qu'en terre ordinaire. Les fruits, longs et peu épineux, se conservent longtemps verts et tendres; ils ont la chair abondante, épaisse et la cavité contenant les graines très réduite.



Concombre vert très long géant.
Réd. au cinquième.



Concombre Fournier.
Réd. au cinquième.

CONCOMBRE VERT TRÈS LONG GÉANT.

SYNONYME : Concombre très long de Quedlimbourg.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green giant very long ridge cucumber. — ALL. Sehr lange grüne Quedlinburger Riesen-Gurke.

Belle variété très productive de concombre vert long pouvant convenir, à la rigueur, à la culture en pleine terre, bien que sous le climat de Paris elle réussisse toujours mieux sur couche qu'en terre ordinaire ; ce qui est, nous pouvons le dire, du reste, le cas pour tous les concombres, excepté pour les concombres à cornichons.

Le feuillage est assez grand, vigoureux, les fruits, remarquablement longs, dépassent ordinairement 0^m 40 de longueur; ils sont verts dans la jeunesse, puis passent graduellement au jaune en mûrissant ; ils sont assez mame-lonnés, peu épineux, généralement droits et bien faits. C'est, en somme, une belle variété pour les amateurs et même en certains cas pour la culture maraichère.

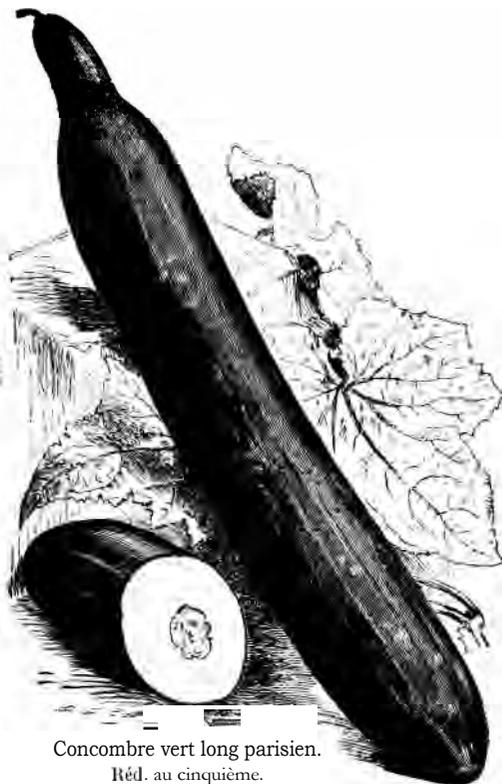
CONCOMBRE VERT LONG **MARAICHER.**

Nom ÉTRANGER : ANGL. **Stourbridge** long green cucumber.

Plante productive et vigoureuse. Feuilles amples et pointues. Fruits presque sans épines, très verts, passant ensuite au jaune pâle, cylindriques, obtus aux deux extrémités ; mesurant 0^m 36 à 0^m 40 de long sur 0^m 05 à 0.06 de diamètre. Ce concombre exige la culture sur couche, grâce à laquelle il donne, comme primeur, un produit remarquablement beau et abondant.



Concombre vert long anglais.
H 1. au cinquième.



Concombre vert long parisien.
Réd. au cinquième.

CONCOMBRE VERT LONG PARISIEN.

NOM ÉTRANGER : ANGL. **Green Parisian** long ridge cucumber.

Plante vigoureuse. Feuilles larges, très pointues d'abord, arrondies plus tard. Fruits longs et cylindriques, mesurant 0^m 40 sur 0^m 06 à 0^m 07 de diamètre et atteignant souvent le poids de 2 à 3 kilog. ; très verts au moment où ils atteignent leur développement, ils passent au jaune verdâtre, puis au jaune franc. Chair blanche, ferme et croquante.

Cette variété peut, avec des soins bien entendus, se contenter de la culture en plein air. Elle réussit, toutefois, beaucoup mieux sur couche qu'en terre ordinaire et, tant au point de vue de la qualité qu'à celui du beau développement des fruits, il y a avantage à la cultiver à la manière des Melons d'été.

CONCOMBRE VERT LONG ANGLAIS.

Noms ÉTR. : ANGL. **Green long English** prickly C. — ALL. Englische stachlige Treib-Gurke.

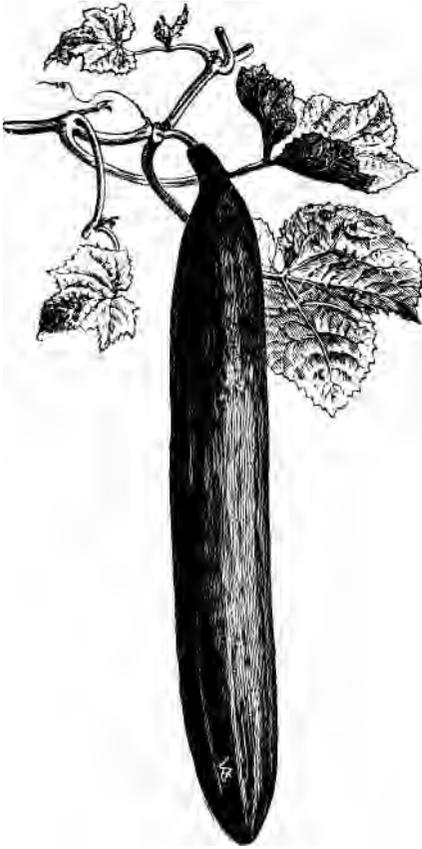
En Angleterre, la culture du Concombre vert long est fort en faveur ; elle se fait le plus souvent dans des serres spéciales et avec de très grands soins. Dans ces circonstances, la race ne pouvait manquer de s'améliorer beaucoup

au point de vue de la beauté et du volume des fruits : la précocité et la rusticité des plantes devenant des qualités tout à fait secondaires. C'est ce qui est arrivé, et l'on cultive maintenant en Angleterre au moins dix ou douze variétés différentes du Concombre vert long, toutes à longs fruits presque cylindriques, plus ou moins épineux, à chair très pleine et qui grènent extrêmement peu.

CONCOMBRE VERT LONG **ROLLISSON'S TELEGRAPH.**

Nom ÉTRANGER : ANGL. *Rollisson's Telegraph cucumber.*

De toutes les nombreuses variétés issues du Concombre vert long anglais, la plus remarquable est le C. *Rollisson's Telegraph*.



Concombre vert long *Rollisson's Telegraph*.

Réd. au cinquiè ne.

Un peu plus long que le précédent, ce concombre se prête très bien à la culture sur couche et en serre. Il est extrêmement productif : chaque pied pouvant produire aisément 6 ou 8 fruits, surtout si on les cueille avant qu'ils aient atteint leur entier développement. La longueur en varie, suivant les circonstances, de 0^m 40 à 0^m 60. La surface en est tout à fait lisse et pour ainsi dire vernissée ; la chair blanche, ferme et très pleine. La portion du fruit qui est voisine du point d'attache est amincie et il arrive assez fréquemment qu'elle se recourbe en col de cygne. Les fruits sont plus beaux et de meilleure apparence si l'on a la précaution de les redresser aussitôt la floraison pour les empêcher de prendre cette mauvaise forme.

Le *Concombre Souvenir de l'Exposition* nous paraît être une variété extrêmement voisine du C. *Rollisson's Telegraph*.

En outre du C. vert long *Rollisson's Telegraph*, qui est aujourd'hui fréquemment cultivé en France, il convient de citer encore quelques variétés moins répandues du Concombre vert long anglais, qui sont également très méritantes :

Blue gown. — Fruit très long, pouvant dépasser 0^m 60, cylindrique, revêtu d'une pruine glauque; épines blanchâtres à pointe noire.

Cardiff Castle long green (Concombre vert long de Cardiff). — Fruit long, très lisse; plante demi-hâtive, de bonne production.

Duke of Bedford. — Fruit très long, très peu épineux; ne réussit qu'en serre ou en bêche chauffée.

Hamilton Market favourite. — Fruit de 0^m35 à 0^m40 de long, mince, très faiblement sillonné; épines blanchâtres, à pointe noire.

Marquis of Lorne. — Beau et long fruit, s'amincissant vers l'extrémité; épines blanches, assez clairsemées.

Tender and true. — Fruit de 0^m50 et plus de longueur, cylindrique; épines très peu nombreuses, blanchâtres, à pointe noire.

On fait encore grand cas en Angleterre des variétés suivantes : *Long gun, Duke of Edinburgh, Manchester prize, D' Livingstone, Jurman's Improved Telegraph, Stourbridge gent, Sutton's Pearless, Lord Roberts, Triumph*, — toutes à beaux et longs fruits.

Ces variétés exigent, pour bien réussir, d'être cultivées en serre ou en haches chauffées au thermosiphon.

Les variétés suivantes, au contraire, bien que gagnant à l'emploi de la chaleur artificielle, peuvent néanmoins s'en passer et se cultiver simplement en pleine terre. Les Anglais leur donnent, pour cette raison, le nom général de *ridge cucumbers* :

Bedfordshire ridge. — Jolie race productive et précoce, se rapprochant du *C. Pike's Defiance* mentionné ci-dessous, mais avec le fruit un peu moins long.

Coleman's ridge Best of all. — Fruit à peu près identique à celui du *C. vert long anglais* opineux.

Gladiator. — Fruit long de 0^m30 environ, de forme presque cylindrique, droit, aminci du côté du pédoncule et plus brusquement terminé à l'extrémité. Chair blanche, ferme et pleine.

King of the ridge. — Bau concombre, long, droit, mamelonné, ressemblant au *C. vert très long géant*.

Pike's Defiance. — Le fruit ne diffère guère du précédent que par sa teinte plus claire; la plante est toutefois un peu plus hâtive, plus rustique et remarquablement productive. C'est certainement une des meilleures variétés anglaises de pleine terre.

CONCOMBRE VERT LONG D'ATHÈNES

SYNONYME : Concombre grec.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Grecian or Athenian green long ridge cucumber.

ALL. Griechische sehr lange glatte Walzen-Gurke.

Plante vigoureuse, mais plutôt trapue que très grande; tiges fortes, à nœuds assez rapprochés, ne dépassant pas une longueur totale de 1^m40 à 1^m60; feuilles d'un vert foncé, grandes, entières, ou à trois lobes légèrement marqués, dentés sur les bords, diminuant rapidement d'ampleur depuis la base jusqu'à l'extrémité des tiges. Fruits toujours solitaires à l'aisselle de la feuille, au nombre de 3 ou 4 sur une même plante quand elle est vigoureuse, de forme presque cylindrique, longs de 0^m323 à 0^m30, quelquefois amincis au voisinage du pédoncule. La surface du fruit est lisse et tout à fait dépour-



Concombre vert long d'Athènes.

Réd. au cinquième.

vue d'épines; la peau est d'un vert foncé uni, jusque vers la maturité, où sa couleur se change en jaune bronzé. La chair est blanche, ferme, épaisse, remplissant bien l'intérieur du fruit et ne laissant pour les graines qu'une cavité centrale très étroite. Cueilli un peu avant maturité, ce concombre se conserve frais et ferme pendant plusieurs jours.

Le Concombre vert long d'Athènes est une variété d'excellente qualité, productive, de précocité moyenne, rustique et convenant très bien à la culture en pleine terre.

CONCOMBRE VERT TRÈS LONG DE CHINE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green long China cucumber. — ALL. Grüne lange Chinesische glatte Schlangen-Gurke.

Feuilles le plus souvent entières, quelquefois à trois ou cinq lobes assez marqués. Fruit légèrement aplati sur trois faces, long de 0^m25 à 0^m35, d'un vert assez pâle, marqué de lignes longitudinales blanchâtres et portant quelques épines entièrement blanches, courtes et peu adhérentes à la peau. La couleur devient encore plus pâle à la maturité et se change en un blanc jaunâtre conservant à peine une petite nuance verte. Chair [rés blanche, tendre, à peu près aussi épaisse que celle du Concombre blanc hâtif.



Concombre vert très long de Chine.
Réd. au cinquième.

C'est une variété très fertile et de production soutenue; elle est de maturité demi-tardive.

De cette variété, on peut rapprocher les suivantes, qui sont d'ailleurs assez peu répandues

C. de Königsberg, *C. Bijou de Koppitz*, *C. cou de cygne*, *C. Indischer Reisen netz*.

Parmi les autres races de concombres de pleine terre, qui ne sont pas d'origine anglaise, on peut encore citer les variétés suivantes, bien moins cultivées que celles déjà décrites :

Vert Goliath. — Semble n'être qu'une variété du *C. vert très long géant*, un peu plus tardive et à fruit à peine plus long.

Vert plein de Toscane. — A. beau fruit long, lisse, presque cylindrique, devenant bronzé en approchant de la maturité.

Extra-long white spine (AM.). — A fruit vert foncé, long, cylindrique, à épines blanches ; chair tendre et très blanche. Variété vigoureuse et productive.

Arlington or Improved white spine. — Cultivé aux États-Unis ; c'est une sous-variété du précédent à fruit assez court, vert foncé, plus pointu aux deux extrémités; il convient aussi bien à la culture forcée qu'à celle de pleine terre.

Cool and crisp (AM.). — Variété très hâtive, productive, à fruit vert clair, cylindrique, de 0^m15 à 0^m20 de long, à épines blanches.

Concombres à Cornichons. — Les variétés ci-après étant presque exclusivement cultivées en vue de la production du *cornichon*, on les désigne couramment sous ce dernier nom. Leurs fruits, petits comparativement à ceux des concombres qui précèdent, sont cueillis à l'état jeune pour être mis en conserve dans le vinaigre :

CORNICHON VERT PETIT DE PARIS.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Small Paris gherkin *or* Small green pickling cucumber. ALL. Pariser Trauben-Gurke. — ITAL. *Cetriuolo a cetriuoli, Cocomerini.*

Plante vigoureuse et fertile, à tiges atteignant 1m50 et 2 mètres de long. Fruits oblongs, intermédiaires entre le C. de Russie et le C. jaune hâtif de Hollande. On les cueille presque toujours peu de temps après la floraison, lorsqu'ils ont atteint la grosseur du doigt, et on les emploie confits au vinaigre : ils sont pour cet usage l'objet d'une culture considérable.

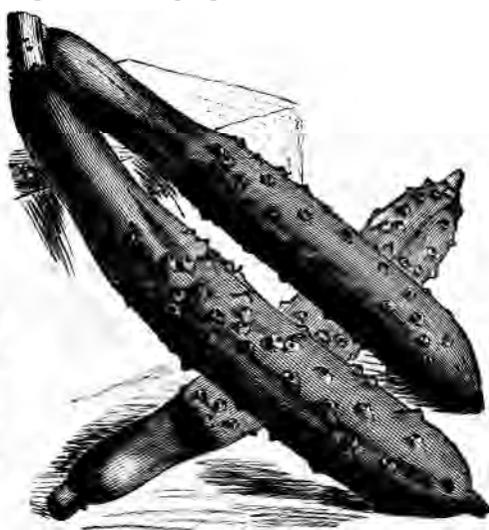
Cornichon court du Midi. — Cette race, particulière à la région méridionale, est plutôt un petit concombre jaune, productif et à développement assez rapide. Les fruits, cueillis à point pour être mis en conserves, sont plus gros, mais proportionnellement plus courts que ceux de la variété précédente.

L'*Early frame or Enté, short cucumber*, cultivé aux États-Unis, est un beau cornichon court, hâtif, rustique, bien moins ample de feuillage que la race du Midi.

L'*Early cluster cucumber* des Américains est un Cornichon de Paris, vert foncé, productif, à fruits un peu allongés, réunis par grappes au nombre de deux ou trois.



Cornichon vert petit de Paris.
Jeunes fruits, de grandeur naturelle.



Cornichon fin de Meaux.
Jeunes fruits, de grandeur naturelle.

CORNICHON FIN DE MEAUX.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Meaux green pickling cucumber.

Variété réellement distincte du Cornichon vert petit de Paris, elle en diffère surtout par la longueur presque double de ses fruits, qui sont à peu près cylindriques, d'un beau vert et dépourvus de protubérances épineuses sur un tiers environ de leur longueur.

Le C. de Meaux est vigoureux et rustique, et supporte parfaitement d'être cultivé en pleine terre comme le Cornichon de Paris. Il est d'une végétation rapide et d'une grande fertilité.

CORNICHON AMÉLIORÉ DE **BOURBONNE**.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Prolific pickling cucumber; (AM.) Paris pickling C.

C'est un véritable concombre à fruit long et mince, à chair bien ferme, qui, cueilli peu de temps après être noué, donne des cornichons d'une finesse et d'une beauté remarquables. La surface en est couverte d'épines plus nombreuses mais beaucoup plus fines que celles des autres cornichons, épines qui ressemblent plutôt à des poils courts et raides. Plus fin, plus long et d'un vert plus intense que le Cornichon de Meaux, celui-ci en est tout à fait distinct.



Cornichon amélioré de Bourbonne.
Jeunes fruits, de grandeur naturelle.

Ce qui rend le Concombre de Bourbonne tout spécialement propre à être cultivé comme cornichon, c'est l'abondance remarquable de ses fruits qui se succèdent pendant plusieurs semaines et pour ainsi dire de jour en jour, à condition qu'ils soient cueillis peu après leur formation.

La figure ci-contre, dessinée d'après nature, donne une idée bien exacte de leur longueur et

de leur finesse à l'état où on les cueille d'ordinaire pour les confire au vinaigre, usage pour lequel ils sont, tout à fait excellents.

CORNICHON DE TOULOUSE.

Plante vigoureuse, à feuillage arrondi, vert clair. Le fruit mûr est gros, ovoïde, de couleur jaune, mesurant environ 0^m22 sur 0^m09. Le fruit à demi formé, tel qu'on le cueille pour être employé comme cornichon, est gros et court, assez épineux et à section nettement triangulaire.

Cette race, très appréciée dans le sud-ouest de la France, est assez hâtive et très productive.

CORNICHON GROS VERT **HATIF**.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Early white spine cucumber.

Variété vigoureuse et productive, remarquable par sa grande précocité. Tige grêle, ayant en moyenne 1^m20 de longueur. Fruits bien verts, courts et renflés, un peu plus volumineux que ceux du Cornichon de Paris, et portant des épines blanches assez nombreuses qui disparaissent à l'approche de la maturité. Lorsqu'ils sont complètement développés, ces fruits deviennent presque blancs et atteignent 0^m20 de long, sur 0^m08 de diamètre.

Cette variété est particulièrement recommandable pour la culture en pleine terre en grand, en vue de l'approvisionnement des marchés.



Le Cornichon gros vert hâtif est une amélioration du *Cornichon vert gros*, introduit il y a une quinzaine d'années tout au plus et qui est maintenant presque complètement abandonné.

Le *Boston pick ling* or *Green prolific C.* des Américains est une race de cornichon à fruit lisse, court, d'un vert gai, intermédiaire entre le Concombre de Russie et le Cornichon de Paris, mais se rapprochant davantage du premier. Il est très employé, en Amérique, par les fabricants de conserves.

Le *Cornichon chinois* (*Howang Kona*) est une jolie race vigoureuse, trapue et courant peu, à fruit plus long et plus cylindrique que les races européennes.

CONCOMBRE SERPENT, CONCOMBRE DE TURQUIE (*Cucumis Melo* var. *flexuosus* L.). (ANGL. Snake cucumber, Snake melon; Am. Schlangen-Gurke; SUÉD. Slang gurka HOLL. Slangen meloen; ITAL. Cocomero torto, Popone serpentino; RUSSES Zmeiny agourets, Ogórkí wężowe krzywo). — Fam. des *Cucurbitacées*.

Plante annuelle à tige rampante, grêle, courtement velue; feuilles arrondies; fleurs monoïques, d'un jaune pâle petites, ressemblant tout et fait à celles du melon, et nullement à celles du concombre. Fruits très longs et très minces, presque toujours contournés et flexueux, d'un vert foncé et marqués de sillons longitudinaux, atteignant et dépassant un mètre de longueur, ne changeant de couleur qu'au moment de la maturité, pour devenir jaunâtres; ils exhalent, alors une forte odeur de melon. — Le Concombre serpent n'est, du reste, en dépit de son nom français, qu'un véritable melon.



Concombre serpent.
Red. au quinzième.

On trouve accidentellement des pieds qui portent à la fois des fruits flexueux: et d'autres orales et renflés.

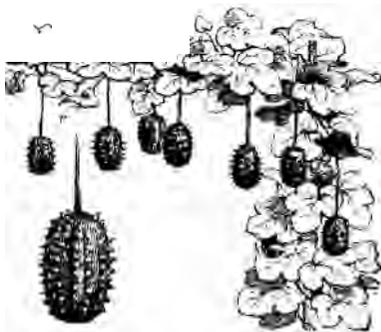
La culture en est peu près exactement celle du melon. Cette plante ne réussit bien en pleine terre que dans le midi de la France.

Le Concombre serpent est surtout, cultivé à titre de curiosité, à cause de la singularité de sa forme. Il est néanmoins comestible, et à l'état jeune, peut se confire au vinaigre comme le cornichon.

CONCOMBRE DES ANTILLES, ANGURIE, CONCOMBRE A ÉPINES, C. D'AMÉRIQUE, C. MARRON, MAXIRE. Appelé quelquefois, à tort, C. ARADA (*Cucumis Anguria* L.). (ANGL. West-India gherkin, Prickly fruited gherkin; (AM.) Bur cucumber, Gooseberry gourd; ALL. West-Indische Gurke SUÉD. Vestindisk-gurka; RUSSE Agourets angouria). — Fam. des *Cucurbitacées*.

Plante annuelle, de l'Amérique du Sud. où le fruit est, comestible; très ramifiée, rampante; tiges minces, grêles, atteignant 2 à 3 mètres de longueur, garnies de poils rudes et pourvues de vrilles simples; feuilles divisées en cinq ou sept lobes arrondis, très légèrement dentés; fleurs jaunes, très petites, nombreuses.

Fruit ovale, vert, strié en long de bandes blanchâtres et devenant d'un jaune pâle à la maturité. Il est entièrement garni de protuberances charnues, pointues ou recourbées, qui simulent de véritables épines; il atteint, quand il est mûr, une longueur de 0^m05 sur un diamètre de 0^m03 ou 0^m04. Le pédoncule est à peu près deux fois



Concombre des Antilles.
Red. au douzième; fruit isolé, au cinquième.

aussi long (lue le fruit, dont l'intérieur est presque entièrement rempli par les graines. La chair elle-même est très peu abondante; elle est blanche, ferme et a un goût de concombre assez agréable, sans aucune amertume.

Aux colonies, on mange le fruit du Concombre des Antilles, cuit ou confit au vinaigre.

CONCOMBRE DES PROPHÈTES (*Cucumis prophetarum* L.). — Plante cucurbitacée originaire d'Afrique, probablement vivace, mais annuelle en France. Elle est à tige assez courte, ne dépassant guère 1 mètre à 1^m50. Fruit petit, oblong, de 0^m06 environ de longueur sur 0^m01 de diamètre transversal, marqué de bandes alternatives, jaunâtres et vert foncé, et couvert de gros poils presque épineux. La chair, peu épaisse et amère, n'en est pas mangeable.

On confond quelquefois, mais à tort, cette espèce avec le *Concombre groseille* (*Cucumis myriocarpus* Mn), plante à longues tiges et à feuilles très vertes, qui produit aussi en abondance de tout petits fruits hérissés de gros poils verdâtres et ressemblant assez exactement à des groseilles à maquereau par la forme et les dimensions.

CONCOMBRE DUDAÏM. — Voy. MELON DUDAÏM.

COQUERET. — Voy. ALKÉKENGE.

CORETTE POTAGÈRE

Corchorus olitorius L.

Fam. des *Tiliacées*.

SYNONYMES : Guimauve potagère, Mauve des Juifs, Bride malabare.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Bristly-leaved corchorus, Jew's mallow. — ALL. Gemüse-Corchorus, Nusskraut. — SUÉD. Jude malva. — RUSSE Ogorodnij djoute.

Afrique. — *Annuelle*. — Tige cylindrique, lisse, plus ou moins ramifiée à la base, s'élevant à 0^m50 environ; feuilles alternes, d'abord assez larges, puis longuement atténuées en pointe, à dents aiguës; fleurs jaunes, axillaires; capsules cylindriques assez allongées, glabres. Graines très anguleuses, pointues, verdâtres, fort petites; un gramme en contient 450 et le litre pèse 660 grammes; leur durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — La Corette potagère, plante des pays très chauds, ne réussit pas facilement sous notre latitude. Elle est surtout appréciée dans les pays tropicaux, où la chaleur du climat permet de l'obtenir en pleine terre sans aucun soin.

On la sème d'ordinaire sur vieille couche, en rayons, ou très clair à la volée, à partir du mois d'Avril; au début, on protège à l'aide de châssis. Dans le courant de Mai, on peut la semer en pleine terre en costière bien exposée.

USAGE. — On mange en salade les feuilles jeunes et tendres, que l'on peut commencer à cueillir dès qu'elles sont suffisamment formées.

CORIANDRE

Coriandrum sativum L.

Fam. des *Ombellifères*.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Coriander. — ALL. Koriander. — FLAM. et HOLL. Koriander.

DAN., SUÉD. Koriander. — ITAL. Coriandolo. — ESP. Culantro, Cilantro.

PORT. Coentro. — RUSSE Kichenets. — POL. Kolendra.

Europe méridionale. — *Annuelle*. — Tige ramifiée, haute de 0m60 à 0m80; feuilles radicales peu divisées, à folioles incisées-dentées, de forme arrondie, les caulinaires très découpées, à segments linéaires; fleurs petites, blanchâtres, disposées en ombelle.

Les graines restent le plus souvent réunies deux à deux et présentent l'aspect d'une petite capsule de lin. Chaque graine est hémisphérique, de couleur jaune brunâtre sur la face convexe, plus pâle de l'autre côté et marquée de stries longitudinales assez profondes ; un gramme contient environ 90 graines, et le litre pèse en moyenne 320 grammes ; la durée germinative ordinaire est de six années.

CULTURE. — La Coriandre aime 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 0^m 20 à 0^m 25. Après la levée, on sarcle et on éclaircit le plant à 0^m 15 ou 0^m 20. Par la suite, on n'a plus qu'à effectuer des sarclages et des binages pour maintenir la terre meuble et propre. La récolte a lieu vers la fin de Juillet ou en Août.

USAGE. — La graine de Coriandre est l'objet d'un commerce important. On s'en sert pour la fabrication des liqueurs et dans un grand nombre de préparations culinaires. Plusieurs auteurs disent qu'on emploie les feuilles comme assaisonnement ; cela paraît surprenant, car toutes les parties vertes de la plante exhalent une très forte odeur de punaise de bois : c'est de là que vient le nom grec de la plante.



Coriandre.

Planta réd. au douzième ;
rameau détaché, demi-grandeur naturelle.

Corne-de-cerf.

Plante réd. au huitième ;
feuilles séparées, demi-grandeur naturelle.

CORNARET. — Voy. MARTYRIA.

CORNE-DE-CERF, COURTINE, PIED-DE-CORBEAU, PIED-DE-CORNEILLE (*Plantago Coronopus* L.). (ANGL. Buck's horn plantain, Hart's horn plantain, Star of the earth ; ALL. Hirschhorn-Salat, Krähenfuss ; SUÉD. Groblad ; FLAM. Veversblad, Hertshoorn ; ITAL. Corno di cervo, Coronopo, Erba stella ; ESP. Estrellamar, Cuerno de ciervo RUSSES Papoutnik, Koronopous). — Fam. des *Plantaginées*.

Plante indigène annuelle, à feuilles radicales, nombreuses, longues, étroites, formant une rosette très fournie, appliquée sur le sol. Tiges nues, supportant chacune un épi de fleurs jaunâtres insignifiantes.

Les jeunes feuilles sont quelquefois utilisées comme fourniture de salade.

Le plantain Corne-de-cerf se sème en place au printemps ou à l'automne ; dans tous les cas on le détruit à la fin de l'été. Il ne réclame d'autres soins que les sarclages nécessaires pour empêcher les mauvaises herbes de l'envahir, et aussi de copieux arrosements, sans lesquels les feuilles deviendraient bientôt dures et coriaces. Cette plante produit abondamment.

CORNICHON. Voy. CONCOMBRE. A CORNICHONS.

COURGES

Cucurbita L.Fam. des *Cucurbitacées*.

NOMS ETR. : ANGL. Gourd; (Am.) Squash. — Speise-Kürbiss. — FLAM. et ROLL. Pompoen.
 HAN. Grøskar. — soin. Pampa. — ITAL. Zucca. — ESP. Zapallo, Calabaza.
 PORT. Abobora. — RUSSE Tykva. — POL. Dynia, Arbuz.

Les Courges peuvent être comptées parmi les légumes les plus anciennement et les plus généralement cultivés. Les variétés presque innombrables qui se rencontrent dans nos cultures ont été jugées depuis fort longtemps ne pouvoir provenir d'un seul type primitif ; néanmoins, c'est à M. Charles Naudin que revient l'honneur d'avoir, le premier, apporté la lumière dans le chaos des espèces et des variétés, et d'avoir déterminé scientifiquement l'origine et la parenté des diverses formes, en les ramenant à trois espèces bien distinctes : *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita moschata* Duch., et *Cucurbita Pepo* L.

Nous décrirons successivement les variétés qui dérivent de chacun des différents types botaniques en suivant la classification établie par lui. Nous ne connaissons pas de forme de courge qu'on doive nécessairement regarder comme le résultat d'un croisement entre deux de ces espèces.

Quoique les diverses courges cultivées aient pour origine, comme nous venons de le lire, des plantes différentes par leurs caractères botaniques et par leur patrie, elles présentent néanmoins, au point de vue de la végétation et du produit, des ressemblances frappantes, qui font comprendre qu'on les ait considérées longtemps comme de simples variétés d'une même espèce. Ce sont des plantes annuelles, grimpantes et pourvues de vrilles ; tiges complètement herbacées, très longues, très souples et très tenaces, anguleuses, rudes ; feuilles larges, à pétioles fistuleux, à lobes orbiculaires ou réniformes, quelquefois plus ou moins incisés, déchiquetés ; fleurs grandes, jaunes, monoïques. Fruits ronds ou allongés, presque toujours pourvus de côtes et renfermant les graines dans une cavité centrale entourée de chair généralement épaisse.

La végétation des courges est très rapide, mais la chaleur est absolument indispensable pour leur développement. Originaires des pays tropicaux, elles ne peuvent pas être semées en France ou sous les climats similaires avant le mois de Mai sans le secours de la chaleur artificielle, et leur végétation est complètement suspendue par les premières gelées, qui désorganisent toutes leurs parties vertes.

CULTURE. — Les Courges se sèment habituellement en pleine terre dans le courant du mois de Mai. Pour en avancer et en activer la végétation, on a coutume de faire en terre des trous ronds ou carrés plus ou moins larges et d'environ 0^m 50 de profondeur, qu'on remplit de fumier, recouvert lui-même de 0^m 15 ou 0^m 20 de terre ou de terreau. C'est dans cette terre qu'on sème les graines, généralement au nombre de deux ou trois par trou, pour ne laisser ensuite que le plant le plus vigoureux ; l'espacement à observer entre les plantes varie selon qu'on cultive une variété coureuse ou non ; il est ordinairement de mètre à 1^m 50.

Quand on veut avancer la végétation des courges, on peut, soit les semer sur couche à partir de Mars et les repiquer également sur couche avant de les mettre en place ; soit les semer sur couche dans des pots, où on les laisse jusqu'au moment de les planter en pleine terre. La mise en place se fait en disposant un plant au centre des emplacements réservés ; on ménage autour une cuvette garnie de fumier et destinée à recevoir les arrosages ; on mouille ensuite et, pendant quelques jours, on couvre de cloches pour faciliter la reprise et abriter les plants



contre les gelées tardives. On pince ordinairement à deux ou trois feuilles au-dessus des cotylédons, après quoi on laisse les plantes se développer librement, en ayant soin de sarcler et d'arroser chaque fois que cela est nécessaire.

Quand on veut obtenir de très gros fruits, on n'en laisse qu'un, deux, ou trois par pied suivant les espèces, en choisissant naturellement ceux qui sont les mieux conformés et en taillant les branches à quelques feuilles au delà du dernier fruit. Toutefois, dans les variétés à fruits de petites dimensions et lorsque l'on veut récolter à demi-développement, le nombre de fruits à conserver peut être porté à cinq, six, sept et même huit par pied.

On met aussi à profit, dans le même but, la tendance qu'ont les tiges des courges à prendre racine : pour cela, on recouvre de terre de place en place et à l'endroit des nœuds les tiges qui portent les plus beaux fruits; les racines ne tardent pas à s'y former, surtout si l'on a soin d'arroser de temps en temps en cas de besoin : il en résulte pour le fruit un surcroît de nourriture très profitable à son accroissement.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — Les Courges sont exposées aux attaques des mêmes ennemis que les Concombres; nous renvoyons donc à ce qui est dit à cet article page 183.

USAGE. — Les fruits se cuisent et se consomment sous une infinité de formes, soit jeunes, soit complètement développés; il y a même des variétés dont les fruits s'emploient crus à la manière des concombres.

I. — *Cucurbita maxima* DUCH.

C'est cette espèce qui a donné naissance aux variétés de courges les plus volumineuses, et entre autres à celles qui sont connues sous le nom de *Polirons*.

Les courges cultivées sorties du *Cucurbita maxima* présentent en commun les caractères suivants : Les feuilles sont grandes, réniformes, arrondies, jamais profondément divisées; les poils nombreux et rudes qui couvrent toutes les parties vertes de la plante ne deviennent jamais spinescents. Les pièces du calice sont soudées ensemble sur une certaine longueur, et toute cette partie, sillonnée de quelques nervures, ne présente pas de côtes marquées; les divisions du calice vont en se rétrécissant depuis la base jusqu'à l'extrémité. Enfin, le pédoncule du fruit est toujours arrondi et dépourvu de côtes; souvent il s'épaissit beaucoup après la floraison, se gerce fréquemment, et acquiert un diamètre parfois double ou triple de celui de la tige. Les graines sont assez variables de grosseur et de couleur, mais toujours très lisses; en moyenne, un gramme n'en contient que 3, et le litre pèse 400 grammes; la durée germinative est de six années.

Les principales variétés sorties du *Cucurbita maxima* sont les suivantes :

POTIRONS

SYNONYME : Grosse courge plate (Savoie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Pumpkin, Winter squash. — ALL. Melonen-Kürbiss, Centner-Kürbiss. — DAN. Centner-Græskar. — SUER. Vintner Pampa. — ITAL. Zucca.

ESP. Calabazza totanera. — RUSSE Tykva stofoantovaia.

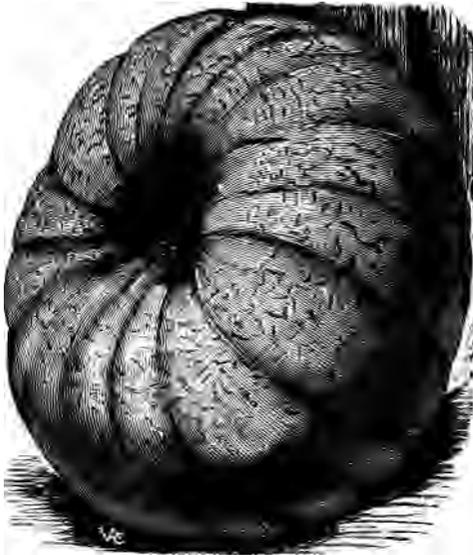
POL. Dynia cetnarowa jadalna.

On réunit sous ce nom de Potirons, qui ne répond à aucune division botanique, un certain nombre de variétés sorties du *Cucurbita maxima*, dont les fruits sont remarquables par leur grosseur.

Les Potirons sont cultivés en grand pour les marchés et pour la consommation dans les fermes. A la halle de Paris, on en voit fréquemment des fruits qui pèsent au delà de 50 kilogrammes.

POTIRON JAUNE GROS.

SYNONYMES : Potiron romain, Courge Romaine jaune (Rhône).



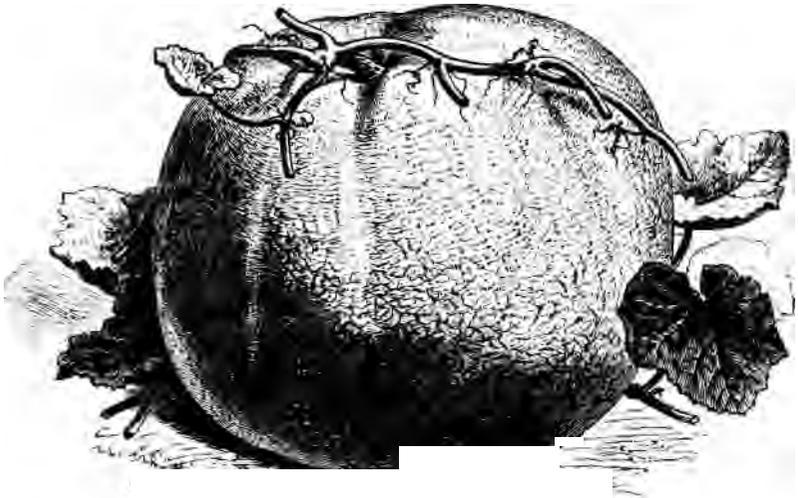
Potiron jaune gros (Réd. au douzième).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large yellow pumpkin. ALL. Allergrösster Riesen-Centner-Kürbiss, Gelber genetzter Centner-K.— itou. Grootte gele reuzen meloen-pompoen.

Tiges rampantes atteignant 3 à 6 mètres de long ; feuilles très grandes, arrondies ou à cinq angles peu prononcés, d'un vert assez foncé. Fruit très déprimé, à côtes passablement marquées ; écorce d'un jaune saumoné, légèrement fendillée ou brodée à la maturité. Chair jaune, épaisse, line, sucrée et se conservant longtemps.

Ce Potiron est très productif ; c'était, certainement le plus cultivé aux environs de Paris avant que le P. rouge vif d'Étampes soit venu lui disputer la place.

On cultive en Amérique, aux États-Unis, sous le nom de *Connecticut field* une courge qui ressemble au P. jaune gros, à part son écorce un peu plus fine.



Potiron Mammoth au douzième.

POTIRON MAMMOUTH.

NOM TRANGER : ALL. Gelber Riesen-Melonen-Centner-Kürbiss.

Tiges fortes et longues; feuilles très larges, non lobées, à peine ondulées sur les bords. Fruits très gros, sphériques ou un peu aplatis; écorce jaune pâle, quelquefois légèrement brodée. — C'est le plus volumineux de tous les Potirons.

POTIRON ROUGE VIF D'ÉTAMPES.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large Etampes bright red pumpkin.

ALL. Etampes hochroter Centner-Kürbiss.

Fruit de grosseur moyenne, moins large et généralement plus aplati que celui du P. jaune gros; côtes larges, assez marquées; écorce de couleur rouge orangé très vif. La culture de cette excellente variété a fait beaucoup de progrès depuis plusieurs années: c'est maintenant la race qui se voit le plus fréquemment à la halle de Paris.

Les caractères de végétation sont les mêmes que dans le P. jaune gros, mais le feuillage est un peu plus pâle.

On en distingue deux races, dont l'une est complètement lisse: c'est celle que nous regardons comme la plus franche; l'autre est plus ou moins fendillée et brodée. Certains cultivateurs préfèrent cette dernière comme avant, d'après eux, la chair plus épaisse.



Potiron rouge vif d'Etampes (Réd. au douzième).

POTIRON NICAISE.

Plus réduit que le précédent dans toutes ses parties et en possédant toutes les qualités. Tiges longues de 2 à 3 mètres; feuilles très vertes et cordiformes.

Fruits très analogues comme forme et couleur à ceux du P. rouge vif d'Etampes, à écorce légèrement galeuse et un peu plus brodée, beaucoup plus petits, mais, par contre, plus nombreux. Alors que le P. d'Etampes ne donne guère plus de deux fruits, on en obtient avec celui-ci trois ou quatre produisant le même poids, et dont le petit volume constitue un avantage au point de vue de la conservation: en effet les Potirons, une fois entamés demandent à être consommés le plus vite possible.



Potiron Nicaise (Réd. au douzième).

C'est donc une race plus avantageuse pour les potagers particuliers que pour l'approvisionnement des marchés. Elle a été obtenue et sélectionnée par un des principaux cultivateurs maraîchers des environs de Palaiseau, dont elle porte le nom.

POTIRON VERT D'ESPAGNE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large green Spanish pumpkin. — ALL. Hellgrüner Spanischer Centner-Kürbiss.

Tiges de 3 à 4 mètres ; feuilles moyennes, arrondies, d'un vert foncé un peu cendré. Fruit moyen ou mémo relativement petit, tres déprimé, creuse sur les deux faces, dans l'axe du pédoncule ; écorce verte, souvent très finement brodée et prenant alors une teinte grisâtre. Chair jaune vif, très épaisse et de longue conservation.



Potiron vert d'Espagne (Héd. au douzième)

Cette excellente variété, très recherchée sur les marchés, présente l'avantage de donner des fruits de volume modéré, ordinairement plus appréciés dans un ménage que ceux des très grosses variétés, dont on a rarement le temps de consommer la totalité avant qu'ils se gâtent : les courges sont en effet difficiles à conserver des que l'écorce en est entamée. — La plante peut porter facilement deux ou trois fruits.

POTIRON GRIS DE BOULOGNE.

NOMS ÉTR. : ANGL. Large gray Boulogne, pumpkin. — ALL. Graugrüner Boulogne Centner-Kürbiss.

Les dimensions du Fruit de cette helle variété la rapprochent de l'ancien P. vert gros, mais l'apparence de son écorce, sa couleur et la qualité de sa chair la l'ont surtout ressembler au P. vert d'Espagne.



Potiron gris de Boulogne (Héd. au douzième).

C'est une plante très vigoureuse, assez hâtive et ires fertile, à grandes et larges feuilles, à fruits atteignant souvent 0^m75 à 0^m90 de diamètre, sur une épaisseur' moitié moindre. L'écorce est d'un vert olive foncé, quelquefois un peu bronzée au soleil et marquée de bandes un peu plus pâles allant de l'insertion du pédoncule à l'ombilic; en outre, la surface entière se couvre, à l'approche de la maturité, d'innombrables broderies très fines, cri courtes lignes parallèles, dont l'ensemble donne au Fruit la teinte grisâtre qui lui a valu son nom. La chair est jaune, épaisse et farineuse.

Ce potiron peut se conserver au moins aussi longtemps que celui d'Étampes. Obtenu il a a une vingtaine d'années à Boulogne-sur-Seine, il est assez répandu et très estimé chez les maraîchers des environs de Paris.

POTIRON BRONZÉ DE **MONTLHÉRY**

Noms **ÉTR.** : ANGL. Large bronze-colored **Montlhéry P.** — ALL. **Bronzefarbiger Centner-K.**

Tiges rampantes, longues de 5 à 6 mètres ; feuillage abondant et dressé ; feuilles grandes, très vertes et nettement lobées. Fruits arrondis, à côtes très marquées ; écorce d'un brun foncé verdâtre tout à fait analogue à la couleur du vieux bronze poli ; chair d'un beau jaune, remarquablement épaisse et d'excellente qualité.

Un peu plus tardif à mûrir ses fruits que les autres variétés de potirons décrites ci-dessus, le P. bronzé de Montlhéry a sur elles le grand avantage de se conserver admirablement bien, et de pouvoir se garder très tard en saison, longtemps après que le P. d'Etampes a disparu de nos marchés.



Potiron bronzé de Montlhéry (Réd au douzième).

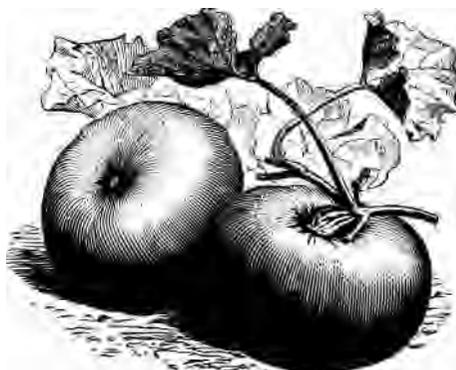
COURGE MARRON.

SYNONYMIES : Courge châtaigne, C. pain des pauvres, Potiron de Corfou.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Chestnut marrow squash.

Plante vigoureuse, à tiges longues de 4 à 5 mètres ; feuilles arrondies, entières, le plus souvent ondulées sur les bords.

Excellente variété à fruits moyens ou petits, passablement déprimés, mais non pas concaves dans l'axe du pédoncule, comme le sont souvent les potirons ; côtes à peine marquées et même absolument nulles ; écorce lisse, d'une couleur rouge-brique intense. Chair d'un jaune foncé, très épaisse, très sucrée et bien farineuse, d'une excel-



Courge marron (Réd. au sixième).

lente conservation. Une plante peut facilement porter trois ou quatre fruits.

COURGE BRODÉE GALEUSE.

SYNONYME : Giraumon galeux d'Eysines.

Plante vigoureuse, à tiges atteignant à 5 mètres ; feuilles grandes, d'un vert foncé, à contours arrondis ou quelquefois ondulés.

Cette variété, d'origine bordelaise, est évidemment très voisine du Giraumon ; elle en diffère néanmoins par certains caractères très accusés. D'abord le

renflement de la partie supérieure est très peu développé ou manque souvent : sa forme est plutôt sphérique, aplatie aux deux extrémités ; ensuite toute la surface du fruit, au moment de la maturité, est couverte d'excroissances d'aspect subéreux analogues à celles qui se montrent sur les melons dits *brodes* : cette particularité suffit à donner à la C. brodée galeuse un aspect très distinct.



Courge brodée galeuse (Réd. au sixième).

La chair en est jaune orangé, très épaisse, très sucrée et d'une qualité excellente.

COURGE PROLIFIQUE TRÈS NATIVE.

Nom ÉTRANGER : ANGL. *Prolific early marrow squash.*

Race **extrêmement** distincte et intéressante, ayant à peu près la forme de la C. verte de **Hubbard**, mais avec la couleur de la C. marron.

C'est une variété à tige coureuse, mais ne dépassant pas habituellement 2 à 3 mètres de longueur, se ramifiant peu et cessant de végéter de très bonne heure, après avoir produit trois ou quatre fruits qui mûrissent avant toutes les autres courges, ce qui ne les empêche pas de se conserver fort avant dans l'hiver. Le volume n'en est pas très considérable, car il dépasse rarement le poids de 3 kilogrammes; cette courge mérite par conséquent d'être recommandée pour les petits jardins ou les familles peu nombreuses.

La *Boston marron squash*, à écorce rouge-orangé et à chair saumonée, diffère peu de la C. prolifique très hâtive, il part sa précocité un peu moins grand!



Courge verte do Hubbard (Réd. au sixième).



Courge prolifique tres hâtive (Réd. au sixième).

COURGE VERTE DE **HUBBARD**.

Nom ÉTRANGER : ANGL. *Hubbard squash.*

Race très vigoureuse, à tiges **trainantes**, ramifiées, atteignant aisément 5 à 6 mètres de longueur; feuilles arrondies, légèrement **sinuées** et très finement dentées sur les bords. La forme de cette variété rappelle un peu celle de la C. de l'Ohio, mais elle est souvent plus courte, plus pointue vers l'om-

bilie, et elle en diffère surtout par sa couleur vert foncé quelquefois marbré de rouge-brique. La chair est d'un jaune foncé, très farineuse, peu sucrée, un peu sèche, et passe en Amérique pour être d'excellente qualité. Le fruit se conserve très longtemps; l'écorce en est si dure et si épaisse, qu'on ne peut pas toujours l'entamer avec un couteau ordinaire. La plante peut aisément porter cinq ou six fruits et les amener à tout leur développement.

La *Courge de Hubbard galeuse* (*Warted Hubbard* des Américains) ne diffère de la C. verte de Hubbard que par son écorce complètement couverte de protubérances plus fortes que dans le type.

La *Courge de Hubbard dorée* (*Golden Hubbard*) ne se distingue de la C. verte de Hubbard que par la couleur rouge-orangé de son écorce.

La *Courge Marblehead* est une sorte de Courge verte de Hubbard, à écorce d'un gris cendré. Elle est également originaire des Etats-Unis.



Courge Olive (Réd. au sixième).

Courge de l'Ohio (Réd. au sixième).

COURGE OLIVE.

L'origine de cette variété ne nous est pas connue d'une façon certaine; mais elle nous a paru assez intéressante pour mériter d'être décrite à part.

C'est une plante vigoureuse, évidemment dérivée du *Cucurbita maxima*, dont les fruits, pesant de 3 à 5 kilog. ont exactement la forme et la couleur d'une olive verte; la peau en est complètement lisse, l'écorce mince, la chair jaune, ferme, très abondante et d'une qualité tout à fait remarquable. Son seul défaut est d'être un peu tardive pour la latitude de Paris.

COURGE DE L'OHIO

Noms ÉTRANGERS : ANGL. (Am.) Californian marrow, Autumnal M., Ohio squash.

Tige rampante, de 5 à six mètres de long; feuilles entières, arrondies, réniformes ou à cinq lobes peu prononcés. La forme du fruit rappelle celle de la C. de Valparaiso; elle est cependant moins allongée par rapport à son diamètre, qui peut atteindre 0^m25, tandis que la longueur du fruit ne dépasse guère 0^m30 à 0^m35; côtes très peu marquées; écorce presque entièrement lisse, d'une couleur rose légèrement saumonée. La chair, très farineuse, est fort estimée aux États-Unis, où la C. de l'Ohio et la C. de Hubbard sont des plus cultivées. Un pied ne peut guère porter plus de trois ou quatre fruits.

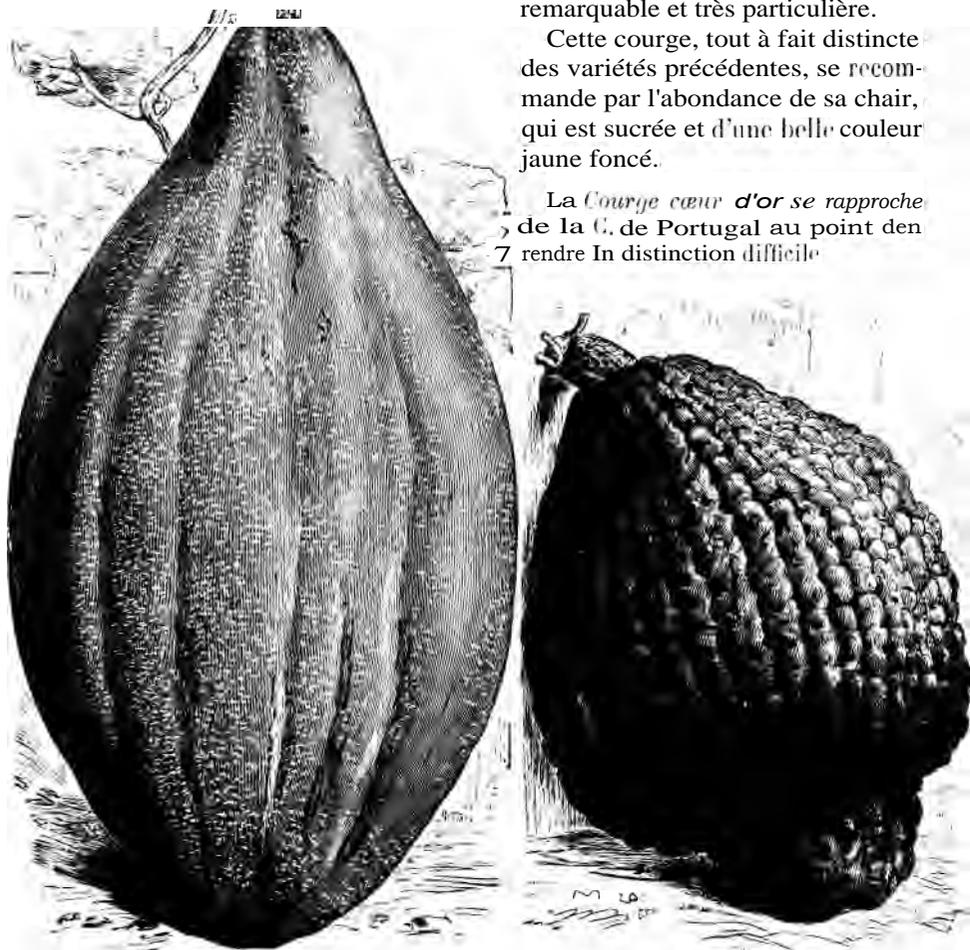
COURGE DE PORTUGAL.

Noms i TR.: ANGL. Large warted Portugal squash.— ALL. Portugiesischer grosser Kürbiss.

Tiges fortes et rampantes; feuilles très larges et peu découpées. Fruits court-ement ovoïdes, se rapprochant assez, comme forme, (le ceux de la variété précédente, mais beaucoup plus gros, à *écorce d'un* beau rouge orangé vif, mamelonnée et côtelée d'une façon remarquable et très particulière.

Cette courge, tout à fait distincte des variétés précédentes, se recommande par l'abondance de sa chair, qui est sucrée et d'une belle couleur jaune foncé.

La Courge cœur d'or se rapproche de la C. de Portugal au point de rendre la distinction difficile.



Courge Baleine (Réd. au sixième).

Courge de Portugal (Réd. au sixième).

COURGE BALEINE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Mammoth Whale squash. — ALL. Grosser Walltisch Kürbiss.

Une des plus grosses courges de la série des *maxima*. C'est à sa forme et à sa taille qu'elle doit son nom de « baleine ». — Le fruit en est énorme, atteignant souvent plus d'un mètre de long et pesant de 40 à 60 kilog. Il est plutôt long qu'oblong, ventru et aminci aux deux extrémités, mais principalement du côté de l'attache, et coloré en gris verdâtre; il se conserve bien et longtemps. La chair en est d'un beau jaune orangé et de très bonne qualité.

GIRAUMONS

SYN.: Bonnet turc, Turban, Turbane t, Citrouille iroquoise, Courge de Saint-Jean.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Turban squash, Turk's cap. — ALL. *Türkenbund-Kürbiss*. — ITAL. *Zucca a turbante*. — ESP. *Calabaza bonetera*. — PORT. *Abobora de corôa*. A. *turbante*. — POL. *Dwórnia zawój turecki*.

Variété de courge très caractérisée et connue de tout le monde à cause de sa forme spéciale, qui lui a fait donner son nom vulgaire de *Bonnet turc* ou de *Turban*. Il en existe un nombre de races presque illimité, présentant toutes en commun la forme en turban caractéristique de cette variété, mais différant entre elles par le volume et la coloration des fruits.

GIRAUMON TURBAN.

La forme la plus cultivée et celle qu'on peut appeler le type de la variété; elle donne des *fruits* (lu poids de 3 à kilog., présentant du côté opposé au pédoncule un renflement en forme de calotte, parfois hémisphérique, d'autres fois formé de quatre ou cinq côtes séparées par autant de profonds sillons.

La couleur du Giraumon turban n'est presque jamais uniforme; le fruit présente souvent des *panachures*, qui sont du reste assez variables. Le plus souvent le fruit est panaché de vert foncé, de jaune et de rouge; l'une de ces trois couleurs manque fréquemment, et parfois même le fruit est tout entier d'un vert foncé.

La chair du Giraumon turban est d'une belle couleur jaune orangé, épaisse, farineuse et sucrée.



Giraumon turban (Réd. au sixième).

Giraumon petit de Chine (Réd. au sixième).

GIRAUMON PETIT DE CHINE

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Small China turban squash. — CHIN. *Hong-nan-koua*.

Ce joli petit giraumon a été introduit de Chine par l'intermédiaire du Museum d'histoire naturelle de Paris. C'est une plante tout à fait distincte; elle diffère des giraumons jusqu'ici connus en Europe, par le petit volume de ses fruits, dont le poids ne dépasse pas ordinairement 800 à 1200 grammes. Ils sont habituellement d'un rouge vif, panachés longitudinalement de jaune et de vert foncé; la couronne y est bien marquée, mais d'ordinaire ne forme pas saillie. La chair en est jaune, ferme, farineuse et assez sucrée. Chaque pied peut porter dix fruits et même davantage. La maturité en est assez précoce et la conservation parfaite. — C'est une des rares races potagères que nous ayons reçues toutes faites de la Chine.

AUTRES RACES SORTIES DU *Cucurbita maxima* :

Potiron blanc gros. — Se rapproche beaucoup du P. jaune gros par ses caractères de végétation, mais il est beaucoup plus sphérique ; il a l'écorce très lisse, d'un blanc de crème. On le cultive peu, quoiqu'il réussisse bien aux environs de Paris.

Potiron vert gros. — Fruit déprimé ; écorce vert foncé souvent brodée. C'est une bonne variété rustique, aujourd'hui un peu délaissée en faveur du P. vert d'Espagne.

Courge brodée de Thoumain. — Simple variation de la C. brodée galeuse, obtenue vers 1880 aux environs de Bordeaux ; sa chair et ses caractères de végétation sont absolument les mêmes, mais elle en diffère singulièrement par sa forme allongée, presque en massue.

Courge de Valparaiso. — Le fruit, d'un blanc grisâtre, finement brodé, atteignant et dépassant le poids de 15 kilog., rappelle par sa forme un énorme citron ; il a le défaut de se conserver assez difficilement.

Courge des Missions. — C'est une petite race à fruit d'un blanc laiteux, déprimé, à côtes nombreuses et saillantes, ne pesant pas plus d'un kilogramme et souvent moitié moins. Son principal mérite consiste en ce que chaque pied peut porter une dizaine de fruits.

On rencontre quelquefois, sous le nom de *Courge de Chypre* ou *Courge musquée*, un potiron de grosseur moyenne, légèrement déprimé, à côtes très peu marquées et à écorce lisse, grisâtre, panachée ou jaspée de vert pâle ou de rose. Cette courge réussit bien dans le Midi ; elle est un peu tardive pour le climat de Paris.

Il en est de mémo de la *Courge de Valence*, dont les gros fruits presque cylindriques, aussi larges que longs, sont côtelés comme ceux d'un melon, et d'un vert grisâtre cendré.

On cultive dans l'Amérique du Nord, sous le nom d'*Essex hybrid squash* ou *American turban*, une race de giraumon à fruit épais, presque cylindrique, à couronne

peu marquée, d'une teinte rose saumoné unie, qui reproduit à peu près exactement celle de la Courge de l'Ohio.

C'est encore au *Cucurbita maxima* qu'il faut rapporter une variété de courge non creuse, introduite il y a une trentaine d'années de l'Amérique méridionale, sous le nom de *Zapallito de tronco*. Cette variété, peu productive, paraît avoir disparu des cultures.



Courge de Valparaiso (Hm. au sixième).



Courge de Valence (Réd. au sixième).

II. *Cucu: bita moschata* Duce.

Les variétés qui dérivent de cette espèce ont, toutes, les tiges coureuses, longues et s'enracinant facilement ; elles sont, ainsi que les feuilles et les pétioles, recouvertes de poils nombreux qui ne deviennent pas *spinescents* ; enfin, elles se reconnaissent à ce caractère que le pédoncule, présentant cinq angles ou cinq côtes, comme dans le *Cucurbita Pepo*, s'élargit ou s'épate à son insertion sur le fruit. Les Feuilles ne sont pas découpées, mais présentent des angles assez marqués ; le feuillage est d'un vert foncé, sur lequel tranchent des taches d'un blanc argenté produites par la présence d'une mince couche d'air en dessous de l'épiderme, qui se soulève par place entre les principales nervures. Le calice a les divisions séparées presque jusqu'au pédoncule et souvent plus larges à l'extrémité qu'à la base ; elles deviennent quelquefois foliacées.

Dans cette espèce, les graines sont de dimension un peu variable, mais elles sont toujours d'un blanc sale, distinctement *marginées* et recouvertes d'une pellicule peu adhérente, qui se détache souvent par parties et leur donne une apparence pelucheuse. En moyenne, un gramme de graines en contient 7, et le litre pèse environ 420 grammes ; leur durée germinative est de six années.

Le nom de cette espèce vient de la saveur musquée que présente, à un plus ou moins haut degré, la chair de ses diverses variétés.

COURGE PLEINE DE NAPLES.

SYNONYMES : Courge d'Afrique, C. de la Floride, C. portemanteau, C. valise, C. à violon.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long Neapolitan squash. — ALL. Grosser Neapolitanischer Mantelsack-Kürbiss. — HOLL. Mantelzack pompoen.

Fruits *trainants*, longues de 3 à 4 mètres ; feuilles moyennes, entières, arrondies ou à cinq angles, d'un vert foncé un peu terne, marqué de veines et de macules d'un gris blanchâtre, qui tranchent nettement sur le fond. Fruit volumineux, long de 0^m50 à 0^m GO sur 0^m 15 à 0^m 20 dans son plus grand diamètre ; la portion la plus rapprochée du pédoncule est presque cylindrique ; l'autre partie, au contraire, est plus ou moins renflée, et c'est *seulement* au centre de cette partie que se trouvent les graines, toute la portion plus mince étant remplie de chair sans aucune cavité intérieure. Écorce lisse, d'un vert foncé devenant jaunâtre à la maturité complète. Chair jaune orangé, très abondante, sucrée et parfumée, et d'une bonne conservation.

Cette courge est très productive et les fruits en sont d'une qualité excellente ; elle n'a d'autre défaut que sa maturité un peu tardive.

La *Courge pleine d'Alger* et la Courge dite *des Bédouins* ne paraissent pas être autre chose que la C. pleine de Naples.

On en cultive en Italie une race vraiment gigantesque, dont le fruit, ordinairement un peu courbé, mesure fréquemment un mètre de long et arrive à peser jusqu'à 15 ou 20 kilogrammes.



C. pleine de Naples.
Réd. au sixième.

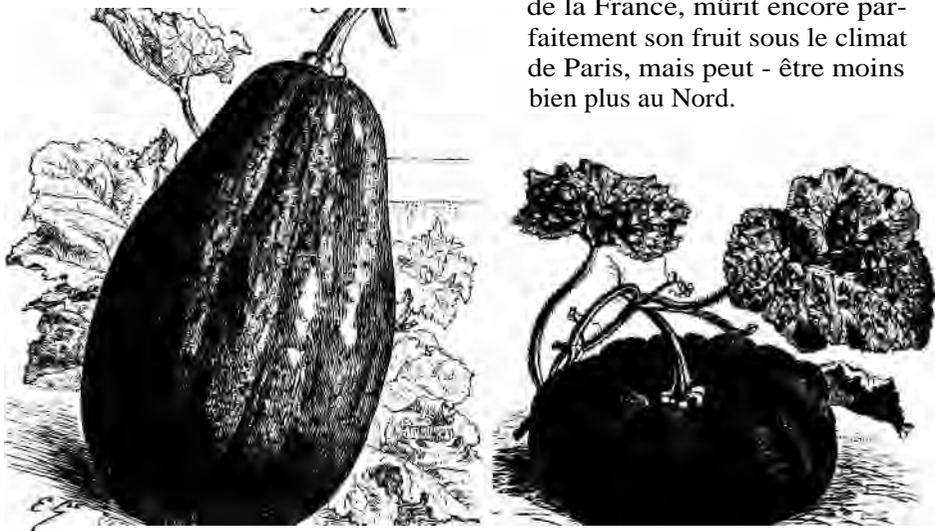
COURGE PORTEMANTEAU HATIVE.SYNONYME : *C. Carabacette.*NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Early Neapolitan or Early portemanteau squash.* — ALL. *Früher Mantelsack-Kürbiss.*

Tous les caractères de végétation de cette variété sont les mêmes que ceux de la précédente ; elle en diffère seulement par le moindre volume de ses fruits et sa précocité notablement plus grande. C'est, sous ce rapport, °une plante très précieuse et dont la culture doit être recommandée dans le climat du nord de la France, de préférence à celle de la *C. pleine de Naples.*

COURGE DE MIREPOIX.NOMS ÉTR. : ANGL. *Mirepoix musk squash.*— ALL. *Mirepoix, grüner rotwelschiger Kürbiss.*

Tiges fortes et rampantes ; feuillage dressé, ample, à lobes arrondis. Fruits plutôt piriformes qu'ovales, légèrement côtelés, d'un beau vert foncé marbré de vert clair. Chair rouge très foncé, ferme, très parfumée et de bonne garde.

Cette variété, originaire du midi de la France, mûrit encore parfaitement son fruit sous le climat de Paris, mais peut - être moins bien plus au Nord.



Courge de Mirepoix (Réd. au sixième).

Courge de Yokohama (Réd. au sixième).

COURGE DE YOKOHAMA.SYNONYMES : Courge du Japon, *Cucurbita melona-formis.*NOM ÉTRANGER : ALL. *Yokohama oder Japanischer dunkelgrüner gerippter Kürbiss.*

Comme courge de la section *Cucurbita moschata* à fruit déprimé, nous ne connaissons que la *C. de Yokohama*, variété japonaise déjà plusieurs fois introduite en Europe.

C'est une race très coureuse, un peu tardive ; à fruit aplati, surtout du côté de l'œil, généralement deux fois aussi large que long, mais quelquefois encore plus déprimé, d'un vert très foncé presque noir, à côtes irrégulièrement marquées, et à surface parfois bossuée et rugueuse, un peu comme celle d'un Cantaloup Prescott. C'est le *Cucurbita melona-formis* de Carrière.

AUTRES RACES SORTIES DU *Cucurbita moschata* :

Courge cou tors du Canada. — Assez voisine de la C. portemanteau hâtive et possédant les mêmes qualités ; à cause de ses petites dimensions, elle convient aux potagers de médiocre étendue. Son fruit, dont la partie supérieure est généralement recourbée, est d'un beau vert foncé.

Il existe aussi des formes de *Cucurbita moschata* dont le fruit n'est pas allongé, mais au contraire arrondi ou même déprimé.

Parmi ces dernières, nous citerons la *Courge melonette de Bordeaux*, plante à végétation vigoureuse, à fruits nombreux, presque sphériques et aplatis aux deux extrémités, aussi larges que longs, à côtes légèrement marquées. C'est une variété productive et un excellent légume, mais de maturité un peu tardive.

La *Courge à la violette*, du Midi, et la *Courge pascalle*, variétés extrêmement voisines de la C. melonette de Bordeaux sont, comme elle, des formes de *Cucurbita moschata* à fruit presque sphérique.



Courge cou tors (lu Canada (Réd. au sixième).

Cucurbita Peyo L.

Cette espèce a donné naissance à un très grand nombre de races cultivées, qui reproduisent, toutes, les caractères suivants appartenant à la plante-mère: Feuilles à lobes toujours prononcés, souvent profondément découpées, poils devenant çà et là spinescents ; pédoncules des fruits à section pentagonale ou relevés de cinq côtes ou angles, ne s'élargissant pas à l'endroit de l'insertion sur le fruit et devenant extrêmement durs à la maturité. Calice avant ses divisions soudées sur une certaine partie de leur longueur et souvent légèrement étranglées au-dessous de leur point de départ ; la partie comprise entre le pédoncule et cet étranglement est généralement marquée de cinq côtes assez saillantes ; les divisions du calice s'atténuent de la base jusqu'à la pointe.

Graines d'apparence extrêmement variable, mais toujours marginées et rarement aussi grandes que celles des variétés sorties du *Cucurbita maxima*. On peut lire, qu'en moyenne, les graines des véritables courges sorties du *Cucurbita Peyo* pèsent 2; grammes par litre, et qu'un gramme en contient de 6 à 8: celles des Patissons et des Coloquintes sont beaucoup plus petites ; la durée germinative de toutes est de six ans et plus.

COURGE A LA MOELLE.

SYNONYMES: Moelle végétale, Souki blanc des Indes.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Vegetable marrow. — ALL. Englischer Schmeer-Kürbiss.
FLAM. Mergpompoen. — DAN. Mandel-Groeskar. — RUSSE Tykva maslovaia.

Plante coureuse, à tiges minces et longues : feuilles moyennes, profondément divisées en cinq lobes, qui sont souvent eux-mêmes ondulés ou dentés sur les bords, d'un vert franc quelquefois parsemé de taches grisâtres, très rudes au toucher. Fruit oblong, de 0^m25 à 0^m40 de longueur sur 0^m10 à 0^m12 de diamètre, portant, surtout au voisinage du pédoncule, cinq ou dix côtes plus ou moins accentuées : écorce lisse, jaune terne ou blanc jaunâtre.

Les fruits se consomment habituellement quand ils ont atteint à peu près la moitié de leur développement : la chair en est alors très tendre et moelleuse; elle devient au contraire assez sèche à l'époque de la maturité.



Courge à la moelle (Réd. au sixième)



Courge sucrière du Brésil (Réd. au sixième)

COURGE AUBERGINE COUREUSE.

SYNONYME : Courge Curbissé.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Very long vegetable marrow.
ALL. Weisser langer Eierfrucht-Kürbiss.

Tige coureuse, atteignant 5 à 6 mètres; feuilles larges et nettement lobées. Fruit trois fois plus long que large, ne dépassant pas 0^m45 à 0^m50, d'un jaune pâle passant au jaune d'or à la maturité, lisse ou faiblement côtelé sur la moitié la plus voisine du pédoncule. En somme, le fruit ressemble assez à celui de la C. à la moelle, mais il est plus long et un peu moins côtelé. La chair est plus délicate et doit être consommée lorsque le fruit n'est qu'à demi forme.

COURGE SUCRIÈRE DU BRÉSIL

Noms ÉTR. : ANGL. Brazilian sugar warted squash. — ALL. Brasilianischer Zucker-K.

Plante à tiges longues, minces, coureuses; feuilles lobées, rudes, d'un vert très foncé, uni, finement cloquées et gaufrées. Fruits oblongs, assez courts, renflés au milieu, à cinq côtes très peu marquées, quelquefois légèrement

verruqueux ; écorce verte, devenant orangée à la maturité. Chair jaune, épaisse et très sucrée.

La *C. sucrière* du Brésil est une variété très recommandable à cause de sa précocité, de l'abondance et de la qualité de ses fruits, et de leur longue conservation. La maturité en est demi-hâtive.

Courge des Patagons. — C'est également une variété à tiges coureuses, très longues. Fruits de 0^m30 à 0^m50, larges de 0^m15 h 0^m20, marqués dans toute leur longueur de cinq côtes très régulières, formant autant de cannelures saillantes, arrondies ; écorce lisse, d'un vert extrêmement foncé, ne changeant pas de couleur h la maturité. Chair jaune, de qualité médiocre. Variété rustique et productive.

On a recommandé, sous le nom de *Courge* ou *Concombre d'Alsace*, une plante qui se rapproche de la *C. des Patagons*, mais dont le fruit est moins anguleux et d'un vert moins foncé. Les fruits complètement développés, mais encore imparfaitement mûrs, sont employés en salade, coupés en tranches et assaisonnés de la même manière que les cornichons. Avec quelques soins, on peut les conserver pendant une partie de l'hiver.



Courge des Patagons (Réd. au sixième).



Courge blanche non coureuse (Réd. au sixième).

COURGE BLANCHE NON COUREUSE.

SYNONYMES : Courge de Virginie, Courge aubergine (non coureuse).

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Long while Lush marrow, Short-jointed long white squash.

ALL. Weisser Kürbiss ohne Ranken.

Variété extrêmement distincte à cause de son mode de végétation. Les tiges, en effet, au lieu de s'allonger, restent très courtes, assez grosses, donnant naissance près à près à des feuilles d'un vert foncé avec quelques macules grisâtres, profondément découpées et dentées sur les bords. Fruits plus allongés que ceux de la Courge à la moelle, atteignant 0^m33 à 0^m50 de longueur sur 0^m12 à 0^m15 de diamètre, un peu amincis et marqués de cinq côtes.

Comme pour la *C. à la moelle*, les fruits se consomment habituellement avant complète maturité et sont remplacés successivement par de nouveaux fruits.

COURGE D'ITALIE.

SYNONYMES : *Coucourzelle*, Courgette (Algérie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long green bush marrow, Italian green striped marrow.
ALL. Langer grüngefleckter Italienischer Kürbiss. — ITAL. Cocozella di Napoli.



Courge d'Italie.
Red. au sixième.

Race extrêmement distincte, non coureuse, à tiges très grosses et très courtes, émettant des feuilles nombreuses, d'un vert foncé, très grandes et profondément découpées en cinq ou sept lobes, eux-mêmes plus ou moins entaillés : la réunion de ces feuilles forme un véritable buisson. Fruits très allongés, atteignant 0^m50 et plus de longueur sur un diamètre de 0^m07 à 0^m10, sillonnés de cinq côtes, surtout dans la portion qui est voisine du pédoncule et qui est plus mince que le reste du fruit ; écorce très lisse, d'un vert foncé marbré de jaune ou de vert plus pâle.

Dans toute l'Italie, où cette courge est très généralement cultivée, on en consomme les fruits tout jeunes, quand ils ont à peine les dimensions d'un petit concombre, quelquefois même avant que la fleur soit épanouie : on cueille alors l'ovaire, qui a tout au plus la grosseur et la longueur du doigt.

Les plantes dont on empêche ainsi les fruits de se développer continuent à fleurir pendant plusieurs mois avec une abondance remarquable, et chaque pied peut donner un très grand nombre de petites courges qui, cueillies à cet état, sont extrêmement tendres et délicates.

COURGERON DE GENEVE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Bush Geneva squash. — ALL. Genfer olme Hanken Kürbiss.

Plante non coureuse ; feuilles longuement pétiolées, moyennes, d'un vert



C. Courgeron de Genève (Red. au sixième).

franc, assez profondément découpées en lobes allongés et dentés sur les bords. Fruits nombreux, petits, très déprimés, de 0^m12 à 0^m15 de diamètre sur environ 0m 05 à 0m 08 d'épaisseur ; côtes larges, très effacées ; écorce lisse, d'un vert brun, devenant orange à la maturité. La chair est jaune, peu épaisse.

Le fruit se mange jeune, avant d'avoir pris tout son développement, comme on fait pour la Courge à la moelle.

COURGE DE NICE.

Celte variété est très vraisemblablement sortie de la C. *Courgeron* de Genève dont elle présente tous les caractères de végétation. Elle est très appréciée sous le nom de *Cougourdon*, par les jardiniers de la Côte d'azur, qui la cultivent surtout en vue de l'approvisionnement du marché pendant le cours de la

saison hivernale, c'est-à-dire de Décembre à Mars. La plante, passe parfaitement l'hiver dehors, pourvu qu'on la place devant un abri. à l'exposition du Midi, et qu'on ait la précaution de la couvrir toutes les nuits.

On connaît deux formes de la Courge de Nice : l'une à *fruit rond*, à peu près analogue à celui du **Courgeron** de Genève, mais un peu plus aplati ; l'autre, à *fruit long*, rappelant beaucoup dans son contour général la C. à la moelle.

Ces fruits, qui se consomment à peine au tiers de leur développement, sont à cet état d'une teinte vert foncé ; à maturité, leur peau est lisse et d'un jaune orangé comme celle du **Courgeron** de Genève.

COURGE COU TORS **HATIVE**.

SYNONYME : Courge crochue.

Nom ÉTRANGER : ANGL. Early bush or Yellow summer crook-neck squash.

Plante non coureuse, formant une touffe comme les **Pâtissons** ; feuilles d'un vert franc, grandes, dentées sur les bords, découpées en trois ou cinq lobes assez aigus. Fruits de couleur orange très vive, allongés, recouverts de nombreuses excroissances arrondies, rétrécis et le plus souvent courbés dans la portion la plus voisine du pédoncule, renflés dans la partie opposée, mais se terminant toujours en pointe.

Cette variété n'est pas recommandable comme légume ; on l'emploie plus souvent à la manière des coquintes, comme fruit d'ornement. La dureté de son écorce fait qu'elle se conserve facilement pendant tout l'hiver en gardant toujours la belle



Courge cou tors hative (Réd. au sixième).

CITROUILLE DE TOURAINE, GROSSE COURGE LONGUE (Savoie). (ANGL. Very large Tours pumpkin ; ALL. Tours Centner-grosser Futter-Kürbiss ; PORT. Abobora de agua).

Tiges rampantes, dépassant 5 et fi mètres de long ; feuilles très grandes, d'un vert foncé et parsemées de quelques macules grisâtres, quelquefois entières, le plus souvent divisées en trois ou cinq lobes. Fruits très gros, arrondis ou allongés, généralement aplatis aux deux extrémités, à côtes très peu apparentes et à surface lisse, d'un vert pâle ou grisâtre, marqué de bandes et de marbrures plus foncées ; ils peuvent arriver à peser jusqu'à 40 et 50 kilogrammes. La chair est blanc jaunâtre ou jaune pâle rosé, pas extrêmement épaisse et de qualité médiocre.

La Citrouille de Touraine est très productive ; on la sème de la mi-Avril à la mi-Mai. Elle n'est généralement employée que dans la grande culture en plein champ, pour la nourriture du bétail.

Les amandes des graines, qui sont très oléagineuses, sont utilisées dans la confiserie pour la fabrication des dragées ; on s'en sert aussi en médecine.



Citrouille de Touraine.

Réd. au douzième.

PATISSONS

SYNONYMES : Bonnet d'électeur, Bonnet de prêtre, Couronne impériale, Artichaut de Jérusalem, Artichaut d'Espagne, Arbouffe d'Astrakhan, Arbouste d'Astrakhan.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Custard marrow, Crown gourd; (Ail.) Scallop summer or Bush squash, Pattypau. — ALL. Bischofsmütze. — FLAM. Prinsenmuts. ITAL. Zucca pasticcina. — PORT. Abobora empadão. — RIO. Dvnia czapka biskupia.

Les Patissons constituent une des races les plus curieuses parmi celles qui sont issues du *Cucurbita Pepo*. Ce



Patisson.
Réd. au seizième

sont des plantes non coureuses, à feuilles grandes, d'un vert franc, entières ou à cinq lobes peu marqués. Fruit très déprimé dans le sens de l'axe, c'est-à-dire beaucoup moins long que large ; le contour, au lieu d'en être arrondi, présente cinq ou dix excroissances ou dents obtuses divergentes, ou plus ou moins recourbées vers l'ombilic du fruit. Les fruits des palissons sont assez pleins ; la chair en est ferme, peu sucrée, mais assez farineuse :

écorce très lisse, de couleur et de volume variables. La graine en est petite, relativement à celle des autres courges sorties du *Cucurbita Peyo*: un gramme en content. 10, et le litre pèse 430 grammes.



Palisson jaune.
Réd. au sixième.



Patisson panaché amélioré.
Réd. au sixième.

Les variétés de patissons le plus généralement cultivées sont les suivantes :

Patisson jaune. — Parait être la variété primitive ou le type des patissons cultivés. Il a la peau d'un jaune de beurre uni ; les dents ou divisions de la couronne assez prononcées et recourbées vers l'ombilic.

Patisson vert. — Fruit d'un vert foncé, presque uni ou faiblement marbré, d'une couleur très foncée d'abord et jaunissant à l'approche de la maturité.

Patisson orange. — Semblable, par sa forme, au P. jaune, mais d'une couleur beaucoup plus intense, se rapprochant de celle d'une orange mûre.

Patisson panaché. — Souvent à tiges coureuses; fruits assez petits, à dents peu prononcées, très joliment panachés de vert et de blanc.

Patisson galeux. — Fruits dont les lobes sont peu développés, mais dont l'écorce, d'un blanc de crème, est toute parsemée de verrues arrondies.

Toutes ces variétés produisent des fruits nombreux et d'un petit volume. Un pied vigoureux peut en porter jusqu'à dix ou douze.

Patisson panaché amélioré. — Se distingue des variétés qui précèdent par le volume beaucoup plus fort de ses fruits, qui pèsent souvent 3 ou 4 kilogrammes : un pied n'en porte pas ordinairement plus de trois ou quatre. Par la forme et la couleur, ils ressemblent à ceux du P. panaché ordinaire.

Patisson blanc américain (White bush scallop squash). Variété également à fruits volumineux, très larges, très plats et d'un blanc laiteux.

On cultive en Amérique, sous le nom de *Pine-apple squash (Courge ananas)*, un patisson jaune à couronne allongée, conique, différant aussi de nos races en ce que la plante est coureuse. — Ce patisson a été cultivé ces années dernières sous les noms de *Courge patate* et *Courge la Congo*.



Patisson blanc américain.
Réd. au sixième.



Courge Boule de Siam.
Réd. au sixième.

COURGE BOULE DE SIAM, COURGE MELON DE MALABAR (*Cucurbita Triel*)

Plante grimpante produisant des fruits ellipsoïdes ou ovales, de la grosseur d'une Pastèque, à peau très lisse, vernissée, d'un beau vert, parcouru en long par de nombreuses lignes ou bandes de marbrures blanches. Ces fruits à chair d'un vert blanchâtre, sont comestibles à la façon des Pastèques à confitures, et se conservent en parfait état pendant un an et même plus longtemps lorsqu'ils sont tenus au sec et à l'abri du froid. — Même culture que les Courges.

COURGE BOUTEILLE, CALEBASSE, COUGOURDE, GOURDE (*Lagenaria vulgaris* SER., *Cucurbita Lagenaria* L.). (ANGL. Bottle gourd; ALL. Flaschen-Kürbiss).

De même que les petites formes ornementales du *Cucurbita Pepo* désignées habituellement, mais à tort, sous le nom de Coloquintes, les diverses variétés du *Lagenaria vulgaris* sont bien plutôt cultivées comme plantes d'ornement que pour le produit qu'on en peut tirer.

La forme dite *Courge pèlerine*, dont les fruits à double renflement sont connus de tout le monde, est seule susceptible d'un emploi usuel. Les fruits, secs et vidés, remplissent assez bien l'office de bouteille.

La végétation très rapide de cette courge, le nombre et la beauté de ses grandes fleurs blanches, et la forme ainsi que les dimensions remarquables des fruits, la font rechercher pour les effets décoratifs qu'on peut en obtenir comme plante grimpante; aussi, paraît-elle s'être répandue dans tous les pays du monde à climat chaud ou tempéré; elle est cultivée depuis longtemps déjà par les Chinois et les Japonais, qui en possèdent quelques variétés un peu différentes de celles que nous avons en Europe.



Courge pèlerine.
Réd. au douzième.

Les *Lagenaria* sont des plantes annuelles à végétation rapide, dont la culture est d'une extrême simplicité : on les sème en place en Mai, à une exposition chaude, ou bien on les plante en pleine terre à la même époque, après les avoir fait germer sur couche ou sous chassis, selon qu'on veut avancer plus ou moins. Ces courges aiment une bonne terre riche et abondamment fumée : de copieux arrosements, sans leur être absolument nécessaires, contribueront au développement et à la beauté des fruits.

Les fruits de *Lagenaria* ne mûrissent sous le climat de Paris que placés à une exposition chaude. Pris dans leur jeunesse, ils sont consommés, dans quelques pays, de la même manière que la Courge à la moelle ; il ne nous semble pas néanmoins qu'ils constituent un légume bien recommandable ; la plante doit surtout être considérée comme ornementale.

En raison du peu d'intérêt que présentent les variétés de *Lagenaria* au point de vue purement potager, nous nous bornerons à une simple citation des principales, renvoyant les personnes qui désireraient en avoir une description plus complète à notre ouvrage « LES FLEURS DE PLEINE TERRE » :



Courge massue.
Réd. au quinzième.



Courge siphon.
Réd. au douzième.

C. massue. — Fruit dépassant parfois 1 mètre de longueur, presque cylindrique, mais moitié moins épais dans la partie voisine du point d'attache, souvent renflé à l'extrémité.

C. siphon. — Fruit présentant un renflement terminal à peu près sphérique, de 6^m20 à 6^m30, prolongé par un col long, mince, recourbé en demi-cercle dans la partie voisine du pédoncule.

C. pèlerine. — Fruit étranglé vers le milieu et présentant deux renflements très inégaux; l'inférieur large, aplati à l'extrémité, de manière à donner au fruit une certaine stabilité; le supérieur court, presque sphérique.

Il en existe une sous-variété à fruits très volumineux, désignée quelquefois sous le nom de *Gourde gigantesque*, mais elle ne se reproduit pas toujours bien identiquement par le semis et elle exige beaucoup de chaleur pour atteindre tout son développement.

C. pèlerine miniature. — Diminutif de la race précédente; les fruits ne dépassent guère 0^m 10 à 0^m 12 de haut et leur volume n'excède pas 1/4 ou 1/3 de litre. Elle est extrêmement fertile et un seul pied peut porter jusqu'à une cinquantaine de fruits.

C. poire à poudre. — Fruit en forme de poire plus ou moins allongée, avec un col assez prononcé; la dimension en est variable.

C. plate de Corse. — Fruit arrondi, tout à fait déprimé, complètement lisse et sans côtes, mesurant 0^m 15 à 0^m 20 de diamètre sur 0^m 06 à 0^m 10 d'épaisseur.



Gourde poire à poudre.

Réd. au douzième.



Gourde pèlerine miniature

Réd. au douzième.



Gourde plate de Corse,

Réd. au douzième.

COLOQUINTE, COLOQUINELLE. (ANGL. Fancy gourd, Bitter apple; ALL. Kleiner Zierkürbiss; HOLL. Kawoerd appel, Kolokwint, Bitterappel; SUÉD. Prynads-ki rbiss; ITAL. et ESP. Coloquintida; PORT. Cabaca; RUSSES Kolokvinté, Gorkaïa tykva; POL. Tykwy ozdobne). — Fam. des *Cucurbitacées*.

La véritable Coloquinte (*Cucumis Colocynthis* L.), plante exclusivement médicinale, ne se rencontre que très rarement dans les cultures. C'est par un abus de langage, consacré il est vrai par l'usage, qu'on désigne sous ce nom un grand nombre de variétés de courges à fruits petits, peu charnus, ayant pour principal mérite l'élégance ou la bizarrerie de leur forme et les belles couleurs qu'elles prennent à la maturité; l'écorce en devient généralement très dure et la pulpe de l'intérieur se dessèche assez facilement: il en résulte que ces fruits se conservent mieux que ceux de la plupart des courges comestibles.

Tous les caractères de végétation des coloquintes les rapprochent entièrement des courges qui ont pour origine le *Cucurbita Pepo*. Les tiges, les feuilles et les fleurs, de même que les fruits, sont en général, dans ces plantes, plus petits que dans les autres variétés précédemment décrites; mais tous leurs caractères, ainsi que ceux du calice et du pédoncule, indiquent bien cette origine: et, du reste, on peut dire que les patissons, qu'on s'accorde à regarder comme descendant certainement du *Cucurbita Pepo*, forment, par leurs fruits peu volumineux et à écorce dure, une transition parfaite entre les coloquintes et les courges comestibles de la série que nous avons décrite en dernier lieu.

Les coloquintes ont généralement, sinon toujours, des tiges longuement coureuses ou grimpantes; elles sont très souvent, pour ce motif, employées comme plantes d'ornement pour la décoration des treillages, tonnelles, etc. La rapidité de leur croissance les rend très propres à garnir promptement les surfaces qu'on veut revêtir de verdure, et l'abondance de leurs fruits, qui sont d'ordinaire agréablement

panachés, les rend très décoratives à l'arrière-saison et jusqu'à l'arrivée des froids.

Les fruits des coloquintes sont, aussi, fréquemment employés pour la garniture des tables à une époque où les fleurs deviennent rares.



Coloquinte plaie rayée.

Réd. au dixième; fruit isolé, au sixième.



Coloquinte bicolore jaune et vert.

Réd. au douzième; fruit isolé, au sixième.

Les variétés de coloquintes sont extrêmement nombreuses, et les semis en donnent constamment de nouvelles; il serait impossible de les énumérer toutes, nous nous contenterons de citer celles qui sont le plus généralement cultivées, renvoyant à notre ouvrage : « LES FLEURS DE PLEINE TERRE », pour de plus amples indications.

C. poire blanche. — Fruit lisse, complètement d'un blanc laiteux.

C. poire rayée. — Fruit d'un vert foncé, zébré en long de bandes irrégulières ou marbré de taches blanches ou d'un vert très pâle.

C. poire bicolore. — Fruit mi-partie jaune et vert uni.

C. bicolore jaune et vert. — Fruit piriforme, jaune clair, marqué à la partie inférieure d'une tache circulaire verte qui, quelquefois, se dédouble et forme un anneau sur la partie ventrue.

C. oviforme blanche. — Fruit blanc uni, de la grosseur d'un œuf de poule.

C. galeuse. — Fruit arrondi, à écorce complètement couverte de nombreuses protubérances arrondies; de couleur variable.

C. poulaine hâtive. — Fruit presque sphérique, à peau entièrement blanche.

C. orange. — Fruit de la grosseur et de la couleur d'une belle orange.

C. miniature. — Fruit déprimé, petit, panaché de vert pâle sur fond plus foncé.

C. plate rayée. — Fruit très aplati, rayé ou marbré de différentes nuances de vert.



Coloquinte galeuse.

Réal. au dixième.



Coloquinte miniature.

Grandeur naturelle.



Coloquinte poire rayée.

Réd. au douzième; fruit au cinquième.

CRAMBÉ MARITIME

Crambe *maritima* L. — Fam. des *Crucifères*.

SYNONYME Chou marin.

Noms TR.: ANGL. Sea-kale. — ALL. Meer- oder See-Kohl. — FLAM. et HOLL. Zee-kool, Meer-kool. — DAN. Strandkaal. — SUEĐ. Strandkal. — ESP. Saldaneta *maritima*, Crambe, Col marina. — Russie *Kapousta morskaïa*. — POL. *Kapusta morska*.

Indigène. — *Vivace*. — Plante à feuilles amples, épaisses, frangées, souvent contournées et découpées sur les bords en segments arrondis, d'une couleur vert glauque toute particulière et it peu près identique sur les deux faces de la feuille ; tiges fortes, ramifiées, hautes de 0^m 50 à 0m60, portant un grand nombre de fleurs blanches, larges, et faisant place à des silicules à peu près sphériques d'un peu moins d'un centimètre de diamètre, blanches, assez dures, ne s'ouvrant pas à la maturité, et ne renfermant qu'une seule graine chacune. La graine non décortiquée pèse 210 grammes par litre, et un gramme en contient de 15 à 18; sa faculté germinative baisse rapidement après la première année.

Le Crambé ou Chou marin, qui se rencontre à l'état sauvage sur une grande partie des côtes de l'Europe occidentale, est fort peu usité comme légume en France, tandis qu'il est depuis de longues années l'objet d'une culture importante en Angleterre. Ce sont

les feuilles, ou plutôt les pétioles qui sont employés comme légume ; on a soin, pour cela, de les faire blanchir en les privant de lumière, et l'on obtient de la sorte des pousses tendres d'un goût agréable et fin, tandis que ces mérites pousses seraient d'une âcreté insupportable si on les laissait se colorer sous l'influence de la lumière.

Les Anglais possèdent plusieurs variétés horticoles du Crambé, celle que l'on désigne sous le nom de *Feltham white* semble être la plus perfectionnée; elle se distingue du type décrit plus haut, qui est le seul connu en France, par ses feuilles plus développées, amples, très plissées sur les bords, à côtes larges et bien blanches, même sans le secours du blanchissement artificiel.

CULTURE. — Le Crambé est une plante vivace qui peut se multiplier par divisions ou par boutures de racines aussi bien que par semis. Pour employer la première méthode, on divise, à la fin de l'hiver et avant le réveil de la végétation, c'est-à-dire au mois de Février ou au commencement de Mars, les diverses ramifications des vieilles touffes de Crambé en tronçons d'une dizaine de centimètres, que l'on plante immédiatement en place, dans une bonne terre bien amendée et profondément labourée. Comme les plantes prennent un assez grand développement, il est bon de les espacer de 0^m 60 à 0^m 80 en tous sens. Dès la première année, les jeunes crambés prennent une certaine force et peuvent à la rigueur donner une récolte au printemps suivant. Il vaut mieux toutefois ne commencer à couper qu'à la seconde année.



Crambé maritime (Pousses blanchies, red. au tiers).

La multiplication du Crambé par semis peut se faire, soit en place, soit en pépinière. Dans tous les cas, on sème la graine de Mars en Juin, sans la dépouiller de son enveloppe. Dès que les jeunes plants ont quatre ou cinq feuilles, on les met en place, à la même distance que les boutures dont nous avons parlé plus haut. Le semis en place se fait en poquets placés, eux aussi, à la même distance les uns des autres. Ces poquets ou fossettes doivent être bien terreautés et tenus bien propres; les arrosements doivent être fréquents jusqu'au développement complet des plants. Quand ils sont assez forts, et que les attaques du *tiquet* ne sont plus à craindre, on arrache les plants, à l'exception du plus fort, qu'on laisse seul en place; pendant la fin de l'année du semis et pendant toute l'année suivante, les mêmes soins d'entretien doivent être donnés aux jeunes semis et aux plantations de boutures. Ce n'est qu'au troisième printemps que l'on peut commencer à cueillir sur les jeunes plantes, et elles peuvent ensuite rester en pleine production pendant huit ou dix ans.

Pour blanchir le Crambé, on couvre chacune des têtes de la plante d'un pot de jardin bien fermé, pour ne pas laisser pénétrer la lumière, et on le recouvre en outre plus ou moins complètement de terre ou de feuilles sèches.

Si l'on veut forcer les plantes, on se sert de fumier, dont on entoure et recouvre le pot; au bout de quelques semaines, les pousses sont suffisamment développées pour être cueillies. On ne doit pas craindre, en les détachant, d'en couper la base à une certaine distance au-dessous de la partie blanche, car les souches tendent toujours à sortir de terre. Le Crambé peut encore se forcer en serre, en *bâche* ou dans tout autre endroit où l'on dispose de chaleur artificielle. On arrache pour cela les pieds entiers, et on les replante près à près dans du sable frais. Les pousses doivent, comme en plein air, être soustraites à l'action de la lumière, soit par un abri artificiel, soit par une épaisseur de sable assez grande. Il faut, tous les ans, avoir la précaution de les recouvrir de terre, pour empêcher qu'elles ne se déchaussent.

Pour conserver la vigueur des plantes, il est nécessaire de ne pas couper toutes les pousses d'un même pied; il faut, par contre, veiller à ce que ces pousses qu'on a ménagées ne fleurissent pas, ce qui épuiserait inutilement la plante. Il est bon, à l'automne, de donner à la plantation quelques soins, qui consistent dans l'enlèvement des feuilles mortes, la suppression des pousses faibles et surabondantes et dans l'épandage de terre légère ou de terreau sur les portions qui tendraient à se déchausser. Comme le Crambé est une plante maritime, un peu de sel commun, employé comme amendement, ne peut qu'en favoriser la végétation.

USAGE. — Les pétioles blanchis se mangent cuits à peu près à la manière des Asperges ou des côtes de Cardon. Bien préparés, ils conservent toute leur fermeté, et leur saveur rappelle celle des plus tins Choux-fleurs.

CRAMBE TATARICA (?). — Sous le nom d'*Ovidius*, M. Bichot a introduit en France, tout récemment, un légume qui semble se rattacher botaniquement au *C. tatarica* et qui, cultivé comme le *C. maritima*, donne des pousses comestibles.

Cette plante est encore peu répandue dans les cultures, et il serait téméraire d'affirmer qu'elle y tiendra jamais une place importante.

CRESSON ALÉNOIS

Lepidium sativum L. — Fam. des *Crucifères*.

SYNONYMES: Passerage cultivé, Nasitor, Cressonnette.

Noms ÉTR. : ANGL. Garden cress, Pepper grass. — ALL. Garten-Kresse. — FLAM. Hofkers. HOLL. Tuinkers. — DAN. Havekarse. — SUER. Trädgårdskrasso. — ITAL. Crescione d'ajuola, Crescione inglese, Agretto, Cerconcello. — ESP. Berro de tierra, Mastuerzo, Malpica. — PORT. Mastruço, Agrião de terra (Brésil). — RUSSE Sadovyï kresse. POL. Rzeżucha ogrodowa.

Perse. — Plante annuelle à végétation très rapide. Le goût fort et piquant de ses feuilles l'a fait de tout temps rechercher comme condiment, et la culture en est si facile qu'elle a trouvé place dans les jardins les plus modestes. Feuilles radicales très découpées, assez nombreuses, formant une rosette peu fournie, du centre de laquelle s'élève bientôt une tige lisse, ramifiée, garnie

de quelques feuilles presque linéaires; fleurs blanches, petites, à quatre pétales, faisant place à des **silicules** arrondies, très déprimées et légèrement concaves. Les graines sont relativement grosses, sillonnées, oblongues, rouge-brique. Elles ont un goût âcre et une saveur alliagée. Un gramme en contient 450, le litre pèse 730 grammes ; leur durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — Il n'est pas de plante plus facile à cultiver que le Cr. alénois ; on peut le semer en tout temps et en tout terrain avec la certitude d'avoir au bout de quelques semaines des feuilles vertes à couper. Pendant les grandes chaleurs seulement, il est bon de faire le semis à une exposition un peu fraîche et ombragée, afin d'obtenir un produit plus tendre et plus abondant. En été, comme la plante monte rapidement à graine, il est bon de renouveler souvent les semis.

La graine du Cr. alénois est une de celles qui germent le plus rapidement : à la température de 10 à 15 centigrades, elle lève habituellement en moins de vingt-quatre heures. On met quelquefois à profit, en hiver, cette faculté de prompt germination pour se procurer rapidement dans les appartements un peu de verdure fraîche ; il suffit, pour cela, de répandre abondamment de cette graine sur de la mousse ou du sable, ou bien d'en saupoudrer un vase ou autre objet revêtu de mousse ou de flanelle humides, ou simplement d'argile fraîche. En quelques jours on obtient une masse de verdure d'un fort joli effet.

USAGE. — Les feuilles radicales de la plante sont très employées comme condiment ; on en garnit les mets, particulièrement les rôtis, ou bien on les emploie en hors-d'oeuvre ou en salade.



Cresson alénois frisé (Réd. au cinquième).



Cresson alénois commun (Réd. au cinquième).

CRESSON ALÉNOIS COMMUN.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Common or plain garden cress. — ALL. Grüne gewöhnliche Garten-Kresse.

La forme qui se rencontre habituellement dans les cultures constitue un progrès assez marqué sur la plante sauvage ; les feuilles sont plus grandes, d'un vert plus foncé, et le produit en est plus abondant.

CRESSON ALÉNOIS FRISÉ.

SYN. : Cresson crépu.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Fine curled or Normandy garden cress. — ALL. Krausblättrige oder Gefüllte Garten-Kresse.

Les divisions des feuilles sont, dans cette variété, plus nombreuses et plus fines que dans le Cr. alénois commun ; elles sont en même temps crispées et plus ou moins contournées sur elles-mêmes, ce qui donne à l'ensemble de la feuille une apparence frisée assez agréable.

CRESSON ALÉNOIS NAIN TRÈS FRISÉ.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf extra fine curled or Treble garden cress.
 ALL. Sehr krause niedrige Garten-Kresse.

Race tout à fait distincte, d'un port trapu et ramassé, à feuilles habituellement découpées jusqu'à la nervure *centrale* et composées de lobes assez larges, dentés, incisés et *extrêmement* frisés sur les bords.

Outre ce caractère extérieur qui permet de le reconnaître facilement, le Cr. alénois nain très frisé se distingue bien des autres par sa saveur plus forte et plus piquante.



Cresson alénois nain très frisé.
 Rél. au cinquième.

Cresson alénois à large feuille.
 Rél. au cinquième.

CRESSON ALÉNOIS A LARGE FEUILLE.

Nous ÉTRANGERS : ANGL. Broad-leaved garden cress. — ALL. Breitblat rige grüne Garten-Kresse.

'fout à l'opposé de la variété précédente, celle-ci diffère du type en ce que le limbe de la feuille est entier, sans découpures, mais seulement avec quelques dents sur les bords. La feuille est alors ovale, de 0^m 05 environ de longueur sur 0^m 02 ou 0^m 03 de largeur; elle présente un pétiole nettement aminci et un contour un peu irrégulier.

On donne assez souvent la préférence à cette variété, en raison de la plus grande largeur de ses Feuilles.

CRESSON ALÉNOIS DORÉ.

SYNONYME : Cresson d'Australie.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Golden yellow or Australian garden cress. — ALL. Australische Salat-Kresse, Goldgelbe Salat-Kresse.

Cette race peut passer pour une sous-variété du Cr. alénois à large feuille; elle présente la même conformation et ne s'en distingue que par la teinte vert pâle ou jaunâtre de son feuillage. La différence de teinte entre les deux variétés est toutefois si marquée, qu'elle frappe l'œil le moins exercé.

Ces deux dernières variétés diffèrent à tel point, par l'apparence de leurs feuilles, du Cr. alénois ordinaire, qu'en les voyant avant la floraison végétée à côté de celui-ci, on serait presque tenté de croire que l'on a affaire à des plantes d'un genre tout à fait différent.

CRESSON DE FONTAINE

Nasturtium officinale R. Br. — *Sisymbrium* Nasturtium L.Fam. des *Crucifères*.

SYNONYMES : Bailli, Cresson d'eau, Cr. de ruisseau, Santé du corps, Bride-cresson.

NOMS ÉTR. : ANGL. Water-cress. — ALL. Brunnenkresse. — FLAM. et HOLL. Waterkers. DAN. Brøndkarsen. — SUÉD. Vattenkrasse. — ITAL. Crescione acquatico, Crescione di fontana, Agretto acquatico, Nasturzio acquatico. — ESP. Berio de agua. — PORT. Agrião dragua. — RUSSE Vodlannoï kress. — POL. Rukiew, Rze ucha wodna.

Indigène. — *Vivace*. — Plante aquatique, à tiges longues, s'enracinant facilement et (mettant, dans l'eau elle-même, des racines blanches qui servent à sa nutrition; feuilles composées, d'un vert foncé, à divisions arrondies, légèrement sinuées; fleurs Hanches, petites, en épi terminant les tiges. Graines généralement peu abondantes, tris fines, contenues dans (les siliques légèrement arquées : un gramme en contient environ 4 000, et le litre pèse 580 granules; leur durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — Le goût agréable et caractéristique du Cr. de fontaine, ainsi que ses propriétés hygiéniques bien connues, lotit fait de tout temps rechercher comme condiment et comme légume. Sa prédilection pour les emplacements humides, et même submergés par des crues courantes, en rend la culture assez malaisée; aussi se contente-t-on, dans beaucoup d'endroits, de le récolter dans les ruisseaux, les fossés et les fontaines, où il croit naturellement.

Dans les environs de quelques grandes villes, on en a établi de véritables cultures, qui sont en général très profitables. On choisit pour cela une portion de prairie abondamment arrosée par des eaux vives et limpides, et l'on y creuse, l'une à côté de l'autre, un certain nombre de grandes fosses, larges de 2 à 4 mètres ou plus, et séparées par ties intervalles de 4 mètres environ. L'eau doit pouvoir s'écouler de l'une à l'autre; on ménage pour cela une petite différence de niveau, afin que l'eau s'échappe de chaque fosse par l'extrémité opposée celle par où elle y est entrée; l'eau ne sort ainsi de la cressonnière qu'après avoir longuement serpenté à travers toutes les fosses. Quand le sol du fond des fosses a été bien préparé, labouré et fumé, on y pique au plantoir, en les espaçant d'environ 0^m05 à 0^m10, des tiges de cresson prises parmi ce qu'on peut trouver de plus beau et de plus vigoureux; on tasse ensuite la plantation avec un balai, un rouleau ou même simplement avec le pied, puis on laisse entrer environ 0^m05 d'eau, et lorsque la reprise est bien effectuée, on élève le niveau de l'eau au fur et à mesure de la croissance du cresson.

La récolte petit commencer environ un mois après la plantation. Elle se fait en toute saison, excepté toutefois pendant les grands froids, oit l'on submerge complètement le cresson pour le mettre à l'abri de la gelée,

Des cressonnières du même genre, mais établies sur une beaucoup plus petite échelle, peuvent être créées partout on l'on dispose d'eau pure et fraîche en suffisante quantité. II n'est meure pas nécessaire d'avoir un écoulement d'eau constant, pourvu que le renouvellement en soit assez fréquent pour qu'elle reste pure et limpide.



Cresson de fontaine.

Rél. au tiers.

Bien que moins employé que le bouturage, le semis constitue cependant un excellent procédé de reproduction. On l'effectue d'ordinaire de Mars à Juillet, soit au fond de petits fossés, soit en place ou en pépinière, 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. Quand le plant a atteint omos a 0^m 10, on l'arrache et on le plante en fosses absolument comme s'il s'agissait de boutures.

Pendant la durée de la cressonnière, il faut éviter l'invasion par les plantes aquatiques étrangères, telles que : *Lentilles d'eau*, *Véronique*, *Cresson de cheval*, *Berles*, etc. A l'aide d'un râteau, on attire ces plantes près du bord et on les arrache à la main.

Le semis en pleine terre du Cresson de fontaine est un moyen de production peu connu, cependant très pratique et n'offrant aucune difficulté, Il suffit de disposer d'un emplacement ombragé ou exposé au Nord et tenu suffisamment frais par de fréquents arrosages :

On creuse d'abord dans une plate-bande une tranchée profonde d'environ 0^m 25 et large d'un mètre; on en plombe fortement le fond avec les pieds pour le rendre à peu près imperméable, et l'on recouvre d'une couche de bonne terre mêlée de terreau que l'on tassera

légèrement et de manière à donner à cette plate-bande une forme de cuvette. On arrose ensuite copieusement jusqu'à saturation, et après avoir laissé le terrain se ressuyer, on sème la graine très clair, comme il a été dit pour le semis en fosse. Il ne reste plus qu'à recouvrir légèrement le semis de terreau fin, au moyen d'un tamis.

Les autres soins à donner à ce genre de cressonnière consistent à maintenir le sol toujours frais. Au fur et à mesure que l'on cueille du cresson, on répand un peu de bon terreau destiné à ranimer la végétation et à regarnir les vides produits par la cueillette.

INSECTES NUISIBLES. — Les *Attises* attaquent parfois les cressonnières: pour s'en débarrasser, il suffit de submerger complètement les plantes pendant quelques jours, ou en pleine terre, d'arroser très copieusement et fréquemment.



Cresson de fontaine amélioré à large feuille.

Réd. au tiers.

USAGE. — Le Cresson de fontaine est universellement cultivé. On l'emploie pour garnitures de plats, en salade, et même parfois haché et cuit en guise d'épinards. La pharmacie en fait aussi grand usage pour les sirops dépuratifs.

CRESSON DE FONTAINE AMÉLIORÉ À LARGE FEUILLE

SYNONYME : Cresson Boulanger.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Improved broad-leaved water-cress. — ALL. Verbesserte breitblättrige Brunnen-Kresse.

Variété très en faveur depuis quelques années sur le marché de Paris. Sa culture et ses emplois sont exactement les mêmes que ceux du Cr. de fontaine ordinaire dont elle diffère par ses feuilles beaucoup plus grandes et plus tendres.

C'est une amélioration remarquable de la race cultivée depuis si longtemps pour l'approvisionnement des marchés.

CRESSON DE JARDIN

Barbarea præcox Il. BR. — *Erysimum præcox* L.

Farn. des *Crucifères*.

SYNONYMES : Cresson de terre, Cr. vivace. Cr. des vignes, Cressonnette de jardin, Roquette, *Sisymbrium*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Gray seeded early winter cress, American cress, Belle-Isle Cr. Au.. Amerikanische Winterkresse. — FLAM. Wilde kers. — DAN. Winterkarse. SUÉD. Vinterkrasse. — RUSSE Zimny kress. — POL. Rzeżucha zimowa, Mnizek ogrodowy.

Indigène. — *Bisannuel*. — Plante offrant par l'aspect de son feuillage quelque analogie avec le Cr. de fontaine; elle en diffère cependant en ce qu'elle est tout à fait terrestre. Semée au printemps, elle forme pendant l'hiver une rosette assez fournie de feuilles composées, d'un vert foncé et luisant. Au printemps suivant, les tiges florales se développent et portent des épis assez allongés de fleurs jaunes vives, auxquelles succèdent des siliques minces, contenant des graines petites, grises, chagrinées, un peu déprimées



— Cresson de jardin (Réd. au cinquième)

sur une face et arrondies sur l'autre. Un gramme de graines en contient 950; le litre en contient 540 grammes; la durée germinative est de trois années.

CULTURE. — La culture du Cresson de jardin est extrêmement simple et facile : on peut le semer pendant tout le printemps, l'été et l'automne, en toute terre de jardin, mais surtout aux expositions fraîches. Il n'est même pas nécessaire de renouveler les semis fréquemment, puisqu'on n'a pas à craindre de voir la plante monter prématurément à graine. Par contre, si la culture en est tout à fait facile, le produit ne vaut pas celui du Cresson de fontaine ou du Cresson alénois; les feuilles du Cresson de jardin sont, en effet, plus dures et leur saveur est plus piquante.

USAGE. — Les feuilles radicales (lu Cresson de jardin) sont souvent employées comme assaisonnement et garniture de plats.

Le Cresson d'hiver (*Upland cress* des Américains) est le *Barbarea vulgaris* B. Br. (*Erysimum Barbarea* de Linné). — Sa culture et son emploi sont exactement les mêmes que ceux du *Barbarea præcox*.

CRESSON DES PRÉS, CRESSON ÉLÉGANT, CRESSONNETTE, PASSERAGE SAUVAGE [*Cavendishia pratensis* L.]. (ANGL. Cuckoo-flower, Lady's smock, Meadow cress. ALL. Wiesenkrasse; suée. Aangkrasse; ESP. Berros de prado; RUSSES Serdetchnick, Polevoi kress). — Fans. des *Crucifères*.

C'est une plante vivace indigène, commune dans les prés humides et sur le bord des eaux. Les feuilles pinnées, ressemblent un peu à celles du Cresson de fontaine et en ont aussi la saveur, mais elles sont beaucoup moins charnues et souvent teintées de brun violacé; tige dressée, garnie de quelques feuilles à divisions linéaires; fleurs assez grandes, roses ou lilas pâle, s'épanouissant de très bonne heure au printemps.

On mange les feuilles, qui ont une saveur âcre et piquante; mais la culture de cette plante comme légume présente assez peu d'intérêt.

CRESSON DE PARA, SPILANTHE, SPILANTHE DES POTAGERS (*Spilanthes acmella*, MUR., *Sp. oleracea* L.). (ANGL. Para cress; ALL. Hussärenknopf; FLAM. A III' krmid; SUÉD. Para kress; RUSSE Masliannoï kress). — Fam. des *Composées*.

Plante annuelle, presque rampante, h feuilles entières, ovales, tronquées h la base ; à tige terminée par des capitules floraux coniques, sans pétales et d'un jaune pur. Graine très petite, ovale, aplatie, mamelonnée, grisâtre.



Cresson (lu Irésil. Rôd. au cinquième).

Le semis se fait en Mars-Avril sur couche ; on repique sur couche et on met en place en Mai. On sème également en Avril-Mai en place, mais très clair, à situation bien exposée, en terrain meuble et substantiel; la floraison commence au bout de deux mois environ et se prolonge pendant tout l'été. Des arrosements nombreux et abondants sont nécessaires pendant les temps chauds.

Les feuilles, introduites dans les salades, leur communiquent un goût piquant et une action excitante sur les glandes salivaires. Cet usage de la plante est assez rare, et l'on peut bien considérer comme étant plutôt pharmacutique que réellement potagère.

CRESSON DU BRÉSIL (*Spilanthes fusca*). — Cette plante annuelle ne diffère seulement du Cr. de Para que par la teinte brune de ses tiges et de ses feuilles, teinte qui s'étend même à la partie supérieure des capitules floraux. Elle possède lu même saveur piquante.

Le mode de culture et l'emploi des deux plantes sont complètement identiques.

CROSSES DU JAPON. — Voy. STACHYS TUBIFERA.

CUMIN DE MALTE (*Cuminum Cuminum* L.). (ANGL. Cumin; ALL. Pfe fer-Kümmel, Römischer-Kümmel; HOLL. Komijn; SUÉD. Maltesisk kummin; ITAL. Comino di Malta; ESP. Comino; RUSSE Maltiysky timnek; POT. Kminek malyjski). — *Ombellifère* annuelle.

Plante très basse, ne dépassant guère 0^m 10 à 0^m 15 de hauteur, ramifiée dès la base ; feuilles réduites à des lanières linéaires ; fleurs petites, lilacées, réunies en ombelles terminales portées au bout de rouleaux très divergents. Graines assez grosses, allongées, concaves d'un côté et convexes de l'autre, marquées de six côtes assez saillantes 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.

Le Cumin se sème en pleine terre dès que le sol est bien échauffé, c'est-à-dire au commencement ou au milieu de Mai. La végétation en 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.

Les graines sont employées dans la cuisine, dans la pâtisserie et pour la préparation de quelques liqueurs.

DENT-DE-LION. — Voy. PISSENI.

DIOSCOREA DIVARICATA (*Dioscorea Batatas*). — Voy. IGNAME DE LA CHINE.

DOLIQUE. — VOY. HARICOT DOLIQUE.

DOUCETTE. — Voy. 31 II.

ECHALOTE**Allium ascalonicum** L.Fam. des *Liliacées*.

SYNONYMES : Chalote, Ail stérile.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Shallot. — ALL. Schalotte, Eschlauch. — FLAM. et HOLL. Sjalot. — DAN. Skallotteløg. — SM D. Schalottenlök. — ITAL. Scalognò. — ESP. Chalote, Escaluna. — PORT. Echalota. — RUSSES Chalote, Niemetsky louk. — POL. Szalotka.

Palestine. — *Vivace.* — Très voisine botaniquement de l'Oignon cultivé, l'Échalote en diffère complètement au point de vue horticole par son mode de végétation. C'est une plante qui ne donne que rarement des graines, mais qui produit des feuilles en abondance, et dont les oignons, mis en terre au printemps, se divisent rapidement en un grand nombre de caïeux qui restent attachés à un plateau commun et deviennent en quelques mois aussi forts que Pognon qui leur a donné naissance.

C'est un légume très anciennement cultivé et dont il existe plusieurs formes assez distinctes.

CULTURE. — On plante l'Échalote aussitôt après l'hiver, dans une bonne terre riche bien amendée, saine et très ameublie. Le fumier bien consommé convient beaucoup mieux à l'Échalote qu'un engrais frais et pailleux; il est encore préférable, quand cela est possible, de la mettre dans une terre abondamment fumée dès l'année précédente. Les bulbes doivent être peu enterrés et espacés entre eux de 0^m 10 environ dans l'espèce commune; on les dispose soit en planches, soit en bordures. Dans la culture en grand, on plante en lignes distantes de 0^m 20, l'écartement de 0^m 10 à 0^m 15 sur les lignes.

Dès que les feuilles commencent à se faner, vers le mois de Juillet, on arrache les touffes, qu'on laisse se ressuyer quelques jours sur le terrain, puis on les divise, et l'on conserve les bulbes dans un local sain. Ceux destinés à servir de semence peuvent être laissés en terre un peu plus longtemps.

On peut récolter de 150 à 200 litres, soit environ 75 à 100 kilog. de bulbes par are.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — L'Échalote est exposée aux mêmes ennemis que l'Oignon. En outre, la larve blanche et vermiforme de la *Mouche de l'échalote* (*Anthomya platara*) cause parfois des dégâts sérieux dans les cultures en dévorant les bulbes, ce qui détermine la mort des plantes. On ne connaît aucun remède efficace, et on ne peut que recommander d'arracher et de brûler avec soin les plantes qui jaunissent.

USAGE. — On emploie comme condiment les bulbes, qui se conservent toute l'année. On fait aussi usage des feuilles coupées vertes.

ÉCHALOTE ORDINAIRE.

SYNONYME : Échalote petite.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Common or true shallot. — ALL. Gewöhnliche Schalotte.

FLAM. Kleine sjalot.

Bulbes de la grosseur d'une petite noix, quelquefois même plus forts, piriformes, atténués supérieurement en une pointe assez allongée; recouverts d'une pellicule roussâtre, d'un rouge cuivre inférieurement et passant au gris vers la pointe, souvent marquée de rides longitudinales; la pellicule extérieure est épaisse et tenace. Dépouillé de son enveloppe sèche, le bulbe est verdâtre à la base et violacé au sommet. Les feuilles sont petites, bien vertes, longues de 0^m 25 à 0^m 30.

Cette variété, qui est la plus cultivée, présente l'avantage d'être d'une très bonne conservation.

On en connaît à la halle de Paris plusieurs sous-variétés, qui sont :

L'É. *petite hélice de Bagnolet*, un peu moins grosse que le type et donnant un grand nombre de caïeux à chaque touffe.

L'É. *grosse de Noisy*, dont chaque bulbe a le volume d'une petite figue. Cette variété est d'une très bonne conservation ; la peau en est très épaisse et très résistante. Elle se multiplie moins que les autres.

hâtive de Niort, un peu plus grosse que FE. commune, à laquelle elle ressemble du reste beaucoup, mais entrant plus tôt en végétation.

Il est facile de reconnaître que ces trois sous-variétés ne sont que des modifications légères de FE. ordinaire.



Échalote ordinaire (Demi-grandeur naturelle)



Échalote de Jersey (Demi-grandeur naturelle).

ÉCHALOTE DE JERSEY.

SYNONYMES : Échalote *ognon*, Échalote de Russie. Ognon pomme de terre, Ognon parisien (Oise).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Jersey or Russian shallot, Valse shallot. — ALL. Grosse rote Schalotte, Danische Sch., Russische Sch. — Russische sjalot, Densche Sj.

Bulbes courts, presque toujours irréguliers, mais parfois d'une forme parfaitement arrondie et plus large que haute, ressemblant alors tout à fait à un petit *ognon* ; pellicule d'un rouge cuivré, fine, et se déchirant facilement. Le bulbe, dépouillé de ses enveloppes sèches, est entièrement violet et d'une teinte un peu plus pâle que celui de l'É. ordinaire. Le feuillage de cette variété se distingue par sa teinte glauque toute particulière. Les bulbes se conservent aussi bien, sinon plus longtemps, que ceux de l'É. commune et entrent plus tard en végétation au printemps.

L'É. de Jersey fleurit et donne de la graine assez régulièrement. Cette graine ressemble exactement à celle de l'*ognon*. A vrai dire, tous les caractères de végétation de l'É. de Jersey semblent la rapprocher des *ognons*, parmi lesquels on pourrait la classer auprès de l'*ognon* patate.

On en a signalé, sous le nom d'*Échalote d'Alençon*, une variété à bulbes plus gros encore que ceux du type et à feuillage également glauque.

Il existe aussi une variété de l'É. de Jersey à bulbes d'un blanc argenté ; la saveur en est douce et agréable, mais la conservation assez difficile.

L'*Échalote de Gand* se rapproche de l'É. de Jersey ordinaire, à un tel point qu'on peut presque la considérer comme identique.

ÉGREVILLE. — Voy. LAITUE VIVACE.

ENDIVE. — Voy. CHIC RÉE ENDIVE.

ÉNOTHÈRE BISANNUELLE. — Voy. ONAGRE BISANNUELLE.

ÉPINARD

Spinacia oleracea L.Famille des *Chénopodées*.

OMS ÉTRANGERS : ANGL. Spinach, **Spinage**. — ALL. Spinat. — FLAM. et HOLL. Spinazie.
 DAN. Spinat. — su D. Spenat. — ITAL. Spinaccio. — ESP. Espinaca. — PORT. Espinafre.
 RUSSE Chpinate. — POL. Szpinak. — JAP. O-renzo.

Plante à végétation rapide, à feuilles sagittées et aiguës à l'état sauvage ; beaucoup plus amples et à contours plus arrondis dans les formes cultivées et remarquables par l'épaisseur de leur parenchyme ; presque entièrement privées de saveur et conservant bien leur couleur verte après la cuisson. Ces feuilles constituent une rosette au centre de laquelle apparaît plus ou moins promptement, selon les variétés, la tige florale, qui ne porte dans certains individus que des organes mâles, dans d'autres que des organes femelles. L'Épinard appartient donc aux plantes à floraison dioïque.

Les graines, qui, naturellement, sont portées par les plantes femelles seules, sont très dissemblables selon les variétés, car dans les unes elles sont munies de trois pointes fort aiguës, tandis que dans les autres elles sont arrondies et nullement piquantes.

CULTURE. — L'Épinard se sème en place, de Mars en Octobre, de préférence en rayons espacés de 0^m 25 ou 0^m 30, et à raison de 250 à 400 grammes à l'are suivant la saison ; ois recouvrir les graines au râteau ou à la fourche et l'on plombe à l'aide de la batte. Beaucoup de jardiniers paillent le sol et donnent de fréquents bassinages pour activer la germination, sauf pour les semis d'automne. Il est bon, pour avoir toujours des feuilles à cueillir, de renouveler les semis tous les quinze jours ou au moins tous les mois, principalement pendant le printemps et l'été, saisons où l'Épinard monte promptement à graine. L'Épinard redoute la sécheresse, et d'un autre côté il souffre de l'humidité persistante : il sera donc bon de faire les semis d'été en terres fraîches à exposition demi-ombragée, et de donner des arrosements copieux et fréquents pour assurer l'abondance et la bonne qualité du produit ; par contre, les semis du commencement du printemps et ceux d'automne devront être effectués de préférence en terrains légers et sains.

On commence à récolter quand les feuilles ont 0^m 05 à 0^m 10 de longueur ; les premières récoltes se font à la main ; on a soin de ménager les feuilles du centre incomplètement développées : la dernière récolte s'effectue au couteau. Il faut toujours faire au moins une récolte avant l'hiver sur les plants issus des semis d'automne, et si, au moment de l'arrivée des froids, on a soin de couvrir la plantation de paille ou de paillasons tendus sur des gaulettes, la cueillette peut se continuer pendant une bonne partie de l'hiver.

On peut aussi profiter des semis de *Carotte très courte*, à châssis ou de *C. à forcer parisienne*, que l'on fait sur couche en Décembre et Janvier, pour y mélanger des graines d'Épinard que l'on arrachera jeune, avec précaution, avant la maturité des Carottes. On aura soin de rechausser, avec du terreau, les Carottes mises en partie à nu par l'arrachage Ides Épinards.

Les maraîchers de Paris ont longtemps préféré les Épinards à graines piquantes pour les semis de printemps, réservant les variétés à graines rondes pour la tin de l'été et pour l'automne. On possède aujourd'hui des races à graines rondes qui sont tout aussi rustiques et lentes à monter que celles à graines piquantes.

Culture ou plein champ. — En grande culture, on obtient généralement l'Épinard en culture dérobée : On sème d'ordinaire dès le mois d'Août, après une céréale et sur un labour de déchaumage, soit à la volée à raison de 400 à 500 grammes à l'are ; soit en lignes, 250 à 300 grammes de graines à l'are suffisent alors dans ce cas, et les cultivateurs qui adoptent ce mode de procéder éclaircissent et binent ensuite, de façon à obtenir des plants plus forts et un produit plus abondant. La première récolte s'effectue en Septembre-Octobre ; on peut fréquemment en avoir une seconde pendant l'hiver, lorsque la température le permet ; au printemps, en Avril-Mai, on fait la dernière récolte en coupant les plantes.

ÉPINARD

ENGRAIS. — Cette plante est très avide d'engrais, et surtout de ceux où l'élément azoté domine. Les fumiers, les gadoues, les tourteaux et surtout les arrosages à l'eau d'égout ou à l'eau ordinaire additionnée de **poudrette** lui conviennent particulièrement. Les engrais minéraux du commerce produisent un effet marqué sur l'Épinard; nous indiquons un type de formule qui a donné d'excellents résultats en terre de jardin en bon état de fumure :

| | | | |
|-------------------------|-------|--------|----------|
| Nitrate de soude | | 3 kil. | |
| Superphosphate de chaux | | 6 — | par are. |
| Chlorure de potassium | | 3 — | |

MALADIES. — Le *mildiou de l'épinard* (*Peroonospora effusa*) cause quelquefois d'assez grands dommages. On ne peut préconiser le traitement au sulfate de cuivre en raison des dangers qu'il pourrait faire courir aux consommateurs. Lorsque cette maladie est constatée, il n'y a qu'à éviter de faire pendant plusieurs années de l'Épinard dans le terrain contaminé.

On combat le « *blaie ou meunier* » en sulfatant au préalable le sol où la maladie a déjà été constatée.

La « *jaunisse* », caractérisée par la teinte jaune que prennent subitement les feuilles, passe pour être le résultat de coups de soleil ardents.

Dans les terres compactes et les sols soumis à l'épandage des engrais liquides, on voit fréquemment les feuilles prendre une teinte blanc sale et pourrir rapidement. Cette maladie, appelée la « *font* », disparaît aussitôt qu'on a procédé à l'assainissement du sol.

USAGE. — Les feuilles de l'Épinard se consomment cuites.

ÉPINARD ORDINAIRE

Spinacia oleracea, a. L. — *Spinacia spinosa* Moench.

SYNONYMES : Épinard com mu i. É. piquant.

Cette forme, qui paraît se rapprocher plus qu'aucune autre de la plante sauvage, est aujourd'hui très rare dans les cultures. Elle se distingue par ses feuilles assez étroites, algues, tris fortement sagittées, ses pétioles teintés de rouge et sa graine armée de cornes piquantes. Elle n'est pas à recommander.

Un gramme de graines piquantes en contient 90, et le lifte pèse : 375 grammes : leur durée germinative est de cinq années.

ÉPINARD D'ANGLETERRE.

SYNONYME : Épinard a longue feuille d'hiver.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Prickly seeded winter spinach. — ALL. Langblättriger scharfsamiger Winter-Spinat. — SUED. Taggig Spenat. — rom'. Espinafre de semonte picante. HESSE Kalytchy chpinate.



Épinard d'Angleterre : Red., au sixième.

Semblable à la précédente par ses graines, cette race s'en distingue par l'ampleur de ses feuilles, qui sont cependant toujours nettement sagittées, et par l'abondance de sa production.

Elle l'orme souvent, quand elle est semée clair, (le larges touffes étalées, à ramifications nombreuses, bien garnies de feuilles et assez lentes à fleurir. Ce mode de végétation lui est particulier.

L'Épinard d'Angleterre est une bonne variété, vigoureuse et rustique, que les maraîchers estiment particulièrement pour les sentis printaniers.

Il existe un autre épinard à graine piquante, dont la feuille arrondie ressemble passablement à celle de l'É. à feuille de laitue; il est connu sous le nom d'*Épinard camus de Bordeaux* ou d'*É. rond à graine piquante*. — Il est bien évident qu'à égalité de mérite horticole, on préférera toujours la variété à graine ronde, plus facile à manier et à semer.

EPINARDS A GRAINE RONDE

Spinacia oleracea, L. — *Spinacia glabra* MILLER.

L'opinion botanique qui fait des épinards à graine ronde une espèce distincte des épinards à graine piquante paraît fondée, car le caractère qui se tire de la forme de la graine est, dans ces plantes, d'une grande fixité. Au point de vue horticole aussi, les deux sortes d'épinards diffèrent nettement : ceux dont la graine est ronde se montrant aussi plus ramassés, formant des touffes plus compactes et beaucoup moins étalées sur terre.

Les graines rondes sont au nombre de 110 dans un gramme, et pèsent 510 grammes par litre. Leur durée germinative est de cinq années.



Épinard de Flandre (Réd. au sixième).

Épinard de Hollande (Réd. au sixième).

ÉPINARD DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Picard rond, rand épinard, Gros épinard.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Round leaved sommer spinach. — ALL. Rundblättriger rundsamiger Holländischer Spinal. — PORT. Espinafre de semence redonda.

Bonne variété rustique et vigoureuse, à feuilles encore notablement hastées, mais amples et larges, d'un vert franc, passablement cloquées, surtout dans leur jeunesse, à pointes obtuses, mais généralement nu peu renversées en dessous ; la longueur des pétioles est à peu près égale à celle des feuilles. Graines rondes. Cette forme peut passer pour point de départ des races à graine ronde, qui en sont des sous-variétés améliorées.

Ce qu'on trouve le plus fréquemment dans le commerce sous le nom d'É. de Hollande, en Allemagne surtout, n'est autre chose que l'É. à feuille de laitue.

ÉPINARD DE FLANDRE.

Noirs ÉTRANGERS : ANGL. Broad Flanders spinach. — ALL. Flämischer Spinal,

C'est le plus anciennement cultivé des épinards à graine ronde. Les caractères en sont à peu près les mêmes que ceux de l'É. de Hollande vrai, mais les dimensions en sont un peu plus grandes, les feuilles plus arrondies et moins hastées. Cette excellente variété est productive et peut se semer* presque toute

l'année ; faite à l'automne, elle donne un produit très considérable au printemps : sous ce rapport, *elle* présente, ainsi que la suivante, un avantage marqué sur l'É. lent à monter, dont le développement est beaucoup moins vigoureux à la sortie de l'hiver. Celui-ci, en revanche, reprend sa supériorité dans les mois d'été, où il continue à produire des feuilles larges et tendres, tandis que les races plus hâtives sont complètement montées à graine.



Épinard monstrueux de Viroflay (B. L. au sixième).

ÉPINARD MONSTRUEUX DE VIROFLAY.

SYNONYMES: Épinard (l'hiver, É. oreille d'éléphant, É. vert (Environs de Paris).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Monstrous Viroflay spinach; Improved thick-leaved Sp.

ALL. Grösster rundblättriger Riesen-Viroflay Spinat.

Cette race, à présent très répandue et très estimée, se rapproche de l'É. de Flandre par la forme des feuilles et les caractères de végétation, mais les dimensions en sont de beaucoup supérieures, car il n'est pas rare de voir des touffes atteindre 0^m 60 ou 0^m 70 de diamètre, et les feuilles mesurer 0^m 25 de long sur 0^m 20 de large à la base.

Comme toutes les races extrêmement vigoureuses et développées, celle-ci a besoin d'une nourriture abondante et doit être recommandée, surtout pour les jardins bien amendés et bien entretenus.

ÉPINARD A FEUILLE DE LAITUE.

SYNONYMES: Épinard d'Esquermes, É. Gaudry, É. blond (Environs de Paris).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Lettuce-leaved spinach. — ALL. Gaudry grossblättriger Spinat.

(euer Goliath Sp., Lattichblättriger Sp.



Épinard à feuille de laitue.

Réd. au sixième.

Race bien distincte, à feuilles ovales, arrondies à la base comme à l'extrémité, de dimensions modérées, étalées sur terre, et d'un vert très foncé; pétioles courts et raides.

Le nom que porte cette variété ne donne pas une idée très exacte de son apparence, le nom d'*Épinard à feuille d'oseille* la décrirait peut-être mieux; mais cette appellation a été réservée à une

autre race aujourd'hui presque abandonnée, et dont les feuilles à pétiole court

et en partie violacé rappellent en effet assez exactement celle de l'Oseille, non seulement par leur forme, mais aussi par leur couleur remarquablement blonde et pâle.

L'É. à feuille de laitue est une race assez productive, malgré sa petite taille et son port ramassé ; il convient bien pour les semis d'été et d'automne : semé avant l'hiver, il est un des plus tardifs à monter à graine au printemps.

ÉPINARD A FEUILLE DE CHOU MILAN.

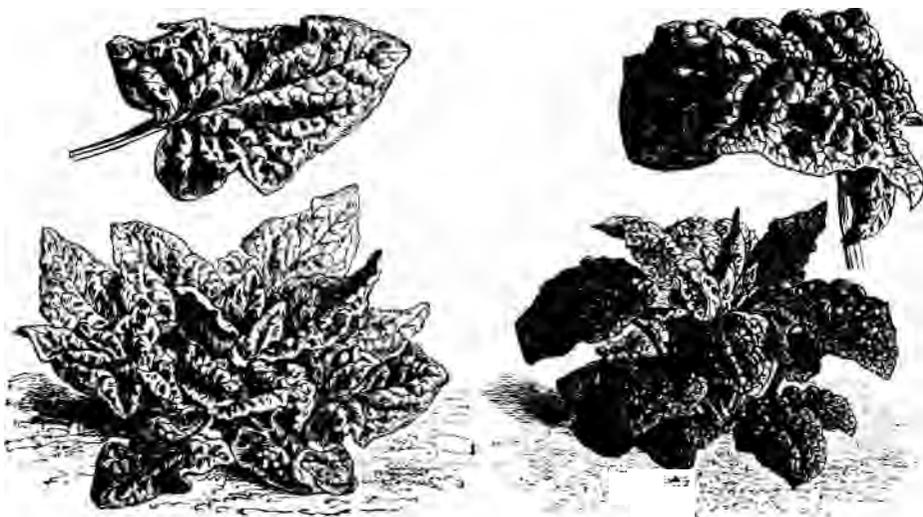
SYNONYME: Épinard de Savoie.

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Curled or Savoy-leaved spinach; Bloomsdale Sp.

ALL. Gekrauster Wirsingblättriger Spinat.

Le nom de cette variété lui vient de ce que ses feuilles, au lieu d'être lisses ou très légèrement gaufrées comme dans les variétés précédentes, sont nettement cloquées comme celles d'un Chou Milan ; elles sont grandes, parfois un peu anguleuses et d'un vert foncé luisant.

Cette variété a remplacé l'ancien *Épinard à feuille cloquée*, qui a le défaut de monter facilement à graille.



Épinard lent à monter.

Réd. n° 1 sixième.

Épinard à feuille cloquée.

Réd. au sⁱ, ième.

ÉPINARD LENT A MONTER.

SYNONYME: É. lent a monter blond (Région parisienne).

NOMS ÉTRANGERS: ANGL. Long standing, late seeding spinach.

ALL. Spat aufschliessender breiter Spinat.

Nous devons à M. Lambin, secrétaire général de la Société d'horticulture de Soissons, la connaissance de cette excellente variété, qui l'emporte sur les autres par la durée de sa production. Elle forme des touffes compactes et ramassées, à feuilles nombreuses, vert foncé, un peu plus cloquées et moins arrondies que celles de l'É. à feuille de laitue, mais s'en rapprochant néanmoins davantage que de tout autre épinard ; les pétioles sont très courts, leur longueur dépasse rarement la moitié de celle du limbe de la feuille. Sa grande

qualité est, comme son nom l'indique, de monter à graine plus lentement et plus tardivement que les autres. La différence en sa faveur peut être évaluée, suivant les circonstances, à quinze ou vingt jours au moins, et elle se manifeste surtout dans les semis de printemps si fréquemment exposés à monter à graine prématurément.

ÉPINARD PARESSEUX DE CATILLON.

Variété tardive, d'une production durable et soutenue ; feuilles moyennes, plus arrondies que celles de l'Épinard lent à monter, comme aussi plus lisses et moins cloquées.

C'est également une très bonne variété pour les semis de printemps et d'été.



Épinard paresseux de Catillon.
Réd. au sixième.



Épinard d'été vert foncé.
Réd. au sixième.

ÉPINARD D'ÉTÉ VERT FONCÉ.

SYNONYMES : Épinard Victoria, É. lent à monter vert (Région parisienne).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Victoria dark green spinach. — ALL. Victoria Sommerdunkelgrüner Spinat.

Race relativement récente, bien distincte par la couleur verte excessivement foncée de ses larges feuilles arrondies, qui sont luisantes et comme vernissées. Une de ses plus grandes qualités est sa tardivité à fleurir, qui permet de l'utiliser pendant tout le cours de l'été.

Comme tous les épinards lents à monter, celui-ci forme une rosette complètement appliquée sur terre.

ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE. — Voy. TÉTRAGONE.

ÉPINARDS-FRAISES, BLÈTE, BLITE (*Chenopodium capitatum* ASCHERS; *Blitum virgatum* L. ; *Blitum capitatum* L.). (ANGL. Strawberry blite ; ALL. Beermelde ; st Éd. Rodmälla). — Fam. des *Chénopodiacées*.

Plantes annuelles, à tiges de 0^m 50 environ, ramifiées, garnies de feuilles triangulaires, un peu dentées, à l'aisselle desquelles naissent, dans la partie supérieure des tiges, de nombreux bouquets de fleurs, faisant place à des paquets de graines enveloppés d'une pulpe charnue et d'un rouge vif, qui ressemblent assez grossièrement à une petite fraise.

Le *B. virgatum* et le *B. capitatum*, très voisins l'un de l'autre et confondus sous le nom vulgaire d'épinard-fraise, se distinguent cependant en ce que les épis sont feuillés dans le premier, et non dans le second. La pulpe dont sont enveloppés les fruits peut se manger, bien qu'elle soit assez insipide.

L'Épinard-fraise est quelquefois cultivé, mais plutôt à titre de curiosité que pour l'usage culinaire que l'on en peut faire. — On le sème en Avril-Mai, en place, et on laisse les plants espacés entre eux de 0' 25 environ.

ESTRAGON

Artemisia Dracunculus L.Fan' des *Composées*.

SYNONYMES : Absinthe estragon, Dragonne, Fargon, Herbe dragon, Serpentine, Targon.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Tarragon. — ALL. Dragon, Estragon, Bertram, Kaiserkraut, Schlangenkraut. — FLAM. et HOLL. Dragonkruid. — DAN. Estragon, Kaisersalat. SUER. Dragon. — ITAL. Dragoncello, Dragone, Targone. — ESP. Estragon. rota. Estragao. — RUSSE Estragone. — POL. Estragon, Zmijowiec.

Sibérie. — *Virace*. — Plante à tiges nombreuses, ramifiées, garnies de feuilles entières, lancéolées, possédant, comme toutes les parties vertes de la plante, une saveur tine, chaude et Ires aromatique. Les fleurs, très petites, blanchâtres et insignifiantes, sont toujours stériles, ce qui est cause que la plante ne peut se multiplier que par la division des touffes ou par boutures.

A en croire d'anciens ouvrages d'horticulture, l'Estragon aurait jadis donné des graines fertiles. S'il en est réellement ainsi, on peut espérer qu'on réussira quelque jour it en obtenir de nouveau, comme cela s'est produit récemment pour la Ciboulette, niais il est certain qu'on n'en récolte pas habituellement.

L'Estragon fleurit fréquemment et les fleurs en paraissent bien constituées. Il ne serait donc pas impossible qu'il produise accidentellement quelques graines fertiles. Si celles-ci étaient recueillies et semées, il en sortirait, peut-être une race grenant régulièrement. Actuellement, si par une raison ou une autre on ne peut avoir recours à la multiplication par éclats, on peut se contenter, surtout dans les pays chauds, de cultiver le *Tugetes lucida*, plante *composee* appartenant à un tout autre genre, niais rappelant assez exactement dans ses parties vertes la saveur du véritable Estragon.

L'*Estragon de Russie* (*Artemisia Redowski*), dont on trouve parfois des graines dans le commerce, est une espèce très voisine de l'Estragon cultive, mais complètement dépourvue de sa saveur caractéristique, donc inutilisable au point de vue ger.

CULTURE. — L'Estragon, étant vivace, ne demande aucun soin particulier; il est bon néanmoins, dans les hivers rigoureux et sans neige, de couvrir de litière ou de feuilles sèches le collet de la plante, après avoir supprimé les tiges, car, bien qu'originare de Sibérie, il est cependant un peu sensible aux grands froids. On le multiplie d'ordinaire par la division des touffes que l'on plante au printemps, en laissant 0^m 30 à 0^m 40 entre chaque plant; un arrosage copieux assure la reprise. On peut commencer à récolter le sommet des tiges six semaines environ après la reprise. Il est bon de diviser les plantations tous les trois ans.

USAGE. — Les feuilles et les jeunes pousses de l'Estragon sont très fréquemment employées comme assaisonnement dans les salades et aussi pour aromatiser les conserves au vinaigre.



Estragon.
Rét. au sixième; feuille détachée, grandeur naturelle.