

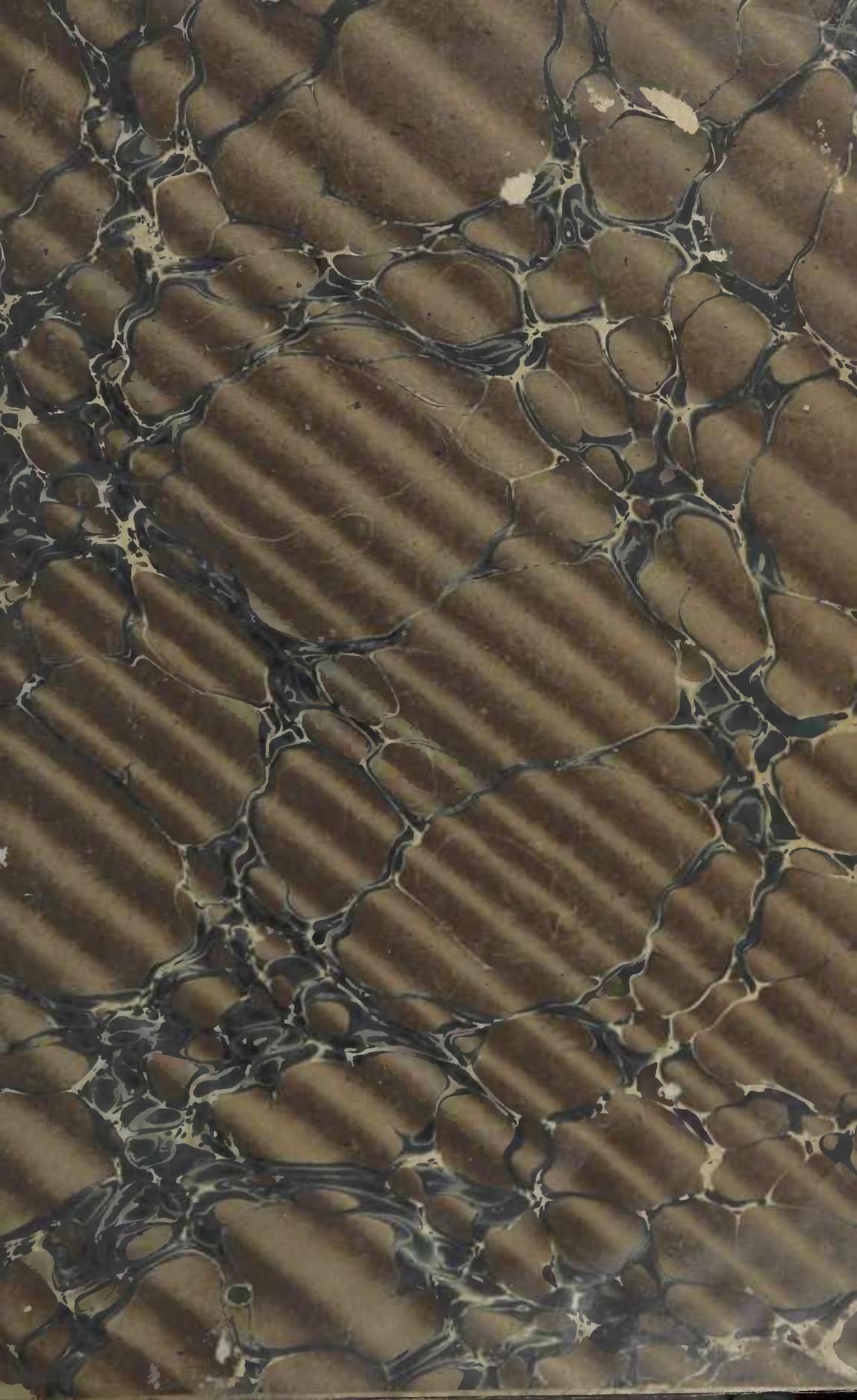




UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA  
LUIZ DE QUEIROZ

Nº

6834









# CULTURE POTAGÈRE

A LA PORTÉE DE TOUS

PAR

FR. BURVENICH

Professeur de culture maraîchère et d'arboriculture à l'École d'horticulture de l'État, chargé par le Gouvernement des cultures démonstratives et expérimentales pour la dite École et des cours publics sur ces branches de culture institués sous le patronage de l'État, à Gand, Courtrai, Roulers, Lokeren, Eecloo, Wacken, Alost et dans les ressorts scolaires de la Flandre orientale.

---

*AVEC PLANS ET FIGURES DANS LE TEXTE*

---

Multipier les légumes, c'est économiser sur le pain et se créer des ressources ignorées.

P. JOIGNEAUX.

---

GAND,  
LIBRAIRIE GÉNÉRALE DE AD. HOSTE, ÉDITEUR,  
RUE DES CHAMPS, 45

—  
1877



## PRÉFACE.

---

Avant de nous décider à publier ce livre, nous nous sommes demandé, si nous n'allions pas prendre une place suffisamment occupée et nous asseoir pour ainsi dire sur les genoux de nos devanciers.

En examinant à fond leurs ouvrages, dont nous contesterons d'autant moins les mérites, que nous les avons tous utilement consultés, nous avons acquis la certitude que notre travail ne fera pas double emploi. Un coup d'œil sur le plan que nous avons suivi démontrera que notre principal objectif a été de faire un manuel à la portée de tous, bref, simple, pratique et complet. Ces conditions en apparence incompatibles ont cependant été remplies.

En laissant de côté les plantes rejetées depuis longtemps du potager et celles qu'il restait à éliminer, nous

avons pu, sans publier un gros volume, faire une part plus large aux végétaux vraiment utiles et relever d'un oubli mal motivé des espèces ou des variétés méritantes.

Nos tableaux synoptiques et le vocabulaire nous ont permis d'abrégé beaucoup notre livre tout en permettant aux lecteurs d'acquérir sans recherches et sans études, les connaissances générales qu'il importe de posséder avant de se livrer à la culture proprement dite. Les soins généraux et les divers travaux d'entretien communs à toutes les plantes du potager, leurs noms vulgaires et scientifiques, la désignation de la famille à laquelle elles appartiennent, de la durée germinative des graines, quelle sont les parties usitées de chaque plante potagère et ses principales variétés, la distance moyenne à laquelle il convient de semer ou de planter, la durée de la plante à savoir si elle est annuelle, bisannuelle ou vivace : toutes ces particularités sont renseignées dans quelques tableaux et dans un vocabulaire très concis.

D'autre part, nous nous sommes arrêté longuement sur certaines connaissances générales et pratiques qui constituent le progrès le plus marquant réalisé dans ces derniers temps et qui caractérisent la culture potagère moderne. L'étude des graines et le mode de reproduction, les semis en rayons ou en lignes, la plantation en sillons, les fumures superficielles, l'application des

engrais chimiques, sont au nombre de ces importantes questions.

Dans toutes les branches de l'agriculture et de l'horticulture, il y a deux parties bien distinctes et dans l'enseignement comme dans l'exécution pratique, il faut considérer le côté intellectuel ou théorique et le côté manuel ou pratique. En matière d'enseignement, c'est surtout à la première partie qu'on s'attache, parce que la seconde ne s'acquiert que par l'usage, par le temps, par l'exercice. Plus le côté pratique est difficile, moins l'enseignement sera fructueux. Il est donc incontestable que pour obtenir des résultats satisfaisants dans les cours de culture maraîchère et partant faire progresser cette partie de l'horticulture, comme on l'a fait de l'arboriculture, toute l'attention des hommes qui prennent à cœur ce progrès, doit commencer par viser à la simplification du travail. Or, il est généralement admis que la pratique et la démonstration remplissent en culture potagère un rôle plus vaste que dans toute autre branche de l'horticulture, au point de rebuter ceux qui voudraient s'en occuper par délassement, et même ceux, qui en feraient volontiers leur profession, surtout lorsqu'ils ne trouvent pas le temps ou l'occasion de passer par la longue et rude école de l'expérience.

Tous nos efforts se sont portés à atténuer la difficulté mécanique des différentes opérations manuelles de

la culture, aussi bien par la simplification des procédés qu'en rendant nos explications intuitives à l'aide de nombreuses gravures intercalées dans le texte.

Ici allait se présenter un obstacle matériel, parce qu'il aurait fallu s'imposer de grands sacrifices pécuniaires et partant élever le prix de notre publication, au point de lui enlever son caractère de popularité que nous tenions à cœur de lui conserver.

Messieurs Vilmorin-Andrieux et C<sup>ie</sup> de Paris, ont contribué pour une large part à éliminer la difficulté, en mettant à notre disposition, avec leur bienveillance habituelle, un grand nombre des magnifiques gravures qui illustrent leurs ouvrages et leurs catalogues.

Nous sommes heureux de pouvoir donner ici un témoignage public de toute notre gratitude à la maison Vilmorin-Andrieux et C<sup>ie</sup> à laquelle on doit depuis sa fondation, qui date de longtemps<sup>(1)</sup>, l'introduction et la vulgarisation de tant de plantes ornementales, agricoles, industrielles et potagères nouvelles et intéressantes.

A côté d'un portrait pris sur nature des principaux types de plantes potagères nous avons figuré les pièces

---

(1) DUMONT-COURSET, auteur du *Botaniste-Cultivateur*, paru en l'an X (1802) disait déjà à cette époque de la maison Vilmorin-Andrieux : « M. Vilmorin-Andrieux, quai de la Mégisserie, cultivateur, grainetier et pépiniériste a depuis longtemps l'estime et la confiance publiques. »

d'outillage les plus nécessaires, sans omettre certains instruments nouveaux ou perfectionnés, introduits et répandus par MM. Dutry-Colson de Gand qui ont bien voulu nous communiquer quelques modèles. Chaque année on voit les assortiments d'instruments aratoires exposés par cette maison colossale, couronnés dans les concours.

Nos lecteurs jugeront si la part que nous avons prise à la publication de ce travail est en rapport avec la coopération généreuse que nous avons rencontrée, et si en somme, ce modeste livre est digne des mêmes sympathies que le public a témoignées depuis bien des années à nos publications et à notre enseignement horticoles.

FRÉD. BURVENICH.

Gentbrugge-lez-Gand, le 1<sup>r</sup> mars 1877.

---



LA  
CULTURE POTAGÈRE

A LA PORTÉE DE TOUS.

---

V O C A B U L A I R E

des principaux termes techniques usités en culture potagère.

On se rebute souvent à la lecture d'un livre, traitant d'une branche professionnelle, parce qu'à chaque page on rencontre des mots peu employés dans le langage usuel, et on met le livre de côté en disant qu'il est fait pour les gens du métier.

Comme il est inévitable en parlant de culture de s'exprimer dans le langage de la profession, nous avons jugé utile de donner une explication des principaux termes techniques employés dans ce traité.

**Abâtardi.** Voir dégénéré.

**Abri.** Toute installation ayant pour but de protéger les plantes contre les excès de température : la pluie, le vent, les rayons solaires, etc.

**Accot.** Sorte de bordure faite en terre ou avec des feuilles ou litière dont on entoure les bâches et les couches, pour empêcher le froid d'y pénétrer et la chaleur d'en sortir.

- Ados.** Planche du potager, élevée au-dessus du niveau environnant. En général, elle est plus élevée vers le milieu, et en pente double vers les côtés.
- Aérer.** C'est faire entrer dans un endroit clos, de l'air extérieur.
- Agent.** Nom général qui s'applique à tout ce qui produit un effet quelconque sur la croissance des plantes. Le soleil, la lumière, l'air, le froid, l'eau, etc.
- Amender.** C'est changer la nature physique du sol par l'addition d'une matière qui en corrige certains défauts.
- Ameublir.** Rendre le sol plus léger et plus perméable par certaines opérations de labour.
- Annuel.** Se dit des plantes qui naissent et meurent en une année.
- Appointir.** Façon qu'on fait subir aux perches, rames, tuteurs, etc., pour les enfoncer facilement en terre.
- Aratoire.** Se dit de tous les instruments en général, qui servent à travailler la terre.
- Argile ou glaise.** Matière minérale qui est la base des terres fortes. Un terrain argileux est un terrain où l'argile entre pour la plus grande part.
- Bassin.** Réservoir dans lequel on laisse séjourner au contact de l'air l'eau pour les arrosements. Petit creux dans la terre autour des plantes.
- Bassiner.** Asperger de l'eau en petite quantité et sous une forme très divisée sur les plantes.
- Béquiller.** Voir Biner.
- Billon.** Planche exhaussée au moyen de la terre extraite des sentiers.
- Bisannuel.** Se dit d'une plante dont la durée est de 2 ans.
- Blanchir.** Opération qui a pour but de soustraire certaines parties des plantes à l'action de la lumière pour leur enlever la teinte verte, le goût acre et la consistance fibreuse.
- Botte.** Réunion de plusieurs plantes, rassemblées par un lien. On dit une botte de porreau, d'asperges, etc.

- Bouder.** État d'arrêt momentané de la végétation, après que les plantes ont été dérangées.
- Brise-vent.** Abri contre le vent. Une ligne d'arbustes, d'arbres, une haie vive ou une palissade font office de brise-vents.
- Bulbe.** Tige souterraine, garnie d'écaillés ou tuniques qui sont des masses charnues formées des bases des feuilles.
- Butte.** Amas de terre, isolé en cône tronqué ou prolongé en dos d'âne, qu'on élève pour y cultiver certaines plantes.
- Butter.** Opération très usitée en culture maraichère qui consiste à amonceler de la terre autour des plantes.
- Calcaire.** Matière minérale dont la base est le Calcium et qui sous forme de chaux entre en grande quantité dans les sols dits Calcaires.
- Capot.** Trou rempli de fumier et de débris végétaux sur lequel on fait un chargement de terre. On y cultive certaines plantes qui veulent un peu de chaleur au pied et beaucoup de nourriture.
- Cerner.** Opération qui a pour but de couper les racines autour d'une plante pour les préparer à la déplantation. Se dit aussi lorsque le pédoncule des Melons mûrs se fendille au point d'attache.
- Chemise.** Litière sèche et longue ou enveloppe de paille, qui recouvre les planches les couches à melon, etc.
- Coiffer.** Se dit des plantes dont les feuilles sont disposées de manière à se recouvrir pour former une pomme.
- Contre-planter.** Planter entre un produit un autre légume, qui occupera le terrain quand le premier aura disparu.
- Cotière.** Platte-bande, situé le long d'un abri, en général exhaussée au-dessus du niveau environnant et en pente.
- Cotyledons.** Petites folioles, qui apparaissent les premières, lors de la levée des graines.
- Coulants.** Longs filaments partant de la plante principale et produisant de distance en distance des rejetons qui s'enracinent.
- Coulure.** Se dit de la chute prématurée des fruits peu de temps après leur formation.

**Couverture.** Abri quelconque qu'on étend horizontalement au-dessus des plantes pour les préserver.

**Creuse.** Terre légère qui n'est pas suffisamment raffermie après le labour.

**Défoncer.** Labourer une terre assez profondément, pour l'ameublir jusque dans le sous-sol.

**Dégénérer.** Perdre son caractère primitif ou une qualité quelconque.

**Dépoter.** Enlever une plante de son pot.

**Dessoler.** Enlever la couche arable d'un sol.

**Dru.** Ce terme désigne un semis ou une plantation où les plantes se trouvent très rapprochées, au point de couvrir le sol.

**Dur.** En parlant d'une plante, synonyme de rustique.

**Eclaircir.** Enlever un certain nombre de plantes pour donner la place nécessaire à celles qui restent.

**Eclat.** Fragment d'une plante vivace, détaché de sa souche et qui peut former une plante nouvelle.

**Effrité.** Se dit d'un sol appauvri par des cultures antérieures.

**Empailler.** Envelopper d'une chemise de paille certaines plantes qu'on veut abriter du froid, ou blanchir.

**Engrais.** Nom général désignant toute matière dont l'introduction dans le sol concourt à sa fertilité.

**Entre-planter.** Signifie planter entre un produit principal des plantes d'un développement rapide, qu'on recolté avant que les premières n'aient besoin de toute la place à elles seules.

**Enjanger.** Voir jauge.

**Eteinte.** En parlant d'une couche, qui ne chauffe plus.

**Etouffer** ou mettre à l'étouffé. Abriter une plante du contact immédiat de l'air, au moyen de cloches, châssis, etc.

**Feuillu.** Se dit des plantes très garnies de feuilles.

**Fibreux.** Se dit des produits herbacés, qui au lieu d'être tendres ont pris une consistance filandreuse.

**Fistuleux.** Se dit des tiges et des feuilles creuses.

**Fouler.** Opération consistant à rendre à la terre labourée un certain degré de tassement.

**Fourcher.** Se dit des plantes racines carottes, scorsonères, etc., qui se bifurquent en plusieurs parties.

**Franche.** On désigne ainsi une terre qui renferme à peu près en égale quantité l'argile et le sable ; se dit aussi des plantes qui n'ont subi aucune dégénérescence.

**Fumer.** Mêler des engrais au sol pour le rendre plus fertile.

**Fumier.** Ce nom est surtout donné aux engrais d'étables ou à ceux qui sont formés par des débris végétaux et animaux.

**Godet.** Pot à fleur très petit dont la largeur n'excède pas 5 à 7 centimètres.

**Gousse.** Fruit des légumineuses, s'ouvrant par valves à la maturité ; Se dit aussi des bulbes d'ail.

**Graine.** C'est le résultat de la maturation de l'ovule fécondée, qui contient la jeune plante à l'état d'embryon.

**Grêle.** Mince, ténu, mal constitué.

**Griffe.** Souche de plantes vivaces, garnie de racines longues charnues, et de bourgeons. (Asperge.)

**Haie.** Clôture formée de plantes vivantes, soumises à la tonte.

**Hâle.** Vent sec et vif de l'Est ou du Nord-Est qui flétrit les plantes. On a surtout les hâles au printemps.

**Hâtif.** Tout ce qui croit ou produit vite et tôt en saison, est hâtif.

**Herser.** Diviser les mottes du sol, ou recouvrir les graines au moyen de la herse.

**Humus.** Débris de corps organiques décomposés.

**Inconstant.** En parlant d'une variété, d'un race de plantes, sujette à varier de forme et de qualité, c'est-à-dire, n'ayant pas ses caractères bien fixés.

**Inculte.** Non cultivé.

**Irriguer.** Mouiller le terrain en y faisant affluer de l'eau par des fossés ouverts ou souterrains ou au moyen d'inondations.

**Jachère.** Terre laissée à l'abandon, qui n'est pas mise en culture pendant un certain temps.

**Jauge.** Tranchée qu'on ouvre dans le sol pour commencer un labour, ou pour y coucher des plantes.

**Labour.** Façon de terre consistant à retourner la couche supérieure, à une certaine profondeur.

**Légume.** Nom général donné aux plantes, cultivées au potager, et qui entrent dans l'alimentation.

**Légumier.** Qui se rapporte aux légumes; jardin légumier (potager).

**Lever.** Se dit des graines lorsqu'elles germent et que les jeunes plantes apparaissent à la surface de la terre.

**Ligature.** Se dit des divers matériaux dont on se sert pour lier.

**Maigre.** Quand on parle d'une plante cela veut dire chétif, en parlant d'un terrain cela signifie privé d'engrais.

**Maille.** On désigne quelquefois sous ce nom les fleurs femelles des cucurbitacées.

**Maraîcher.** Se dit plus particulièrement de tout ce qui a trait à la culture potagère en grand.

**Melonnière.** Endroit réservé à la culture des cucurbitacées, et en particulier du melon.

**Mère.** (Plante mère). Celle que l'on destine à porter graines, ou dont on veut multiplier.

**Meuble.** En parlant d'une terre, perméable, facile à travailler.

**Monter.** Se dit plus spécialement quand une plante développe sa tige florale prématurément, au détriment du produit que l'on veut obtenir.

**Motte.** Masse de terre agrégée, non divisée par le labour; terre qu'on laisse aux racines en déplantant.

**Mouiller.** Arroser copieusement.

**Niveler.** Mettre de niveau, diviser les mottes de terre.

**Normal.** Tout ce qui est naturel et selon l'ordre établi.

**Nouage.** C'est la 1<sup>re</sup> formation du fruit après la floraison.

**Nourriture.** S'emploie souvent comme synonyme d'engrais.

**Nuile.** Sorte de pourriture humide, qui atteint certaines plantes et plusieurs jeunes semis, qu'elle fait fondre et disparaître.

**Ouilleton.** Bourgeon naissant entre deux terres à la base de certaines plantes et qu'on peut détacher pour les multiplications.

**Ombrager.** Abriter les plantes contre les rayons directs du soleil par un moyen quelconque.

**Paillasson.** Natte formée de paille ou de roseau, tissée avec des ficelles, servant d'abri ou de couverture.

**Pailler.** Couvrir le sol d'une couche de fumier, de litière, de terreau ou d'autres substances, capables de retenir la fraîcheur et la chaleur du sol.

**Palisser.** Étendre et attacher dans une direction donnée, à un soutien quelconque, les rameaux d'une plante.

**Passé.** Se dit en parlant d'un fruit trop mûr, d'un légume fané, etc.

**Pépinière.** C'est l'endroit où on élève le jeune plant destiné à être planté en place plus tard.

**Pierreux.** En parlant d'un sol contenant beaucoup de menues pierrailles.

**Place.** Planter en place, semer en place, etc., veut dire mettre une plante à l'endroit où elle doit achever son développement.

**Planche.** Se dit d'une bande de terre de niveau, bordée de chaque côté d'un sentier et destiné à recevoir les cultures.

**Plate-bande.** Se dit d'une planche qui longe les principaux chemins du jardin.

**Plomber.** Unir la surface du sol en la raffermissant légèrement.

**Portes-graines.** Plantes particulièrement choisies pour la production des graines.

**Potager.** Terrain clos destiné à la petite culture des légumes.

**Pralinage.** Opération qui consiste à tremper les plantes et les graines dans un liquide préparé pour les faire revenir ou pour favoriser la reprise ou la germination.

**Primeur.** Se dit d'un légume venant avant l'époque normale.

**Quinconce.** Disposition dans une plantation, où les plantes d'une ligne alternent avec celles de la ligne précédente.

**Race.** La race de plantes désigne les variétés provenues de l'espèce-type, et qui, comme l'espèce, conservent tous leurs caractères par voie de semis.

**Racine** (*Plante racine*). Plante dont la racine constitue la partie comestible.

**Ramer.** Placer près des plantes des ramilles ou des tuteurs minces et branchus, destinés à les soutenir.

**Regain.** Récolte ou coupe secondaire faite sur une culture quelconque, généralement moindre que la production principale.

**Rélever.** Opération qui s'applique aux plantes, qui à l'approche de l'hiver n'ont pas donné leur produit et qu'on rentre sous abris, où elles achèvent leur développement.

**Remontant.** En horticulture ce nom s'applique aux plantes qui fleurissent ou produisent plusieurs fois par an.

**Rempoter.** Changer une plante de pot, soit pour renouveler la terre, soit pour donner un pot plus grand.

**Repiquer.** Planter soit à demeure, soit à une place provisoire le plant semé en pépinière.

**Reprise.** C'est le retour de la végétation, d'une plante qui a été momentanément arrêtée dans sa croissance.

**Rigole.** Sillon plus ou moins profond, qui est creusé pour y faire une plantation ou pour faciliter l'écoulement des eaux.

**Rouler.** Voir Plomber.

**Rustique.** Se dit d'une plante supportant les froids et les intempéries du climat où elle doit croître.

**Saison.** Époque où l'on fait une récolte, une culture, etc. (ex. 2<sup>e</sup> saison de Choux-fleurs, 1<sup>re</sup> saison de Carottes).

**Sarcler.** Enlever à la main les mauvaises herbes qui se mêlent aux plantes cultivées.

- Sélection.** On entend par ce mot, le choix sévère qu'on fait parmi les porte-graines ou les plantes-mères, en vue de maintenir la pureté de la variété ou de la race, ou pour les perfectionner.
- Semences.** Synonyme à peu près de graine, mais s'appliquant surtout aux graines à semer.
- Semenceau.** Voir porte-graines.
- Semis.** Quand les semences ont été confiées au sol, elles constituent un semis (un semis de Cerfeuil, etc.).
- Sévèrement.** Qualification qui a le sens de soigneusement, de fortement, en parlant du triage des graines, du pincement, etc.
- Siliceux.** En parlant d'un terrain, veut dire sablonneux, où le sable domine.
- Silique.** Espèce de gousse dans les crucifères, s'ouvrant par deux valves et cloisonnée par le milieu.
- Sillon.** Ligne tracée à une assez grande profondeur pour y faire des plantations ou des semis de grosse graines.
- Silos.** Fosse souterraine servant à entasser en grande quantité les plantes racines pour les provisions d'hiver.
- Sonder.** Faire une excavation profonde dans le terrain, pour se rendre compte de la qualité et de l'épaisseur des diverses couches.
- Sous-sol.** Couche de terre située immédiatement sous la terre arable.
- Spongieux.** Porreux comme une éponge : Se dit en parlant d'un terrain léger et manquant d'adhérence.
- Stolon.** Bourgeons qui viennent à certaines plantes, qui se développent au niveau du sol et dont les nœuds prennent racine et servent à la multiplication.
- Stratifier.** Opération qui consiste à préparer les graines à la germination, avant de les confier à la terre, en les mêlant à du sable humide, pour les faire germer ensuite dans un endroit chaud.
- Touffe.** L'ensemble d'une plante produisant de sa souche plusieurs tiges et allant en général en s'élargissant vers le haut.
- Turner.** Se dit des plantes racines lorsque leur partie souterraine commence à se développer en grosseur.

- Tranchée.** Large planche creusée et entourée d'une bordure de terre où on met en jauge les plantes qu'on abrite.
- Treillage.** Palissade en lattes ou en fil de fer, servant à soutenir les plantes ou à clôturer le jardin.
- Tuf.** Couche du sous-sol, imperméable à l'eau et d'une consistance rocheuse (Tuf ferrugineux, calcaire, schisteux).
- Tuteur.** Bâton servant de support aux plantes trop faibles pour se soutenir ou pour résister au vent.
- Type.** Espèce ou race dont les caractères propres sont fixes et se retrouvent dans toutes les plantes auxquelles elle donne naissance.
- Vanner.** Nettoyer les graines au moyen d'un instrument spécial appelé van, pour extraire les corps légers.
- Vivace.** Qualification donnée aux plantes dont les tiges se détruisent annuellement, mais dont la souche repousse chaque printemps.
- Volée.** Les semis à la volée sont ceux qu'on fait en éparpillant à la main les graines, sans ordre déterminé.
- Vorace.** Qualification donnée à une plante absorbant beaucoup d'engrais, épuisant vite le sol et croissant rapidement.
-

## GÉNÉRALITÉS.

---

**Du sol.** — Toutes les terres ne conviennent pas également bien à la culture des plantes potagères, mais par contre, si nous en exceptons les sables mouvants, il n'en est pas de si mauvaises, qui ne puissent donner un bon résultat, par un travail préparatoire intelligent et grâce à deux ou trois années de culture.

Il n'en reste pas moins vrai, qu'une terre fertile, bien perméable aux divers agents de la végétation, tels que l'air, l'eau et la chaleur, ayant une consistance moyenne, qu'un de ces sols dont le sable et l'argile forment dans une bonne proportion les éléments principaux, qu'une de ces terres qu'on appelle terre à blé, terres de première classe, dans lesquels on voit prospérer les cultures du Froment, du Chanvre, du Houblon, du Tabac, sont bien préférables aux terrains sablonneux, aux sols marécageux ou aux terres compactes et tenaces.

Ne perdons pas de vue toutefois, que la culture potagère exerce des effets améliorants, et qu'il n'est donc pas indispensable que le sol soit dès le début de qualité irréprochable, principalement quand l'exploitation est restreinte. Bien des terres ne doivent leur prodigieuse fertilité qu'aux

efforts des générations ; le pays de Waes, pour citer un exemple bien connu, n'était primitivement qu'un sol sablonneux et naturellement peu fertile. L'agriculture flamande, qui dans cette partie de la province de la Flandre Orientale a été appelée avec raison par M. Lecouteux de l'horticulture à la charrue, a changé complètement la nature du sol et dans ces terres peu fertiles, on a obtenu des récoltes magnifiques tout en modifiant la nature du sol et en le rendant aujourd'hui aussi riche qu'il était pauvre naguère.

Nous ne nous arrêterons pas à des considérations savantes, ayant trait à la composition chimique et à l'état physique des terres, à leur degré de fertilité ou à leur aptitude à produire plus facilement telle ou telle plante. Il est bien rare de pouvoir utiliser ces connaissances pour prendre une terre de son choix ; la perfection dans la terre est comme en toute chose une illusion, il faut en fin de compte toujours se contenter du sol dont on peut disposer, l'améliorer de son mieux par des labours profonds, des fumures abondantes et bien réparties, par un système de culture générale bien combiné.

Pour le jardinier, le sol se compose de la couche supérieure ou *terre arable* et du *sous-sol* ou fond du terrain.

La couche arable est celle qu'il faut examiner d'abord, ayant directement à traiter cette partie du sol, mais il ne faut pas cependant s'en soucier exclusivement.

On doit l'étudier sous différents rapports : on examinera 1° la configuration de sa surface, c'est-à-dire son niveau et son profil ; 2° sa composition et son épaisseur.

Sauf dans quelques cas spéciaux, le potager bourgeois doit être entièrement de niveau ; tout au plus peut il offrir

une pente, si elle est du nord au midi, et qu'elle n'excède pas 2 centimètres par mètre. Dans les fortes déclivités, les pluies entraînent les terres, les engrais et souvent les plantes mêmes ; il y règne une humidité inégale, la terre étant souvent ou trop sèche ou trop humide.

On remédie à des légers défauts de nivellement par le bêcheage et surtout par le défoncement ou labour profond. Lorsque la différence de niveau est grande, on retire des terres dans les parties élevées, pour les amener dans les parties basses ; on ouvre des fosses profondes d'un mètre au moins, afin de prendre autant de sous-sol que de terre arable et ne pas dessoler le terrain où l'on fait le déblai.

Dans les terres accidentées, on dispose le potager en terrasses (fig. 1.) Les retraits A sont retenus par des talus en gazon superposés et ils offrent ainsi autant d'abris aux parties situées devant eux.

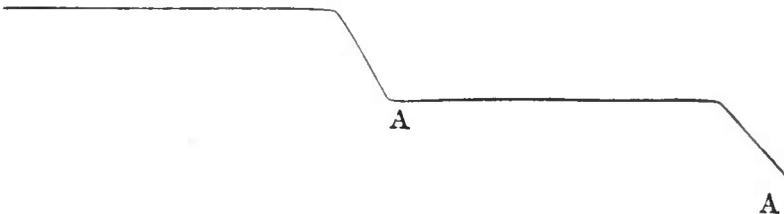


Fig. 1.

Lorsque le niveau du terrain destiné à la culture potagère est trop élevé, il faut l'abaisser, soit en ouvrant sur toute sa surface plusieurs tranchées dont on extrait le sous-sol pour le mettre hors d'usage, soit en défonçant tout le terrain et en rejetant à la surface la troisième pelletée et au besoin la quatrième ; c'est ce qu'on nomme *miner* le sol ou le désabler. Ce travail est excellent dans les terres

légères, et relativement élevées dont le sous-sol est du sable ou du tuf ferrugineux. Lorsque le sable est blanc ou jaune, il paie la main d'œuvre par le prix qu'en offrent les constructeurs. Dans le cas où il y a du tuf, l'extraction est de rigueur quelque travail qu'elle puisse coûter. Les tufs en effet sont imperméables et les plantes qui croissent au dessus d'eux sont plus sujettes au mauvais effet des gelées tardives. En général, un sol élevé est sec et chaud et convient aux premiers produits de la saison, mais en somme il a moins de valeur qu'une terre qui conserve une certaine fraîcheur en été, parce qu'il est toujours facile de créer artificiellement des emplacements qui se prêtent mieux que le reste du jardin aux cultures précoces (voir Côtiers).

Quant à la composition de la couche végétale, elle ne consiste primitivement qu'en argile, sable et chaux dont les différentes proportions ou l'absence de l'une ou de l'autre dans le mélange, modifie singulièrement sa nature.

Un mélange où la terre grasse, l'argile domine, forme ces terres qu'on nomme *terres fortes* ou *grasses*. Elles sont naturellement fertiles; elles se chauffent lentement et tardivement, les pluies les rendent tenaces et la sécheresse y produit des crevasses. A mesure que le sable augmente dans le mélange, il forme des terres argileuses douces, terres franches, terres à blé, qu'on pourrait aussi appeler *terrains à potager*.

Quand au contraire le sable domine absolument, on a les *terres légères* ou sablonneuses, qui ont des qualités et des défauts opposés à ceux des terres fortes. La présence de la chaux donne aux terrains des qualités particulières; on nomme alors ceux-ci *terres calcaires*.

Il n'y a pas de terrains dont la composition se borne aux

matières premières dont nous venons de parler. Il y entre toujours une partie plus ou moins forte de substances minérales très-diverses et de sels, dont l'action sur la végétation est variable, ainsi que des débris végétaux et animaux. Ceux-ci interviennent dans le mélange, le modifient considérablement et forment de nombreuses variétés de terrains, qu'il serait inutile d'examiner ici, tels que les *terrains schisteux, marneux, tourbeux, pierreux*, etc.

La profondeur ou l'épaisseur de la croûte arable se détermine par le sondage du terrain, c'est-à-dire en y creusant à différents endroits un trou qui permette de voir la disposition de cette couche. Aussi loin que la terre ne change pas sensiblement de couleur, elle peut être considérée comme couche arable. Plus celle-ci a d'épaisseur, plus les plantes prospéreront.

On peut qualifier de médiocre tout terrain qui a moins de 60 c. de couche végétale et dès lors on doit pourvoir aux moyens d'augmenter celle-ci.

Plusieurs procédés peuvent être mis en pratique pour arriver à cet important résultat.

Le plus simple est celui qui consiste à vider tous les chemins jusqu'à ce qu'on arrive au sous-sol même et de répandre cette terre sur les carrés du potager.

La terre extraite est remplacée par des matières rapportées, cendres de four, déchets de briqueteries, etc., et par le sable même qu'on pourrait retirer des carrés, si l'élévation du niveau du terrain rend nécessaire son abaissement par le désablement. On ne fait du reste jamais mal en vidant les chemins et en les comblant au moyen des matières précitées. On améliore ainsi la terre cultivée et les chemins eux mêmes, qui sont toujours secs, pratica-

bles en toute saison et ils servent de drains ou d'artères pour le terrain. Le deuxième moyen est le défoncement. En labourant profondément, on déplace une partie du sous-sol qui, par l'action de la culture et des agents naturels, devient arable. On ne se rend vraiment pas assez compte de l'immense amélioration que produisent sur les terres les béchages à une profondeur de trois fers au moins. Nous n'hésitons cependant pas à dire, qu'augmenter l'épaisseur de la couche arable par le défoncement, c'est augmenter la surface de son jardin ; ceci n'est pas un paradoxe : en jardinage, c'est une réalité.

Ce labour peut se pratiquer de diverses manières.

Celui qui ne regarde point aux frais d'un labour général dès la première année de la mise en exploitation de la partie du terrain destinée à la culture potagère, et qui en même temps peut appliquer une forte fumure à tout son jardin, le défoncera totalement la première année ; c'est la meilleure marche à suivre.

Quand on veut répartir le travail et la dépense sur plusieurs années, on pourra défoncer par zone, c'est-à-dire prendre une moitié, le tiers, ou le quart du jardin chaque année.

D'aucuns recommandent de bêcher de plus en plus profond chaque année jusqu'à ce qu'on soit arrivé à remuer le sol à la profondeur voulue. Nous donnons ce mode de défoncement peu pratique, pour ce qu'il vaut.

Le défoncement, de quelque manière qu'il est fait, expose les terres aux agents atmosphériques et aux influences des labours et des engrais ; les couches inférieures ramenées à la surface s'améliorent en peu de temps. Il facilite aussi la pénétration à une plus grande profondeur,

de l'air, de la chaleur et de l'eau. Dans les terrains humides par la nature de leur sous-sol, il sera souvent utile de drainer par la méthode ordinaire si le défoncement ne peut les rendre assez perméables ; les frais de drainage sont insignifiants et les résultats sont très-rémunérateurs.

---

## LES ABRIS.

Dans les pays plats et les localités exposées aux vents, il est indispensable d'abriter le potager au moins contre les vents du Nord, du Nord-Est et du Nord-Ouest.

Lorsqu'on doit créer les abris, c'est par des murs, des palissades, des haies ou des groupes d'arbres qu'on y parvient.

**Murs.** — Les murs sont les abris les plus parfaits, mais aussi les plus onéreux à établir. Cependant, celui qui peut faire des avances de fonds doit toujours leur donner la préférence. Ils clôturent bien la propriété, ils demandent peu d'entretien et se paient au bout d'un certain temps, par les fruits des arbres qu'on y palisse et par les légumes précoces qu'on récolte dans leur voisinage.

Les palissades en planches sont moins coûteuses à établir ; mais elles durent peu ; on ne devrait jamais adopter ce genre de clôture. Celles qu'on construit en roseau, en paille ou en genêt (fig. 8), sont encore moins recommandables parce qu'elles servent de refuge à une foule d'insectes et offrent un danger au point de vue des incendies. Si on ne peut clôturer par murs il ne reste à conseiller que les haies vives.

Nous donnons la préférence aux haies en Aubépine, surtout quand il faut à la fois un abri et une clôture défensive. Les palissades en Charme, en Hêtre et en arbres verts, tels que Ifs et Thuias abritent parfaitement. Ces derniers offrent l'avantage d'éloigner par leur odeur pénétrante tous les insectes qui se réfugient d'ordinaire dans les haies.



Fig. 2.

Dans les parcs-paysagers, on entoure parfois le potager d'épaisses plantations, dans le seul but de le masquer ; on peut par la même occasion l'abriter. Il faut éviter cependant de placer des grands arbres assez près de la limite pour que leur cime puisse s'étendre au dessus du potager. Lorsque les accotements extérieurs du potager le permettent, il faut l'entourer d'arbustes qui ne dépassent pas la hauteur de la clôture et ne planter des arbres plus élevés qu'à mesure qu'on s'éloigne de ce jardin, afin que ni les racines ni le branchage ne puissent porter préjudice aux cultures qui s'y font.

Dans les localités où les lièvres et les lapins pullulent, il faut absolument éviter l'invasion de ces rongeurs ; partout il faut empêcher l'accès du potager aux oiseaux de basse-cour ; c'est pour ce motif qu'on garnit le dessous de la haie à 60 c. de hauteur d'un tissu métallique à mailles de 5 c. (fig. 3). Ce treillage se fabrique en rouleaux sans fin, galvanisés après confection ; le prix en est modique et la durée est indéfinie.

Ces tissus se fixent à la haie ou à défaut à des fiches en fer (fig. 2).

Sans cette précaution, les lièvres et surtout les lapins rendent la culture des potagers totalement impossible et

les oiseaux de basse-cour y causent de grands préjudices. Ce n'est qu'en automne et en hiver, au moment des labours qu'il est recommandable de laisser aux poules

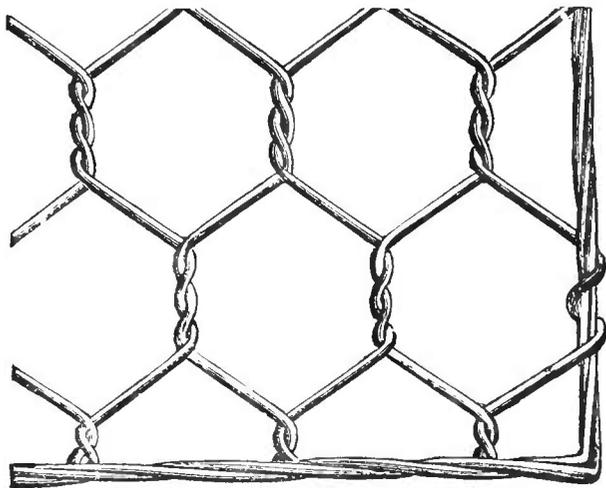


Fig. 3.

l'accès du potager, qu'elles délivrent d'une multitude de vers, de larves et de limaces.

**Contre-vents.** — L'intérieur d'un potager doit être coupé d'abris secondaires, surtout s'il est d'une grande étendue et si aux limites extrêmes, il n'est que peu abrité contre les vents.

On fait remplir un double but à ces brise-vents en les formant au moyen d'arbres ou d'arbustes fruitiers; les haies fruitières en losanges formés de petits arbres conduits en V et autant que possible appartenant aux mêmes variétés (1) trouveront ici un emplacement excellent.

---

(1) Nous conseillons de recourir aux variétés suivantes. Poires : *Louise bonne d'Avranches, de Tongre, Beurré Capiaumont, Double Philippe, Bon Chrétien William*. Pommes : *Calville blanc, Reine des Reinettes, Calville St Sauveur*, etc. Cerises : *Royale hâtive, Duchesse de Palluau et Griotte du Nord*.

On peut aussi cultiver des groseillers, mais en haies proprement dites sur lattis simples ou doubles.

Nous condamnons les rangées de gros buissons, qui empiètent beaucoup sur le terrain, projettent trop d'ombre et donnent relativement peu de fruits.

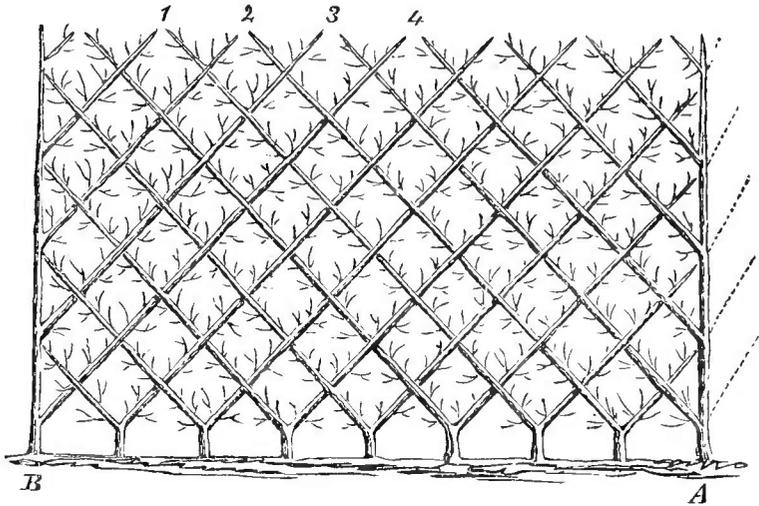


Fig. 4.

L'utilité des abris secondaires est incontestable, ils brisent le vent qui pénètre dans le potager et cause de grands dommages aux jeunes plantes et aux semis récents. Au pied de ces abris, se trouve une plate-bande ombragée et une autre exposée au soleil, deux emplacements qu'on utilise d'après les différentes époques de l'année.

Afin de ne pas entraver la circulation de l'air, ces abris secondaires ne peuvent pas se trouver rapprochés de moins de 12 mètres, et leur hauteur ne doit pas excéder 2 mètres.

## Plan et distribution du potager.

Le potager doit autant que possible avoir une configuration régulière soit carré, soit rectangle. Quand on est maître de choisir telle ou telle forme comme cela se présente assez ordinairement pour les potagers enclavés dans les jardins d'agrément, on donnera la préférence à un rectangle ayant une longueur double de sa largeur. Ce terrain se divise par des chemins et des sentiers en carrés ou zones, plates bandes, planches et côtières. La division varie suivant la grandeur et la disposition du jardin.

Un jardin de dimension moyenne (fig. 5) peut se diviser en 2 carrés séparés par un chemin transversal.

Un petit jardin (fig. 6) ne comprend qu'un carré encadré d'un chemin de ceinture et coupé en deux parcelles par un abri secondaire.

Si le jardin est entouré de haies vives, les chemins de ceinture longeront celles-ci, le terrain étant toujours effrité dans leur voisinage immédiat.

Les chemins principaux *a*, sont longés de *plates-bandes* ordinairement un peu plus élevées, cultivées avec des soins particuliers ; elles servent à la culture des arbres fruitiers en contr'espalier  en fuseau ou en pyramides o et des groseillers en boule \* et des fraisiers ; parfois on les borde de cordons horizontaux de pommiers ou de poiriers....

Les planches du potager ne peuvent pas avoir plus de 1<sup>m</sup>25 de largeur. Dans les petits potagers on ne leur donne qu'un mètre, afin d'en multiplier le nombre et de pouvoir donner une petite place à chaque légume. Elles sont séparées par des sentiers de 30 à 40 c. Ils sont creux dans les terrains humides, de niveau, dans les terrains secs.

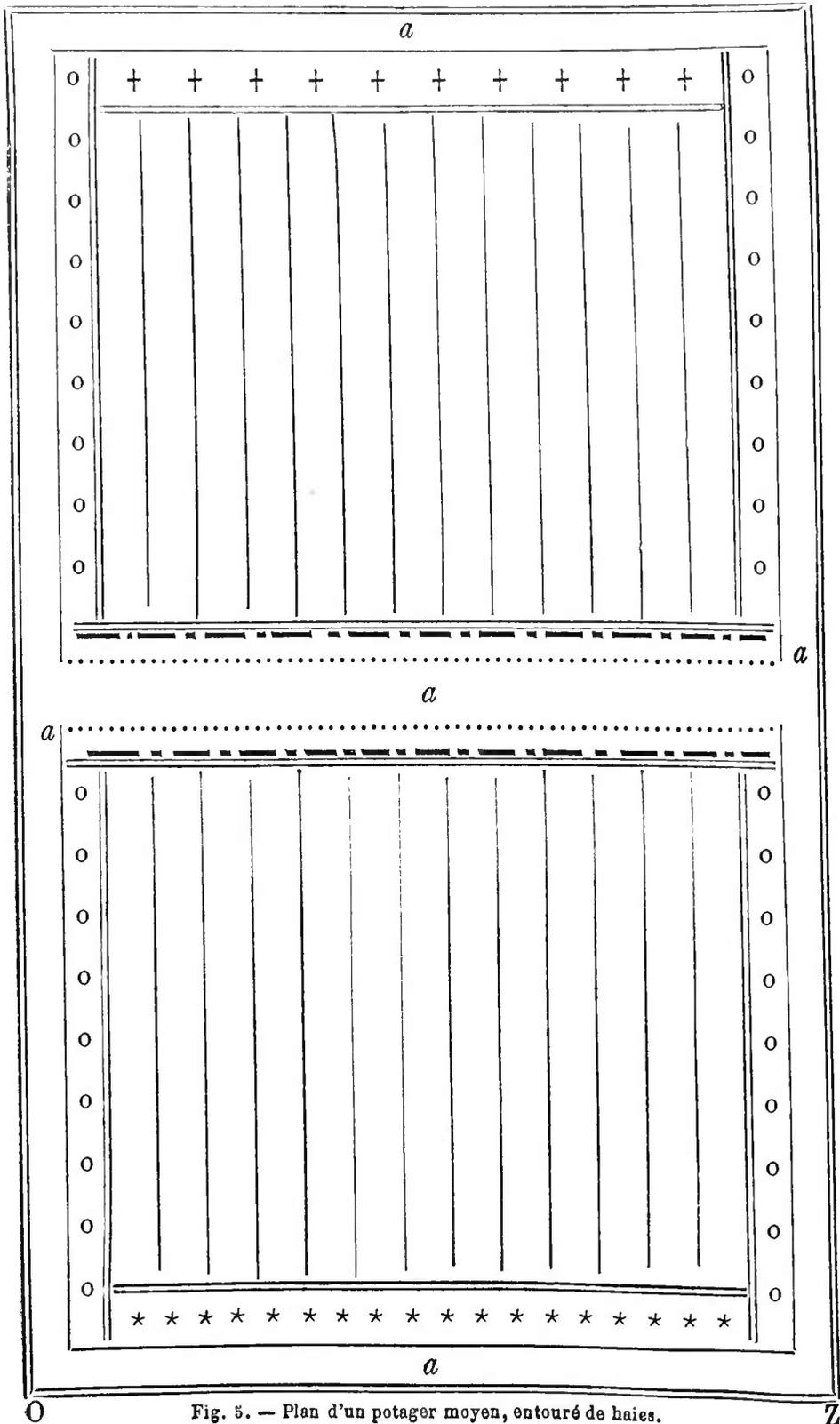


Fig. 5. — Plan d'un potager moyen, entouré de haies.

N

E

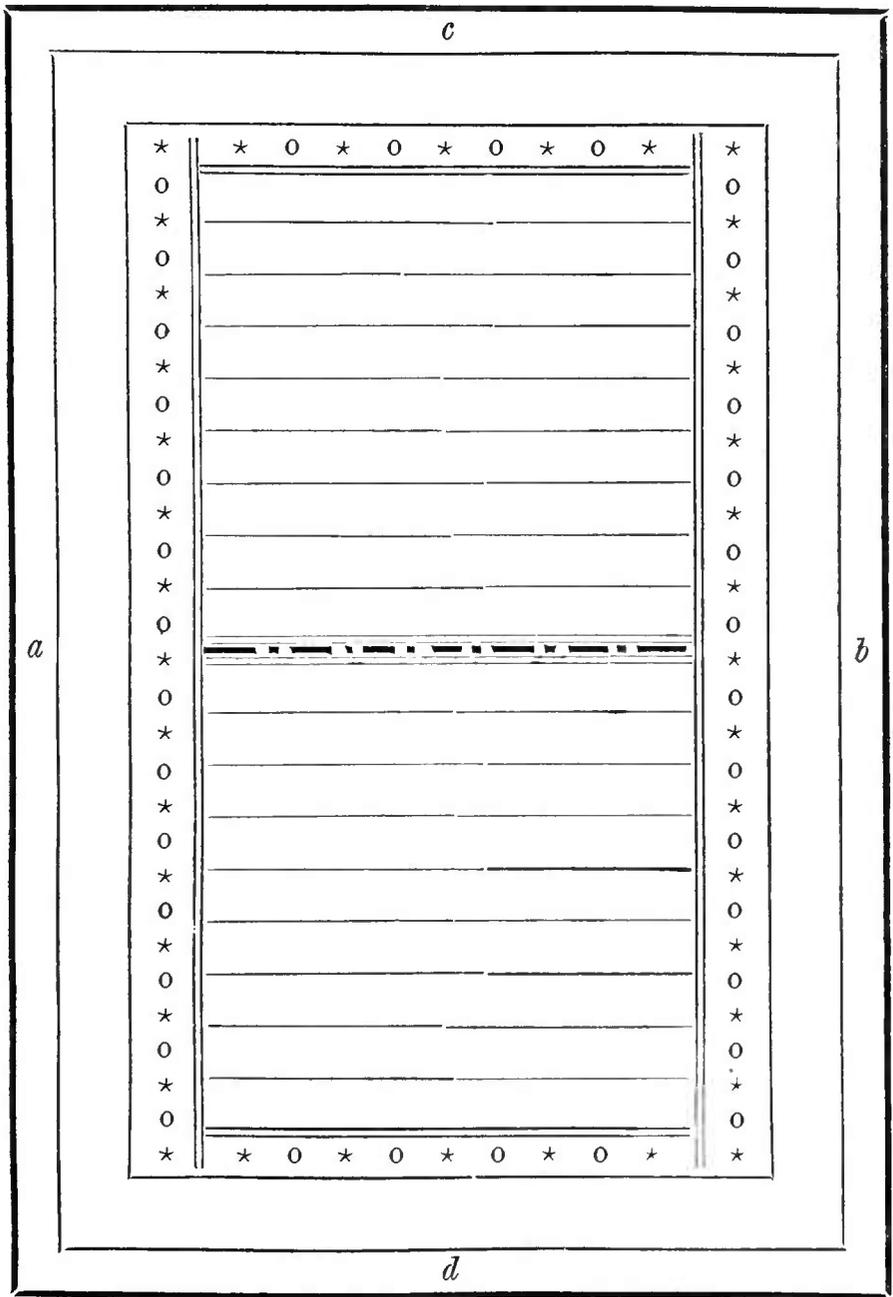


Fig. 6. — Plan d'un petit potager entouré de murs.

Les *côtières*, sont des planches élevées au-dessus du niveau du sol; on doit les multiplier autant que possible dans les terrains froids et dans les cultures où l'on vise à obtenir des primeurs de plein air. Les *côtières* sont d'ailleurs toujours utiles à certaines plantes délicates : Coneombres, Pourpier, Tomates, etc. On les établit de préférence dans le voisinage immédiat des murs à bonne exposition, dont on les éloigne assez pour permettre de circuler entr'elles et le mur et afin qu'elles ne nuisent pas aux espaliers. La *côtière* doit avoir la coupe de la figure 7.



Fig. 7.

Les talus peuvent avoir  $a$  15 c. et  $b$  30 c.; ils sont gazonnés pour bien soutenir la terre. On pourrait les border de tuiles plates ou de planches, mais ce luxe coûte assez cher. La *côtière* doit être formée d'un fond bien perméable

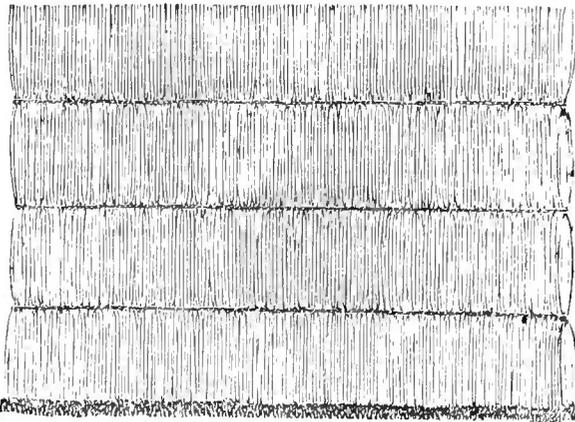


Fig. — 8.

(scories, cendres, fins décombres); à la surface, elle doit être composée d'une terre artificielle (terreau, gazons décom-

posés, etc.). Nous ne saurions assez insister sur l'utilité des côtières, qu'on rencontre malheureusement rarement dans nos jardins. En ayant soin d'abriter les plantes précoces alors qu'on désire en récolter les produits avant la saison normale, soit avec des cloches, soit en y étendant sur des supports des couvertures en paille ou en roseau (fig. 8). Ces côtières remplacent jusqu'à un certain point les couches sourdes ; elles sont la forcerie du jardin bourgeois.

---

## DES ENGRAIS.

On entend par engrais, des mélanges plus ou moins complexes de matières animales, végétales et minérales, capables de se décomposer dans le sol et de se dissoudre dans l'eau. D'après cette définition, presque toutes les matières qu'on rencontre dans la nature peuvent concourir à fertiliser le sol ; elle nous laisse entendre que des quantités énormes de ces matières sont perdues, surtout pour la petite culture.

Combien de personnes en effet ignorent les qualités améliorantes et la richesse en substances nutritives des cendres, des os, des chiffons de laine et de tant d'autres déchets qui se perdent journellement au grand détriment de la culture.

Dans chaque exploitation de culture potagère, dans le plus modeste jardin même, il faut trouver place pour un magasin de fumier ou fosse couverte. Il serait plus exact de dire pour une fabrique à engrais, car c'est dans ces locaux où on réunit tous les débris du ménage

et du jardin, que ces matières se transforment en excellent engrais. L'établissement de cette fabrique est fort simple : On construit une fosse dont les parois ont une brique d'épaisseur et la forme d'un carré ou d'un rectangle dont les dimensions peuvent varier selon l'importance de la culture. Cette construction est enfoncée d'un mètre dans le sol et dépasse le niveau de celui-ci de 60 c. Un toit léger en carton bitumé soutenu par des piliers de charpente ☉ fig. 9.

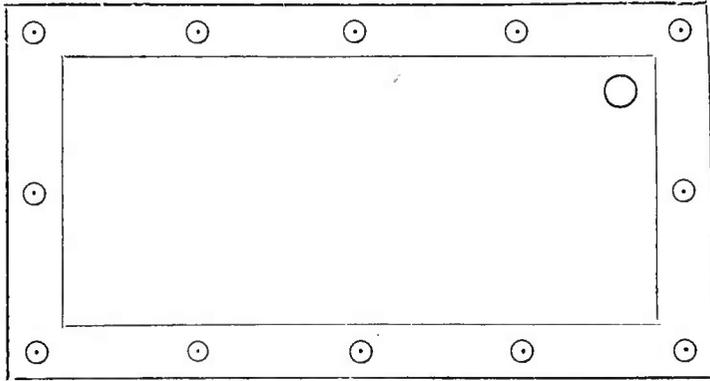


Fig. 9.

et qui repose sur la maçonnerie, abrite le fumier contre le soleil qui le brûle et la pluie qui le lave. Un enfoncement ou puisard est réservé dans un des coins pour pouvoir retirer l'eau qui s'y introduit ou celle qu'on a eu besoin d'y verser pour favoriser la fermentation des matières qui y sont déposées. Ce bâtiment, auquel on peut donner extérieurement une certaine élégance, servira en même temps de juchoir pour les oiseaux de basse-cour. Il est avantageux de faire piétiner le fumier par un ou plusieurs moutons, chèvres, porcs, génisses, etc. Dans ce même local, se trouvera le tonneau destiné à recueillir les os, les chiffons de laine, les arêtes de poisson, etc., dont nous parlons plus loin.

Lorsque la fosse à fumier est remplie, on retire les matières qu'elle contient, et avant d'en faire usage on les mêle avec soin, on les arrose d'engrais liquide, et on les remonte en tas pour les faire de nouveau entrer en fermentation ; quelque temps après cette opération, on sera en possession d'un terreau bien homogène, doué par sa nature variée et complexe d'une grande puissance fertilisante. Le fumier couvert est une des plus grandes améliorations introduites en agriculture dans ces derniers temps. Nous souhaitons vivement que la culture potagère en retire aussi les bénéfices.

On est encore trop porté à ne regarder comme engrais que les déjections des animaux. Chacune de ces matières offre des qualités spéciales, dont le mélange produit le meilleur effet. Tout fumier d'étable, d'écurie ou autre, doit être décomposé avant qu'on puisse s'en servir utilement, tant dans les terrains légers et chauds, que dans ceux qui sont compacts. Le fumier long et pailleux n'est recommandable dans aucun cas, mais il est moins nuisible dans les terrains humides et compacts. Afin de mieux faire comprendre l'emploi rationnel des engrais, nous allons dire quelques mots de chaque sorte en particulier.

**Engrais de ferme.** — On entend plus particulièrement par là, les déjections des animaux domestiques mêlées à la litière. On estime en première ligne le fumier du bétail, surtout celui des animaux qu'on prépare pour la boucherie ainsi que l'engrais des moutons, des chèvres, des lapins, des chevaux et des porcs. Ces derniers sont de la part des jardiniers l'objet de préjugés insensés ; à la vérité ils renferment moins de matières fertilisantes. Mêlés aux fumiers d'écurie, les fumiers de porcherie sont surtout utiles pour la fabrication des composts. La vive fermentation

qu'ils développent, transforme en peu de temps toutes les matières inertes qu'on y ajoute, mauvaises herbes, feuilles et déchets végétaux de toute sorte; par conséquent, ils entrent avantageusement dans la confection des couches.

Les composts par leur nature complexe sont des engrais précieux, et on devrait en faire un plus grand usage qu'on ne le fait; ils constituent une fumure d'un prix relativement peu élevé puisqu'ils sont formés en grande partie de matières sans valeur.

**Engrais liquide.** — Toute matière fertilisante préalablement délayée et dissoute, agit immédiatement après son emploi. Aussi les arrosements faits avec l'engrais liquide constituent la plus puissante des fumures auxiliaires. Si on pouvait une bonne fois secouer les préjugés et ne plus s'imaginer que les choux goûtent le purin, que les fraises ont contracté la saveur du guano et que le goût des melons se ressent des bouillons de colombine ou de tourteaux qu'on a donnés à ces plantes, on ferait plus grand et meilleur usage de l'engrais liquide dans la culture potagère; on s'inquiéterait moins de sa composition, et la culture potagère y gagnerait des puissants auxiliaires. La louche à purin, ne l'oublions pas, est la *baguette magique* de la petite culture en Flandre.

**Engrais minéraux.** — On donne souvent à ces engrais le nom d'amendements, mais nous n'admettons pas cette distinction; tout ce qui contribue à améliorer physiquement ou chimiquement le sol est un engrais.

La *chaux* est indispensable dans les terrains sablonneux, surtout lorsque ceux-ci sont plus ou moins de nature marécageuse comme les terres noires, humeuses ou tourbeuses. Elle est très-utile aussi dans les terrains trop compacts.

La meilleure manière de la répandre, c'est de l'éteindre sur place, soit pure, soit en la mêlant à de la terre et à des herbes ou à d'autres débris végétaux; on l'éparpille immédiatement sur le sol et on la mélange par un hersage. Dans certaines localités, c'est la chaux marneuse ou bien le plâtre qu'on emploie; cette dernière matière est une excellente forme de la chaux et joue un rôle très-important comme corps fixateur des sels de potasse ou autres qui sont souvent entraînés dans le sous-sol. Les Haricots, les Pois, les Fèves et tout le genre Chou, trouvent dans le calcaire une substance nutritive qui leur est indispensable.

Les cendres de bois sont un précieux engrais; on ne doit pas même laisser perdre celles qui proviennent de la houille. Dans le courant de ce travail nous aurons occasion de parler de cette matière si fréquemment perdue de vue dans la culture.

**Engrais chimiques.** — L'application des engrais chimiques d'après la méthode de Georges Ville, ne peut être encore aujourd'hui guère considérée comme un fait accompli pour l'agriculture, mais en culture potagère, on n'en fait aucun usage.

Ces engrais rendraient comme fumure auxiliaires surtout, bien souvent, d'immenses services. On peut les donner aux plantes en tout temps, même peu de jours avant de les récolter: ils sont inodores et d'un épandage très-aisé.

On entend par engrais chimiques, des mélanges à composition fixe, de toutes les matières indispensables à chaque genre de plantes en particulier. Voici les matières premières qui entrent dans leur composition.

Sulfate d'ammoniaque à 20 % d'azote.

Salpêtre raffiné à 99 1/2 nitrate de potasse pur.

Nitrate de soude, à 95 % nitrate pur.

Chlorure de potassium de 80 % chlorure de potasse pur.

Superphosphate de chaux de 15 à 16 % d'acide phosphorique soluble.

Plâtre ou sulfate de chaux.

Sulfate de potasse de 90 % de sulfate pur.

Tous ces ingrédients doivent être restitués au sol; rarement ils se trouvent dans les fumiers en quantité suffisante et jamais ils ne s'y rencontrent dans les proportions voulues.

TABLEAU indiquant la composition et la destination des engrais chimiques du système GEORGES-VILLE.

Désignation des cultures auxquelles les engrais s'appliquent	Composition sur 100 parties.				
	Superphosphate de chaux.	Nitrate de potasse.	Sulfate d'ammoniaque.	Nitrate de soude.	Plâtre.
Betteraves, chicorée, carottes, scorsonères, etc.	33.34	16.66		25.00	25.00
Asperges.	25.00	40.00	10.00		25.00
Pommes de terres	40.00	30.00			30.00
Différentes races de choux, navets, raves, etc.	50.00	16.66			33.34
Légumineuses : Pois, haricots, fèves	40.00	20.00			40.00

Le sulfate d'ammoniaque et le salpêtre que nous avons surnommés le *coup de fouet* de la végétation, à raison des bons effets que nous en avons obtenu dans nos cultures, s'emploient très-avantageusement seuls pour tous les produits foliacés chez lesquels il importe de provoquer une végétation rapide, tels que Laitues, Céleris, Endives, Cardous, Épinards, etc. et pour stimuler la croissance de toutes les plantes qui se développent lentement, soit par insuffisance d'engrais, soit par suite d'influences climatiques, telles que le froid ou l'humidité prolongée.

**Engrais commerciaux.** — Par suite de la grande extension que prend la culture et de la nécessité où se trouve le jardinier de produire plus de récoltes, les fumiers ordinaires sont devenus insuffisants.

Le commerce des engrais est une importante branche, mais, bien des falsifications étant commises, le Gouvernement Belge a cru utile, et c'est une sage mesure, d'instituer dans les stations agronomiques, des laboratoires où le contrôle et le dosage des engrais livrés par le commerce se fait à peu de frais.

Le *guano* produit des résultats merveilleux dans la culture potagère; malheureusement, cette matière qui a rendu des services si grands à l'agriculture flamande devient de jour en jour moins bonne et de plus elle est l'objet de telles sophistications et de telles fraudes que beaucoup de cultivateurs hésitent à en faire encore usage.

Les *tourteaux* de graines oléagineuses sont employés par les jardiniers avec assez de succès. Il importe toutefois quand on s'en sert, de les faire simplement tremper et délayer dans l'eau, sans donner au bouillon ainsi produit le temps d'entrer en fermentation.

Les *os pulvérisés* sont un engrais puissant à effet durable. Comme ils se décomposent très-lentement, pour activer leur effet, on les réduit en poudre fine ou bien on les concasse. Calcinés ils produisent l'engrais connu sous le nom de noir animal.

**Engrais perdus.** — Parmi les matières nombreuses qui passent en pure perte pour la grande et pour la petite culture, nous devons signaler surtout les os, les coquillages, les déchets de poisson, les chiffons de laine, toutes matières très-riches en ces principes nutritifs que les autres engrais ne renferment qu'en petite quantité, comme par exemple le phosphate de chaux, dont les os sont composés en grande partie.

Bien à tort, on laisse souvent perdre les os provenant des ménages, il y a pourtant un moyen fort simple d'en retirer les parties nutritives.

Pour utiliser ces précieuses matières, on les réunit dans un tonneau défoncé muni d'un couvercle et d'un robinet. On ajoute assez d'eau pour submerger toute la matière à laquelle on mélange deux litres d'acide sulfurique pour 100 litres d'eau. Après quelques jours de macération, les os se sont déjà décomposés en partie et on peut soutirer le bouillon pour le donner aux plantes. Il est prudent de le mêler à la moitié de son volume d'eau claire, et de ne le répandre qu'à l'ombre. On remplit le tonneau au fur et à mesure qu'on soutire le liquide et on ajoute de temps à autre de l'acide sulfurique en proportion de l'eau renouvelée. On entretient ainsi une source constante d'un liquide fertilisant, dont les effets sont remarquables. Nous engageons toutes les personnes qui ont un jardin, à établir dans un coin cette petite fabrique d'engrais à bon marché; les os fournissent la principale matière première.

## ASSOLEMENT

Cette partie de l'art du jardinier se rattache intimement à la question des engrais. Comme nous le disions à propos des ingrédients qui entrent dans la composition des engrais chimiques, chaque groupe de plantes absorbe plus spécialement une ou plusieurs matières, qui entrent pour la plus grande partie dans son alimentation. Les fumiers ordinaires ne contiennent pas toujours tous les éléments nécessaires au développement d'une plante donnée, tandis qu'il peut y avoir surabondance de certaines autres substances, qui momentanément ne seront pas absorbées ou exerceront un effet contraire à celui qu'on en désire obtenir.

Cela étant, il est aisé de comprendre que ceux des végétaux qui doivent trouver dans la terre et en assez forte quantité, des éléments nutritifs que les fumiers n'y apportent qu'en petite proportion chaque année, auraient de la peine à réussir si on les cultivait à la même place pendant deux ou plusieurs années consécutivement.

Outre ces plantes, il y en a d'autres qui sont extrêmement voraces et effritantes, qui après la récolte laissent le terrain dans un état d'épuisement tel, que malgré des fumures abondantes, on ne le mettrait que difficilement en état de produire immédiatement le même légume, sans constater un déclin sensible dans le volume et surtout dans la qualité; ces plantes ne doivent donc pas non plus être cultivées fréquemment au même endroit. Enfin, il est des plantes qui ont des racines traçantes, allant peu avant dans le sol, tandis que d'autres pivotent profondément; on comprend que celles-ci puissent, presque sans nouvelle addi-

tion de nourriture, trouver leur subsistance là où les premières ont vécu. De ce qui précède, il est aisé de conclure qu'on ne peut pas sans ordre ni méthode, disperser au hasard les diverses catégories de plantes qu'on cultive dans le potager. C'est la succession, la rotation régulière des plantes dans le jardin, et la distribution proportionnelle des engrais, qui constituent les assolements.

L'assolement triennal, c'est-à-dire, la rotation établie de façon à ce que chaque carré reste trois ans sans recevoir la même culture, est le plus simple à suivre. Le plan ci-dessous permet de se rendre compte en un coup d'œil de la succession des différents groupes de plantes.

### Assolement triennal.

<p style="text-align: center;"><b>Carré N° 1.</b></p> <p>1<sup>re</sup> Année. — Plantes vivaces : ARTICHAUTS, ASPERGES, CHOUX MARINS, FRAISIERS, RHUBAR- BES, etc.</p> <p>2<sup>e</sup> Année. — id.</p> <p>3<sup>e</sup> Année. — id.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Carré N° 3.</b></p> <p>1<sup>re</sup> Année. — Plantes à grand développement : CHOUX, POR- REAU, CARDONS, CÉLERIS, etc.</p> <p>2<sup>e</sup> Année. — Plantes racines : BETTERAVES, CAROTTES, SAL- SIFIS, SCORSONÈRES.</p> <p>3<sup>e</sup> Année. — Plantes à fruits : FÈVES, HARICOTS, POIS, etc.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Carré N° 2.</b></p> <p>1<sup>re</sup> Année. — Plantes racines : CAROTTES, SCORSONÈRES, SAL- SIFIS, BETTERAVES, etc.</p> <p>2<sup>e</sup> Année. — Plantes à fruits : HARICOTS, FÈVES, POIS, etc.</p> <p>3<sup>e</sup> Année. — Plantes à grand développement : CARDONS, CÉ- LERIS, CHOUX, etc.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Carré N° 4.</b></p> <p>1<sup>re</sup> Année. — Plantes à fruits : FÈVES, HARICOTS, POIS, etc.</p> <p>2<sup>e</sup> Année. — Plantes à grand développement : CARDONS, CÉ- LERIS, CHOUX, etc.</p> <p>3<sup>e</sup> Année. — Plantes, racines : CAROTTES, SALSIFIS, BETTERA- VES, etc.</p>

Dans la disposition indiquée ci-dessus, les plantes vivaces, Asperges, Artichauts, Choux-marins, Rhubarbes, plantes d'assaisonnement, Fraisiers, qui ne peuvent suivre dans la rotation, seront toutes, autant que cela se peut, réunies dans le même carré. Si toutefois la terre du potager n'est pas d'une qualité uniforme, il faudra mettre chacune de ces plantes à l'endroit où sa réussite est plus certaine.

L'Asperge viendra mieux dans un terrain sec, l'Artichaut et le Fraisier dans un terrain plus frais, la Rhubarbe et les plantes condimentaires, se contenteront au besoin d'une place fraîche, froide et peu aérée.

Le carré n° 2 recevra en première saison, les semis de plantes racines et bulbeuses, qu'il est possible d'y faire, Carottes, Panais, Scorsonères, Salsifis, Chicorées sauvages, Betteraves, Oignons, toutes plantes aimant un profond labour et un terrain en bon état de fertilité par des fumures antérieures.

Dans le carré n° 3, seront réunies toutes les plantes de grand développement, les plus avides d'une fumure fraîchement donnée, Choux, Cardons, Céleris, Porreaux, Épinards, ainsi que les Pommes de terre qui aiment une fumure abondante et que d'ailleurs on contreplante toujours de Choux.

Dans le carré n° 4 figureront les plantes à fruits, telles que les Haricots, les Pois, les Fèves de Marais et les portegraines, si leur rapprochement ne les met pas en danger d'abâtardir. Ce carré reçoit outre la demie fumure, une bonne quantité d'engrais minéraux : cendres, chaux, suie ou superphosphate.

La deuxième année les plantes du carré n° 2 (plantes racines) viendront prendre place dans le carré n° 3 (produits de grand développement), celles du carré n° 3 vien-

dront au n° 4 et celles du n° 4 (Pois, Haricots, Fèves, etc.), occuperont le carré n° 2 où se trouvaient auparavant les plantes racines.

La troisième année, les plantes racines viendront au carré n° 3. Les produits de grand développement au carré n° 2. Les plantes racines au carré n° 4 et les plantes à fruits au carré n° 3.

Telle est la théorie de l'assolement en culture potagère. Quoique nous l'ayons simplifiée au point de la rendre aussi applicable que possible, nous ne nous dissimulons pas la difficulté de la suivre à la lettre.

En tous cas ce n'est qu'en première saison, qu'on peut s'y conformer jusqu'à un certain point, les cultures de succession qui se font sur les terrains laissés vacants par d'autres plantes varient à l'infini, et on peut tout au plus observer de ne pas mettre de plantes dont la succession pendant deux années consécutives est très-préjudiciable, comme par exemple les Choux et les Navets, dans le carré destiné aux grandes plantations de Choux de l'année prochaine ; il en est de même pour les Fèves, Haricots, Pois, etc. Quoiqu'on fasse, on est encore parfois obligé de sortir du carré des Choux, avec les Choux-fleurs tardifs, les Brocolis et les derniers Choux pommés verts, mais l'exception n'infirmes pas la règle et il sera toujours bon pour entretenir le jardin potager dans une fertilité proportionnée, de prendre chaque année la théorie de l'assolement comme point de départ.

**Succession.** — Tout ce que nous venons de dire de l'assolement et de la distribution rationnelle des engrais, ne dispense pas des fumures auxiliaires, terreautages, paillasses, arrosements d'engrais liquide, pas plus que des

travaux d'entretien, il en est de même pour les labours et les fumures qui devront se faire après la récolte du produit principal et ce en raison de la voracité de la plante qui doit succéder. Au moyen des contre-plantations, des entre-plantations et des successions on peut faire en sorte, que pendant toute la belle saison la terre ne repose pas. Pour cela il faut avoir en tout temps du plant en pépinière à repiquer à demeure, à la place des produits qui disparaissent. Celui, qui veut retirer de son jardin le maximum de production fera bien de consulter attentivement le calendrier de culture que nous donnons plus loin, qui indique les époques de semis et celles de la production ou de la récolte. Il consultera aussi les explications relatives aux semis en pépinière à l'entre-plantation et à la contre-plantation. D'ailleurs nous indiquons à la culture de chaque plante, quels sont les principaux produits qui peuvent être obtenus simultanément avec elle ou immédiatement à sa suite.

---

## GRAINES.

Il serait superflu d'insister sur l'importance des soins qu'on doit prendre pour la production de bonnes graines potagères. Peu de plantes cultivées dans le jardin potager sont des espèces naturelles; ce sont, ou des variétés issues de graines ou des produits plus ou moins dénaturés par l'industrie humaine, à la suite d'un traitement factice dans des conditions diverses.

Or, comme la nature lutte sans cesse contre nos efforts

pour reprendre ses droits, nos légumes les plus savoureux et les plus plantureux se rapprochent de la forme primitive et y retournent, dès que nous ne faisons plus un choix judicieux des reproducteurs. Il ne faut donc pas négliger de faire une sélection sévère de ceux-ci.

Plusieurs variétés ont la réputation de dégénérer, mais la dégénérescence n'existe d'une manière inévitable, que lorsqu'il s'agit de plantes qui ne peuvent atteindre tout leur développement dans une localité donnée et encore, dans ce cas, on peut en atténuer les effets au point de la rendre inappréciable pendant une longue série d'années, si on procède avec intelligence dans le choix des graines.

Nous pouvons affirmer, que dans bien des cas, loin de voir dépérir les races qu'on prétend condamnées sans appel, il est possible de les maintenir dans toutes leurs qualités et même de les perfectionner. C'est surtout dans la culture bourgeoise où l'on sait plus facilement s'en tenir aux porte-graines irréprochables, qu'on peut conserver et améliorer les qualités des variétés de plantes potagères.

Dans les traités de culture maraîchère on a souvent soulevé la question de savoir s'il était plus avantageux de récolter soi-même les graines, que de s'adresser au commerce. Certains auteurs ont cru à ce propos qu'il était de bon ton de dénigrer les cultivateurs et les marchands grainetiers. Nous en connaissons de moins sévères qui se sont contentés de médire seulement des *autres* marchands de graines.

Notre opinion est faite à ce sujet depuis longtemps, car nous connaissons le métier du marchand grainetier, nous nous en sommes occupé pour autrui pendant plus de quinze années.

Dans le commerce, il se commet parfois des erreurs, c'est vrai, mais on ne délivre pas sciemment des graines de Carottes blanches pour des Carottes rouges, ni du Colza pour des Choux. Nous demandons à ce sujet s'il ne s'introduit jamais chez l'amateur de confusion dans la récolte faite pour son propre compte ? Un jardinier souvent illettré, peut-il tenir en ordre ses graines et les conserver avec le soin qu'y mettent ces maisons dont la spécialité est le commerce de graines et ces établissements dans lesquels des employés spéciaux classent et conservent les graines dans les meilleures conditions possibles ? De plus, quel est le jardinier capable de produire dans le même potager des graines de Chou-fleur, de Chou rouge, de Choux à jets, etc., etc., sans avoir un gâchis de croisements ?

En résumé, dans la généralité des cas, il faut recourir au marchand de graines, comme on passe par les mains du pépiniériste pour les arbres fruitiers. On ne doit récolter chez soi que certaines variétés ou quelques races particulières qu'on pourrait craindre peut être de ne pas trouver dans le commerce. Ainsi, on peut avoir sa variété *personnelle* de petits Pois, une sorte de Laitue, de Haricots ou d'autres plantes qu'on récoltera, lorsqu'on peut y mettre le temps, chaque année avec des soins spéciaux. Mais nous répétons qu'il serait difficile, sinon impossible, de procéder ainsi pour toutes les plantes de son potager, surtout dans le cas où celui-ci a une certaine étendue. Dans un jardin de grandeur ordinaire, nous recommandons d'acheter même du plant des légumes à repiquer lorsqu'on en trouve l'occasion. Il ne vaut vraiment pas la peine de faire des semailles de Choux, de Poireaux, etc., quand pour chaque espèce, on se borne à planter cent ou deux cents plantes au maximum.

**Age de la graine.** — Une question sur laquelle il est nécessaire de s'arrêter quelque peu, est celle de l'âge de la graine et de sa conformation.

Toute graine née sur un *porte-graine* ou *semenceau*, aussi parfait que possible et arrivée à sa conformation et à sa maturité complètes, recèle le germe qui pourra reproduire la plante dans la plus grande perfection dont elle est susceptible.

Dès que la graine est récoltée, elle entre dans la voie de déchéance vitale : l'air, l'humidité, la chaleur et surtout les transitions la vieillissent ; les alternatives du froid au chaud, sans la détruire rapidement comme l'humidité, éncrvent l'embryon (1). De même que chez les animaux, les plus faibles perdent les premières toute leur vitalité.

Ce sont là, croyons-nous, des vérités incontestables ; voici les conclusions pratiques à en déduire.

Il faut semer des graines un peu affaiblies par l'âge, quand il s'agit d'obtenir des plantes à fruits (Melons, Concombres, Potirons, Tomates, etc.) chez lesquelles une exubérance de végétation nuit toujours à la fructification. On préférera se servir des graines dans la plénitude de leur force vitale, quand on veut obtenir des produits feuillus : Cardon, Choux, Céleri, Laitue, etc.

---

(1) Certains vieux jardiniers, convaincus de cette nécessité, appliquent un moyen aussi simple que pratique pour faire vieillir artificiellement les graines fraîches de melons, qu'ils sont obligés de semer. Ils les portent dans la poche de leur gilet pendant une partie de l'année ; ils comptent nécessairement sur les effets affaiblissants qui résultent des alternatives de froid et de chaud, de sécheresse et d'une certaine humidité !

On rencontre encore de nos jours maint jardinier qui ne partage pas notre manière de voir sur ce dernier point, et qui croit devoir semer de la vieille graine de Céleri, d'Endive, de Chou, de Laitue, etc., parce que, dit-il, les graines fraîches donnent souvent un grand nombre de plantes, qui montent en graines avant leur temps. Ce mécompte s'explique facilement : ce sont les graines faibles, les moins viables, provenant des petites ramifications secondaires ou ayant mûri imparfaitement, qui donnent naissance aux plantes qui montent en graines : il suffirait d'éliminer celles-ci à la récolte ou par un nettoyage subséquent.

De tout ce qui précède, on peut encore conclure qu'il importe de prendre tous les soins nécessaires pour obtenir de fortes graines : 1° en choisissant de bons semenceaux, 2° en laissant autant que possible la maturité s'opérer sur pied et 3° en ne semant jamais des graines dont celles qui sont avortées n'ont pas été rigoureusement écartées par un soigneux nettoyage.

---

## SEMAILLES.

**Semis en lignes.** — On peut semer de deux manières, *en rayons* et *à la volée*. Quoique les deux procédés soient en usage, nous appelons spécialement l'attention sur le semis en rayons, qui constitue un des grands progrès dans la culture potagère. Dans nos écrits, dans notre enseignement théorique et dans nos démonstrations pratiques, nous nous sommes efforcé de faire prévaloir cet excellent procédé en faisant connaître ses avantages multiples et

incontestables ; malheureusement, il n'est pas encore entré, aussi généralement que nous l'eussions désiré, dans le domaine de la pratique.

Le semis en lignes peut être pratiqué par le premier

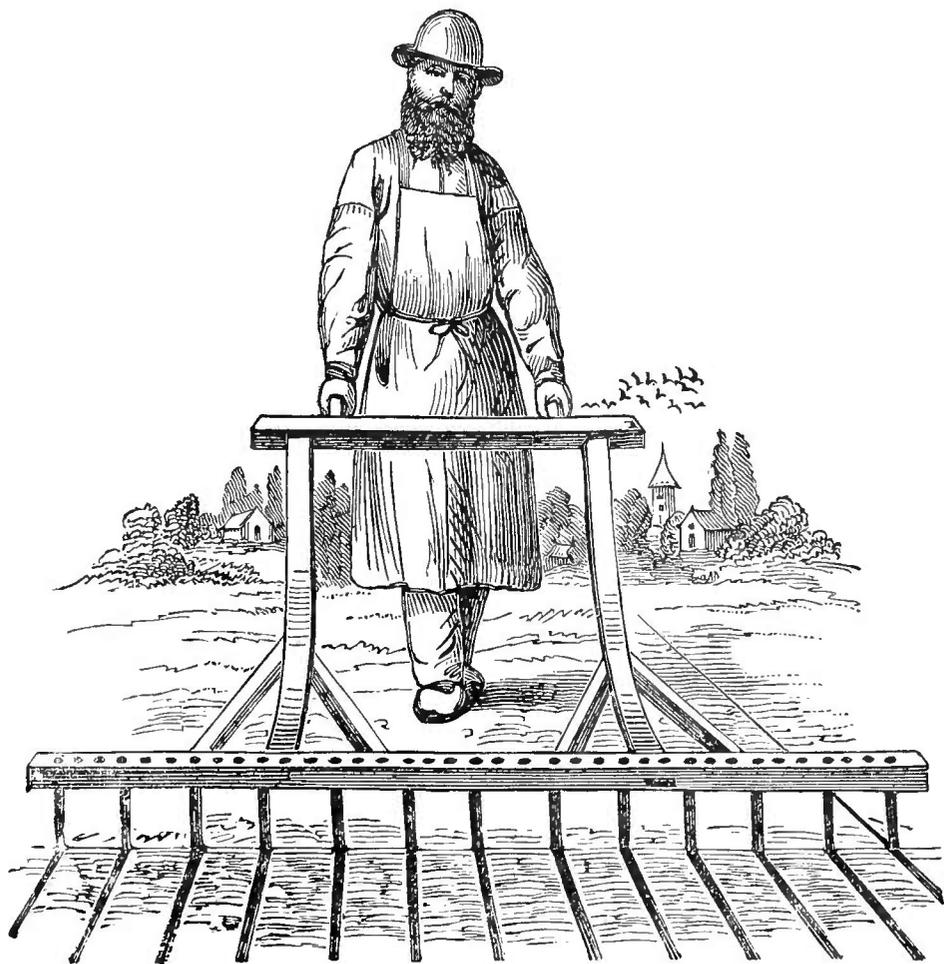


Fig. 10.

ouvrier venu ; c'est une opération purement machinale, où ni l'art ni l'habitude n'entrent pour rien.

Il n'en est pas de même du semis à la volée. Enseignez

donc qu'il faut semer clair ou dru, faites voir les inconvénients de l'un ou de l'autre mode appliqué mal à propos, parlez de l'éclaircissage du plant, des binages, en un mot de tous les soins d'entretien ; toutes ces prescriptions si absolument nécessaires sont bien difficiles à observer en pratique.

Le semis en lignes ne facilite et ne simplifie pas seulement l'art de semer et l'exécution de tous les autres travaux manuels de culture, mais il fait faire une grande économie dans la graine et donne à l'ensemble du potager un aspect plein d'ordre et bien net, qui n'est pas sans attrait.

La raison pour laquelle on hésite, dans la pratique, à appliquer le semis en lignes, est que ce procédé a le défaut apparent de demander plus de temps dans l'exécution. Le temps perdu, lors des semailles, est dix fois regagné plus tard, mais on ne le comprend pas encore assez à ce moment. On serait porté à croire, à la vue d'une planche semée en rayons, qu'il y a un nombre de plantes inférieur à celui que produirait un semis à la volée. C'est là une grande erreur ; l'ordre et la régularité permettent d'avoir sur la même étendue un grand nombre de plantes sans qu'elles se gênent et sans qu'il y ait confusion.

Il y aurait lieu de s'effrayer de la besogne, s'il fallait tracer les lignes, le long d'un cordeau, les unes après les autres. C'est ce qui nous a déterminé à faire connaître le traçoir que nous figurons ci-dessus (fig. 10) et dont nous nous servons depuis plusieurs années dans notre potager et dans nos pépinières. Nous sommes parvenus par des améliorations successives, à le rendre aussi simple et aussi pratique qu'on peut le désirer. On peut approprier cet

instrument à toutes les cultures, mais, comme toute machine, il rendra d'autant plus de service qu'on l'emploiera sur une échelle plus grande(1).

En semant en lignes, on peut déterminer pour chaque espèce de plantes, dans quelle proportion il faut répandre la graine et fixer l'espacement entre les lignes. Alors il ne reste plus à l'opérateur qu'à bien répartir les graines dans le rayon même, ce qui est d'exécution aisée. Il est au surplus très-facile si on a mis trop de graines, d'y remédier par l'éclaircissage. Afin de faciliter autant que possible l'application du semis en lignes, nous donnons un tableau indiquant les distances à observer dans les semis des espèces et des variétés ; nous renvoyons le lecteur à ces renseignements.

Notre traçoir a des trous larges de 0<sup>m</sup>02, distants de 5 centimètres, dans lesquels on introduit des dents ressortant de 15 à 18 centimètres. La barre ou poutrelle, qui a 7 centimètres d'équarrissage, et une longueur d'un mètre 60 centimètres (largeur ordinaire d'une planche et d'un sentier), est en bois blanc, afin de pouvoir y fixer solidement et en retirer facilement les dents qui sont en bois dur. Pour un semis à exécuter à la distance de 10 centimètres, on laisse alternativement un trou libre, deux trous pour 15 centimètres, trois pour 20 centimètres, quatre pour 25 centimètres et ainsi de suite. On laisse de l'un

---

(1) Pour contribuer par tous les moyens en notre pouvoir à propager le semis en rayon, nous mettons à la disposition des amateurs, le traçoir, figuré ci-contre, avec un tableau imprimé sur carton, indiquant la distance moyenne des lignes pour toutes les espèces et variétés de légumes. Prix : fr. 12-50.

ou de l'autre côté entre les dents une distance plus grande, qui démarque le sentier.

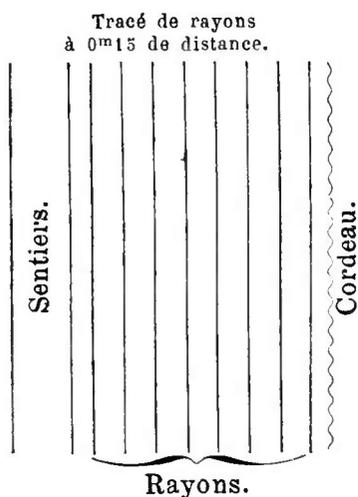


Fig. 11.

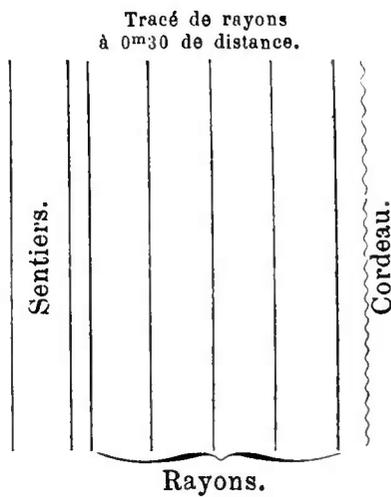


Fig. 12.

Après quelques exercices, le premier ouvrier venu, exécute ces tracés en perfection et avec grande rapidité.

Au potager des Écoles de réforme à Ruisselede, où nous avons donné un cours d'arboriculture et de culture maraîchère, le tracé des planches était confié à des enfants, à des jeunes colons, qui s'en acquittaient fort bien et sans éprouver la moindre fatigue.

## Guide pour l'emploi du traçoir.

TABLEAU des distances à observer dans les plantations,  
et dans les semis en rayons.

N. B. Les noms précédés de la lettre *S* désignent les plantes pour  
lesquelles nous indiquons un tracé spécial.

ESPÈCES ET VARIÉTÉS.	DISTANCE	
	ENTRE LES RANGS.	SUR LES RANGS.
Arroche .	0 <sup>m</sup> 15	dru
Artichaut .	1 <sup>m</sup> 00	0 <sup>m</sup> 80
Asperge .	1 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 60
Betterave et Bette à carde .	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 20
Bette blonde . . .	0 <sup>m</sup> 15	0 <sup>m</sup> 10
Cardon. .	1 <sup>m</sup> 25	1 <sup>m</sup> 00
Carotte d'Altringham .	0 <sup>m</sup> 25	clair
— hâtive de Hollande .	0 <sup>m</sup> 20	clair
— Toupie .	0 <sup>m</sup> 15	clair
<i>S</i> Céleri à côtes. .	0 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 15
— plein court .	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 35
— rave .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
Cerfeuil .	0 <sup>m</sup> 10	dru
Chicorée sauvage améliorée .	0 <sup>m</sup> 25	clair
Chou Brocoli .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60
Chou cabus rouge gros .	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 70
— — — petit .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60
— — — blanc de Brunswick .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60
— — — d'York .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
— — — de Winnigstadt. .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
Chou de Milan à jets. .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
— — — hâtif .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
— — — des Vertus .	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 70

ESPÈCES ET VARIÉTÉS.	DISTANCE	
	ENTRE LES RANGS.	SUR LES RANGS.
Chou de Milan de Verrières .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
— — — d'Ulm .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
— — — Pancalier de Joulin.	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 30
— — — Victoria .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
— — — du Cap .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
Chou-fleur d'Erfurt. .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
— — Lenormand .	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50
— — dur .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60
Chou marin .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60
Chou non pommé frisé : .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
Chou rave bl. hâtif de Vienne .	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 25
— — — gros tardif .	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 30
Ciboule. .	0 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 10
Claytone .	0 <sup>m</sup> 20	dru
<i>S</i> Concombres .	1 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 20
<i>S</i> Courges grimpantes. .	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 00
— non coureuses .	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 00
Dent de Lion .	0 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 10
Échalotte .	0 <sup>m</sup> 15	0 <sup>m</sup> 08
Endive frisée .	0 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 20
— scarole .	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 30
Épinard .	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 20
Fève de marais naine de Beck .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 15
— — verte de Windsor .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 15
Fraisier à gros fruit. .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
— perpétuel .	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 25
Haricot nain de Belgique .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 10
— — flageolet. .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 10
— — prédomé. .	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 10
— — Suisse blanc .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 15
<i>S</i> — à rames princesse .	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 60

ESPÈCES ET VARIÉTÉS.	DISTANCE	
	ENTRE LES RANGS.	SUR LES RANGS.
<i>S</i> Haricot à rames d'Espagne .	0m70	0m70
— — — sabre. .	0m70	0m70
Laitue Batavia .	0m30	0m25
— à couper. .	0m15	dru
— pommée hâtive. .	0m20	0m20
— — d'été .	0m25	0m25
— romaine .	0m20	dru
Mâche .	0m10	1m00
Melon .	1m25	1m00
Navet .	0m30	0m20
Oignon. .	0m20	0m18
Oseille .	0m20	dru
Panais .	0m20	0m10
Patience .	0m25	0m10
Persil .	0m15	dru
Poireau .	0m25	0m15
<i>S</i> Pois hâtifs demi-nains et nains. .	0m25	0m03 à 0m05
— tardifs élevés .	0m35	0m05 à 0m07
Pomme de terre Marjolin .	0m40	0m30
— — — rose hâtive .	0m60	0m50
Pourpier .	dru	dru
Radis d'automne et d'hiver. .	0m25	0m20
— d'été .	0m15	0m10
— de printemps .	0m15	0m05
Rhubarbe .	0m80	0m80
Scorsonère .	0m15	0m07
Tétragone .	1m00	0m50
Tomate. .	1m25	0m75

Lorsqu'il s'agit d'une plantation de Chou marin, d'Artichaut, de Rhubarbe, ou du placement de rames à Haricots,

on trace d'abord des lignes longitudinales et ensuite des lignes transversales. Les intersections indiquent les places des plantes, des rames, etc. (figure 13.)

Pour certaines cultures qui demandent des tracés spéciaux, il suffira de citer quelques exemples pour prouver

Division d'une planche en carrés.

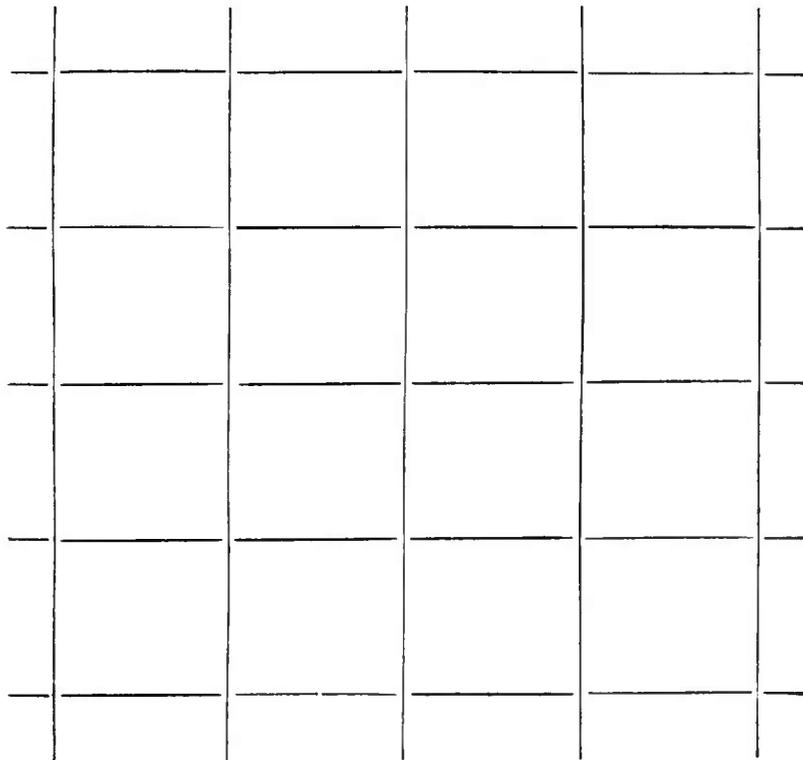


Fig. 13.

qu'avec le traçoir, on ligne à volonté une parcelle de terre, comme on lignerait avec un crayon une feuille de papier.

*Exemple de tracés spéciaux.*

Tracé pour la plantation du Céleri  
à côtes.

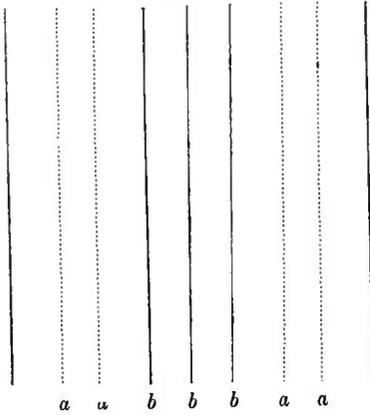


Fig. 14.

*aa* Entre cultures.  
*bbb* Lignes de Céleri.

Tracé pour la plantation en le emis  
de Concombres et Courges comestibles.

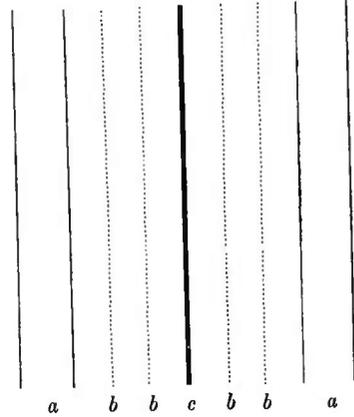


Fig. 15.

*aa* Sentiers.  
*bb* Entre cultures.  
*c* Ligne de Concombres.

Tracé pour les Pois.

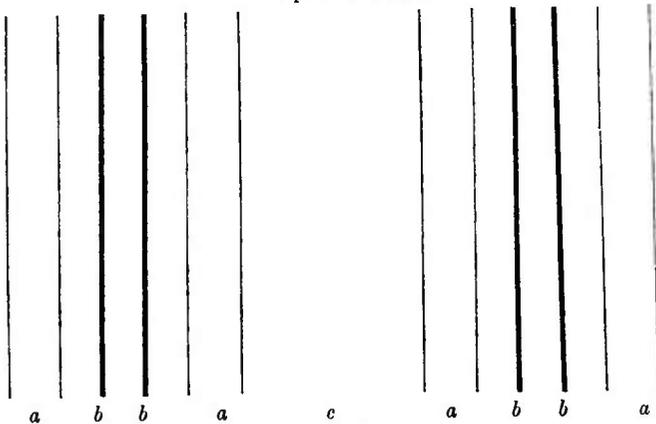


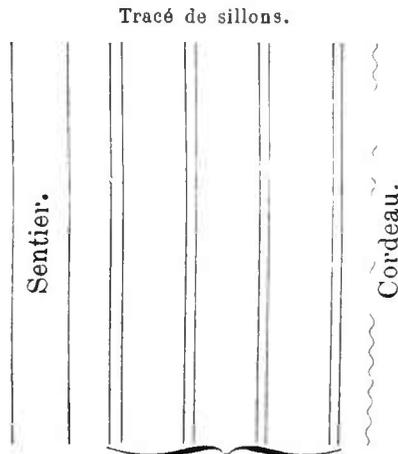
Fig. 16.

*a* Sentiers.  
*bb* Rangées de Pois.  
*c* Planche ordinaire pour entre culture.

La profondeur des rayons varie de 2 à 5 centimètres, dans les terrains frais au premier printemps et de 3 à 8 dans

les terrains sablonneux ainsi que pour les semis d'été ; les graines s'enterrent en fermant les lignes ou rayons. Lorsque la profondeur des rayons ne suffit pas pour couvrir suffisamment certaines grosses graines, comme celles des Pois, des Fèves, des Haricots, etc., on peut donner un supplément de couverture en rejetant sur la planche, la terre prise dans les sentiers.

Pour tracer des sillons plus larges et plus profonds que de simples lignes, on réunit les dents deux par deux, en laissant entre chaque paire de dents la distance voulue. On place ensuite une charge sur le traçoir et on le fait manœuvrer. On marque ainsi deux lignes qui, par leur grand rapprochement, se confondent et n'en faisant plus qu'une seule, forment un sillon, qu'on peut approfondir à la binette ou à la houe, en tant que de besoin.



Nous nous servons du traçoir pour toutes nos plantations et nos repiquages tant au potager que dans la pépinière, et nous nous félicitons du résultat : on foule moins le terrain qu'en se servant du cordeau et on avance plus rapidement. La figure 10 qui accompagne ce chapitre, montre distinc-

tement la position que doit prendre celui qui trace. Il marche à reculons en saisissant le traçoir à deux mains, et il tient en vue la dent qui doit longer le cordeau tendu sur un des côtés, sans jamais appuyer contre ce dernier, afin qu'il reste en position. On ne se sert qu'une fois du cordeau, la dent extrême longeant dans la suite de l'opération le dernier rayon marqué. On ne doit jamais essayer de traîner à deux l'instrument : on ferait de la mauvaise besogne et ce serait compliquer l'opération. Nous sommes assez familiarisés avec le traçoir pour pouvoir bien juger de son emploi.

Faisons observer toutefois, que l'instrument tel que nous le décrivons, ne peut manœuvrer parfaitement que dans les terres légères et nivelées. Le nivellement se fait au besoin avec l'instrument même : on le traîne dans ce cas à rebours, sur le dos de la poutrelle, les dents en l'air et on charge au moyen d'un poids supplémentaire. On peut de la même manière, en l'employant sans surcharge, couvrir les graines fines semées dans les rayons. Le traçoir peut être plus ou moins long, mais il doit au minimum tracer et ligner toute une planche de potager et un des sentiers qui la bordent. En substituant des gouges de fer aux dents de bois, on pourrait peut-être l'employer dans les sols compactes.

**Semis à la volée.** — Ce mode de semis n'est recommandable que pour les plants à repiquer, semés en pépinière. Il faut avoir soin de semer bien clair, car les plantes qui ont été semées trop dru et qu'on n'éclaircit pas en temps opportun, filent et ne résistent pas à la transplantation ou tout au moins elles languissent longtemps et n'acquièrent jamais leur vigueur normale. Le plus souvent, en voulant produire un trop grand nombre de plantes sur un petit espace, on n'obtient pas la quantité

désirée de plantes valides. Un gramme de graines de choux, par exemple, bien distribuées sur un mètre de surface, donnent un plus grand nombre de *bonnes* plantes que cinq grammes de cette graine dispersées sur une même étendue. L'expérience est venue confirmer plus d'une fois cette manière de voir et il est facile de s'en convaincre. Ne trouve-t-on pas souvent le bon plant à repiquer de Choux, d'Endives, de Laitues, de Céleris, etc., uniquement au bord des parcelles ensemencées trop dru, tandis que tout est bon dans les semis clairs ? Cette observation seule suffit à démontrer l'utilité du procédé que nous préconisons.

On peut toutefois semer à la volée sans inconvénients tous les produits qui doivent se trouver très-drus : Pourpier, Cerfeuil, Persil, Cresson, etc.

Quant aux semis à la volée qu'on voudrait faire à demeure (Carottes, Épinards et autres légumes), nous nous bornons à renvoyer, à ce que nous avons dit des semis en lignes, en ajoutant toutefois qu'il faut beaucoup d'habitude, de longues années de pratique, et un temps calme pour ne pas faire en semant à la volée de la besogne médiocre ou très mauvaise. Nous répétons encore que lorsque les semis sont faits à la volée, tout devient difficile : l'éclaircissage, le sarclage, le binage, l'arrosage, la récolte même se font avec moins de régularité.

---

## Outillage et travaux de Culture.

Nous ne préconisons pas un grand luxe d'ustensiles aratoires; toutefois nous ne sommes pas de l'avis de ceux qui prétendent que la bêche, le rateau et le cordeau suffisent pour faire de la culture potagère dans de bonnes conditions. C'est une économie très-mal entendue que celle qui consiste à se priver du nécessaire, à ne pas avoir des instruments de jardinage appropriés au travail qu'on doit exécuter; on fait ainsi de la besogne imparfaite et on perd du temps: le « *Time is money* » de nos voisins d'Outre-Mer, peuple pratique par excellence, est un adage plein de sagesse.

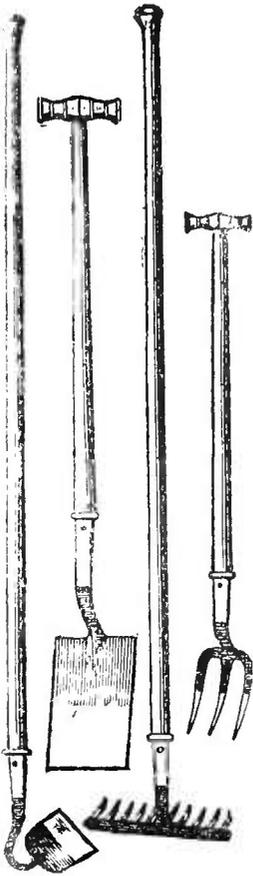


Fig. 18.

La Maison Dutry (1) tient des assortiments d'outils montés légèrement, mais avec un certain luxe et une certaine élégance; la fig. 18 en montre quelques échantillons; nous recommandons ces assortiments aux amateurs, qui veulent s'occuper eux-mêmes de leurs cultures.

Afin de n'omettre aucun outil ni aucune des opérations générales de culture à faire au potager, nous allons les examiner par ordre alphabétique.

**Aligner.** — Dans le potager, qui est nécessairement un jardin symétrique, tout doit être aligné. On se sert à cet effet d'un cordeau goudronné ou tanné, épais de 3 à 4 milli-

---

(1) Rue des Champs, à Gand.

mètres muni d'une fiche ou piquet. Il faut que le cordeau soit au moins de la longueur du potager. Lorsqu'il est relativement court, on peut l'enrouler sur un dévidoir à deux branches (fig. 19); mais les cordeaux d'une grande longueur, qui sèchent par conséquent avec plus de difficulté, doivent s'enrouler de préférence sur un dévidoir à 3 branches (fig. 20).

**Arroser.** — De tout temps les jardiniers ont ressenti une certaine antipathie au sujet des arrosements du potager. Nous devons même leur rendre cette justice, qu'ils se sont montrés fort ingénieux en inventant des arguments pour

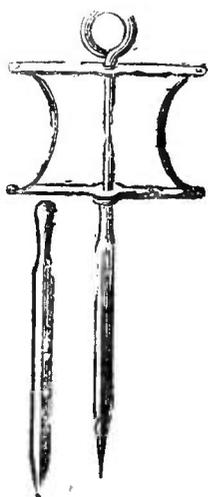


Fig. 19.

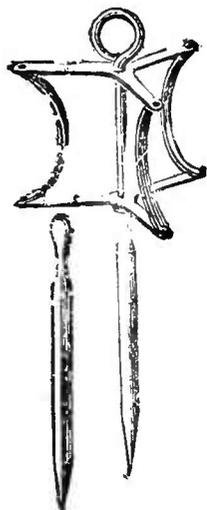


Fig. 20.

les repousser : Arroser des *Balsamines*, des *Reines Marguérites*, des *Giroflées*, à la bonne heure ! Mais arroser des *Choux*, des *Endives*, des *Laitues*, des *Artichauts*, est-ce sensé, disaient-ils ! et, la routine étant par sa nature éternelle, on attendait la pluie pour les planter, laissant périr celles déjà en place en murmurant contre le temps qu'il faisait. Reconnaissons aussi et disons le à leur décharge, qu'autrefois l'arrosage était un travail très pénible et matériellement difficile à exécuter. Considérant l'importance de l'arrosage, on a cherché des engins très commodes et plus pratiques, aussi bien pour puiser l'eau que pour la charrier et la distribuer.

L'arrosage est une opération qui doit se pratiquer dans la culture potagère avec la même régularité et avec

une plus grande abondance que dans la culture des plantes d'ornement.

Lorsqu'on ne peut pas bien mouiller toutes les cultures en temps de sécheresse, il est préférable d'arroser copieusement une partie de celles-ci, plutôt que de répandre un peu d'eau partout.

Dans tout potager de quelque importance, il faut se procurer de l'eau de pluie ou de rivière, et à défaut de celle-ci, de l'eau de puits ou de source. Nous recommandons beaucoup à cet effet l'usage de la petite pompe américaine (fig. 21). Nous en avons placé une dans notre potager; elle fonctionne facilement et donne beaucoup d'eau. Ces pompes ne sont pas exposées à être endommagées par la gelée : un mécanisme simple fait évacuer l'eau du corps de pompe et en faisant fonctionner le



Fig. 21.

piston, elle remonte sans qu'il soit nécessaire de l'alimenter à nouveau. Les eaux de puits doivent être recueillies dans un bassin assez grand : elles s'y aèrent et se mettent à la température de l'atmosphère.

L'eau est transportée sans peine dans les différents endroits du jardin, au moyen des porte-eau (Water barrows); nous donnons le dessin (fig. 22), d'un de ces tonneaux; il s'en trouve de différentes dimensions, appropriés à la grandeur des exploitations où on doit les employer.

Dans le potager comme partout, pour que les arrosements soient profitables aux plantes en pleine terre, il est nécessaire comme nous l'avons déjà dit, de ne pas ménager l'eau ; arrosons donc à profusion. Afin de satisfaire sans trop de peine à cette condition essentielle et de répandre l'eau

avec célérité, il faut des arrosoirs donnant beaucoup d'eau, mais émettant un jet divisé toutefois, de manière à ne pas trop tasser la terre, ni à écraser les jeunes semis. Ceux dont nous donnons ci-contre les dessins et que nous même avons soumis à l'épreuve, sont les arrosoirs par excellence,

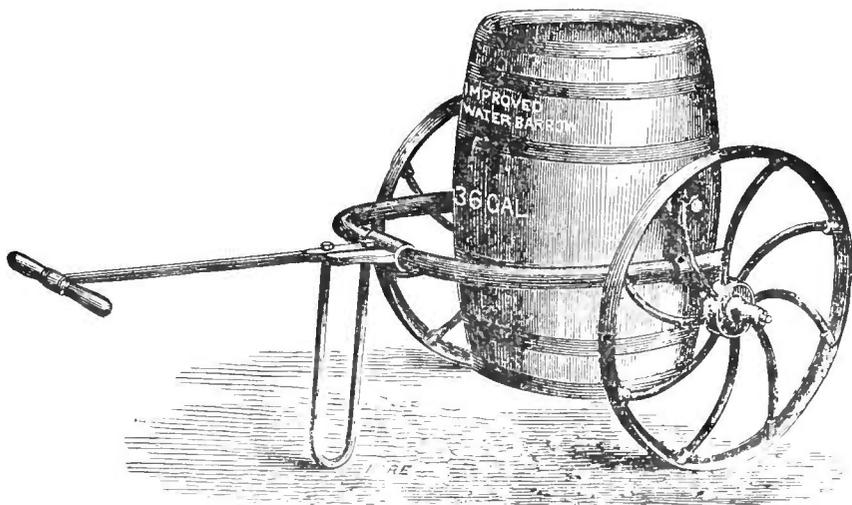


Fig. 22.

du potager. Les figures 23 et 24 représentent des arrosoirs à large tube ou goulot ; l'un d'eux est percé de plusieurs

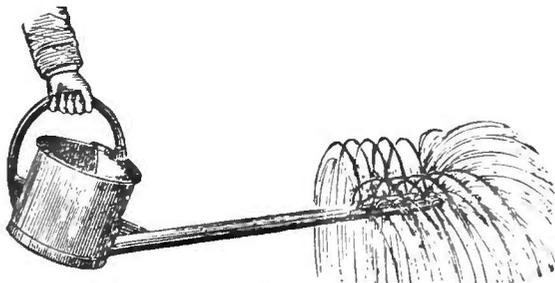


Fig. 23.

trous à l'extrémité et l'autre en a sur toute sa longueur. Les figures indiquent assez la manière dont fonctionnent ces arrosoirs, qui sont d'invention anglaise, pour qu'il soit inutile d'entrer ici dans d'autres détails sur leur emploi.

La figure 25 représente l'arrosoir que nous recommandons comme étant le plus pratique et ayant, outre les avantages des précédents, le mérite de ne pouvoir jamais s'obstruer, même quand l'eau tient en suspension certaines

**THE PERFECT  
WATERING CAN**  
REGISTERED ACCORDING TO THE ACT.

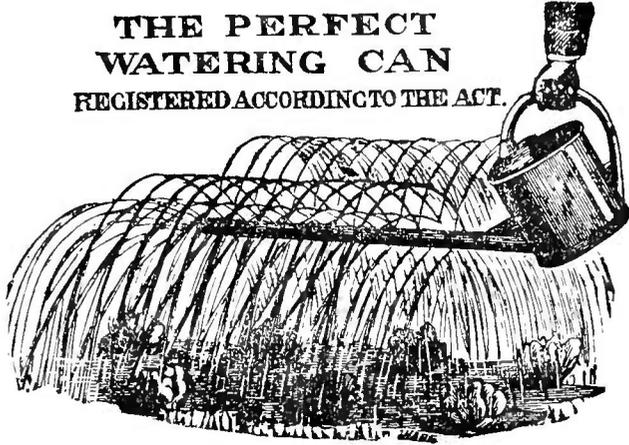


Fig. 24.

matières fertilisantes, ce qui est presque inévitable avec les arrosoirs à pommes (B fig. 25). La différence entre celui-ci et les arrosoirs ordinaires n'existe d'ailleurs que

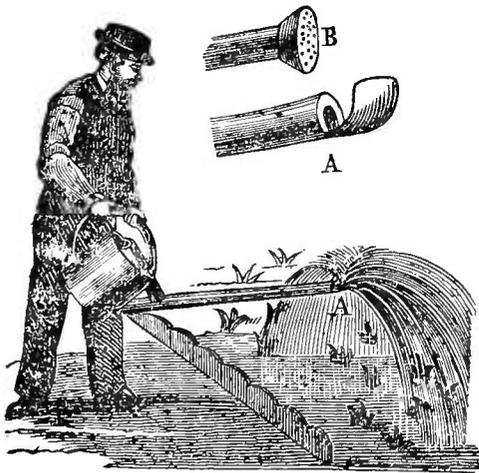


Fig. 25.

est projetée en largeur et le jet très divisé ; tourné dans le

dans un tube ou ajutage A, qu'on adapte au premier arrosoir venu au lieu et place de la pomme ou aspergeoir ordinaire B. On se sert de cet arrosoir de deux façons bien distinctes selon qu'on place le tube A, dans le sens *a* ou *b* indiqués par la figure 26 ; dans le premier cas, l'eau

sens opposé, *b*, le tube donne de l'eau de manière à pouvoir arroser une ligne à la fois.

Nous ne saurions assez recommander aux amateurs, de faire ajuster sur leurs arrosoirs ordinaires ces tubes à jet

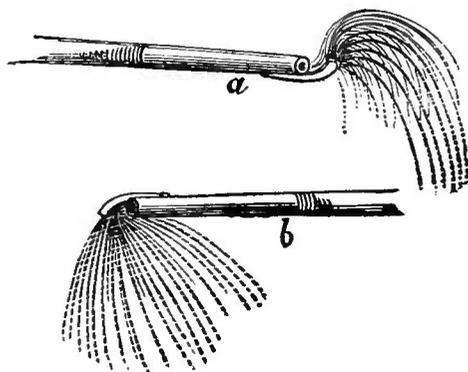


Fig. 26.

de lance ; ils donnent de l'eau en grande quantité, et celle-ci se répand en nappe légère sur les plantes.

Les maraîchers de Paris doivent leurs beaux légumes et la production rapide de ceux-ci, à la masse d'eau distribuée deux fois par jour dans le potager. Si les ouvriers maraîchers n'avaient pas les arrosements qui les mettent sur pied dès les 3 heures du matin, ils ne sauraient en été à quoi employer leur temps.

**Bécher.** — C'est le labour ordinaire du potager, qu'on fait à la bêche en retournant la terre soit à toute la longueur de la lame ou à *un fer de bêche*, soit à la moitié de cette profondeur seulement. Le labour partiel se pratique pour les terrains ayant reçu un labour de printemps et dont on ne doit guère que niveler et ameublir la surface. Les bêches sont de formes variables selon les localités ; pour le potager, il faut une bêche à labourer, appropriée au terrain ; elle doit être à lame longue de 70 centimètres

et creusée en gouttière, dans les terres fortes où il faut l'enfoncer très-obliquement; elles seront presque plates, larges et moins longues (45 centimètres) dans les sols sablonneux. Dans tous les cas, il faut encore une bêche plate et légère, fig. 27. qu'on appelle bêche à façonner et qui sert à planter, à couper les bordures, à niveler la terre, à butter, en un mot à tous les travaux de bêche qui ne sont pas de gros labours.

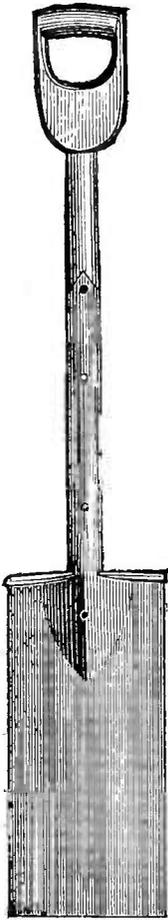


Fig. 27.

**Billonner.** — Mettre un terrain en billon, c'est le diviser en planches et en sentiers, en vidant ceux-ci sur une largeur de 20 à 40 centimètres et sur une profondeur de 25 à 50 centimètres, suivant la nature du terrain. Dans les sols sablonneux et peu exposés à l'humidité pendant l'hiver, les sillons qui séparent les planches exhausées en billons, auront le minimum de la mesure indiquée et le maximum au contraire dans les terrains compactes et humides.

Cette manière de faire passer l'hiver aux terres vagues est recommandable à plus d'un titre : 1° on facilite ainsi l'infiltration et l'écoulement des eaux ; 2° on



Fig. 28. — Billon en terrain sablonneux et sec.

expose le terrain sur toutes ses faces aux influences bien-faisantes des agents atmosphériques et surtout de la gelée,

qui ameublent les terres en désagrégeant leurs parties adhérentes et compactes; 3° on étouffe les mauvaises

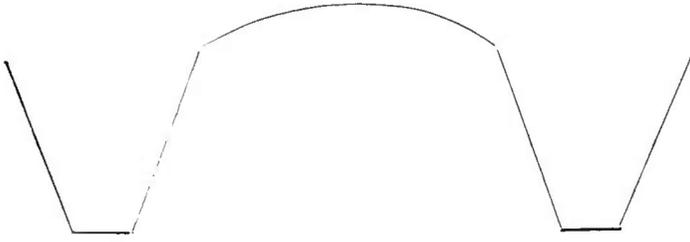


Fig. 29. — Billon dans un terrain compacte.

herbes; 4° en répandant le fumier avant de vider les sillons, on couvre celui-ci, on en favorise la décomposition et le sol se sature des principes fertilisants, que les plantes absorberont facilement et immédiatement au printemps; 5° on rend possible sur ces planches ou billons, certaines petites cultures hivernales: Épinard, Mâche, Blé pour fourrage ou pour engrais vert et 6° par la mise en billon, on donne au potager sa toilette d'hiver, qui en rend l'apparence moins négligée et l'aspect moins triste pendant la morte saison.

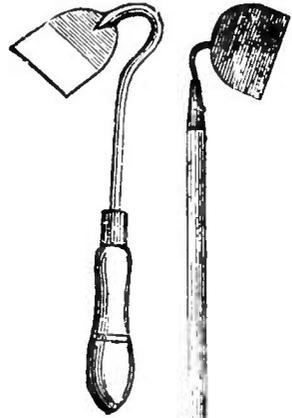


Fig. 30.



Fig. 31.

Après ce que nous venons d'en dire, on comprendra que nous insistions sur la mise en billons des terrains qui deviennent libres d'octobre en février.

**Biner.** — Opération très utile, indispensable même, pour détruire les mauvaises herbes et rendre plus meuble la surface du terrain durci par la sécheresse, battu soit par des pluies violentes et prolongées, soit par les

arrosements qui peuvent devenir nuisibles si on ne fait pas de binage.

Les instruments les plus employés pour la binage, sont la binette à poignée courte, fig. 30, ou celle qui est longuement emmanchée, fig. 31.

Dans les cultures étendues, lorsque la distance entre les plantes le permet, on remplace la binette par la Houe, fig. 32.

Le binage est partout une des opérations de culture les plus importantes, surtout après des pluies battantes ou des sécheresses prolongées.

Dans les terres sujettes à durcir, à se fendiller et à s'encroûter au soleil, la végétation des légumes est impossible sans le secours de fréquents binages. Les terres binées se dessèchent moins, car la partie du sol détachée et

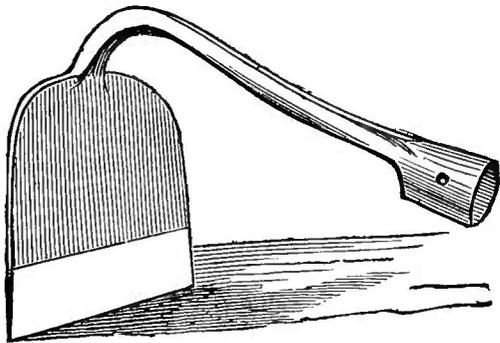


Fig. 32.

émiettée du fond du terrain, fait office de paillage ; c'est ce qui fait dire aux jardiniers qui apprécient l'utilité de ce travail : « *binage vaut arrosage.* »

**Butter.**— Cette opération consiste à amonceler de la terre au pied des plantes : on fait des buttes isolées pour les plantes distancées et des buttes continues pour celles plantées en lignes et très rapprochées entr'elles. L'utilité du buttage est contestable dans bien des cas ; elle est réelle quand il s'agit de blanchir les plantes comme le Céleri, le Cardon, le Choumarin, etc. Mais, lorsqu'on entoure de terre le pied des

plantes dans le but de leur faire prendre de nouvelles racines, souvent on en détruit un plus grand nombre que la plante n'en reforme après cette opération. Tel est le cas des Choux, quand on ne les plante pas en sillons. Les Pois, les Haricots, les Fèves, les Pommes de terre mêmes où le buttage semble si important, souffrent fréquemment de cette opération, quand elle n'est pas faite bien à temps voulu et avec précaution. Aussi nous n'hésitons pas à le condamner pour les Choux et nous n'y attribuons pas grande importance pour la plupart des plantes auxquelles on l'applique. Souvent le buttage paraît être d'un effet bienfaisant sur les plantes alors qu'il n'agit qu'indirectement, comme binage.

Le buttage se fait au moyen de la Houe, fig. 32, qui sert également aux gros binages au tracé de sillons, ainsi qu'à enterrer le fumier. Les petits buttages peuvent se faire à la binette.

**Fumer.** — Dans un sens restreint se dit de l'épandage du fumier à la surface du sol. On se sert de fourches à 3 dents,

fig. 33, pour distribuer les fumiers longs, et à 4 dents plates, pour étaler les terreaux et les fumiers à moitié réduits, fig. 34.

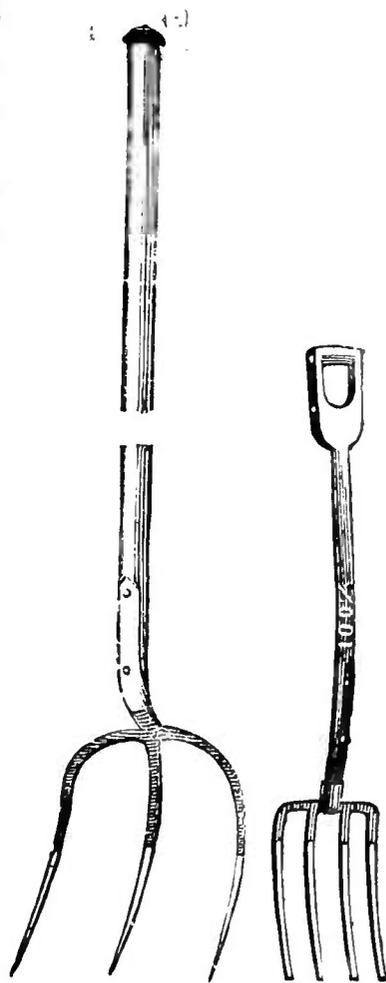


Fig. 33.

Fig. 34.

Ces deux fourches peuvent encore servir, surtout celle à dents plates, pour le labour des plates-bandes près des arbres fruitiers, dont on doit ménager les racines.

**Pailier.** — Le paillage, qui entre pour une si large part dans la production rapide de beaux légumes, dans les jardins maraîchers des environs de Paris, est peu connu chez les amateurs. Pourtant c'est faire un excellent emploi d'une partie du fumier dont on dispose, que de le répandre à la surface du sol. Les plantes à produits feuillus et en général celles qu'il faut arroser fréquemment profitent beaucoup de la fumure superficielle.

A la rigueur le paillage peut se faire utilement avec des poussières de lin, de chanvre ou de coton, de la tannée et de la sciure de bois à moitié réduites, du houblon, du regain, des herbes aquatiques, etc.

**Piocher.** — Ce genre de labour, est propre aux terrains durs, compactes, ou pierreux. Dans plusieurs localités on est obligé, même pour les labours ordinaires, de se servir

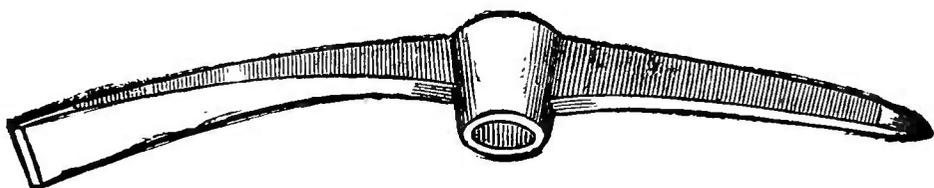


Fig. 35.

de la pioche, fig. 35, pour frayer la voie à la bêche. Dans le défoncement, l'emploi de la pioche est très fréquent, ainsi que quand il s'agit d'entamer des terres battues, des chemins, des cours, etc., qu'on veut transformer en terre de culture. La pioche doit encore intervenir quand on se laisse surprendre par la gelée et que les légumes, Porreaux, Chico-

rées, Scorsonères, etc., ne peuvent plus être récoltés par les moyens ordinaires.

**Planter.** — Comme nous l'avons déjà dit, beaucoup de plantations peuvent se faire dans les terres légères au moyen de la bêche. Mais il n'en est pas de même dans les terres compactes et pour les plantes qu'il convient de planter plutôt en motte qu'à racines nues. Dans ces deux cas, le plantoir à piquet avec pointe ferrée, fig. 36, et la truelle à transplanter, fig. 37, sont les instruments indispensables. La truelle est d'un emploi très commode et devrait se trouver même dans les plus petits jardins. Quand on plante des petites plantes dans une place provisoire, l'opération s'appelle *repiquer*.

Un point important dans la plantation, c'est de bien observer entre les plantes les distances renseignées au tableau général, page 56, afin de ne s'exposer ni à perdre de la place ni à gêner les plantes dans leur développement. Comme tout y est indiqué par mesure métrique, nous faciliterons au jardinier le moyen de se procurer un mètre : il suffit de reporter sur une règle en bois ou sur le manche d'un outil, dix fois la longueur de la figure 38, qui représente la dixième partie du mètre, divisée elle-même en dix centimètres. Cette mesure du reste lui viendra à point pour tous les travaux du potager. Un jardinier, intelligent, ne doit pas mesurer les planches, sentiers, etc., avec ses sabots : il doit posséder un mètre et savoir s'en servir.

**Plomber.** — Opération qui a pour but d'unir



Fig. 36.



Fig. 37.

la surface des planches ensemencées et de la raffermir légèrement pour mieux faire adhérer les graines au sol

et empêcher le vent de les enlever dans les terrains légers. Hormis ces cas, le plombage n'est pas une opération très utile, elle devient nuisible même, lorsqu'on l'exécute sur un terrain humide ou compacte.

Quelques jardiniers se contentent de plomber le bord des planches uniquement, pour les empêcher de s'ébouler. Cette pratique n'est pas mauvaise et contribue à donner au potager un aspect de propreté et de coquetterie.

Le plombage se fait avec le dos de la bêche ou avec une planche carrée de 0<sup>m</sup>,35 c., montée par son milieu, sur un manche oblique.

**Rateler.** — Ce travail, appelé improprement ratisser, se pratique fréquemment dans le potager pour couvrir les graines, ramasser les mauvaises herbes et nettoyer les chemins. On donne quelquefois un coup de rateau dans de jeunes semis, en guise de serfouissage et sur les terres labourées pour les dégrossir.

Il est utile d'avoir deux rateaux de dimensions différentes et en outre d'en avoir un fait en bois.

Les fig. 39 et 40, représentent de très bons modèles de rateaux en fer, à dents ovales rivées, disposition qui les empêche de tourner, comme le font les dents rondes, après quelque temps d'usage.

**Ratisser.** — C'est l'opération qui consiste à raser la surface du sol pour enlever les mauvaises herbes ou pour l'émietter avant le passage du rateau. Le ratisage se



Fig. 38.

pratique avec la ratissoire ou rasette à pousser, fig. 41, ou avec celle à tirer, fig. 40; elle s'applique particulièrement aux sentiers et aux chemins et aux planches vides qu'on veut tenir propres en attendant qu'on les remette en culture. L'instrument fig. 41 est d'un usage, plus commode dans les terres légères, l'autre mérite la préférence dans celles d'une certaine consistance.



Fig. 39.

**Sarcler.** — L'ar sarclage proprement dit, on comprend l'arrachage à la main des mauvaises herbes qui se mêlent aux cultures. Avec le semis en rayons, ce travail long et ennuyeux se trouve beaucoup réduit : il est presque entièrement remplacé par le binage, le serfouissage et le ratis-

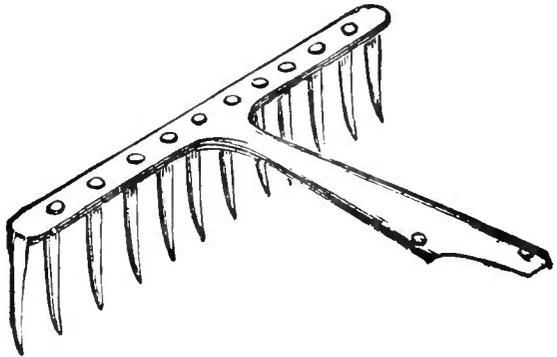


Fig. 40.

sage qu'on fait en temps sec, entre les rangées de plantes.

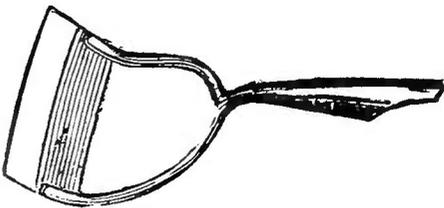


Fig. 41.

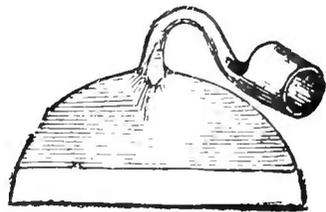


Fig. 42.

**Serfourir.** — C'est donner à la terre une façon, qui a beau-

coup d'analogie avec lebinage ; il consiste à gratter le sol au moyen d'instruments à dents qu'on enfonce profondément. Lorsque les plantes sont semées drues ou qu'on craint de les couper en binant, on fait le serfouissage. On exécute encore, ce travail immédiatement après un semis ou une



Fig. 43.

plantation dans lesquels on a dû piétiner le sol ; on le pratique enfin pour émietter la surface des planches tassées et que l'humidité a fait verdier. On se sert de la serfouette,

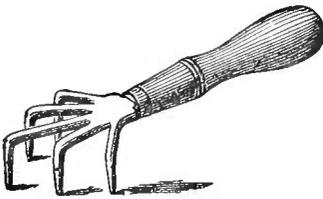


Fig. 44.

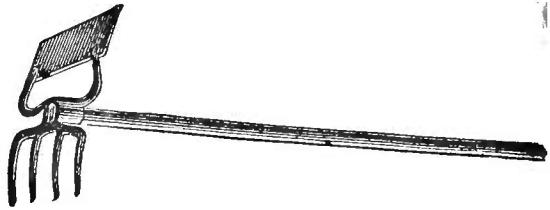


Fig. 45.

dont la fig. 44 représente un nouveau modèle très pratique et extrêmement commode ; c'est une véritable main de fer. On emploie encore le crochet à trois ou à quatre dents (fig. 43). Quelques jardiniers préfèrent la binette et la serfouette réunies au même manche (fig. 45).

Nous sommes peu partisans de ces instruments jumeaux, pas plus que des serpettes associées dans le même manche à un greffoir, à une égohine, à un briquet, à un tire-bouchon, etc. Ils ne conviennent d'aucune façon à l'exécution d'un travail suivi. Ce sont là tout au plus des instruments d'amateurs et non pas de jardiniers.

**Transporter.** — L'ustensile le plus répandu dans le potager pour les transports de terres, fumiers et légumes, est la brouette. La fig. 46 montre un modèle de brouette qui, outre qu'elle est montée à ressorts et qu'elle diminue ainsi singulièrement les secousses et la fatigue, est d'une construction bien proportionnée. On peut y mettre un encaissement en planches qui s'enlève à volonté.

Un autre engin de transport, qui ne devrait manquer dans

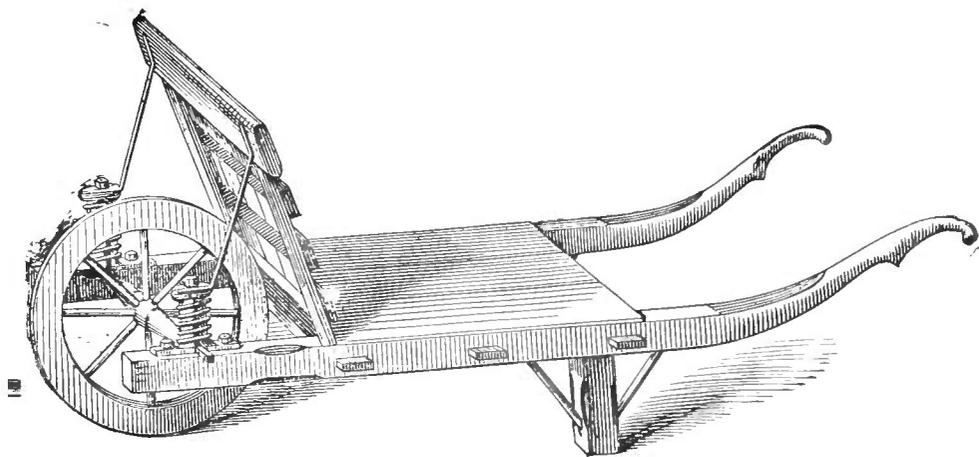


Fig. 46.

aucun potager, c'est le *Bard*. Il se compose d'une caisse en bois à laquelle sont fixés extérieurement, vers le milieu, deux brancards ; le tout a les proportions suivantes :

Fond de la caisse : 58 cent. de longueur sur 38 c. de largeur ; profondeur : 35 c., largeur en haut : 38 c., longueur : 80 c. La longueur de la partie des brancards qui dépasse la caisse est de 60 c. Avec ces données, chacun peut se faire confectionner le bard, dont l'usage est très commode là où la circulation avec la brouette est difficile ou impossible, par exemple, entre les couches, les planches, etc.

## PLANTES POTAGÈRES UTILES ET RECOMMANDABLES.

Dans un potager bien tenu, on doit tâcher de réunir toutes les plantes réellement utiles. Aussi, si nous sommes les premiers à en bannir impitoyablement un grand nombre, qui ne sont que d'un mérite douteux ou au moins tout à fait secondaire, nous regrettons l'état d'abandon dans lequel on laisse certains végétaux qui y figureraient avec honneur. Il y a bien des jardins où l'*Arroche*, ce précieux épinard d'été, la *Claytone* qui est un véritable pourpier d'hiver, le *Crambe*, ou asperge de printemps, le *Brocoli*, ce délicieux chou-fleur de Pâques et d'autres bonnes plantes encore, sont complètement absentes.

Nous ne disons rien des nombreuses variétés représentant des perfectionnements des anciens types, qui, malgré leurs qualités, ont tant de peine à se faire admettre. Le tableau suivant indique quels sont les genres et les espèces, qui font partie des plantes potagères utiles, tandis que les variétés les plus méritantes, sont renseignées à chaque culture.

Le deuxième tableau fait mention des plantes condimentaires les plus nécessaires aux assaisonnements de divers mets.

Le troisième tableau, est le pilori des genres et des espèces de ces deux catégories de plantes potagères; nous passons en revue toutes celles, qui, sauf des considérations ou des goûts personnels, ne doivent pas trouver place au potager. Dans la crainte d'être accusé d'avoir laissé des

lacunes, et pour être utiles à ceux de nos lecteurs qui voudraient réhabiliter l'une ou l'autre espèce, nous les avons fait connaître dans nos tableaux, comme les autres plantes, mais, il ne sera fait aucune mention des détails de leur culture.

Nos lecteurs seront donc obligés de chercher dans des traités plus complets la culture de l'Arracacha, que nous n'avons pas l'avantage de connaître; de l'Absinthe, qui est un vermifuge; de la Morelle, qui est un poison; du *Convolvulus batatas*, une mauvaise pomme de terre de serre chaude; du *Phytolacca* ou épinard assaisonné de tabac à priser; de la Renouée qui, si elle est une plante médicinale, n'est bien certainement employée que pour usage externe.

Toutes ces plantes et tant d'autres continuent à être recommandées comme plantes potagères, quoiqu'elles n'aient jamais rendu d'autre service que de grossir les traités.

Le nombre de plantes dont nous proposons l'élimination monte à CINQUANTE CINQ !

## Tableau des plantes potagères, utiles et recommandables.

NOMS FRANÇAIS.	NOMS FLAMANDS	NOMS SCIENTIFIQUES	FAMILLES.	USAGE.	DURÉE GERMINATIVE DE LA GRAINE.
Arroche.	Hofmelde.	<i>Atriplex hortensis.</i>	Chénopodiacées.	Feuilles en épinards.	2 ans.
Artichaut.	Artisjok.	<i>Cynara Scolymus.</i>	Composées.	Inflorescences ou fruits.	2 ans.
Asperge.	Asperstie.	<i>Asparagus officinalis.</i>	Asparaginées.	Jets verts ou blanchis.	2 à 5 ans.
Bette.	W aarmoes.	<i>Beta cycla.</i>	Chénopodiacées.	Feuil. en épin. ou en potage.	»
Betterave.	Zomerwarden.	» var.	»	Côtes en asperges.	»
Cardon.	Beetwortel.	» vulgaris.	»	Racine en salade.	5 ans.
Carotte.	Kardoen.	<i>Cynara Cardunculus.</i>	Composées.	Côtes et pétioles blanchis.	5 ans.
Céleri.	Wortel (Pee).	<i>Daucus Carota.</i>	Ombellifères.	Racine.	2 ans.
Champignon.	Selderij.	<i>Apium graveolens.</i>	Hyménomycètes	Racine, côtes et feuilles.	pas de graines.
Clircorée.	Kampernoelic	<i>Agaricus edulis.</i>		Toute la plante.	
	Suikerijwortel (Bittere Pee).	<i>Cichorium intybus.</i>	Composées.	Racine et feuilles en salade.	4 à 5 ans.
Chou brocoli.	Brokeltic.	<i>Brass. Botrytis cymosa.</i>	Crucifères.	Inflorescence.	5 ans.
Chou cabus.	Kabitskool.	— <i>oleracea capitata.</i>		Tête ou pomme.	
Chou de Bruxelles.	Spruitkool.	— — <i>gemmitera.</i>	»	Jets ou pommes latérales.	
Chou de Milan.	Savooikool.	— — <i>bullata.</i>	»	Tête ou pomme.	»
Chou-fleur.	Bloemkool.	— <i>Botrytis cauliflora.</i>	»	Inflorescence.	1 an.
Chou marin.	Zeekool.	<i>Crabwe maritima.</i>	»	Jets blanchis.	
Chou non pommé.	Bladerkool.	<i>Brass. oleracea acephala</i>	»	Feuilles et jets latéraux.	
Chou-rave.	Raapkool.	— — <i>googyloides.</i>		Tige renflée.	5 ans.
Ciboule.	Pijplook.	<i>Allium fistulosum.</i>	Liliacées.	Feuilles et bulbes.	5 à 4 ans.
Claytonie.	Doorwas.	<i>Claytonia perfoliata.</i>	Portulacées.	En potage et en épinard.	2 ans.
Concombre.	Komkommer.	<i>Cucumis sativus.</i>	Cucurbitacées.	Fruits verts, frais ou confits.	5 à 4 ans.
Courge.	Pompoen.	<i>Cucurbita Pepo.</i>		Fruits verts en chouxfleurs.	4 à 5 ans.
Dent de Lion.	Molsalaad.	<i>Taraxacum Dens leonis.</i>	Composées.	Feuilles blanchies en salade.	2 ans.
Echalotte.	Sjalot.	<i>Allium ascalonicum.</i>	Liliacées.	Bulbes.	graines rares.
Endive.	Andivie.	<i>Cichorium Endivium.</i>	Composées.	Feuilles blanchies en salade et en légume.	4 ans.

NOMS FRANÇAIS.	NOMS FLAMANDS	NOMS SCIENTIFIQUES	FAMILLES.	USAGE.	DURÉE GERMINATIVE DE LA GRAINE.
Épinard.	Spinazie.	Spinacea oleracea.	Chenopodiacées.	Feuilles en légume.	2 ans.
Fève de Marais.	Platte boon.	Faba vulgaris.	Legumineuses.	Gousses vertes et grains.	2 ans.
Fraisier.	Aardbezie.	Fragaria vesca.	Rosacées.	Fruit mûr	Quelques mois.
Harcot.	Boont.	Phaseolus vulgaris.	Légumineuses.	Jeunes gouss., gr. vert et secs.	1 an.
Laitue.	Latouw.	Lactuca sativa.	Composées.	Feuilles ou pont en salade.	5 ans.
Mâche.	Koornsalad.	Valerianaella olitoria.	Valerianées.	Feuilles en salade.	2 ans.
Melon.	Melocou.	Cucumis Melo.	Cucurbitacées.	Fruit mur.	6 ans.
Navet.	Raap.	Brassica Rapa.	Crucifères.	Racines.	5 ans.
Oignon.	Ajuni.	Allium Cepa.	Liliacées.	Bulbes.	2 ans.
Oseille.	Zuring.	Rumex acetosa.	Polygonées.	Feuil. en potage et en épinard.	5 ans.
Panais.	Pastenaak.	Pastinaca sativa.	Ombellifères.	Racines.	1 an.
Patience.	Blijvende spinazie.	Rumex Patientia.	Polygonées.	Feuilles en épinard.	5 ans.
Persil.	Peterschie.	Apium Petroselinum.	Ombellifères.	Feuilles.	2 ans.
Poireau.	Parei.	Allium Porrum.	Liliacées.	Feuilles et bulbe en potage.	2 ans.
Pois.	Erwt.	Pisum sativum.	Légumineuses.	Gousses vertes, graines vertes et sèches	2 ans.
Pomme de terre.	Aardappel.	Solanum tuberosum.	Solanées.	Tubercule.	5 ans.
Pourpier.	Porseleu.	Portulaca oleracea.	Portulacées.	Feuil. en épinard et en potage.	6 ans.
Radis.	Radijs.	Raphanus sativus.	Crucifères.	Racine crue.	5 ans.
Rhubarbe.	Rhubarber.	Rheum palmatum.	Polygonées	Jeunes pousses et inflorescences comme chou-fleur.	5 ans.
Salsifs.	Haverwortel.	Tragopogon porrifolium	Composées.	Racines.	1 an.
Schorsonère.	Schorsoncer.	Scorsonera hispanica.	Composées.	Racines.	1 an.
Tétragone.	Nieuw-Zeelandsche spinazie.	Tetragonia expansa.	Portulacées.	Feuilles en épinards et en potage.	2 ans.
Tomate.	Tomaat.	Lycopersicon esculentum.	Solanées.	Fruits mûrs.	5 à 4 ans.

## Plantes condimentaires ou servant d'assaisonnement.

NOMS FRANÇAIS.	NOMS FLAMANDS.	NOMS SCIENTIFIQUES.	FAMILLE.	DURÉE GERMINATIVE DE LA GRAINE.
Ail. Basilic. Cerfeuil. Cerfeuil musqué. Chenille. Ciboulette. Citronnelle. Cresson alénois. Cresson de fontaine. Cresson de terre. Estragon. Fenouil. Lavande. Livèche. Marjolaine. Origan. Piment. Pimprenelle. Raifort. Sarriette. Sauge. Thym.	Look. Basilik. Kervel. Spaansehe kervel. Schorpioen kruid. Bieslook. Citroenkruid. Hofkers. Waterkers. Wilde kers. Dragonkruid. Venkel. Lavendel. Lavesche. Marjolijn. Orego. Spaansche peper. Pimpernel. Kapueienen mostaard. Boonenkruid. Salie. Thymus.	Allium sativum. Ocimum Basilicum. Scandix Cerefolium. Myrrhis odorata. Scorpiurus vermiculata. Allium schoenoprasum. Melissa officinale. Lepidium sativum. Nasturtium officinale. Barbarea præcox. Artemisia Dracunculus. Foeniculum officinale. Lavendula spica. Livistium officinalis. Origanum majoranoïdes. — vulgare. Capsicum annuum. Poterium Sanguisorba. Coellearia armoracea. Satureia hortensis. Salvia officinalis. Thymus vulgaris. — Serpyllum.	Liliacées. Labiées. Ombellifères. " Légumineuses. Liliacées. Labiées. Crucifères. " Composées. Ombellifères. Labiées. Ombellifères. Labiées. Solanées. Rosacées. Crucifères. Labiées. "	Graines rares. 2 ans. Quelques mois. 5 ans. Pas de graines. 5 à 4 ans. 5 ans. 2 ans. " Graines rares. 1 an. " 2 ans. 4 ans. 1 an. Pas de graines. 2 ans.

# TABLEAU DES PLANTES à éliminer des jardins potagers.

NOMS FRANÇAIS.	NOMS FLAMANDS	NOMS SCIENTIFIQUES	FAMILLE.	USAGE.	DURÉE GERMI- NATIVE DE LA GRAINE.
Absinthe.	Alsem.	Artemisia Absinthium.	Composées.	Assaisonnement.	Graines rares.
Alkekenge.	Jodekers.	Physalis Alkekengi.	Solanées.	Fruits.	5 ans.
Amarante de Chine.	Chineesche spinazie	Amarantus Blitum.	Amarantacées.	Feuilles en épinards.	2 ans.
Aneth.	Dille.	Anethum vulgare.	Ombellifères.	Assaisonnement.	Quelques mois
Angélique.	Engelkruid.	Angelica Archangelica.		Côtes blanchies ou confites.	»
Anis.	Anijs.	Pimpinella Anisum.		Assaisonnement.	»
Anserine.	Gauzenvoet.	Chenopodium Bonus Heuricus.	Chenopodiacées.	Epinards.	2 ans.
Apios tubéreux.	Apios.	Apios tuberosus.	Légumineuses.	Tubercules.	Graines rares.
Armoise.	Bijvoet.	Artemisia Abrotanum.	Composées.	Assaisonnement.	Pas de graines.
Arracacha.	Arracacha.	Arracacha esculenta.	Ombellifères.	Racines.	1 an.
Aubergine.	Eierplant.	Solanum melongena.	Solanées.	Fruits.	5 ans.
Baselle.	Meter.	Basella alba.	Chenopodiacées.	Feuilles en épinards.	Graines rares.
Blète.	Amerik. spinazie.	Blitum capitatum.		»	5 ans.
Bourrache.	Bernagie.	Borraginées.		Assaisonnement.	
Capucine tubéreux.	Knoekapucien.	Tropaeolées.		Tubercules.	Graines rares.
Cerfeuil tubéreux.	Kuolkervel.	Ombellifères.		Racines.	Quelques jours
Châtaigne de terre.	Aardaker.			»	1 an.
Chervis.	Suikerwortel.	Bium Bulbocastanum		»	
Chou navet.	Steckraap.	Sium sisarum.		»	
Coriandre.	Koriander.	Brassica campestris var.	Crucifères.	Assaisonnement.	5 ans.
Corne de cerf.	Weversblad (Herts- hoorn).	Coriandrum sativum.	Ombellifères.		4 an.
Cresson de Para.	ABC-Kruid.	Plantago Coronopus.	Plantaginées.	Feuilles en salade.	»
Cresson des prés.	Koekoekskruid.	Spilanthes oleracea.	Composées.	Assaisonnement.	5 ans.
Dolique.	Indiaansche boon.	Cardamine pratensis.	Crucifères.	»	
Gesse tubéreuse.	Aardnoot.	Dolichos sesquipedalis.	Légumineuses.	Graines et gousses.	1 an.
		Lathyrus tuberosus.		Tubercules.	2 ans.

NOMS FRANÇAIS.	NOMS FLAMANDS	NOMS SCIENTIFIQUES	FAMILLI.	USAGE.	DURÉE GERMI- NATIVE. DE LA GRAINE.
Glaciale.	IJsplant.	Mesembryanthemum cristalinum.	Ficoidées.	Feuilles en pourpier.	2 ans.
Gombo.	Gombo.	Hibiscus esculentus.	Malvacées.	Assaisonnement.	"
Houblon.	Hop.	Humulus lupulus.	Cannablnées.	Jets blanchis.	Pas de graines.
Hyssope.	Hijzop.	Hyssopus officinalis.	Labiées.	Assaisonnement.	2 ans.
Igname de Chine.	Chinesesche patat.	Dioscorea Batatas.	Dioscorées.	Tubercules.	Graines rares.
Lentille.	Linze.	Ervum Lens.	Légumineuses.	Grains.	5 ans.
Lotier cultivé.	Vogelviusc.	Lotus tetragonolobus.	"	"	"
Maïs.	Turksehe tarwe.	Zea Maïs.	Graminées.	Epis verts en légume.	"
Menthe.	Muntkruid.	Mentha officinalis.	Labiées.	Assaisonnement.	2 ans.
Morelle de l'Île de Fr.	Dulle zwarte bezic.	Solanum nigrum.	Solanées.	Fruits.	"
Moutarde blanche.	Witte mostaard.	Sinapis alba.	Crucifères.	Assaisonnement.	4 ans.
Moutarde noire.	Zwarte mostaard.	— nigra.	"	"	"
Nigelle aromatique.	Narduszaad.	Nigella sativa.	Ranunculacées.	"	2 ans.
OEnothère.	Ezel-kruid.	OEnothera biennis.	Onagrariées.	Racines.	Graines rares.
Olluco.	Ullucos.	Ullucos tuberosus.	Solanées.	Tubercules.	Pas de graines.
Oxalide.	Oka.	Oxalis crenata.	Oxalidées.	"	"
Patate douce.	Batatas.	Convolvulus batatas.	Convolvulacées.	"	Graines rares.
Perce-pierre.	Zeevenkel.	Crithmum maritimum.	Ombellifères.	Assaisonnement.	Quelques mois.
Phytolacca.	Lakplant.	Phytolacca esculenta.	Phytolacées.	Feuilles en épinards.	Pas de graines.
Pierdie.	Pikris.	Pieridium vulgare.	Composées.	Feuilles en salade.	5 ans.
Podophylle.	Eendenvoet.	Podophyllum peltatum.	Podophyllées.	Fruits.	1 an.
Quinoa.	Quinoa	Chenopodium Quinoa.	Chenopodiacées.	Feuilles en épinards.	2 ans.
Raponce.	Rapunsel.	Campanula Rapunculus.	Campanulacées.	Feuilles en salade.	Graines rares.
Renouée de Siebold.	Kreupelkruid.	Polygonum Sieboldi.	Polygonées.	Asperges.	2 ans
Romarijn.	Rozemarijn.	Rosmarinus officinalis.	Labiées.	Assaisonnement.	5 ans.
Roquette.	Krapkool.	Brassica Eruca.	Crucifères.	"	"
Scolyme.	Spaansche distel.	Scolymus hispanica.	Composées.	Racines.	Graines rares.
Souchet.	Aardmandel.	Cyperus esculentus.	Cypéracées.	Tubercules.	3 ans.
Tobacco.	Ward beer.	Nicotiana glauca.	Violariées.	"	"
		Helianthus tuberosus.	"	Feuilles en salade.	Pas de graines.
				"	1 an.

## CULTURES SPÉCIALES.

### **Arroche.**

On connaît trois variétés de cette plante, mais une seule, l'*Arroche verte à larges feuilles*, convient pour la culture au potager.

C'est une grande plante à produit foliacé, dont il faut retarder autant que possible la montée en graines ; il convient donc de la semer dans une terre richement fumée et que la veille on a détrempée avec l'engrais liquide. Un emplacement frais lui est plus favorable qu'une exposition en plein soleil. Le semis se fait en lignes profondes de 5 centimètres, éloignées l'une de l'autre de 15 centimètres, on sème très dru ; si la graine a conservé ses enveloppes, on plombe légèrement après le semis. Lorsque les plantes ont quelque développement, on les éclaircit pour la consommation et plus tard on enlève totalement une ligne sur deux. Les récoltes sur les plantes restantes se font encore par éclaircissage, plus tard en épluchant les feuilles latérales et finalement par le pincement des têtes de celles qui restent. Les feuilles des rameaux latéraux et de ceux qui poussent à graines, quoique bonnes sont moins succulentes et, pour ce motif, il faut semer plusieurs fois pour en avoir constamment des plantes jeunes. Un premier semis se fait le 15 avril, un autre fin mai, un troisième au commencement de juillet.

**Porte graines.** — On laisse monter quelques pieds (5 à 6) du premier semis. Dans ce but, on doit repiquer ceux-ci à 30 centimètres de distance, on les laisse grandir sans cueillir les feuilles. Chaque plante donne une grande quan-

tité de graines qu'on laisse bien mûrir sur pied ; à la maturité, on arrache les touffes, on les sèche en les posant contre un mur au soleil. On ne prend pas la graine des ramifications secondaires et on ne doit pas la retirer de ses enveloppes.

L'Arroche est de toutes les plantes recommandées comme succédanées de l'Épinard pendant l'été, celle qui mérite la première place. Elle produit beaucoup et c'est vraiment une précieuse ressource pendant les mois de juin, juillet et août.

### **Artichaut.**

On rencontre dans les cultures plusieurs variétés d'Artichauts, mais dans le nord, on n'en doit cultiver qu'une seule, c'est l'*Artichaut vert de Laon*. Cette variété est d'ailleurs la plus répandue en Belgique et dans le nord de la France.

La culture de l'Artichaut dans les bons sols riches et frais peut être l'objet d'une excellente spéculation ; la production est grande, les fruits très recherchés dans les grandes villes, sont d'un transport facile et se conservent toute une semaine sans altération lorsqu'on les dépose dans une bonne cave à légumes. Les œilletons que les souches charnues émettent chaque année en abondance, sont généralement d'une vente facile.

Ces œilletons servent à multiplier la plante. On n'a recours au semis qu'en cas de disette, c'est-à-dire quand un hiver rigoureux ou très humide a détruit les vieilles plantes. Les plants de semis ne sont que rarement la reproduction exacte de la plante-mère. Cette particularité fait croire avec raison, que l'Artichaut cultivé n'est que la

variété perfectionnée d'un type sauvage. Nous ne pouvons pas toutefois admettre que du Cardon, plante bisannuelle, soit issu l'Artichaut, bien que les jardiniers disent que l'*Artichaut* retourne au *Cardon*, quand les semis sont armés d'aiguillons comme le type sauvage de cette plante ou comme sa variété appelée *Cardon de Tours épineux*.

Les jeunes plants provenus de graines promettent de bons résultats lorsqu'ils ne sont pas épineux et, dans ce cas, ils peuvent donner des pieds-mères en quelque sorte régénérés, qui surpasseront en vigueur et en qualité la race souvent affaiblie par une multiplication factice trop répétée. La reproduction par voie de semis n'est donc pas à rejeter comme on semble le croire.

**Semis.** — Dans les premiers jours de mars, on sème l'Artichaut en pots ou en terrines qu'on place en serre, sous châssis, sur une couche à melons, etc. Lorsque les plants ont deux feuilles au-dessus des cotylédons, on les repique chacun dans un petit godet ; on les replace sous verre pendant quelques jours pour les remettre en végétation.

Par ce moyen, on peut mettre les jeunes plantes en pleine terre en avril et en septembre récolter les premiers fruits. Immédiatement après leur mise en demeure, il sera bon de les abriter, la nuit, d'un pot à fleurs retourné, *a* figure 47, qu'on relève le jour pour aérer le plant, *b*.

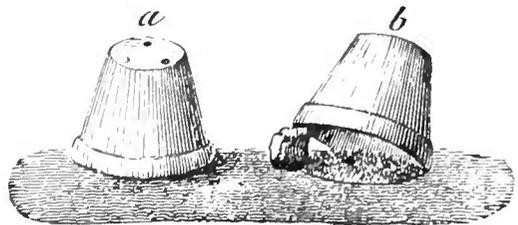


Fig. 47.

On peut aussi semer en pépinière, dans la seconde quinzaine d'avril, sur un bout de plate-bande bien exposée ; on sème clair, les graines doivent se trouver à 7-8 centimètres l'une de l'au-

tre. Vers la fin de mai, les plantes se mettent en place ; on pince l'extrémité de la longue racine pivotante et on ombrage pendant quelques jours au moyen d'une feuille de Chou, de Rhubarbe ou d'un pot à fleur. Il arrive que ce semis donne encore des artichauts avant l'hiver. En tous cas, les jeunes plants se plantent sur la ligne en nombre double, afin de pouvoir éliminer plus tard celles qui ont mauvaise apparence.

**Œilletons.** — Le mode de multiplication le plus usité est celui par œilletons ; voici comment on procède.

Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on découvre les touffes d'artichauts, afin de donner à leurs nombreux rejetons le moyen de revenir de l'état d'étiollement. Une dizaine de jours plus tard, on s'occupe de leur amputation. On les déchausse jusqu'à leur point d'insertion sur la souche mère et on les éclate avec une partie de racines qui y adhèrent. Les œilletons qui se détachent avec un simple talon sans racine sont de reprise moins certaine ; aussi quand il faut s'en servir, on gagne du temps en les faisant enraciner dans de petits pots remplis de terre légère très sableuse, qu'on place à l'étouffée.

En tous cas, après la mise en demeure, il faut observer les soins déjà prescrits pour les semis.

L'artichaut se plante de 80 centimètres à 1 mètre en tous sens. La terre doit être bien bêchée et fumée au préalable,

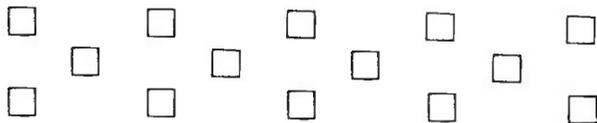


Fig. 48.

puis on y pratique des trous de 35 centimètres carrés et ayant une semblable profondeur, fig. 48, qu'on remplit de

fumier à moitié décomposé. On plante très peu profondément.

Après la plantation, on laisse autour des plantes un petit creux ou bassin pour faciliter les arrosements d'eau ou d'engrais liquide qu'il faut donner en abondance, dès que les plantes prennent bien leur élan. L'arrosoir intervient pour une bonne part dans le succès de cette culture.

La première année, les plantes ne prennent pas encore tout leur développement. Elles ne produisent que quelques fruits vers l'automne.

On peut utiliser les intervalles par des cultures accessoires qu'on peut récolter avant qu'elles ne viennent gêner les Artichauts.

**Hivernage.** — Lorsque les premières gelées se sont fait sentir, on coupe l'extrémité des feuilles et on butte la plante en ayant soin d'amonceler de la terre prise à une certaine distance de la plante, afin d'en éloigner mieux l'humidité excessive qu'elle craint presque autant que le froid. Si l'hiver se montre rigoureux, on donne une couverture de feuilles, de fumier long ou mieux encore de cendres de houille qui sont un excellent préservatif contre la gelée et surtout contre la pourriture.

Il est bon de découvrir les plantes à deux ou trois reprises pendant l'hiver, lorsque la gelée semble cesser. Au printemps, on débarrasse les plantes de leur couverture ; 8 jours après, on nivelle les buttes et quand la plante a repris sa végétation, on *œilletonne*, c'est à dire qu'on enlève tous les œilletons sauf trois des plus beaux et des mieux placés au centre de la touffe. Les pieds faibles ne doivent conserver qu'un rejeton.

Lorsque l'hiver a détruit les œilletons sans entamer la

souche, celle-ci repousse des rejetons faibles, d'une végétation plus tardive, mais qui peuvent fructifier en septembre.

Si on veut régulièrement des fruits à cette saison, il faut planter tous les ans quelques nouveaux œilletons bien formés; leurs fruits succéderont à ceux des plantes mères restées en place, qui donnent leur produit en juin, juillet et même jusqu'en août. Il va de soi, que si dans cette culture où la plante est traitée comme annuelle, puisqu'on l'abandonne après la récolte, on faisait usage d'œilletons préparés en pots, comme nous l'avons déjà dit, on arriverait à un résultat plus parfait et plus certain.

Une bonne plantation d'Artichauts bien soignée et largement fumée peut durer au moins 6 ou 7 ans. On renouvelle la plantation une année avant de détruire les lignes qui sont épuisées.

L'Artichaut est peu recherché dans les provinces flamandes. On lui attribue pourtant des qualités nutritives très grandes. On mange les fruits ou pour parler plus correctement les réceptacles floraux cuits à l'eau avec une sauce ad hoc, froids à l'huile et au vinaigre. En France où l'Artichaut est en haute estime chez les gourmets, on mange les petits fruits crus à la croque-au-sel.

On nous a assuré que la tige florale fournit de la bonne présure pour la fabrication des fromages. Les mulots sont friands des racines d'Artichaut qu'ils respectent pourtant quand ils trouvent à leur portée la Bette blonde ou Poirée qu'ils préfèrent.

## Asperge<sup>(1)</sup>.

Il n'y a pas autant de variétés d'Asperges qu'on ne rencontre de noms dans les catalogues et les ouvrages. La race améliorée du type sauvage a emprunté le nom de plusieurs localités où elle est cultivée avec succès : *Asperges de Hollande, de Gand, de Marchiennes, d'Ulm, d'Erfurt, etc.*

Nous ne prétendons pas toutefois, que cette plante n'ait pas pu produire des races améliorées comme toutes les plantes qu'on multiplie de graines.

L'*Asperge hâtive d'Argenteuil*, et la *grosse blanche ordinaire*, ou *Asperge de Hollande*, très répandue dans le commerce sous le nom d'*Asperge de Gand*, sont les deux variétés que nous recommandons.

**Semis.** — Le semis à demeure est très rarement usité : nous croyons cependant qu'on ne perdrait guère de temps, si au lieu de planter des griffes d'un, de deux ou de trois ans, on semait deux ou trois graines dans des trous préparés comme pour la plantation. En attendant que l'expérience ait prononcé, nous croyons qu'il est préférable de semer en pépinière et de replanter plus tard.

A cet effet, on prépare pour le semis une planche par un bon labour et une fumure assez copieuse ; ensuite on y trace des lignes à 30 centimètres de distance et on y répand la graine très clair ; on referme les petits sillons

---

(1) Quoique nous donnions ici la culture complète de cette plante, nous renvoyons pour un grand nombre de détails utiles et très intéressants à notre ouvrage spécial écrit en langue flamande : *Asperges partout et pour tous.*

et on plombe la terre. Le semis se fait de préférence en novembre, immédiatement après la récolte de la graine.

La levée des semis a lieu au printemps et les plantes se développent tout l'été suivant. Si on sème en mars, la levée n'a lieu qu'en mai et on n'obtient la première année que des greffes très faibles, surtout si en juillet, le *Criocère* s'abat sur le semis. On doit établir les planches de plant d'Asperges dans une bonne place fertile et aérée et non dans un coin perdu comme cela se fait souvent et les soigner minutieusement afin de parvenir à résoudre cette importante question : *obtenir des griffes jeunes, mais fortes*, capables d'être mises à demeure la première ou tout au plus la seconde année. Les plants d'Asperges provenus de semis drus faits à la volée dans un coin perdu et en outre privés de soins, sont toujours d'une réussite imparfaite. Là où le *Criocère* exerce régulièrement ses dévastations, on fait bien de semer en juin, afin que le jeune semis ne lève que lorsque l'époque des ravages de cet insecte est passée.

**Plantation.** — Nous n'entrerons dans aucun détail concernant les préjugés dont cette plante si rustique et si facile, est encore l'objet. La méthode simple et pratique que nous allons exposer aura bientôt raison de toutes ces précautions inutiles, de ces préparations de terres factices, de ces grands travaux de terrassement et de drainage, suivis d'un mode de plantation contraire à la nature de la plante et que le moindre grain de bon sens condamne. Toute culture ne doit-elle pas être basée sur la végétation naturelle de la plante ?

Voici les différentes particularités que l'asperge présente.

La plante est vivace et conserve la vie avec tenacité,

même dans des conditions opposées à ses besoins. Ni la gelée, ni la sécheresse ne la font souffrir, et à notre connaissance, elle n'est sujette à aucune maladie. Un seul insecte, le Criocère (fig. 49), peu redoutable dans le nord, l'atteint parfois avec une intensité inquiétante dans les climats plus chauds. L'Asperge s'accommode de tous les engrais ; mieux vaut lui donner trop d'engrais que trop peu. Elle entre de bonne heure en végétation. Elle ne craint que l'humidité stagnante ; le froid aux racines la rend tardive et ralentit son développement au printemps. Elle réussit parfaitement dans tous les sols, mais dans les terrains sablonneux secs et élevés, on peut la maltraiter plus impunément que dans les terrains humides et bas.



Fig. 49.

La culture rationnelle de l'asperge consiste principalement dans la plantation peu profonde. Dès qu'on observe ce point capital, on peut la modifier dans les détails suivant les goûts et le but qu'on veut atteindre.

On donne au carré destiné à recevoir la plantation un bon labour à la bêche avec riche fumure ordinaire de fumier consommé.

*Plan de l'Aspergerie*

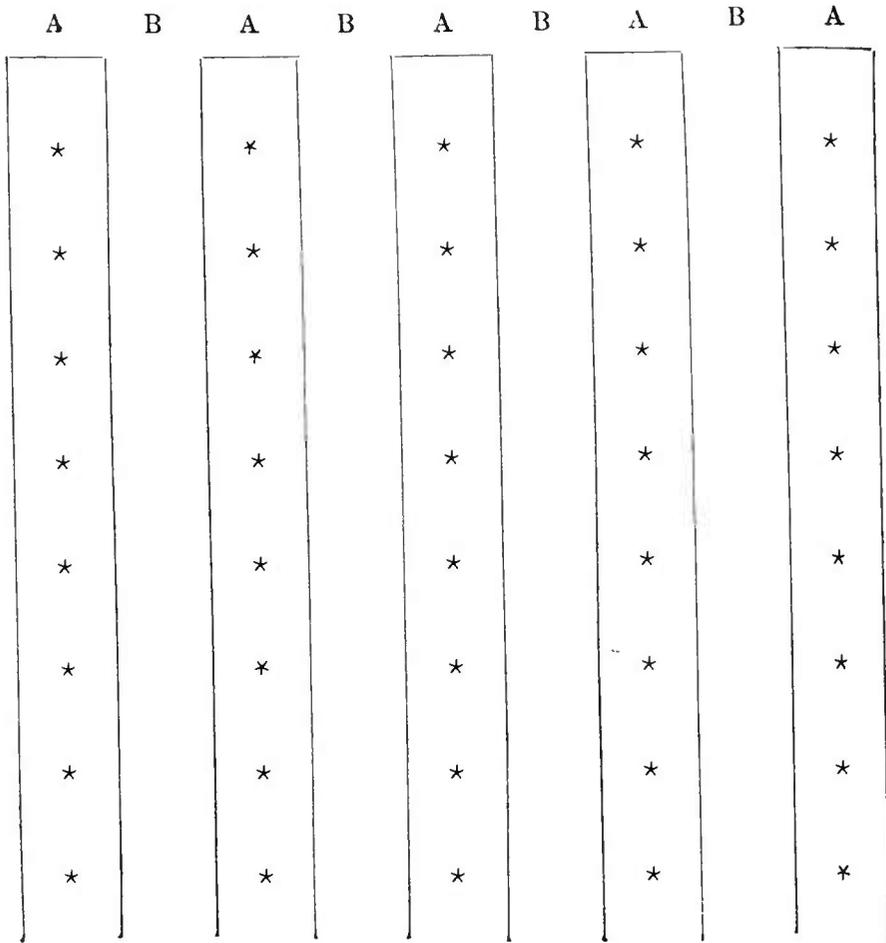


Fig. 50.

*Première année.* Vers la fin de mars, on divise le terrain en bandes A, fig. 50 de 40 centimètres de largeur sur 20 centimètres de profondeur; elles sont séparées entr'elles par des espaces B de 80 c. sur lesquelles on dépose en dos d'âne la terre extraite des tranchées A.

Au fond de ces sillons on dépose 8 à 10 centimètres

terreau ou de bon fumier décomposé, qu'on recouvre d'une mince couche de terre; on marque ensuite au moyen de fiches en bois la place qu'occupera chaque plante. A Argenteuil, où l'on obtient ces asperges gigantesques, dont la première apparition annuelle aux halles de Paris est un événement, les plantes sont espacées dans le rang de un mètre. Nous ferons cependant remarquer, qu'on peut obtenir de beaux résultats par une plantation plus rapprochée sur la ligne. Nous avons une aspergerie où les griffes n'ont que 65 centimètres d'écartement l'une de l'autre sur la ligne et la réussite est complète. Nous ajouterons, pour démontrer une fois de plus que la distance entre les plantes sur le rang est jusqu'à un certain point facultative, que beaucoup d'amateurs n'aiment pas les asperges très volumineuses; dans ce cas, il faut bien mettre les plantes plus rapprochées. Nous concluons donc en disant que la distance peut varier de 40 centimètres à un mètre, suivant qu'on désire obtenir plutôt le grand nombre d'asperges, que de grosses asperges. On pose les plantes à côté du petit jalon en étendant les racines horizontalement, sans les mettre à cheval sur une petite butte de terre, comme cela se pratiquait anciennement. Il faut que les plantes aient été arrachées sans meurtrissure, qu'elles aient séché un peu et qu'on ne leur fasse subir aucune suppression au moment de la plantation. Les griffes d'asperges peuvent séjourner longtemps hors de terre sans en souffrir, si on les étale à sec sur un plancher.

Lorsque toutes les plantes sont installées, on remet le carré entièrement de niveau, ayant soin de laisser subsister un léger creux sur les lignes A (fig. 50).

Dans les terrains très sablonneux et secs, presque mou-

vants, on pourra planter à 10 centimètres plus profondément, mais, quant aux autres prescriptions, on fera bien de suivre toute la méthode que nous venons de décrire.

La mise en place terminée, on pourra immédiatement, si on désire utiliser l'espace libre, faire de petits semis de produits dont la culture est sans influence sur l'Asperge, à la condition de laisser libre le voisinage des griffes, dont la place est indiquée par les petites fiches en bois qui les accompagne. Ces produits seront les Oignons, Échalottes, Laitues, Radis, Épinards, etc. Les soins de culture et les engrais auxiliaires qu'on donne à ces cultures dérobées, profiteront également à la jeune aspergerie.

Si des plantes manquent, on les remplace au plus tôt par des griffes cultivées en pots dans cette prévision. A l'automne, on coupe les tiges sèches à 15 centimètres au dessus du sol. Les chaumes qu'on laisse servent à indiquer la place des plantes, ce qui permet de donner à chacune d'elles en hiver un supplément de fumier court ou d'engrais liquide.

*Deuxième année.* On donne un léger labour, qui met l'aspergerie de niveau et on la mouille à fond d'engrais liquide. On peut encore faire des cultures accessoires, ce qui ne nuit guère, quand on s'y prend bien. On fera la chasse aux Criocères en les prenant à l'état d'insecte parfait ou de larve. Ce ne serait pas un travail inutile de fixer la verdure par quelques ramilles, ou d'attacher les tiges entr'elles pour les empêcher d'être abattues par le vent.

*Troisième année.* La récolte va commencer et dès à présent toute culture accessoire finit.

A la fin de Mars, alors que la végétation est sur le point de commencer, on arrache les bouts des tiges sèches, et l'on

opère le buttage, c'est-à-dire, qu'on amoncèle à la bêche la terre prise entre les rangs. Les buttes auront 50 centimètres de largeur et 25 centimètres de hauteur et seront de la forme indiquée par la fig. 51.

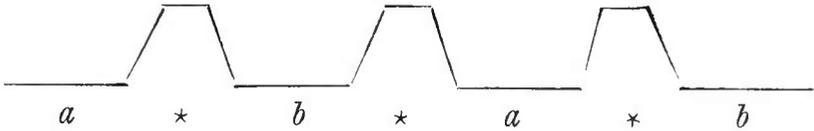


Fig. 51. — Coupe de l'Aspergerie après le premier buttage.

*a b* sentiers Asperges.

La première année de l'exploitation, il ne faut récolter que jusqu'au premier juin et cesser même plus tôt la coupe aux touffes qui ne montrent qu'une vigueur médiocre.

Lorsque la récolte cesse, on doit immédiatement apporter du fumier dans les parties creuses *a*, *b* et rabattre ensuite les buttes, de manière que l'Aspergerie se trouve à peu près de niveau.

*Quatrième année.* On construit les buttes un peu plus larges à la base et on fait une pleine récolte jusque vers le 20 juin, après quoi, l'aspergerie est soignée de la même façon qu'à la troisième année.

A chaque printemps, avant le buttage, on verse près des touffes un copieux arrosage d'engrais liquide.

Le sel de cuisine est une matière qui favorise beaucoup la végétation de l'Asperge. Il faut en répandre annuellement sur les lignes, l'équivalent d'une poignée par plante.

On renouvelle l'aspergerie, quand sa production décline sensiblement. Le terme de durée varie suivant les soins et la qualité du sol; mais les conserver au-delà d'une douzaine d'années est une mauvaise spéculation.

**Asperges vertes.** — Rien n'est plus facile que cette

culture d'ailleurs peu usitée en Belgique et dans le nord de la France. On sème clair sur une planche ordinaire du potager trois rangs d'Asperges qu'on laisse à demeure et dont on récolte les jets printanniers. Nous avons même vu de ces planches de plantes d'Asperges semées à la volée et devenues surannées pour la plantation, produire des Asperges blanches en grand nombre, minces, mais très succulentes ; on s'était contenté de les butter avec la terre extraite des sentiers et d'un peu de terre rapportée.

Nous avons dans notre potager deux lignes de plantes d'Asperges semées clair à 30 c. de distance ; elles fournissent des jets verts, et lorsqu'on veut se donner la peine de les couvrir d'une petite quantité de terre, elles donnent des jets blancs en grande quantité, mais on comprend que ceux-ci sont également minces. Cette dernière culture pourrait être imitée par les amateurs qui rejettent les Asperges fortes.

**Porte graines.** — Pour conserver à l'Asperge toutes ses qualités, il faut veiller, plus qu'on ne le fait d'habitude, à la récolte des graines.

A la pousse des Asperges, on marquera dans une aspergerie en pleine production un certain nombre de touffes auxquelles on conserve les plus beaux jets qu'on laisse monter directement à graines. On ne coupe les tiges qu'en septembre lorsqu'elles sont entièrement sèches et on écrase les fruits qui sont des baies rouges ; on les lave à grande eau pour les débarrasser de leur pulpe, et on les sèche promptement, pour éviter qu'elles ne gonflent et ne germent.

La culture de l'Asperge est une ressource importante dans les terrains sablonneux. Nous sommes persuadé que, si l'on tentait des essais dans la Campine et dans d'autres

terrains à peu près stériles, ils seraient couronnés de succès (1). Les plus mauvais terrains des environs de Gand en produisent des quantités immenses et cela malgré la culture peu raisonnée à laquelle on soumet ces plantes. En Belgique, on pourrait encore réaliser de grandes améliorations en introduisant cette culture dans plusieurs localités peu fertiles comme aux environs d'Eecloo, de Maldegem, de Ruisselede, de Wynghene, etc. où l'Asperge réussirait certes mieux que les récoltes relativement maigres de seigle et de pommes de terre et produirait le quadruple de celle-ci.

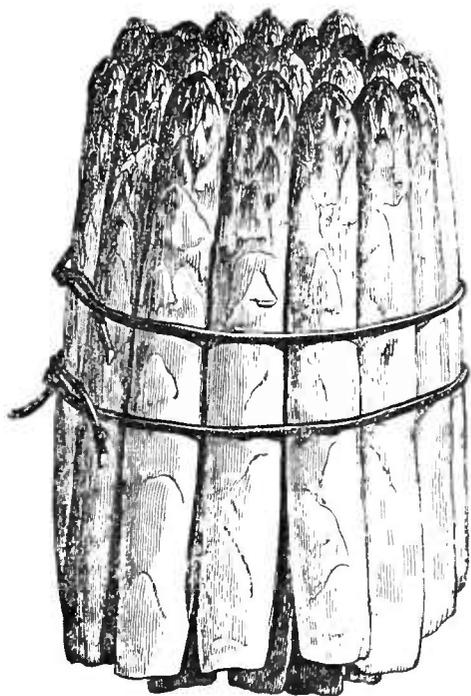


Fig. 52.

Les Asperges sont bottelées en paquets, fig. 52, et expédiées dans tout le pays et même à l'étranger, où elles sont réputées comme étant les plus blanches et les plus longues, sinon les plus savoureuses. On rejette ici comme rebut celles qui sont légèrement teintées de violet, tandis qu'à Argenteuil et partout en

---

(1) La commune d'Argenteuil dont nous avons visité les cultures, a vu la fortune s'asseoir au foyer de tous les cultivateurs par la culture rationnelle de l'Asperge. En Sologne, cette Campine française, on fait aujourd'hui des tentatives sérieuses pour introduire cette culture.

France, on recherche l'asperge légèrement colorée; ces dernières ont plus de saveur et l'amateur qui n'a pas à compter avec les caprices du commerce, devrait toujours les laisser se colorer un peu. Dans les terres plus ou moins consistantes il est difficile d'ailleurs de les avoir autrement; les petites crevasses qui se forment dans la terre autour de l'Asperge qui pousse, la mettent en contact avec la lumière avant son entière apparition à la surface du sol et fait prendre aux pointes d'Asperges une nuance rose pourpré.

Les véritables gourmets ne recherchent pas les Asperges monstrueuses : c'est un caprice peut-être, mais quoi qu'il en soit, nous leur avons indiqué le moyen de remplacer le volume par le nombre, en rapprochant les plantes.

### **Bette.**

On cultive deux races distinctes de *Bettes* : la *Bette à carde* et la *Bette blonde* ou *Poirée*.

Comme légume, on ne cultive qu'une seule variété de la première, c'est la *Bette à carde blanche*, dont les côtes et les pétioles des feuilles sont très développés et aplatis.

On sème en mars à la volée ou en rayons ; la graine a la même forme que celle de la Betterave, et de même que pour cette plante, on peut la laisser à demeure ou repiquer les jeunes plantes. On en fait plusieurs semis successifs en avril et en mai, si on tient à avoir ce produit tout l'été jusqu'à l'arrivée des vraies cardes de Cardon. Cette plante, qui demande beaucoup d'engrais, n'est pas l'objet d'une culture générale. Les variétés à côtés rouges oranges et roses sont parfois cultivées comme plantes d'ornement.

**Porte graines.** — On hiverne les plus beaux pieds avec

soin, car la plante gèle et pourrit facilement; on les replante au printemps, et elles donnent une grande quantité de graines.

**Bette blonde ou Poirée.** — On sème cette plante, dont on ne connaît qu'une bonne variété, au mois de juin et de juillet dans un terrain frais, fertile et ombragé, en place ou mieux en pépinière afin de pouvoir la replanter. Elle est complètement rustique; elle produit en automne, pendant tout l'hiver et le printemps suivant, une récolte continue de feuilles très blondes, charnues et succulentes, qu'on emploie comme Pourpier et comme Épinard. Elle offre une grande ressource pendant l'hiver et au premier printemps, quand les légumes verts font défaut.

### Betterave.

La *Betterave potagère* compte deux variétés ou races distinctes et plusieurs sous-variétés locales. La plus cultivée dans notre pays est la *Betterave rouge foncée longue*, fig. 53. La variété dite *Betterave rouge plate d'Égypte*, fig. 54, n'est pas toutefois à rejeter; elle a des mérites à d'autres titres.

Comme ses congénères, les Betteraves fourragères et industrielles, celle-ci demande un terrain fertile, car elle effrite beaucoup le sol. En outre, le terrain où on les cultive doit être bien labouré. On les sème très clair en rayons distancés de 30 centimètres et profonds de 4 à 5 centimètres et on nivelle la terre au râteau après l'avoir un peu raffermie s'il s'agit d'un sol léger. Lorsque la plante a trois

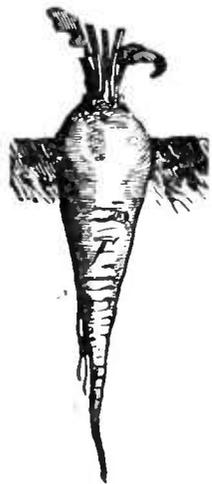


Fig. 53.

feuilles, on éclaircit de manière à ce que les plantes restantes soient à 20 centimètres; on remplit les vides en y repiquant des plants arrachés avec précaution et qu'on

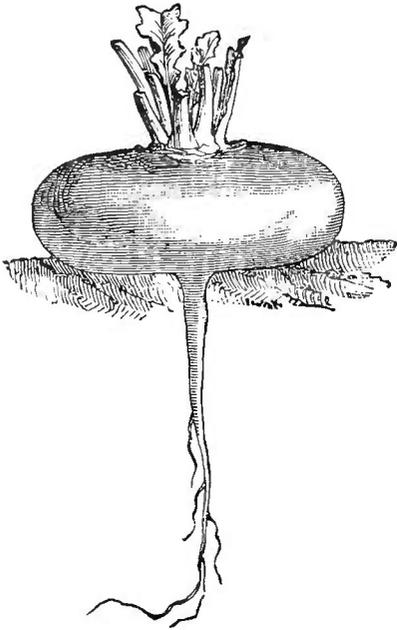


Fig. 54.

mouille avec soin après le repiquage. On donne de fréquents binages à l'époque du développement des plantes.

On peut aussi semer en pépinière pour repiquer, en vue d'obtenir des récoltes en succession et c'est ce qui se fait généralement, quand on ne cultive la Betterave qu'en petite quantité. Vers la fin d'avril, on sème mais très clair, chaque graine (fruit) pouvant donner naissance à deux ou trois plantes, et on

serfouit quand le plant a bien levé. Lorsque les jeunes Betteraves ont à peu près la grosseur d'un crayon, on les repique en les enterrant jusqu'à la naissance des feuilles qu'on raccourcit un peu. On doit bien serrer la terre autour de la racine et arroser de temps en temps quand il fait sec, jusqu'au moment où la reprise est achevée. Ces Betteraves se plantent souvent en bordures autour des planches d'Artichauts ou de Cardons de la dernière saison.

La Betterave supporte la replantation même lorsqu'elle a déjà acquis un grand développement; c'est à tel point que les racines ayant l'épaisseur d'une petite Carotte de Hollande reprennent encore très facilement. Ce réquipage se fait au moyen du plantoir, fig. 36, ou d'un bâton pointu,

avec lequel on pratique dans le sol un trou assez profond pour y placer la racine, sans que celle-ci se trouve recourbée dans la terre. La Betterave longue répiquée se fourche souvent si on ne fait l'opération avec grand soin aussi bien à l'arrachage qu'à la plantation.

Dans les petits potagers où, par économie de place, on doit surtout bien soigner les entre-cultures et celles faites en succession, le repiquage de cette plante offre une nouvelle ressource. On la fait suivre comme deuxième produit après la récolte des premiers Pois, Choux-fleurs, Carottes, etc., ou bien encore on les plante isolément dans le potager ou dans le jardin d'agrément, partout où quelque place est vacante, on en fait même parfois des bordures très ornementales.

La *Betterave plate d'Égypte* supporte le mieux la transplantation parce qu'elle n'est pas sujette à fourcher. Mais il est bon de la planter en sillons de 8 centimètres de profondeur. Sans cette précaution, elle vient presque à moitié au-dessus de terre et cette partie aérienne de la racine est sujette à durcir et à devenir filandreuse.

On ferme les sillons quand la racine a atteint la moitié de son développement.

Les Betteraves les moins développées se conservent le plus facilement pendant l'hiver. On les place en jauge ou en silos à l'abri de la gelée, on les effeuille préalablement en arrachant à la main les feuilles au lieu de couper toute la touffe avec la couronne de la racine.

**Porte graines.** — Pour graine, on plante à l'automne sous couverture quelques racines fusiformes, bien nettes, à peau rouge pourpre, à feuillage petit et fortement coloré. La *Betterave d'Égypte* doit avoir une racine très plate,

bien détachée de la queue; son feuillage est plus abondant et moins foncé.

La *Betterave rouge longue* se coupe en petites tranches qu'on fait cuire au four ou à l'eau; elle sert de garniture à la salade; on les confit également au vinaigre.

La *Betterave plate d'Egypte* fournit de larges rondelles qui se prêtent à être découpées en ornements de salade : croix, fleurons, rosaces, etc. En Allemagne et dans quelques localités de la Belgique, on fabrique un sirop de Betterave qui n'est estimé toutefois que comme produit économique.

## Cardon.

On cultive deux variétés de cette plante, le *Cardon Puvis à côtes roses* et le *Cardon d'Espagne à côtes blanches*; toutes les deux sont sans aiguillons. On en fait un premier semis en février-mars en pots, remplis de terreau qu'on place sur couche ou en serre. Quand les plantules ont deux feuilles en plus des cotylédons, on place chacune d'elles dans un petit godet de 7 centimètres de largeur et on les remet sous châssis pendant 3-4 jours jusqu'au moment de leur reprise, puis on les met à froid et on leur donne de l'air. Si on les plante dans les premiers jours du mois de mai, on les conserve en petits pots jusqu'à cette date, si au contraire on désire les planter plus tard, après d'autres fruits, on les repote dans des pots de 10 centimètres afin que leur accroissement continue en attendant que leur place devienne libre au potager.

Les Cardons se plantent dans des trous placés à 80 centimètres en tous sens les uns des autres et disposés en

échiquier (fig. 55), ces trous ont 25 centimètres de largeur et autant de profondeur; on les remplit de terreau ou d'autre

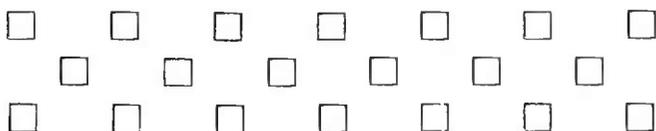


Fig. 55.

bonne terre qu'on mouille d'engrais liquide. On les place de manière à laisser autour des plantes un petit creux ou bassin pour les arrosements; on les abrite contre les gelées blanches et le soleil en se servant du même moyen que celui indiqué pour l'Artichaut.

Il est bon de garder quelques plantes de réserve pour remplacer celles qui périssent. On entresème des petits produits : Radis, Épinards, Laitues, plant de Choux à repiquer. Quand on n'en plante qu'un rang, on peut border la planche de *Poirée blonde* ou de *Betterave rouge à salade*. On arrose les Cardons avec de l'engrais liquide, quand ils sont en pleine végétation et on leur donne fréquemment de l'eau : c'est une plante vorace qui doit se développer rapidement.

On sème encore des Cardons en pleine terre au commencement de mai, dans des trous préparés à 70 centimètres de distance comme il est expliqué plus haut en y mettant trois graines réunies; cette deuxième culture fournit les produits d'hiver, mais les plantes acquièrent moins d'ampleur.

**Blanchiment.** — Au mois d'août, par un temps sec, on commence à blanchir les plantes les plus développées. On relève toutes les feuilles et on les réunit en faisceau au moyen de trois liens de paille, on rogne un peu l'extrémité des feuilles, puis on encapuchonne le tout d'une enve-

loppe de paille qu'on fixe au moyen d'osiers et qui dépasse un peu la hauteur totale de la plante, enfin on butte les plantes le plus haut possible. Lorsqu'il fait chaud, on ne blanchit qu'une ou deux plantes à la fois afin d'échelonner la récolte; les plantes blanchies pourrissent promptement, mais à mesure que le temps devient plus froid, on n'a plus tant à craindre de ce côté. Les Cardons enveloppés quand il fait chaud, sont ordinairement blancs en 10 à 12 jours, les autres mettent plus de temps à blanchir, quelquefois trois semaines. Pour les récolter on les déshabille avec précaution, on les débarrasse des parties pourries et on coupe toute la plante un peu sous terre. Après la récolte on la lave et on la dépose à la cave, en attendant qu'on l'emploie. Il faut priver de lumière les produits récoltés, appelés *cardes*, en les couvrant d'un linge mouillé.

Les Cardons du dernier semis ne peuvent que rarement être blanchis au jardin. Lorsque les gelées approchent, on les lie et on les rentre en motte dans une cave ou un autre lieu à l'abri de la gelée et de l'humidité. On les blanchit successivement en les couvrant de sable sec ou de cendres. Ils peuvent se conserver en bon état jusqu'à la fin de décembre.

La graine se récolte dans le midi, on se la procure dans le commerce. En Belgique on perdrait son temps à tenter d'en obtenir.

On ne doit pas considérer ce produit, quoique très bon, comme appartenant au jardin bourgeois; c'est un légume de luxe et en même temps une plante très décorative. Les mulots, les vers blancs et les larves de la Casside, exercent souvent de grands ravages dans les plantations de Cardon.

## Carottes.

On possède un grand nombre de variétés de cette plante. Nous recommandons les suivantes ; il n'est pas toutefois nécessaire de les cultiver toutes dans le même jardin.

La *Carotte toupie* ou *Grelot*, fig. 56, rouge, courte, presque ronde, ne convient absolument que pour le tout premier semis et pour primeurs et encore beaucoup de jardiniers lui préfèrent la *Carotte courte à primeurs*, fig. 57 elle est un peu moins prompte à se faire, mais elle est d'un meilleur rendement. Elle est de bonne qualité, sa racine courte et arrondie qui *tourne* très vite, est mangeable très jeune. On ne peut d'ailleurs lui laisser atteindre tout son développement, car alors elle est très sujette à se fendre et elle contracte un goût amer.



Fig. 56.

La *Carotte courte hâtive à primeurs* est une variété plus longue, un peu moins prompte à tourner, mais qui est préférable sous tous les autres rapports.

La *Carotte courte hâtive*, fig. 58, appelée selon les localités *C. de Hollande, de Bruges, d'Utrecht*, etc., est la plus répandue comme variété précoce et mérite la préférence pour tous les semis qu'on fait depuis le 15 mars et successivement, en vue de la consommation en été. Ceux qui ne visent pas



Fig. 57.

autant à la précocité qu'à l'abondance d'un produit, lui accordent même la préférence sur la *C. toupie*, pour les derniers semis sur couche. On pourrait donc à la rigueur s'en tenir à cette seule variété comme Carotte précoce.

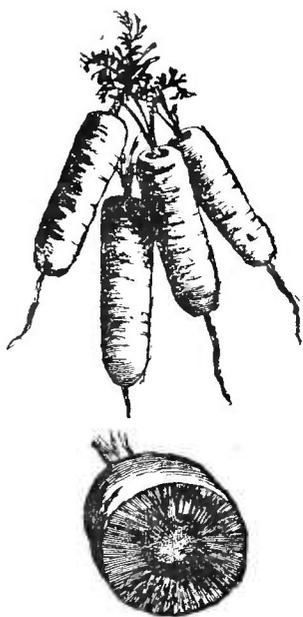


Fig. 58.

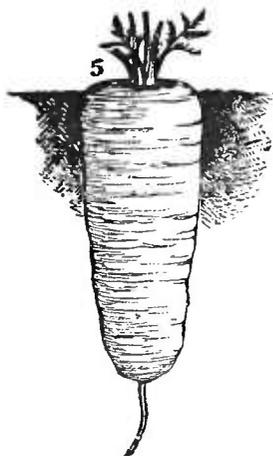


Fig. 59.

La *Carotte demi courte Nantaise*, est une variété intermédiaire entre la précédente et les *Carottes de provision*. Cette variété est très grosse, un peu plus longue que la *C. courte de Hollande*, d'une belle couleur rouge et de bonne qualité. On l'a surnommée *Carotte sans cœur*; inutile de dire que c'est un grand éloge pour une Carotte.

La *Carotte demi longue tardive*, fig. 60, connue sous plusieurs autres dénominations : *C. demi courte de Gand*, *double de Hollande*, *de Croissy*, convient pour la consommation automnale, mais elle a surtout du mérite comme provision d'hiver, à cause de son grand produit et de sa

bonne conservation. Elle est longue, à bout obtus, d'une belle nuance rouge foncé.

On commence aussi à cultiver dans notre pays la *C. longue d'Altringham*, d'origine anglaise, fig. 61. Dans les sols sablonneux et secs elle est bien recommandable,

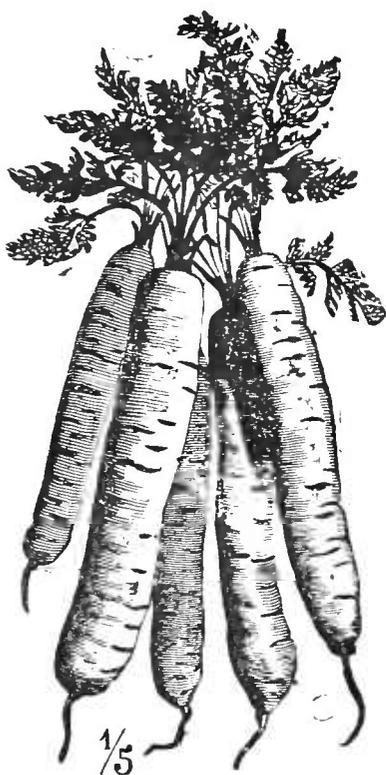


Fig. 60.

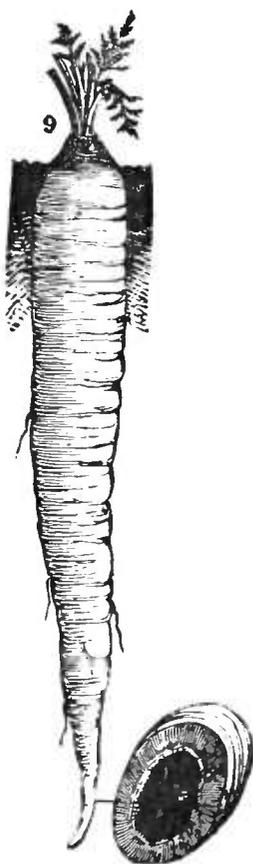


Fig. 61.

elle est très tardive et se garde longtemps ; elle est de plus très tendre, d'une saveur très sucrée, sa chair est fine et cassante, presque sans cœur. Cette variété est plus que toute autre à l'abri du maraudage, parce qu'elle s'arrache avec une extrême difficulté ; elle est longue, pointue, rouge foncé.

Le premier semis de carottes se fait sur cõtière en février, avec la variété dit *Carotte toupie* et mieux avec la variété *courte hâtive de Hollande*.

Le semis se fait en lignes et on entresème à la volée, un peu de *Radis hâtifs* et de *Laitue pommée hâtive*. On enterre très peu les graines du premier semis, parce que la terre est encore froide et humide.

Le deuxième semis se fait rigoureusement avec la variété *Carotte courte de Hollande* au commencement de mars ; on répand également très clair quelques graines de Radis et de petite Laitues.

On sème une troisième fois les Carottes au commencement d'avril avec la variété employée pour le précédent semis ou de préférence avec celle de saison intermédiaire, fig. 59.

Un dernier semis se pratique à la fin du même mois, on choisit à cet effet la variété tardive que nous avons représentée par la fig. 60, ou bien la *Carotte d'Altringham*.

Ce semis se fait en partie sur planches libres et en partie entre les Pois, les Fèves de Marais ou les Haricots nains ou bien pour la grande culture dans le seigle, l'orge, le lin. Ce dernier semis est récolté tard et fournit en grande partie les provisions d'hiver. Les Carottes tardives peuvent encore sans inconvénient se semer en mai.

Un cinquième semis se fait parfois vers le 15 août. La variété à préférer pour cette saison, est la *Carotte courte hâtive* fig. 57. qui donne son produit au printemps, lorsqu'on a soin de couvrir les planches avec du fumier long ou de la litière. Ces Carottes hivernées sur place sont toutefois bien loin d'être tendres et savoureuses comme celles provenant des semis faits dans la bonne saison.

Les soins de culture sont identiques dans toutes les saisons et pour toutes les variétés. Il faut un terrain en bon état de fertilité, sans fumure récente, à moins que ce ne soit du terreau bien décomposé et finement divisé. On bêche profondément en ayant soin de bien briser les mottes. Avant de semer, on dégrossit le terrain avec la grande serfouette, dont les dents s'enfoncent plus profondément. Il est bon aussi, pour faciliter l'épandage de la graine de la *persiller*, c'est-à-dire d'en ôter les arêtes ou barbes en la frottant fortement entre les mains.

La graine doit être peu enterrée, soit par un coup de râteau, soit en répandant sur elle une mince couche de terreau s'il s'agit du premier semis sur côtère. On plombe légèrement le terrain, s'il n'est pas humide.

Dès que les Carottes montrent leur première feuille caractérisée, il faut faire un léger serfouissage; cette façon doit se donner au sol déjà même avant la levée, lorsque des pluies prolongées ou battantes ont tassé les planches. De tous les soins de culture, le serfouissage est le plus utile à la Carotte.

On éclaircit les plantes quand elles ont trois à quatre feuilles : lors de ce premier éclaircissage, on laisse 5 centimètres de distance entre les Carottes précoces et 7 à 10 entre les autres. Les éclaircissages ultérieurs se font en récoltant successivement.

Après le premier éclaircissage, on donne un arrosage d'engrais, si le sol n'est pas très humide ou si le temps n'est pas trop chaud, car arrivées à ce degré de développement, les plantes fondent et brûlent facilement.

**Porte-graines.** — Pour récolter de la bonne graine des variétés précoces, on en fait un semis dans les premiers

jours de mai, afin de pouvoir les récolter à l'automne en même temps que celles des variétés plus tardives. On met de côté les racines les plus conformes au type de chaque race; on rejette impitoyablement celles qui sont fourchues, sillonnées ou chargées de chevelu. Une terminaison brusque, obtuse, une queue fine, une peau orangée foncée, des fanes relativement petites et implantées dans une cavité, tels sont les caractères qui distinguent une bonne plante mère.

Dans les localités où l'on n'a pas à redouter les rongeurs, il est bon de planter ces racines immédiatement, à 40 centimètres en tous sens et de les abriter de feuilles pendant l'hiver. Au printemps, on entoure les plantes de ramilles pour soutenir les tiges et leurs nombreuses ramifications.

Pour récolter les graines des variétés destinées à l'agriculture, on a l'habitude de semer en juillet-août toutes les Carottes porte graines et de laisser monter les plantes au printemps après l'éclaircissage. Par cette voie, on obtient beaucoup de fortes graines, mais, le choix des mères n'ayant pu se faire, on comprendra facilement que le produit doit laisser à désirer sous le rapport de la pureté de la race.

**Conservation.** — A l'automne, en novembre, on arrache les Carottes par un temps sec et on les laisse se ressuyer à l'air pendant un jour, puis on les dépose dans leur quartier d'hiver. On peut les empiler régulièrement dans des caves, en coupant les feuilles jusque contre la racine. On interpose du sable sec entre les lits. Pour les grandes provisions, on coupe les feuilles avec la rondelle supérieure ou couronne de la racine et on amonçèle sans ordre dans l'un ou l'autre lieu sec, à l'abri de la gelée.

Les Carottes destinées à être consommées en novembre,

décembre et janvier, sont enjaugées dans des tranchées, après qu'on a coupé la moitié de la longueur des feuilles. On les couvre de litière en temps de gelée. On doit en tous cas découvrir et aérer les réserves de Carottes quand le temps est beau, car c'est un produit qui s'échauffe et se gâte facilement. Au printemps quand elles se mettent en végétation on les déplace, pour les arrêter encore pendant quelque temps.

### Céleri.

Les variétés de Céleri se subdivisent en plusieurs classes, suivant la nature de leur produit. Il y a des variétés qu'on cultive pour leurs feuilles vertes, qu'on coupe comme le Persil, le Cerfeuil, c'est le *Céleri à couper*. D'autres pour leurs côtes blanches, *Céleri à côtes*, ou pour leur cœur ou pomme *Céleri court*, ou pour la racine charnue, *Céleri rave* ou *Céleri navet*. Le premier est peu estimé et rarement cultivé : on le sème au premier printemps, on éclaircit de manière que les plantes se trouvent à 10 centimètres de distance et on le coupe pour assaisonnement. On peut aussi le semer dru, ne pas l'éclaircir et le tondre au couteau comme les autres herbes potagères.

Le *Céleri à côtes* compte plusieurs variétés : on ne doit cultiver que celles à grosses côtes pleines et non creuses. Le *Céleri Sandringham blanc* à côtés courtes et très pleines et le *Céleri Major Clarke's* à côtés roses, sont deux variétés anglaises que notre collègue M. Spruyt a recommandé et que nous avons plusieurs fois admirées dans ses cultures expérimentales à l'Ecole d'Horticulture de l'Etat à Vilvorde. La maison Vilmorin Andrieux et C<sup>ie</sup> vient de mettre au commerce une variété, le *Céleri plein blanc à grosses côtes*,

dont nous donnons le portrait (fig. 62). Si elle répond à la description, elle sera bientôt cultivée à l'exclusion de toute autre.

« Ce Céleri, disent-ils, diffère assez notablement des variétés ordinairement cultivées ; la dimension de ses côtes le rapproche un peu du *Céleri plein blanc court hâtif*, mais il est plus dressé, plus raide, et surtout, il a les côtes nota-

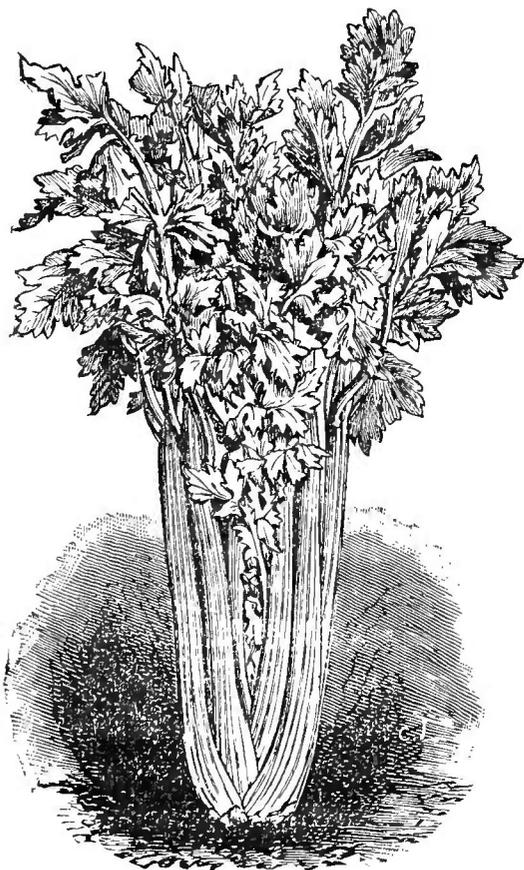


Fig. 62.

blement plus larges et plus serrées les unes contre les autres, ce qui fait qu'elles blanchissent très facilement et presque naturellement. Un des grands avantages de cette variété, c'est qu'elle ne drageonne pas, et qu'ainsi toute la force de la végétation se porte dans les feuilles du cœur ; grâce à cette particularité et au port très raide et très dressé de ce Céleri, on peut le planter beaucoup plus serré que les autres variétés. »

Cette description s'applique en beaucoup de points au *Céleri blanc de Sandringham*.

On ne peut pas semer avec succès le *Céleri à côtes*, au mois d'août ou de septembre, presque toujours ces produits

montent en graines au printemps. On fait meilleure besogne en semant, sous châssis, au printemps, dès le mois de février. On doit fréquemment arroser les graines et les couvrir de très peu de terre. Lorsque les plantes lèvent, on doit donner de l'air, afin qu'elles ne filent pas, ce qui arrive vite si on n'a pas eu soin de les semer tout près du vitrage. Dès que les petits plants ont trois ou quatre feuilles caractérisées, on les repique sous châssis froid ou sur plate bande couverte de nattes en roseau ou de paillassons.

Les plantes élevées sous châssis fondraient si on devait immédiatement les mettre à demeure, d'ailleurs il est toujours bon de repiquer le plant de *Céleri* afin de les fortifier avant de les planter définitivement.

Cette plantation peut se faire de différentes façons suivant qu'on cultive dans un terrain sec ou dans un sol frais.

**Plantation en terrain sec.** — A moins de trouver un endroit ombragé situé près d'un égout ou d'un passage d'eau quelconque, la culture du *Céleri à côtes* présente quelques difficultés dans les sols légers, si on ne les cultive pas en tranchées.

On creuse des petites fosses larges de 35 à 40 centimètres à la base, à bords en talus et profondes de 15 centimètres; la terre extraite est déposée sur les bords, de sorte qu'on obtient un creux ou contre bas de 25 à 30 centimètres. Si on fait plusieurs rangées, il faut laisser 60 centimètres entre les petits fossés.



Fig. 63. — Fossés à Céleri.

On répand dans les tranchées une couche de fumier court de 7 centimètres d'épaisseur qu'on enterre à peine

par un léger labour à la bêche ou à la fourche ; puis, on y verse de l'engrais liquide ; car par suite du creusement, les tranchées sont un peu dessolées.

On plante trois rangs de Céleri à 20 centimètres de distance sur le rang, on met quelques plantes en double pour remplacer au fur et à mesure celles qui meurent. Sur les buttes qui séparent les fossés à Céleri, on entre-planté deux ou trois rangs de Laitues ou d'Endives, selon la saison.

Lorsque les plantes souffrent de la sécheresse, malgré la position favorable où elles se trouvent dans les tranchées, on doit les arroser et les pailler. On doit aussi les serfouir à plusieurs reprises et enlever les rejetons qui pullulent parfois au pied des plantes.

Aussitôt que le Céleri dépasse un peu les talus des tranchées, on peut commencer à le lier, soit au moyen d'une de ses feuilles extérieures qu'on boucle, soit au moyen d'une ligature. On le butte successivement en remplissant les tranchées, jusqu'un peu au-dessus du niveau ordinaire du sol ; en buttant, il faut émietter la terre et l'interposer soigneusement entre les plantes.

Outre les avantages qu'offre la culture en tranchées dans les terrains secs, elle facilite singulièrement le buttage, opération difficile et presque impossible dans les terrains légers, quand toute la butte doit être élevée au-dessus de terre. Dans les terrains frais et consistants, la plantation peut se faire à plat sur deux lignes, où les plantes se trouvent distancées à 15 centimètres sur le rang et à 25 entre les rangs ; entre chaque double rangée, on réserve une bande libre de 70 centimètres, qu'on utilise en y faisant des cultures accessoires comme il a déjà été dit.

En fait de prescriptions générales pour le buttage du

*Céleri à côtes*, il suffit de se garder de faire l'opération quand les plantes sont mouillées, il ne faut d'abord les enterrer que jusqu'à la moitié de leur hauteur et achever cette opération une semaine plus tard ; enfin, en été surtout, il ne faut pas butter plus de plantes qu'on peut en consommer régulièrement, les Céleris blanchis étant, à cette époque, très sujets à pourrir après une quinzaine de jours de buttage.

Dans les premiers jours de mars, on sème en pleine terre sur plate bande ou côtière. On repiquera ces plantes successivement pendant toute la saison.

**Céleri court.** — Le *Céleri court* se sème au commencement de mai. Il se plante en plein carré en succession d'autres produits et à 35 à 40 centimètres de distance. On paille le sol après la plantation et on entretient bien les arrosements. Ces Céleris peuvent encore être plantés avec succès sur deux rangs dans les sentiers des planches à Oignons. Après la récolte de ceux-ci, qui a lieu en août, on plante des Scaroles qui disparaissent à leur tour à l'automne. Alors on peut prendre la terre dans ces planches libres pour butter les doubles rangs de Céleri qu'on y récoltera tout l'hiver et même assez longtemps pendant le printemps, car, comme on ne doit pas le déplacer, il résiste bien mieux aux intempéries.

Le *Céleri court*, planté en carré, est arraché avant l'hiver, mis en jauge et couvert de feuilles et de litières.

**Céleri rave.** — Cette précieuse race est vraiment trop peu cultivée en Belgique, surtout dans les bons sols à terre fraîche. La meilleure variété est le *Céleri rave d'Erfurt*, fig. 64.

On peut le semer en pleine terre à deux époques, comme

le *Céleri blanc* : au commencement de mars et dans la dernière quinzaine d'avril. Tous les soins à donner au jeune plant sont les mêmes que ceux indiqués précédemment. On plante à 40 centimètres en tous sens, dans une terre richement fumée et copieusement arrosée d'engrais liquide;



Fig. 64.

en y ajoutant le soin de pailler le sol dans les terrains sablonneux, on peut récolter dans tous les jardins ce délicieux légume, qui peut se conserver en cave tout l'hiver, jusqu'au printemps.

Quand les plantes ont une certaine taille, que les feuilles commencent à s'étaler sur le sol, on dégage les pieds des rejetons qui pullulent toujours chez le *C. rave* et on effeuille la base pour obtenir le collet bien net, comme le représente la figure 64.

La rentrée se fait en novembre; on coupe les feuilles et on conserve les raves, dépouillées de leurs petites racines en cave dans du sable.

**Porte-graines.** — En automne on fait choix de tous les pieds nécessaires à la reproduction et on les plante immédiatement à 40 centimètres en tous sens, on les entoure d'une poignée de cendres de houille et on finit en les couvrant de feuilles ou de litière sèche. Au printemps on les débarrasse de la litière, mais on y laisse les cendres. On serfouit la surface du sol et on entoure les plantes de rames, dès que les tiges montent. Lorsque les graines des principales ramifications sont mûres, on coupe toute la plante sans s'inquiéter s'il y a encore des graines vertes, des fleurs et des boutons. Les premières mûres étant les meilleures, il faut sacrifier les autres à celles-ci. On sèche les tiges à l'ombre et on détache les graines par un léger battage.

### Champignons.

Plusieurs espèces de Champignons sont comestibles, mais il n'est pas toujours aisé de les distinguer et les méprises ont parfois de terribles conséquences. Le Champignon commun, *Agaric comestible*, est, à notre connaissance, le seul qu'on soit parvenu à faire pousser facilement sur des couches ou meules de fumier, et qu'on distingue aisément des espèces vénéneuses.

L'opération la plus importante dans la culture des Champignons est la préparation du fumier destiné à la construction des meules. Presque tous les insuccès dépendent de l'imperfection de cette première manipulation; la formation et la conduite des couches sont très faciles.

**Préparation.** — On peut commencer la culture en toute saison, mais la réussite est plus certaine au printemps et à l'approche de l'automne (juillet-août). On choisit du fumier de chevaux nourris au sec, bien piétiné et

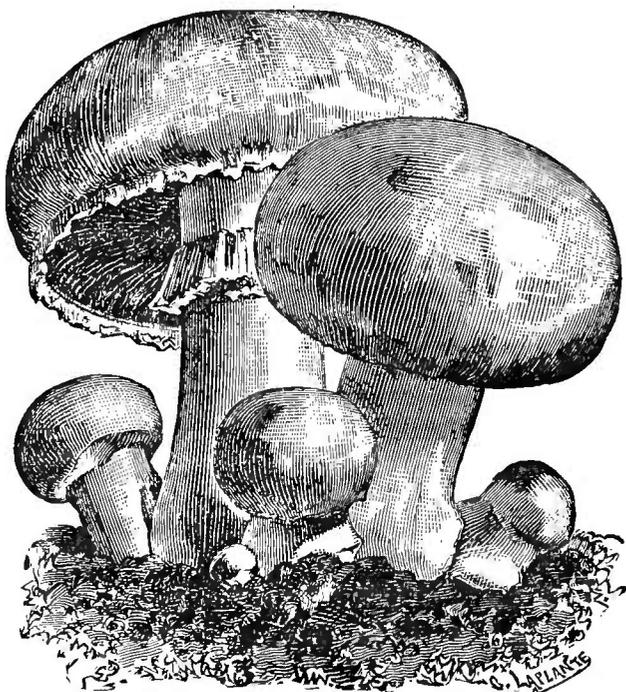


Fig. 63.

imprégné d'urine. Sur un terrain damé, uni et sec, sur un chemin par exemple, on dispose le fumier en tas conique de 1<sup>m</sup>,20 de hauteur. En montant le tas, on extrait soigneusement les pailles sèches, le foin, en un mot, tous les corps étrangers.

On piétine au fur et à mesure et, par un temps sec, ou quand le fumier n'est pas très frais, on donne un arrosage à la pomme. Lorsque ce travail est terminé, on abrite le cône contre le soleil et la pluie en l'entourant d'une chemise de paille placée en longueur. Au bout de

six à sept jours, lorsque le tas s'est bien chauffé par la fermentation et que le fumier commence à blanchir, on le démonte et on le reconstruit à côté en divisant le tout et en mêlant intimement les différentes parties. On donne un arrosage à la paille à plusieurs reprises, à mesure que le tas s'élève; on lui conserve la même forme que lors du premier placement.

On laisse de nouveau la fermentation se produire et, au bout de cinq à six jours, on examine le fumier. Souvent il est devenu assez court, assez gras et assez onctueux pour servir à la construction de la meule. S'il présentait encore des parties trop peu décomposées, on pourrait remanier encore une fois le tas et le laisser se chauffer à nouveau pendant quatre à cinq jours.

La grande difficulté pour celui qui n'a pas la pratique de cette culture, c'est de reconnaître si le fumier a le degré de décomposition voulue. Il n'est pas facile même de décrire par des mots dans quel état il doit se trouver. Il doit être court, de couleur brun foncé; lorsqu'on le presse dans la main de toute la force de la poignée, aucun liquide ne peut en découler; enfin, il doit avoir perdu l'odeur ammoniacale caractéristique du fumier d'écurie. S'il est trop sec, on peut le ramener en l'aspergeant légèrement; s'il est boueux, il ne faut en espérer rien de bon; c'est à recommencer.

**Formation des couches.** — Nous ne conseillons pas de les élever en plein air, d'autant plus qu'il est possible à chacun de trouver un réduit quelconque, dans une cave, un hangar, une remise, une serre, une étable, etc. Si l'endroit est clos et obscur, il n'en sera que meilleur.

On donne à la meule au moins 70 centimètres de largeur à la base et à peu près autant de hauteur; on l'adosse au mur

ou on la monte au milieu de la pièce en double pente (fig. 66), et en lui donnant un peu plus de largeur et un

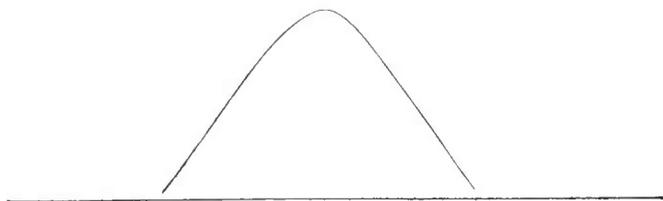


Fig. 66. — Coupe d'une meule à Champignons.

peu plus d'épaisseur. On tasse bien le fumier sans le fouler avec les pieds, mais en le battant légèrement avec les mains ou le dos de la fourche et on en nivelle bien les flancs. On doit tenir la meule dans une obscurité complète, la couvrir de litière longue et parfaitement sèche.

Après quatre ou cinq jours, la meule devient tiède, le moment est venu de la garnir de blanc : c'est ce que les Champignonistes appellent *larder* la meule.

Le meilleur blanc est celui provenant des couches à Champignons épuisées, qu'on a séché et conservé en plaques ou galettes ; le blanc tenu à sec reste bon pendant plusieurs années. Les meilleures parties de fumier sont celles qui sont les plus incrustées de ces filaments blancs qui constituent en quelque sorte la plante du Champignon et qui paraissent comme moisies et feutrées. Le blanc de Champignon, ainsi que les Champignons mêmes, se produisent parfois spontanément dans des couches à melons ou autres.

Pour larder la meule, on y pratique de petites ouvertures obliques dirigées de bas en haut, larges et profondes de 5 c. et distancées de 15 c. entr'elles. On ajuste dans chaque trou un fragment de blanc, puis on referme l'ouverture de manière que quelques bouts du blanc dépassent la surface de la meule. Une recommandation qu'il importe de ne pas

perdre de vue, c'est que, avant l'opération, il faut faire *revenir* le blanc, le faire passer de l'état sec à l'état moite ; à cet effet on le pose dès l'avant-veille au fond de la cave et en le couvrant même au besoin d'un linge humide ; cette précaution rend la reprise plus certaine et plus prompte.

Quelques jours (5 ou 6) après la mise du blanc, celui-ci commence à se développer, les filaments s'allongent. Si, à l'inspection, on remarquait qu'il a bruni et qu'il se fond, il faut faire de nouvelles ouvertures à côté des premières et recommencer la mise du blanc.

Lorsque le blanc s'est étendu dans tous les sens (15 jours après la mise), on doit garnir toute la meule d'un lit de bon terreau, bien tamisé, d'une épaisseur de 2 à 3 centimètres. Peu de temps après on voit apparaître à la surface des quantités de Champignons de toute grandeur, qui donnent à la meule l'apparence de la fig. 67. Nous avons

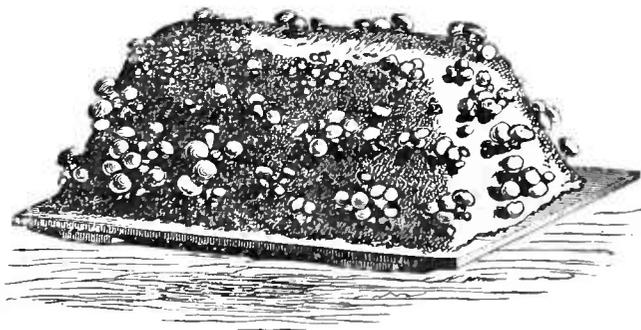


Fig. 67.

acquis l'expérience qu'il est très utile de prendre pour le chargement du terreau très sec, poudreux même, et de le porter au degré de moiteur par un arrosage d'eau tenant en dissolution du salpêtre, à raison d'un gramme par litre. La nitrification de la terre est d'un grand secours dans la culture de cette précieuse plante alimentaire.

Pour cueillir les Champignons, on les saisit entre le pouce, l'index et l'annulaire, on appuie sur le chapeau ou partie supérieure et on imprime un mouvement de torsion pour les détacher. Si on les tirait à soi, on soulèverait le plateau de blanc et souvent à cette place on n'en verrait plus paraître. En tout cas en opérant mal, on détache prématurément les petits Champignons qui naissent dans le voisinage des grands.

Il n'est pas recommandable de laisser grossir les Champignons au point que le chapeau se détache du stipe, mais quand cela arrive on ne doit pas rejeter comme mauvais ceux qui sont parvenus à ce degré de croissance. Il n'y a que ceux dont le chapeau se relève horizontalement et dont les lamelles ou cloisons inférieures sont devenues noires, qui ont réellement perdu beaucoup de leur qualité et qu'on pourrait même rejeter.

Après chaque récolte, on sème assez de terreau tamisé pour remplir les cavités produites. Si la meule est humide au point de transpirer, ce terreau devra être poudreux. On arrosera très légèrement si la terre de la meule est tellement sèche qu'elle descend. Cet arrosage se fera avec de l'eau salpêtrée chaque fois qu'on croit remarquer que la récolte diminue ou que les Champignons viennent à stipe effilé et à chapeau mince et étroit.

Quelquefois, à la suite d'un abaissement notable du degré de température ou par suite de l'humidité, la couche boude et peut rester pendant plusieurs semaines sans produire. Après quelque temps la production reprend, si on a soin de suspendre les arrosages et de semer de la terre tout à fait sèche à la surface de la meule.

On peut cultiver des Champignons sur une très petite

quantité de fumier quand il est bien préparé. La préparation du fumier, pour de petites masses offrant certaines difficultés, aux personnes peu versées dans cette culture, nous conseillons de préparer plus de fumier que ne comportera la meule et d'employer le surplus à d'autres usages.

Au moment où nous écrivons ces lignes (Février), nous avons encore en pleine production une petite couche de Champignons composée d'une bonne brouettée de fumier déposé dans un petit recoin d'une serre froide ; elle donne presque sans interruption depuis la fin du mois d'août, mais la production suit exactement la progression du degré de chaleur, ce qui explique pourquoi souvent dans des caves, les meules cessent de donner à l'arrivée des froids.

### Cerfeuil.

Quoique cette petite herbe potagère soit plutôt une plante d'assaisonnement qu'un légume, nous croyons devoir parler ici de sa culture, parce que celle-ci offre certains détails auxquels il est bon de s'arrêter.

On connaît deux variétés de cette plante, savoir le *Cerfeuil ordinaire* et le *Cerfeuil frisé* ou *en rosettes*. Cette dernière est peu constante ; elle n'offre d'ailleurs aucune utilité, ni comme goût, ni comme rusticité. Elle a un aspect plus ornemental, mais le cerfeuil n'étant jamais employé comme garniture, ce caractère ne lui donne pas une valeur plus grande. Semons donc le *Cerfeuil commun*, dès l'approche du printemps, en février, sur côtère ou sur une petite plate-bande au pied d'un abri au midi. Le semis se fait en rayon, ou à la volée, mais dru dans tous les cas ; on

plombe le terreau, afin de bien faire adhérer la graine qu'on couvre peu. Le terrain où l'on sème du Cerfeuil, doit avoir été arrosé la veille d'engrais liquide, cette petite plante aimant à trouver une abondante nourriture à la surface, sinon, elle ne produit pas un gazon fourni et les mauvaises herbes viennent s'y mêler. Après la première coupe, il y a un regain, mais plus tard en saison, on ne doit plus guère y compter et s'il y a une deuxième coupe, elle est moins parfumée. En mars, on fait un deuxième semis, mais cette fois, il ne faut plus d'exposition privilégiée. En été, tous les quinze jours ou toutes les trois semaines, il faut faire de nouveaux semis, à l'ombre et en terrain frais..

A la fin des grandes chaleurs, au mois d'août, on en fait un semis plus considérable pour tout l'automne et une partie de l'hiver; en septembre on sème le Cerfeuil à cueillir pendant l'hiver et le printemps, dans un endroit abrité; quelques menus branchages le garantissent assez pendant l'hiver, pour lui permettre de résister au froid et de pousser même quelques feuilles fraîches qui sont toujours plus odoriférantes.

**Porte-graines.** — Le Cerfeuil d'automne dont on a ménagé une partie sans y faire de coupe, donne la meilleure graine. Au printemps, on nettoye et on éclaircit; quand la graine est noire, on coupe le tout qu'on laisse sécher à l'ombre. Il est bon de ne jamais récolter la graine du Cerfeuil qui monte pendant l'été et de ne semer que de la graine âgée d'un an.

## Chicorée sauvage.

On cultive abondamment en Belgique la *Chicorée sauvage améliorée*. C'est un légume et une bonne salade d'hiver. Les maraîchers des environs de Bruxelles en ont perfectionné la culture. Toutefois la dénomination de *Chicorée bruxelloise* ou de *Witloof* (feuillage blanc), comme les Bruxellois l'appellent, s'applique plutôt à une forme particulière du produit, qu'à une variété spéciale.

Dans d'autres pays, l'usage des feuilles de Chicorée sauvage (*Cichorium intybus*) comme salade est assez connu, mais on ne les produit pas d'après la simple et excellente méthode des maraîchers de Schaarbeek, de St. Gilles, de Molenbeek, etc., qui en approvisionnent abondamment les marchés de la capitale. Nous allons communiquer leur procédé aux amateurs et aux jardiniers de province.

La maison Vilmorin-Andrieux et C<sup>ie</sup> de Paris a, dans ces dernières années, beaucoup contribué, par l'immense publicité dont elle dispose, à faire connaître dans le monde entier ce précieux produit culinaire.

Voici comment MM. Vilmorin apprécient la Chicorée sauvage améliorée :

« Ces pommes de Chicorée, blanchies, qu'en Belgique on nomme *Witloof*, et que l'on pourrait appeler *Barbe de capucin pommée*, constituent un excellent légume, et peuvent être consommées cuites, assaisonnées avec une sauce blanche ou au jus et même en salade. »

Quelques personnes en Belgique mangent également les racines avec délices, mais nous sommes d'avis qu'elles constituent plutôt un médicament qu'un légume.

Nous croyons pouvoir conclure, des essais comparatifs que nous avons répétés plusieurs fois, que la race potagère se rapproche beaucoup de la *Chicorée de Magdebourg*, tandis que la vraie race agricole est plutôt la *Chicorée de Brunswick*.

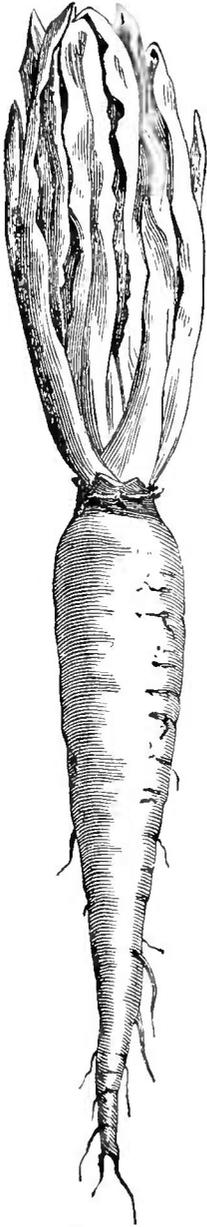


Fig. 66.

On sème au printemps (fin avril) de la *Chicorée sauvage améliorée* (fig. 66), en rayons profonds de 2 centimètres et espacés de 25 centimètres. Cette variété donne un bouquet mieux fourni de feuilles dressées, larges, entières et plus recherchées pour la cuisine que notre *Chicorée* ordinaire, dont le feuillage est moins abondant, plus découpé et moins compact ; celle-ci est plutôt du domaine de la grande culture et sert à la fabrication de la *Chicorée*, succédanée du café. La variété améliorée ne demande aucun soin particulier : un terrain profondément bêché, sans fumure récente un éclaircissage et un serfouissage après la levée, puis un arrosage d'engrais liquide et le succès est assuré. On ne doit jamais couper les feuilles sous prétexte de favoriser le développement des racines, car c'est le contraire qui a lieu.

Le semis peut se faire isolément ; on obtient ainsi des racines plus lisses, mais on peut le faire aussi, sans grands inconvénients, dans les Haricots nains ou à rames. La *Chicorée* y prospère bien ; ce n'est que dans les derniers

mois de l'automne, qu'elle prend son plus grand développement; or, à cette époque les Haricots sont récoltés, ou tout au moins, sont dépouillés de leurs feuilles.

Au mois de novembre, on arrache les racines qu'il est bon de conserver en tranchée, en fosse ou en jauge, pour pouvoir y atteindre plus aisément. Elles ne gèlent pas, mais ne se récoltent pas moins à la pioche, quand la terre est prise par la gelée.

Pour faire une couche à *Witloof*, on ouvre une tranchée qui, avec la bordure qu'on construit au moyen de la terre extraite, forme un creux de 0<sup>m</sup>40 de profondeur. On peut lui donner la largeur d'une planche ordinaire de potager, mais nous préférons ne lui donner que 0<sup>m</sup>70 de largeur au maximum, en imitant à peu près les fossés à Céleri.

Au fond de la tranchée, qu'on façonne proprement, on répand une légère couche de terreau, fût-il même un peu grossier; puis on y place les racines debout en élaguant préalablement les extrémités trop longues ou fourchues, afin de faciliter leur enjaugeage. On les place comme disent les praticiens *à tout touche* et de façon que les couronnes fassent un plan bien de niveau. On verse du terreau usé, fin, tamisé même au besoin, entre les racines et on les recouvre ainsi à une épaisseur de 0<sup>m</sup>12; on peut établir ces tranchées aussi longues et aussi nombreuses qu'on le désire. Durant tout l'hiver, on force successivement les plantes au fur et à mesure de ses besoins. Le procédé de forçage est bien élémentaire; il consiste tout simplement à couvrir le tout d'une couche de fumier chaud de 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>60, recouvert lui-même d'une *chemise* de litière ou de paillis. Il faut peu de chaleur pour faire végéter la Chicorée et il n'est pas rare de

récolter du beau *Witloof* un mois après le commencement du forçage.

Le mode le plus connu de produire la *Barbe de capucin* (on appelle encore ce légume de ce nom) consiste à coucher dans un espace libre mais obscur, des racines de Chicorée enfilées les unes sur les autres ; elles donnent ainsi des feuilles longues, séparées et souvent duveteuses si le local est sec et si l'on ne bassine pas régulièrement les tas ou meules. Dans ce mode de culture, les feuilles se cueillent une à une et les racines peuvent produire assez longtemps une abondante récolte.

On saisira de suite la différence du résultat qu'on obtient : dans la culture, que nous appellerons *culture Bruxelloise*, les feuilles en se développant, ont un obstacle à traverser et restent par cela même réunies en faisceaux (fig. 66) comme le cœur d'une Laitue romaine ; on cueille ces feuilles avec l'empâtement qui les porte. Ce légume est d'un aspect très appétissant ; on l'effeuille comme une Endive quand il s'agit de le préparer en salade ; on le cuit tout entier quand on veut servir un excellent légume frais.

Voici encore une petite modification de cette culture qui a certains avantages. On sème dru et on n'éclaircit point, afin d'obtenir des racines nombreuses, mais petites ; on les lie en paquets semblables à des bottes de Scorsionères, puis on les met à blanchir par l'une des deux méthodes décrites plus haut. Ces paquets donnent de beaux bouquets de feuilles longues et fines.

A la page 161 de ce recueil, il est question des pots dont on se sert en Angleterre pour blanchir le Chou marin et qui, par un ingénieux perfectionnement, peuvent être

appropriés au blanchiment de toutes les plantes potagères, qui ne peuvent être utilisées qu'en cet état. En plaçant ces *cylindres blanchisseurs* sur des paquets de grandes ou de petites racines et en les remplissant à moitié de vieille tannée, nous avons obtenu de la Chicorée bruxelloise bien réussie. On arriverait au même résultat en se servant de sciure de bois ou de terreau usé, ce qui serait préférable.

**Porte graines.** — On plante à l'automne, à 40 centimètres de distance en tous sens, les plus belles racines dont on pince au printemps l'extrémité de la tige florale avant l'épanouissement des premières fleurs. Les rameaux latéraux se développent alors plus également et la graine est moins échelonnée dans sa maturation.

## Choux.

Ce genre de plantes est le plus important de tous ceux qu'on cultive dans le potager. Le Chou remplit un rôle considérable dans l'alimentation du riche et du pauvre et pourtant on ne retire pas tout le parti qu'on pourrait tirer de ses nombreuses variétés.

Le Chou est le plus effritant des légumes, aussi c'est dans la culture de ces plantes que l'assolement doit surtout être pris en considération sérieuse. Les sels de potasse et le calcaire constituent pour sa nutrition des éléments essentiels, et ce sont précisément ceux-là qu'on rencontre en moins grande abondance dans les sols sablonneux et dans les engrais de ferme. Tous les Choux ne sont pas exigeants au même titre : voici comment on pourrait les classer sous ce rapport, en commençant par les variétés les moins difficiles : *Chou non pommé, Chou de Bruxelles,*

*Chou de Milan, Chou rave, Chou cabus rouge, Chou cabu tardifs, Chou cabus hâtifs, Chou brocoli et Chou-fleur*  
Le Chou exige aussi une humidité continuelle et abondante. Lorsque, outre l'engrais azoté indispensable à toute les plantes à grand développement foliacé, les Choux n'ont pas l'eau, ni les substances minérales qui leur sont nécessaires, ils languissent et attirent certains ennemis, des insectes, qui ne s'attaquent pas aux Choux qui sont cultivés dans une terre favorable. Il n'est pas surprenant dès lors, d'entendre les jardiniers préconiser la chaux en poudre, les arrosements de lait de chaux, les arrosements copieux à l'eau froide, les cendres de bois, la suie comme autant de remèdes excellents contre les vers, les tubercules et les autres affections qui nuisent à ces plantes puisque toutes ces matières procurent à la plante de nombreux éléments qui lui sont nécessaires.

Dans les petits jardins et partout où l'on cultive ce légume en proportions avec les autres, on finit par fatiguer le terrain par cette production trop souvent répétée, et cela malgré toutes les précautions qu'on prend.

Les Choux sont très enclins à dégénérer, quand on n'apporte pas le plus grand soin à la sélection des pieds mères; ils s'abâtardissent par croisement lorsque la floraison de plusieurs races est simultanée, même si elle a lieu à une distance assez grande. Comme la graine se conserve assez longtemps sans s'altérer sensiblement, on peut récolter tous les ans une ou plusieurs races et conserver celles-pures. Par une plantation échelonnée, on peut encore faire en sorte que la floraison de diverses races n'ait pas lieu à la même époque. Ce serait une erreur de croire qu'il n'y a que les abeilles qui opèrent en butinant,

croisement que nous venons de signaler ; le vent aussi emporte fort loin et disperse le pollen très abondant chez ces plantes, et il faut, on le sait, si peu de pollen, pour assurer la fécondation.

Un perfectionnement de la culture des Choux, consisterait à semer le plant beaucoup plus clair qu'on ne le fait d'habitude. Si on prenait pour règle, ainsi que nous l'avons déjà établi en thèse générale, de ne semer qu'un gramme par mètre carré, toutes les plantes pourraient se développer et atteindre en tous sens les dimensions voulues, tandis qu'avec le semis dru qu'on fait ordinairement, on n'obtient de bonnes plantes que sur les bords du carré, celles du centre sont étiolées ; par ce moyen on pourrait laisser les plantes atteindre un plus grand développement avant de les placer à demeure, et elles résisteraient mieux à cette transplantation.

Après les observations générales que nous venons de présenter, nous devons ajouter que le mode spécial de plantation que nous préconisons avec instance, c'est à dire la plantation en sillons, facilite beaucoup la culture de ces légumes.

**Plantation en sillons.** — On ne devrait planter les Choux qu'en sillons ou rigoles. Ce mode de plantation convient à toutes les espèces et variétés, à toute saison et dans tout terrain. Tous les Choux aiment l'humidité ; généralement, les échecs subis proviennent du manque d'eau ; il serait oiseux de s'arrêter plus longtemps à discuter ce point, les hommes du métier étant unanimes à le constater. Certaines races se contentent jusqu'à certain point d'un terrain sec, mais elles ne réussissent pas moins dans un sol bien frais. Les Choux cabus ne viennent pas

lorsqu'ils sont plantés de la manière ordinaire dans les sols légers et secs, les Choux-fleurs et les Brocolis ne croissent parfaitement que dans une terre très humide, boueuse même, surtout du moment qu'ils atteignent la moitié de leur développement.

En été, lors des plantations de juin et juillet, cette manière de planter est surtout avantageuse. Il en est encore ainsi pour les plantations d'automne, les sillons et les buttes abritant admirablement les plants, qui passent l'hiver sur place, comme les Brocolis, les Choux cabus rouges, les Choux de Milan hâtifs.

Au printemps, les buttes sont encore bien utiles en servant d'abris contre les vents arides d'est et de nord-est. De plus, quelle facilité n'offrent-elles pas pour le buttage ! Il suffit de rabattre les crêtes des buttes. Elles présentent encore un grand avantage pour la distribution des engrais auxiliaires, liquides ou autres qu'on répand pendant la végétation dans les rigoles; ils s'infiltrent ainsi parfaitement au pied des plantes.

Le creusement des sillons se fait à la houe à peu près



Fig. 67. Sillons pour la plantation des Choux.

comme le représente la fig. 67. Ce labour est une façon supplémentaire qui est excellente dans les terres fortes qu'elle ameublisse. Le rabattage de ces buttes ou crêtes, lorsque les plantes ont atteint la moitié de leur développement, contribue beaucoup à émietter la terre.

Le grand avantage qui résulte de la plantation en rigoles, réside dans la modification qui survient quant au buttage. On sait que cette opération, faite à des Choux

plantés à plat, est tout à fait nuisible. On coupe une grande partie des racines qui sont très superficielles chez toutes les races; en outre la terre plus ou moins bien amoncelée n'est pas d'une grande utilité pour les plantes. Ne voyons-nous pas souvent, dans de belles planches de Choux, les rangs s'éclaircir après le buttage? Au surplus, butter est une opération très difficile et demandant plus de temps que n'en réclament le tracé des sillons et plus tard le nivellement des crêtes ou buttes.

Plantons donc les Choux en rigoles toujours et partout : nous augmenterons ainsi considérablement la production du potager.

### Chou de Milan.

Cette race est la plus importante de toutes. Il existe de nombreuses variétés de *Chou de Milan* ou de *Savoie*, propres à être cultivées dans toutes les saisons de l'année; elles sont rustiques et moins difficiles sur la qualité du terrain que les autres races.

Le *Chou de Milan* compte un très grand nombre de variétés parce qu'il est très incon-



Fig. 68.

stant, très sujet à varier. On doit même apporter un grand soin à la récolte des graines pour conserver à peu près franches les variétés qu'on cultive.

Les variétés les plus recommandables sont :

*Chou de Milan vert, gros, d'hiver* (fig. 68). C'est le plus

répandu de tous; il a reçu divers noms d'après les localités où il est cultivé en grand. Il est d'un beau vert foncé, les feuilles sont nombreuses et grossièrement cloquées, la pomme est ronde et grosse; c'est une variété très rustique et de bonne conservation. On en fait un semis en mars et un autre en mai. Les premiers produisent en août et sep-



Fig. 69.

tembre, les autres en hiver, et les pommes se conservent jusqu'au printemps.

Le *Chou de Milan court hâtif* (fig. 69). C'est une très-



Fig. 70.

bonne variété, prompt à pommer; on la sème en mars et elle commence à produire au mois d'août.

Le *Chou de Milan des Vertus* (fig. 70) est une variété très volumineuse et rustique, mais grossière et ne convenant

qu'aux provisions d'hiver des fermes et des communautés.

Le *Chou de Milan de mai* (*Chou Tordu*) se sème au mois d'août et se plante avant, pendant ou après l'hiver ; il donne son produit en mai : c'est ce qui lui a valu le nom qu'on lui donne en Belgique (*Chou de Mai*). Lorsqu'on coupe la pomme, la tige repousse et produit 2 ou 3 petites pommes secondaires, c'est à cette particularité qu'il doit son autre nom populaire de *Chou à trois têtes* (*Driekropper*). Si au lieu de couper la pomme, on en épluche une à une les feuilles, qui sont peu serrées, en ne laissant que le cœur qu'on abrite d'une feuille, la pomme se refait au bout d'un certain temps. On peut par ce mode de récolte en prolonger et en augmenter le rendement. Cette variété est indispensable dans tout jardin.

Nous ne pouvons nous dispenser de signaler ici l'erreur de plusieurs jardiniers et de certains auteurs, qui confondent avec cette variété le *Chou de Fumel*, lequel, en réalité, n'est pas même une variété de Chou de Milan et n'a rien de commun avec celui-ci. MM<sup>rs</sup> Vilmorin, auxquels nous avons fait connaître la synonymie généralement répandue en Flandre, ont bien voulu nous communiquer leur avis. Nous transcrivons ici textuellement le passage de leur correspondance :

« .... Nous vous sommes obligés aussi de vos observations, qui seront toujours les bienvenues au sujet des espèces de légumes dont nous parlait votre lettre. Pour le *Chou Fumel*, nous croirions plutôt que le vôtre n'est pas le véritable, et voici pourquoi. C'est nous-mêmes qui avons trouvé, il y a déjà un certain nombre d'années, ce chou cultivé à Fumel (Lot-et-Garonne) et qui l'avons introduit dans nos collections ; il s'est répandu et on le connaît

plus généralement sous le nom de Chou Femelle, par corruption du mot Fumel. C'est un chou de la section des Choux cabus. Nous savons d'ailleurs, depuis ce printemps seulement, qu'on cultive dans vos environs un Chou Femelle qui est un *Milan*, et nous en avons même, dans nos essais non encore vérifiés, un échantillon, qui nous est venu sous ce nom de Chou Femelle, Chou de Mai, Chou Tordu, etc. Nous recevrons volontiers l'échantillon de graines que vous nous proposez, qui nous servira au pis aller à contrôler notre essai actuel. »

*Chou de Milan hâtif d'Ulm* (fig. 71). Cette variété est d'un petit volume; nous en recommandons toutefois la culture. Le semis de printemps produit fin juin et juillet. Cette variété succède donc parfaitement au Chou de mai. Le semis tardif fait en juin, fournit ces petits choux à rosaces vertes, à moitié fermées ou pommées, qui résistent aux gelées et qu'on retrouve dans le potager au printemps, quand les autres pommes bien fermées et jaunes sont gelées, fondues ou consommées. Il est bien souvent confondu aussi avec le Chou de mai.



Fig. 71.

Durant ces trois dernières années, nous avons essayé dans nos cultures un grand nombre de variétés nouvelles et nous avons adopté le *Chou de Milan Victoria, du Cap*, très rustique à feuilles finement gaufrées, mais dont la pomme doit encore se perfectionner; le *Chou vert de Verrières*; le *petit pancalier hâtif de Joulin*. Nous recommandons à nos lecteurs de faire des essais comparatifs de ces variétés.

Comme nous l'avons dit, le *Chou de Milan* se contente

de tous terrains, sa culture réussit toujours. On peut entreplanter les *Choux d'hiver* entre les *Pommes de terre hâtives* et ils occupent utilement le terrain après ce produit. D'ailleurs, nous voyons obtenir par nos maraîchers de belles récoltes de *Choux de Milan* dans les plantations qu'ils font sur les chaumes retournés de l'orge et du seigle.

Les arrosements d'engrais liquides sont surtout profitables aux *Choux de Milan*. Leur qualité s'améliore notablement quand ils ont été exposés à la gelée, qui en attendrit les tissus et leur enlève leur âcreté caractéristique.

On peut considérer aussi comme appartenant aux Choux de Milan, le *Chou à jets de Bruxelles* ou *Chourossette*, fig. 72.

Ce précieux légume national est recherché dans tous les pays du monde et grâce à cette idée erronée que dans les autres pays il doit fatalement dégénérer, la Belgique en exporte chaque année une quantité considérable de graines. Le *Chou de Bruxelles* se contente de tout terrain ; il se



Fig. 72.

plait toutefois mieux dans les sols sablonneux que dans les terres trop riches où il devient souvent trop feuillu et produit des jets peu serrés. La meilleure culture consiste à le semer en mars et de l'entreplanter dans les *Pommes de terres hâtives* ou entre les *Haricot à rames*. On peut en refaire un deuxième semis en avril. Les *Pommes de terres*

se récoltant de bonne heure, laissent le terrain libre, à un moment où les Choux peuvent prendre encore un développement suffisant.

Nos cultivateurs-maraîchers des environs de Gand, qui cultivent sur une vaste échelle cet excellent légume d'hiver, le font entrer de la manière suivante dans leur assolement agricole. Ils plantent en lignes longitudinales des pommes de terre *jaunes rondes hâtives à petites fanes*, qu'ils buttent en Mai, et ils plantent dans les sillons du buttage le Chou de Bruxelles. Vers le 20 juin ils commencent la récolte des pommes de terre qui, très recherchées au marché, disparaissent en peu de temps ; les Choux restent seuls, et sont buttés par l'arrachage des pommes de terre. Ils donnent ensuite un bon arrosage d'engrais liquide suivi d'un binage, et les plantes croissent rapidement. A la fin d'octobre, on répand du fumier entre les Choux, on sème du seigle ou de l'orge, puis, de 2 mètres en 2 mètres, on vide un sillon pour couvrir le fumier et le grain. On piétine le blé (opération utile dans les sols légers) en faisant la récolte des jets ; au printemps, on coupe les tiges à ras de terre et les céréales occupent seules le terrain. C'est un exemple de culture combinée, intensive, que nous recommandons à l'attention de ceux qui cultivent dans les terrains légers.

Lorsque les choux à jets prennent trop d'ampleur, on arrête un peu ce développement excessif, en coupant le limbe des feuilles latérales. Il est mauvais d'arracher les feuilles jusque contre la tige, les jets en souffrent ; d'ailleurs, il vaut mieux ne pas en enlever du tout quand les choux ont une végétation normale.

**Porte graines.** — Pour récolter de bonnes graines, on

replante avec motte à l'automne les pieds de choux munis de leurs jets et de leur tête. Naturellement, on prend les plantes les mieux formées, celles à jets serrés et disposés en *spirale régulière*. Lorsque l'hiver est rude, on les abrite et au printemps on en coupe les têtes pour favoriser le développement des jets latéraux. Ceux qui sont trop serrés, sont aidés dans leur évolution par une incision cruciale. Il faut à ce moment faire attention aux pucerons gris qui les attaquent comme les Choux-fleurs. En s'y prenant comme nous l'avons indiqué, on peut récolter de la bonne graine de *Chou de Bruxelles* en tous pays.

### Choux cabus.

1° **Choux cabus rouge.** — Parmi les plantes potagères les plus précieuses entre toutes celles qui constituent les provisions de légumes frais de l'hiver, le *Chou cabus rouge* occupe une place d'honneur.

On en cultive deux variétés dont l'une n'exclut pas l'autre et qui doivent même être cultivées côte à côte dans tout potager bien tenu.

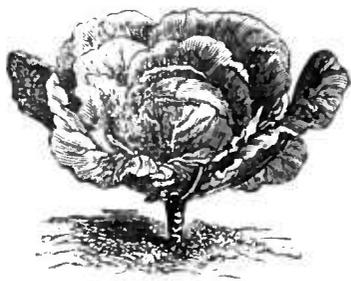


Fig. 73.

Le *Chou rouge foncé hâtif* ou *tête de Nègre* (fig. 73), a la pomme plus petite, plus fine et très serrée. C'est la variété dont le produit se conserve le plus longtemps pendant l'hiver et qui est le plus recherché pour sa finesse. Sa culture n'est pas plus difficile que celle du *Chou rouge gros*, (fig. 74), variété méritante à raison de son rendement prodigieux; cette variété est celle que tous les praticiens

mettent au premier rang de celles qu'on destine à la grande culture.

Les *Choux rouges* se sèment vers le 15 août et le plant se met en place avant, pendant ou immédiatement après l'hiver. Si le plant hiverné venait à manquer, ce qui arrive rarement, à raison de la grande rusticité de cette plante, il faudrait semer de bonne heure au printemps, même sous châssis, si on peut disposer de cet abri. Les plants prin-



Fig. 71.

tanniers donnent généralement des produits moins beaux et surtout exclusivement des choux d'hiver, tandis que les plantes hivernées donnent déjà quelques pommes toutes formées, à la fin des mois d'août et de septembre.

Lorsque les pommes de Chou rouge sont formées longtemps avant l'hiver, il arrive que leur accroissement intérieur continuant, elles s'ouvrent et se crévassent. On prévient cette contrariété en soulevant les plantes à la bêche, afin de briser quelques racines et de modérer ainsi une végétation excessive.

Le Chou rouge, quoiqu'il soit de tous les Choux cabus celui qui est le moins difficile sur la qualité de la nour-

riture, exige cependant deux bons arrosements d'engrais liquide pendant la période de son développement. Il convient de les faire l'un après la reprise, l'autre avant de fermer définitivement les sillons.

**Conservation.** — Ces Choux sont assez faciles à conserver pour provisions d'hiver. Il suffit de les arracher vers le mois de novembre, d'enlever la plupart des feuilles libres, et de placer les plantes, sans qu'elles se touchent, dans une tranchée qu'on peut couvrir au besoin de ramilles et de litière. Dans les maisons où on a un serre-légume, c'est-à-dire un souterrain ou cellier destiné à l'hivernage des produits du potager, on peut les emmagasiner et les conserver en les plaçant en piles contre le mur, le pied étant couvert de terre.

Les maraîchers des environs de Gand, les placent en plein air, en petites meules coniques, les racines dirigées en dedans et couvertes de terre; ils revêtent ces meules d'une chemise de paille.

Pour conserver les Choux, on a encore recommandé de les suspendre la tête en bas dans les combles. Nous avons essayé ce procédé, mais nous n'avons eu qu'une réussite partielle; c'est une expérience que nous comptons recommencer.

On peut encore conserver les Choux rouges de la manière suivante : dans un endroit sec du jardin, qu'on entoure d'une rigole, ou même dans une cave, on enterre les pommes de premier choix, dégarnies de leurs feuilles libres, en les mettant la tête en bas. La conservation sera encore plus parfaite si au préalable, on les emballe dans une enveloppe ou *soleil de paille*, comme disent les jardiniers.

2° **Chou cabus blancs tardifs.** — On cultive plusieurs

variétés, mais à notre avis on peut se contenter des *Choux cabus de Brunswick*, fig. 75, et du *Choux cabus Bacalan tardif*, fig. 76. A la

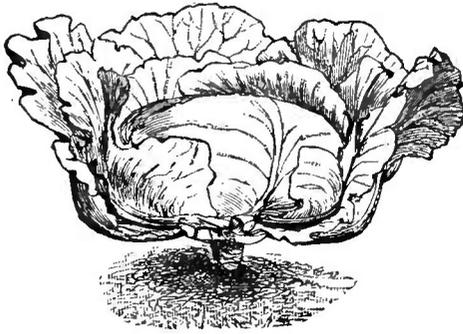


Fig. 75.

rigueur même, une seule variété suffirait et dans ce cas, nous donnons la préférence au *Chou de Brunswick*, surtout quand il s'agit de con-



Fig. 76.

serves de Choux, que les Français appellent *Choucroûte*, corruption du nom de *Sauer Kraut* (Chou aigre) que les Allemands donnent à leur mets de prédilection, aliment très sain et très recherché par toutes les classes de la société. On sème les *Choux cabus tardifs* vers le 15 mars et on les plante dans un terrain richement fumé et bien imprégné d'engrais liquide, donné la veille de la plantation. Cette fumure doit être réitérée deux fois dans le courant de la végétation. Un premier arrosage a lieu lorsque les plantes entrent en pleine végétation, le dernier à l'époque où l'on ferme définitivement les sillons dans lesquels les Choux sont plantés.

**Conservation.** — Les *Choux cabus blancs tardifs* peuvent

se conserver assez longtemps pendant l'hiver, si on prend soin de laisser dans ce but les pommes les mieux formées, les plus dures et de les placer, après avoir arraché une partie des feuilles extérieures, le long d'un abri au nord, la racine enterrée. Lorsque les gelées sévissent, on les couvre de litière longue et légère qu'on enlève quand le temps devient beau.

A plus forte raison, on peut prolonger leur durée avec infiniment plus de facilité si on dispose d'un cellier ou d'une grande cave à légumes. Disons en passant, que pareil local est bien utile dans une grande propriété et partout où on tient à avoir des légumes en abondance pendant l'hiver. Une cave sèche, qu'on peut aérer au besoin, convient parfaitement à cet usage.

Il y a bien longtemps qu'on a aussi recommandé la conservation même des Choux cabus blancs, en les suspendant les racines en l'air dans un cellier, un hangar ou aux combles, mais ce mode de conservation n'est pas parfait. Les Choux blancs surtout, se fanent au point qu'il faut alors les faire revenir en les trempant dans l'eau pendant plusieurs heures; de plus, ils contractent un goût de chou fermenté qui en diminue considérablement les qualités.



Fig. 77.

3° **Choux cabus hâtifs.** — Dans cette classe

nous distinguons d'abord le *Chou pointu de Winnigstadt*, fig. 77, qui est demi hâtif et appartient à la race des *Choux*

*blancs* fins, c'est-à-dire qu'il ne faut pas le confondre avec les variétés grossières dont nous venons de parler. Il est le trait d'union entre les deux races, le passage de l'une à l'autre.

On le sème au printemps ou au mois d'août. Dans le premier cas, il produit en août, septembre et octobre, tandis que le plant hiverné produit ses belles et grosses pommes, dures, fines et pesantes successivement après les autres Choux hâtifs. Le *Chou pointu de Winnigstadt* est un peu moins bon que le *Chou d'York*, mais il surpasse celui-ci par son volume plus grand et surtout par le poids du produit et sa plus longue conservation ; il ne doit pas comme les *Choux cabus d'York* et autres variétés fines, être livré à la consommation dès qu'il est fait, il se conserve assez bien. S'il y avait toutefois danger de voir les pommes se fendre, on agirait de même qu'avec le *Chou cabus rouge* pour prévenir cet inconvénient.

Parmi les variétés les plus hâtives nous citons en première ligne : le *Chou d'York*, petit et gros, et le *Chou Cœur de bœuf*.

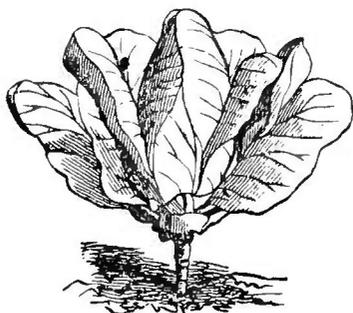


Fig. 78.

Aussi, nous ne saurions assez insister sur l'utilité qu'il y a à introduire dans tous les potagers le *Chou d'York petit*, fig. 78, même aussi le *Chou d'York gros*, puisque

ces deux variétés se succèdent, elles ne font pas double emploi.

Ils constituent par leur pomme fine, serrée, blanche et tendre, un mets exquis qui n'a rien du goût fade des gros Choux cabus, ni rien de l'âcreté et du goût *sui generis* des

Choux verts. Le *Chou d'York* rappelle à un degré très rapproché le Chou-fleur ; comme celui-ci, il est succulent et de facile digestion. Pour toutes les personnes auxquelles nous avons fait adopter ces variétés, c'est une véritable privation lorsque ce produit vient à manquer ; c'est le Chou-fleur d'été des terrains sablonneux.

On sème les Choux d'York fin août. Si on s'y prenait un peu plus tard, il faudrait consacrer à ce semis un coin de vieille couche à Melons et le couvrir d'un châssis. Le petit plant se conserve l'hiver au pied d'un mur ou abrité contre les grands froids au moyen d'un peu de litière soutenue par quelques ramilles. En mars, on plante en terre riche, en sillons, en juin on recueille les premières pommes qui, nous le répétons, rivalisent de finesse avec les Choux-fleurs. On les prépare de la même manière que ceux-ci.

### **Les Choux non pommés frisés**

Ces Choux sont encore appelés à bon droit *Choux du Nord* : en effet, ils résistent bravement aux froids les plus rigoureux. Nous n'hésitons pas à dire qu'on néglige trop souvent de les cultiver.

Les *Choux verts frisés nains* et *grands* fournissent pendant et surtout après l'hiver, par leur couronne de feuilles terminales et par leurs abondants jets latéraux, un légume très agréable. Les rouges et les panachés mêmes, conviennent aux usages culinaires, tous devenant verts et tendres à la cuisson. De tous les Choux, ce sont les moins exigeants sur la qualité du terrain. On les sème fin avril et on les plante en succession en juin. Ce semis peut même se faire plus tard (en mai) pour les plantes destinées

aux parterres. Cette race compte une quantité de variétés d'ornement dont les feuilles sont frisées, laciniées, déchiquetées dans tous les sens et bariolées des panachures les plus bizarres sur fond vert ou pourpre. Ce sont de bien belles plantes dont les feuilles forment une charmante garniture pour plats et corbeilles de tables. A l'aspect de ces riches panachures, hélas, se dit-on, pourquoi ces plantes s'appellent-elles *Choux* ! Comme on les trouverait belles sans cela ! En effet, on peut en faire de beaux massifs d'hiver et de printemps, en les disposant par rang de taille et par zone d'après leur couleur. Pendant tout cet hiver, les visiteurs de notre établissement ont admiré une corbeille parterre de ce genre. Tous les amateurs ont été unanimes à déclarer que c'est la décoration hivernale des parterres la plus belle et la plus facile à exécuter qu'on puisse trouver. Nous en avons confectionné de véritables bouquets qu'on a beaucoup admiré au coquet étalage de M. Jacques Samsoen, marchand de graines et d'oignons à fleurs, à Gand.

**Porte-graines.** — Les Choux non pommés sont doués au plus haut degré de la variabilité. Il suffit d'en planter un certain nombre pêle-mêle qu'on laisse fleurir ensemble pour obtenir chaque année de nouvelles variations de ces beaux et bons Choux frisés.

### **Chou-Rave.**

Il y a des variétés à rave violette et à rave blanche ou verte ; nous recommandons ces dernières et au premier rang le *Choux-Rave blanc hâtif de Vienne*, fig. 79. On n'estime pas assez dans les Flandres cet excellent légume, un peu par esprit de routine, souvent parce qu'on le trouve

dur et traversé de faisceaux de fibres ligneuses, qui en rendent l'usage impossible.

Ce défaut se présente surtout dans nos terres sablonneuses; c'est une conséquence de leur sécheresse. Les Choux-Raves semés en juillet et récoltés en novembre ne sont guère filandreux.

Voici quel est le mode de culture qui assure la réussite de ce délicieux légume.

On trace sur les terrains des lignes ou rayons, profonds de 0<sup>m</sup>15 environ, distants de 0<sup>m</sup>35 l'un de l'autre, et on plante dans le creux à 0<sup>m</sup>25.



Fig. 79.



Fig. 80. — Sillons pour la plantation des Choux-Raves.

Au fur et à mesure que la partie renflée de la tige (rave) se développe, elle se trouvera entourée de terre et de fraîcheur et quand le produit atteindra le volume d'une pomme de court-pendu, un coup de binette viendra l'ensevelir presque entièrement. Développés sous terre, au lieu d'avoir dû croître en plein soleil au dessus du sol, les Choux-Raves sont toujours tendres, alors même qu'on les laisse grossir au-delà de la moitié de leur volume normal.

Cultivé de cette façon, le Chou-Rave sera bien accueilli par les amateurs les plus difficiles.

On peut avoir avec facilité en toute saison d'excellents produits de ce légume, au moyen de semis successifs faits de mars à juillet.

Le Chou-Rave peut être semé aussi à la volée ou en ligne sur place, clair comme les Navets, mais mieux vaut semer en pépinière et planter à demeure de façon que le renflement de la tige soit placé à ras de terre.

Les Choux-Raves de la dernière récolte peuvent se conserver très longtemps, même jusqu'en mars, en arrachant leurs feuilles et en les déposant dans la cave dans du sable frais ou tout simplement en les enterrant dans une fosse ou dans des silos recouverts de paille et de terre, à l'instar des pommes de terre de provision ou des Betteraves à fourrage. Lorsque ce produit est passé au tamis, il constitue une purée délicieuse; on l'assaisonne comme le Chou-fleur.

**Porte-graines.** — Pour graines, on replante à 30 centimètres de distance en tous sens de belles boules ou raves de forme ronde, un peu aplatie, sans protubérances, ne portant que peu de feuilles petites et à pétioles minces.

### Chou-fleur.

On recommande dans tous les livres de culture maraichère d'en cultiver trois variétés au moins, mais on peut en récolter sans interruption dans les bonnes terres par la culture d'une variété hâtive et du gros Chou-fleur dur ou tardif. Il existe de chacune de ces races des sous variétés propres à chaque pays. Tandis qu'en France on prône le *Chou-fleur hâtif Lenormand à pied court*, fig. 81, nous voyons les Allemands, les Hollandais et même les Belges, donner la préférence à la variété dite *Chou-fleur hâtif gros court d'Erfurt*(1). Nous avouons bien humblement n'avoir jamais

---

(1) Un fait qui prouve que le *Chou-fleur d'Erfurt* est en estime et

trouvé sur quoi de part et d'autre, la préférence est fondée. Ce sont toutes deux des variétés naines, précoces, à feuillage

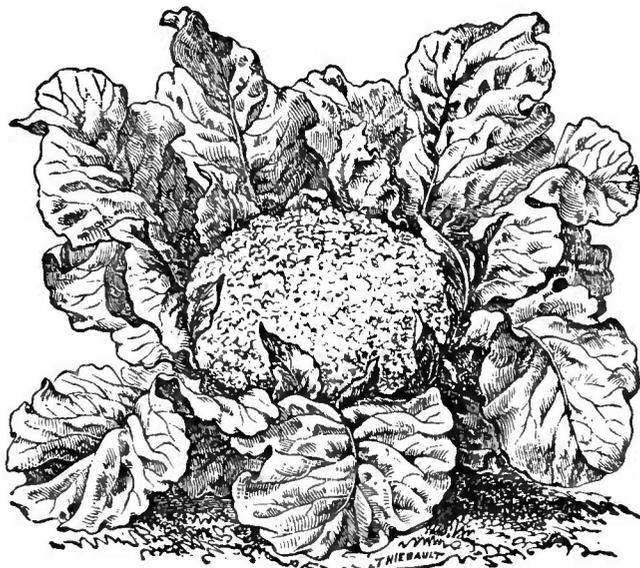


Fig. 81.

relativement peu développé, à pomme blanche, solide et à

combien on travaille à le perfectionner en Allemagne, c'est le prix fabuleux auquel on en vend la graine.

Voici un extrait du catalogue que M. Ernest Benary, cultivateur de graines à Erfurt, vient de nous adresser :

<i>Chou-fleur d'Erfurt hâtif, le kilogr.</i>	fr. 112
— <i>d'Erfurt très nain pour forcer et pour pleine terre, le plus hâtif, à grosse pomme blanc pur, très ferme. 1<sup>re</sup> qualité, 20 grammes, 14 francs. le kilogr.</i>	„ 625
<i>d'Erfurt nain, bonne qualité le kilogr.</i>	„ 125
<i>20 grammes.</i>	„ 3
<i>Chou fleur très nain hâtif à petites feuilles; excellent pour forcer, hauteur 36 centimètre. Pomme blanc pur, très ferme le kilogr.</i>	„ 275
<i>20 grammes.</i>	„ 6 50

N. B. On est prié d'écrire très distinctement le nom et le prix de la variété de Chou fleur d'Erfurt qu'on désire recevoir

gros grain. Le Chou-fleur tardif, qu'il s'appelle *Lenormand* ou *gros tardif de Hollande*, doit avoir en tous sens plus d'ampleur et être d'une conservation facile et d'une plus grande rusticité que la variété hâtive ; la fig. 82 représente



Fig. 82.

un portrait assez réussi du Chou-fleur *Lenormand tardif gros*. En général, pour qu'un Chou-fleur soit irréprochable, il doit avoir des feuilles allongées, dont le limbe s'étende jusqu'à la base du pétiole, celui-ci, ainsi que les nervures, doit être bien blanc. La pomme doit être placée au fond du verticille de feuilles dont aucune ne peut percer la cime ; celle-ci doit former une masse uniforme composée de grosses protubérances agglomérées et ne peut avoir une surface mousseuse.

On fait un premier semis de Chou-fleur gros hâtif au commencement du mois d'août, en bonne terre et de préférence sur une ancienne couche. On doit semer clair et il est de rigueur ici, de ne semer que de fortes graines de la plus récente récolte. Lorsque les jeunes plants ont 5 à 6 feuilles en plus des cotylédons, on les repique en les espaçant à 10 centimètres en tous sens, sur une côtelière, dans une bêche froide, dans une petite tranchée où dans tout autre endroit où ils pourront être abrités contre le froid et l'humidité. En repiquant, on élimine soigneusement les plantes sans cœur (plantes borgnes) qui pourraient s'y trouver; elles sont faciles à reconnaître déjà à cet âge.

Si l'hiver est doux et que les plantes se développent trop, il faut les déplacer fût-ce plusieurs fois, pour les arrêter. Si, dans leur croissance, les précautions prises contre le froid excessif ont été impuissantes et qu'on perde ses plantes, il faut refaire le semis sur couche en janvier ou février. Ces plantes venues sous châssis, moins bonnes toutefois que les plantes hivernées, suppléent cependant assez bien à celles-ci quand elles viennent à manquer.

Dès les premiers jours de mars, on peut planter sur côtelière en ayant soin d'abriter les plantes pendant les nuits froides. Dans les sols légers, cette première plantation réussit presque toujours parce que la récolte peut déjà se faire en juin, avant que la plante ait eu le temps de souffrir de la sécheresse, si on vient un peu à son aide par quelques mouillures à l'eau et par une bonne quantité d'engrais liquide versé au pied de la plante, surtout quand la pomme commence à marquer.

On fait un deuxième semis de la même variété en mars et au commencement d'avril et vers la fin de mai, on sème

le Chou-fleur tardif ; on peut se procurer ainsi ce délicieux légume presque sans interruption, pendant toute la saison, si on est en mesure de lui donner un sol consistant. Dans les terres sèches, les premiers et les derniers Choux-fleurs peuvent seuls réussir sans trop de difficulté.

Pour ce qui est des soins généraux à donner à ces plantes, ils consistent principalement dans les arrosements copieux et les fréquents binages. Lorsque les pommes apparaissent, on les couvre en repliant successivement plusieurs feuilles au-dessus d'elles pour les empêcher de jaunir, de durcir et de s'écarter prématurément pour monter en graines.

**Porte-graines.** — On laisse en place, après les avoir marquées, les plus belles têtes de Chou-fleur qui s'écartertent et montent en graines ; on continue à leur donner de l'eau de temps en temps jusqu'à ce que les fruits ou siliques soient bien formés. Souvent, même avant la floraison, les tiges florales sont envahies par des pucerons grisâtres, qui attaquent d'abord l'extrémité et se répandent promptement sur toutes les parties de la plante. Le seul moyen d'en avoir raison est de pincer les extrémités des tiges atteintes et de les enterrer immédiatement pour étouffer les insectes. Lorsque la graine de Chou-fleur n'est pas ronde, pleine et de couleur foncée, elle se conserve peu de temps et ne donne pas de bonnes plantes.

**Conservation.** — Il y a une période de l'année où le jardin ne produit pas de Choux-fleurs, même par la culture forcée, c'est celle qui s'étend de la fin de novembre aux derniers jours de février. Toutefois, il est un moyen facile d'en avoir. En novembre, on choisit à cette fin les plus belles pommes de la dernière récolte, on les arrache avec leurs

racines, on laisse les feuilles qu'on ferme par une ligature de manière à cacher entièrement le Chou-fleur, et on les suspend tête en bas le long d'un mur, ou de préférence à des traverses en bois, ou aux soliveaux d'un souterrain. Inutile d'ajouter qu'il faut les visiter souvent et livrer immédiatement à la consommation ceux qui s'avarient. On conserve facilement et sans aucune altération de goût, de couleur ni de consistance, des Choux-fleurs tardifs ou durs en les enlevant en motte et en les plantant dans une cave, les uns contre les autres les racines couvertes de sable, de cendres ou simplement de terre légère.

Les pommes toutes développées, coupées avec un trognon ou fragment de tige, peuvent se conserver pendant quinze jours, et même pendant trois semaines, quand on les étale sur des planches après avoir rogné le bout des feuilles.

### Chou-brocoli.

Ce Chou, qui a quelque analogie avec le précédent, lui est cependant bien inférieur, mais il présente l'avantage de donner son produit à une époque où le Chou-fleur de pleine terre manque absolument (mars et avril). On en compte plusieurs variétés, presque toutes originaires d'Angleterre, où on a beaucoup perfectionné cette race de Choux ; il n'en faut cultiver que deux variétés, d'un degré de précocité différent, afin qu'elles se succèdent et prolongent la saison de production.

Le *Mammoth hâtif* et le *Mammoth tardif* sont les plus gros, les plus blancs et les plus rustiques ; ils sont à pied court, il faut rejeter ceux à pommes jaunes, vertes et violettes ou pourpres, qui sont des fantaisies sans utilité.

On sème les deux variétés en même temps, dans la première quinzaine de juin, un peu à l'ombre et on tient la terre bien fraîche. On les met en place quand les plantes ont un développement de 5 à 6 feuilles, ce qui arrive généralement en juillet.

C'est de préférence à une exposition bien abritée, par exemple sur une plate-bande au midi qu'il faut les placer, car n'oublions pas que la plante doit résister aux rigueurs de l'hiver et qu'elle n'est pas entièrement rustique.

Comme les plantations de Choux qu'on fait en plein été ne réussissent pas sans quelques soins, il faudra enlever et déplacer les plantes avec les précautions d'usage et bien tremper au préalable la place où on les plante. Un paillage au pied de chaque plante ou sur toute la surface du terrain occupé serait fort avantageux.

Le Chou-brocoli est comme le Chou-fleur, avide d'eau et d'engrais azotés, quoique moins difficile que ce dernier quant à la qualité du terrain.

On plante les lignes de Brocolis à une grande distance, parce qu'il faut pouvoir facilement en abriter les tiges soit par un buttage, soit par la litière. L'intervalle entre les Choux, ne doit pas être perdu ; on peut y placer des Endives en attendant que le produit principal, les Brocolis, aient toute la place.

**Hivernage.** — Une longue expérience nous a appris que c'est généralement par la tige que les Brocolis périssent, quoique, dans les hivers rigoureux, le cœur ne manque pas de geler également. La première précaution à prendre consiste donc à enterrer toute la tige par le buttage. Après quoi, on relève les feuilles par un lien comme si on fermait une Scarole ou une Laitue romaine. On répand ensuite une

couche de feuilles sèches sur le sol et au besoin on étend de la paille longue sur les plantes; toutefois il faut que l'hiver soit très rude pour être forcé de recourir à cette dernière mesure. Ceux qui préservent leurs Brocolis en les emménageant dans une bâche, où ils enterrent les mottes dans le terreau, les conservent sans difficulté, mais un peu au détriment de la beauté du produit.

Au printemps, en mars, quand les fortes gelées sont passées, on débarasse les plantes de leur couverture et lorsque les fleurs commencent à pommer, on replie quelques feuilles au-dessus de la pomme comme il a été dit pour le Chou-fleur, afin de la faire blanchir et de la préserver des gelées tardives.

**Porte-graines.** — On récolte facilement la graine du *Chou brocoli*, il suffit de marquer les plus belles pommes et de procéder entièrement comme s'il s'agissait du Chou-fleur. Une observation importante toutefois, c'est qu'il est de grande utilité de récolter la graine de cette plante soi-même plutôt que de semer de la graine importée; on arrive ainsi à créer une variété locale, plus rustique et surtout plus franche, car la graine de Chou-brocoli du commerce est souvent fort médiocre.

### **Chou marin.**

Comme l'indique son nom scientifique (*Crambe maritima*), cette plante n'est pas un véritable Chou : aussi la culture en est toute différente, et nous croyons devoir la traiter séparément.

On connaît plusieurs espèces; seul, le *Crambe maritima* ou Chou marin a été jusqu'ici introduit dans le potager. On

obtient cette plante par séparation des pieds qui portent plusieurs turions, par tronçons de racines et par graines.

Quoique les cultivateurs anglais, qui excellent dans la culture du *Crambe maritime* et la pratiquent sur une grande échelle, même pour les marchés, condamnent la multiplication artificielle, nous allons cependant en dire quelques mots.

**Multiplication par turions.** — Au printemps, avant la pousse (en février), on déchausse la plante, et on enlève tous les boutons, sauf deux, en leur conservant 4 à 5 centimètres de leur base charnue. On les laisse se ressuyer sur une planche pendant 24 heures, puis on les empote chacun à part dans un godet, rempli de terre légère, sablonneuse, et on les place sur couche ou en serre à l'étouffée et on arrose peu. Lorsque les turions tapissent de leurs nouvelles racines les petits pots, on les dépotte pour les mettre en place sans briser la motte. Les plantes provenant de turions, donnent dès la première année de fortes touffes dont on peut faire une coupe à la seconde année.

**Boutures de racines.** — Lorsqu'on désire obtenir un grand nombre de plantes, on coupe les plus grosses racines en tronçons de 3 à 4 centimètres en biseau, en dessous et à plat au dessus; ces parties étant très aqueuses, on les laisse se ressuyer pendant 48 heures, puis on les plante très rapprochées dans des terrines ou dans le terreau d'une couche; elles y prennent racine et développent quelques feuilles. On doit les laisser en place et ne planter les jeunes *Crambés* à demeure que le printemps suivant.

**Semis.** — Les graines fournissent les meilleures plantes. Elles sont renfermées dans une silicule ou enveloppe indéhiscence; il ne faut pas les en retirer avant de semer. Ces

graines lèvent très incomplètement, il faut compter que 50 % sont stériles. On sème en terrines sur couche et on repique les plantes à part en godets, dès qu'elles ont deux feuilles; puis elles sont tenues à l'étouffée pendant huit à dix jours, on les habitue ensuite à l'air; quand elles ont assez de racines pour tenir la motte, on les plante à demeure à 50 centimètres entre les rangs, et à 35 centimètres sur les rangs; la plantation se fait en plein carré, sans planche, et dans un sol profondément remué et sablonneux; si la terre est humide et un peu compacte, il faut établir entre deux rangées un sillon ou sentier creux. Dans les sols de cette nature, la plantation pourra se faire comme pour l'Artichaut et le Cardon, en trous carrés remplis de terre légère.

On blanchit les jeunes pousses en retournant sur elles, au premier réveil de la végétation, un pot à fleur hermétiquement fermé et adhérent bien au sol. En Angleterre on se sert de pots fabriqués exprès; ce sont des cylindres en terre cuite qui se ferment par un couvercle à bouton, fig. 83, ce qui facilite l'inspection de l'état de développement des plantes. Lorsqu'on veut hâter la production du Chou marin, on remplit de fumier frais l'espace que laissent entr'eux les pots à blanchir. Aussitôt que les jets ont atteint le couvercle, on les cueille en les coupant avec une partie du collet de la plante afin que tout le faisceau reste réuni, fig. 84. Il est à remarquer que lorsque

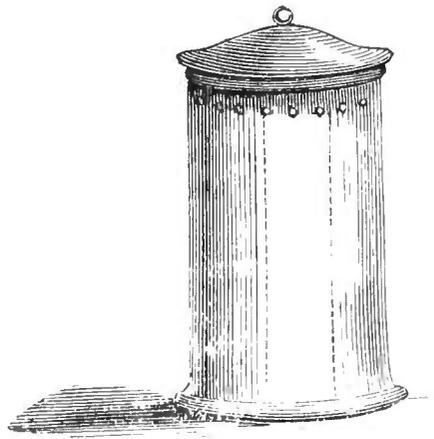


Fig 83.

les extrémités se colorent, elles communiquent aux parties blanches un goût âcre. On a recommandé encore de butter le Chou marin au moyen de terre. Il y a au moins une quinzaine d'années que nous avons essayé cette méthode, mais sans résultat satisfaisant. Nous affirmons donc que

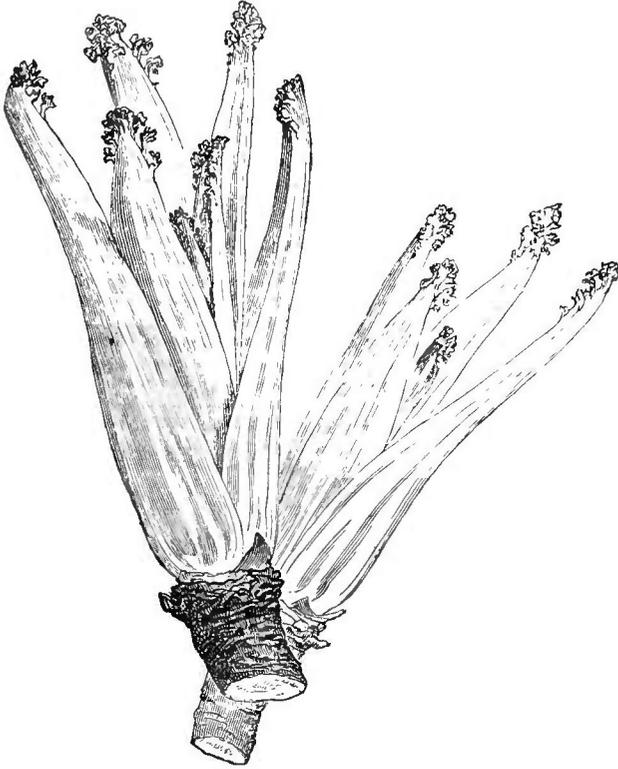


Fig. 84.

pour soustraire la plante à la lumière, il faudra s'en tenir exclusivement aux pots à blanchir, à moins de remplacer la terre par du tan usé ou par une autre matière analogue. Après la première récolte du Chou marin, on obtient quelquefois un regain, mais il épuise beaucoup la plante; mieux vaut donc laisser les deuxièmes pousses verdir et la plante se développer en liberté. Dans le courant de l'été, tous les soins consistent à leur donner les façons de terre

ordinaires et à ne pas laisser fleurir les plantes, ce qui les épuiserait inutilement. Voici l'appréciation donnée par MM. Vilmorin Andrieux et C<sup>ie</sup> dans leur *Catalogue général de graines potagères*, sur le Chou marin :

« Excellent légume, très répandu en Angleterre, presque inconnu en France ; culture, facile.

« Les jeunes pousses blanchies à l'abri de l'air et de la lumière, et que l'on peut obtenir de décembre en avril, ont de l'analogie avec l'Asperge ; on les assaisonne au beurre ou à la sauce blanche. Coupées un peu trop développées, elles ont un léger goût amer, qu'on enlève facilement en les faisant bouillir un instant dans une première eau. »

On voit donc bien que l'oubli dans lequel est laissé dans notre pays ce précieux légume, n'est pas excusable.

### Ciboule.

On cultive généralement cette plante comme simple condiment. Nous réclamons pour elle une place parmi les légumes proprement dits. Nos lecteurs ont déjà pu s'apercevoir, par les nombreuses éliminations que nous avons faites, que nous ne procédons pas à la légère dans l'adoption des plantes potagères.

On en connaît deux variétés, la *Ciboule rouge hâtive*, et la *Ciboule commune*. Toutes deux sont vivaces et produisent un grand nombre de graines, ce qui en rend la multiplication très aisée.

Quoique l'espèce ordinaire soit un peu plus volumineuse et blanche, on doit lui préférer la *Ciboule rouge hâtive* à raison de la promptitude avec laquelle elle émet des feuilles au printemps, époque à laquelle cette plante est d'une grande ressource.

On sème en avril en rayons, un peu plus dru que s'il s'agissait d'Oignons ordinaires ; cette plante n'a pas les exigences de cette dernière et elle vient partout, pourvu que le terrain soit un peu frais.

On sarcle, on serfouit et on éclaircit assez afin qu'il y ait 8 à 10 c. entre les plantes sur le rang. Pendant tout l'été, on peut cueillir les feuilles comme assaisonnement, mais c'est surtout en mars, avril, mai et juin de l'année suivante, époques auxquelles les provisions d'Oignon commencent à diminuer sensiblement ou sont déjà épuisées, qu'on est heureux de rencontrer la Ciboule dans le potager. Pour l'utiliser, on arrache par éclaircissage toute la plante, on élague un peu les vieilles feuilles, pour ne conserver que les plus récentes ainsi que le bulbe. Ce produit est tout à fait identique à l'Oignon vert qu'on vend en bottes en juin et juillet, provenant des éclaircies des planches d'Oignons ordinaires.

Nous recommandons surtout cette plante, aux grands établissements, aux communautés, aux fermes, etc. S'il arrive qu'on n'épuise pas toute la provision de Ciboule, on peut les laisser sur place jusqu'à l'année prochaine, en ayant soin de pincer les tiges florales dont on ne veut pas récolter la graine pour recommencer les semis chaque printemps. S'il n'y avait déjà trop de synonymies dans la nomenclature potagère, nous proposerions de surnommer la Ciboule *Oignon perpétuel*, afin de mieux mettre en évidence les mérites de cette plante.

## Claytone.

Tous les auteurs se plaignent de ce que cette plante n'occupe pas dans les potagers de toutes les catégories, la place qu'elle mérite, quoiqu'elle soit connue depuis trois quarts de siècles et introduite depuis plus de trente ans dans notre pays. Nous nous rangeons entièrement à leur avis, en faisant observer toutefois que la Claytone n'a pas toujours été recommandée avec ses titres exacts. En 1852, quand nous avons débuté dans la carrière horticole, on nous la faisait connaître comme *Épinard d'été*. La faire servir comme telle, serait aussi absurde que de vouloir faire détronner la Laitue pommée par la Salade de blé.

C'est comme Epinard d'hiver ou pour être plus exact, en guise de Pourpier d'hiver qu'il faut la cultiver ; d'abord elle réussit mieux à cette saison ; ensuite, au lieu d'être une superfétation dérisoire, elle comble alors une grande lacune. On la sème en juillet, dru et à la volée, sur un terrain bien fertilisé à la surface par un terreautage une fumure superficielle ou une forte mouillure d'engrais liquide donnée la veille. La plante commence par produire des petites rosaces de feuilles rhomboïdales très épaisses ; on éclaircit en coupant les plantes de manière à ce que les restantes finissent par être à une douzaine de centimètres de distance. Cette cucillette donne un excellent produit soit pour les potages, soit comme légume proprement dit. Lorsque les plantes deviennent plus grandes, on rase les feuilles en ménageant le cœur de la plante qui repousse. Pendant les hivers exceptionnellement rigoureux, on pourrait garantir un peu la plante au moyen d'un paillisson

ou de branches de sapin. Il ne faut pas attendre pour récolter la Claytone qu'elle soit en fleur; c'est toutefois une erreur que celle qui consiste à soutenir que la plante a perdu toute valeur dès les premières apparences de floraison. On recommande également d'utiliser ce légume cru, comme salade.

On fait encore un semis dans les derniers jours du mois d'août pour la production de mars et avril, afin d'en récolter jusqu'à l'apparition des légumes frais. Il ne faut pas semer au printemps, on n'en retirerait aucun avantage, à moins que ce ne soit pour en récolter des graines, si on n'avait pas de plantes porte-graines en réserve.

**Porte-graines.** — Au printemps, on éclaircit un bout de planche de Claytone de façon à espacer les plantes de 25 centimètres l'une de l'autre et quand les premières graines sont mûres on coupe à ras de terre touffe par touffe, et on les dépose avec précaution, sur une toile ou une grande feuille de papier; on les laisse se faner au soleil, on les secoue pour enlever la graine qui se détache avec grande facilité. Malheureusement pour ce même motif elle se répand souvent un peu partout dans le jardin, mais ce n'est pas, comme d'aucuns le prétendent, une mauvaise herbe dans le vrai sens du mot quoiqu'on la trouve parfois spontanément dans les jardins.

## Concombre.

On distingue parmi les Concombres deux races, dont on connaît un grand nombre de variétés.

La première race est celle des Concombres petits ou cornichons, dont le fruit sert aux conserves et est cueilli petit,

souvent presque à l'état rudimentaire. On laisse généralement atteindre au fruit le volume représenté par la fig. 85.

La deuxième race est celle des Concombres dont on laisse arriver les fruits, qui atteignent de grandes dimensions, au  $\frac{3}{4}$  de leur croissance.

Ces fruits sont très charnus et renferment peu de pulpe

et de graines. La culture du Concombre à cornichons se pratique beaucoup ; elle n'offre d'ailleurs que peu de difficultés ; le plus souvent on n'en cultive qu'une variété, c'est le *Concombre vert petit*. MM. Vilmorin font mention spéciale d'une nouvelle variété (Agourci de Russie), que nous n'avons pas encore eu l'occasion d'essayer et qu'ils décrivent comme une variété très hâtive, excessivement fertile, à joli fruit ovale, de grosseur moyenne, à peau brun-mordoré, brodée et craquelée de blanc ; chair fine, blanche, excellente.

Quoique le Concombre à cornichons soit moins délicat que l'autre, il lui faut un terrain chaud, et sa culture ne peut se faire avec succès qu'en plein été. On ne saurait mieux l'installer que sur une cote bien exposée, en succession d'un produit de printemps ; à défaut de cette place on doit préparer des planches élevées, bombées (fig. 86), qui soient à l'abri de l'humidité. On ouvre un sillon profond de 10 cen-

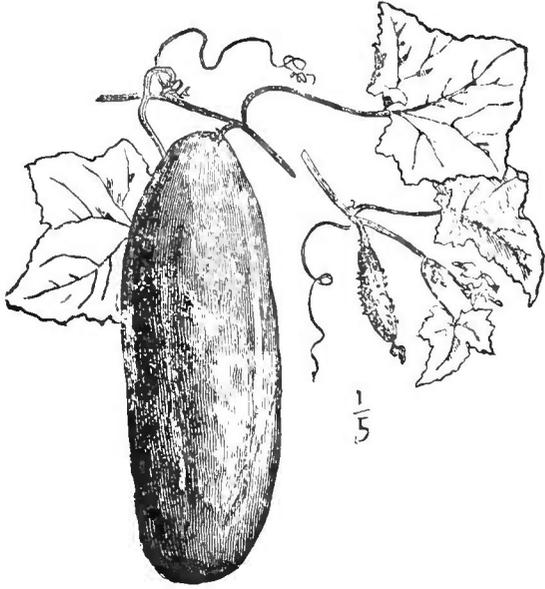


Fig. 85.

timètres, au milieu de la planche ou de la cõtière, on le remplit d'engrais liquide. Le lendemain, quand l'engrais est infiltré, on comble la moitié de la profondeur du rayon en rabattant ses côtés au râteau et on y sème, en répandant les graines à la distance de 5 à 7 centimètres, puis on les



Fig. 86. — Planche en ados pour Concombres.

couvre légèrement. Dans les terres froides et compactes, cette mouillure est remplacée par une petite couche de terreau épaisse de 5 c., qu'on répand au fond du sillon, les graines sont couvertes avec le même ingrédient. Ce semis est relativement dru, mais il faut tenir compte que s'il fait un peu froid et humide, beaucoup de graines manquent ou certaines plantes qui lèvent, périssent. D'ailleurs il est toujours facile d'éclaircir si le semis réussit mieux qu'on ne s'y attendait. Dans les terres froides, ou lorsqu'on veut faire venir les Concombres en succession, on pourra les semer sous châssis en petits godets et les repiquer à demeure à 20 c. de distance lorsque les jeunes plantes ont trois feuilles.

N'importe le système suivi, on cultive provisoirement de petits produits (Laitues, Radis etc.), sur l'espace que les sarments des Concombres occuperont plus tard. La fig. 86, représente la planche immédiatement après la plantation : au milieu une rangée de plants de Concombres, bordée d'une double ligne de Laitues. On doit leur donner les soins d'entretien suivants :

Dès que les plantes ont atteint des sommets d'une longueur de 15 c. environ, on les éclaircit de manière à ce qu'elles se trouvent éloignées de 20 c., puis on les couche,

alternativement une à droite et une à gauche, en les maintenant en cette position par une poignée de terre qu'on y place en guise de buttage. Lorsque les plantes sont arrivées à la moitié de la largeur de la planche, on rogne l'extrémité des sarments afin de les faire ramifier.

On pourrait dire, que les Concombres ainsi traités auront trop de branches, mais il n'en est rien. Ne perdons en effet pas de vue, que les fruits n'ont pas besoin d'autant d'air ni de lumière, que s'ils étaient appelés à acquérir tout leur développement. On arrête définitivement par un coup de bêche tous les sarments, lorsqu'ils commencent à sortir des limites de la planche.

Les fruits se cueillent dès que la fleur est fanée, et il importe de ne pas en laisser grossir plus qu'il n'en faut pour récolter des graines, c'est-à-dire une douzaine des plus beaux fruits et des premiers formés. Les fruits qui deviennent plus gros que ne le montre la fig. 85, ont moins de valeur, et nuisent beaucoup à la production totale. N'oublions pas que parmi la masse de fruits qu'on cueille à l'état rudimentaire, le plus grand nombre sont condamnés à l'avortement si on les laisse trop longtemps, et cela à raison de la grande quantité de branches ; il faut donc faire la cueillette régulièrement, presque journellement.

**Concombre long vert.** — Cette race comprend environ une centaine de variétés dont les différences ne sont pas très frappantes. Il faut se borner à cultiver une ou deux variétés dont les fruits soient gros, peu garnis d'aiguillons, d'un vert foncé et à chair pleine, tels que le *Concombre grec* ou *d'Athènes* que nous plaçons au premier rang pour son fruit long, à chair ferme, fine, blanche et d'excellent goût ;

le petit nombre de graines qu'il produit, se forment tardivement dans le fruit, de sorte que celui-ci reste longtemps bon pour la consommation.

Le *Concombre vert de Chine* est très hâtif, très productif, à fruit bien lisse, très long; sa chair très pleine est d'excellente qualité. On cite encore comme remarquables certaines variétés anglaises: *Pikes' defiance*, *Rollisons' Telegraph*, *Gladiator*, mais celles-là conviennent plutôt à la culture sous châssis et en serre, culture pratiquée sur une grande échelle en Angleterre, où les serres à Concombres rivalisent d'importance avec les serres à Vignes, à Ananas, etc.

En France, on estime pour sa précocité le *Concombre blanc de Bonneuil*, mais sa couleur le fait peu rechercher dans d'autres pays. Le *Concombre Serpent*, qui affecte la forme et les dimensions d'une forte couleuvre, est recherché comme curiosité par les cucurbitomanes. En Allemagne, la culture des gros Concombres se fait sur une vaste échelle; ce produit entre pour une bonne part dans l'alimentation, soit à l'état frais, soit conservé en fûts, à l'instar de ce qu'on fait des Choux blancs dans ce pays; on les mange encore à l'état crû (à la croque au sel). Une croûte de pain et un Concombre composent souvent le frugal repas de l'ouvrier.

Le Concombre vert coupé en tranches fines, qu'on laisse mariner dans du sel et du vinaigre, assaisonnés ensuite à la façon ordinaire, se mange en salade. Nous engageons fortement nos lectrices à consulter sur ce point les recettes données pour la préparation du Concombre, par Mad. Millet-Robinet dans la *Maison rustique des Dames*.

La culture de cette race de Concombres, diffère essen-

tiellement de celle des autres parce qu'ici il s'agit d'obtenir un grand nombre de fruits bien développés.

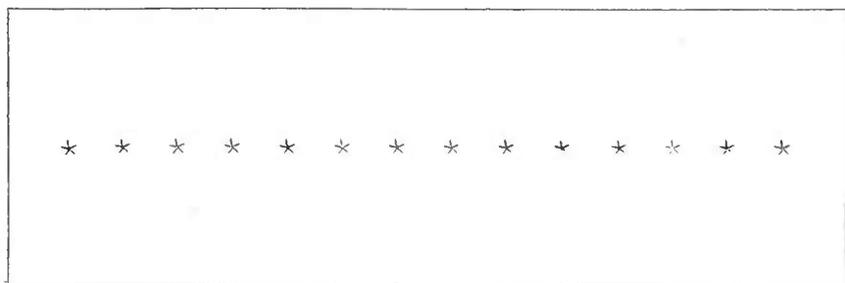


Fig. 87. Planche de Concombres avec culture dérobée.

On sème de préférence le *Concombre vert hâtif de Chine* pour la première production et le *Concombre grec ou d'Athènes* pour la récolte générale. Ce semis se fait en petits godets vers la fin de mars; au commencement du mois de mai, on les repique en petits pots pour les planter sur côtelière ou sur une planche dressée en ados, à une distance de 75 centimètres dans des fossés de 30 centimètres carrés et d'autant de profondeur, qu'on remplit de terreau.

On met une plante par trou et si les froils sont à craindre, on les abrite par des pots à fleurs, comme il a été

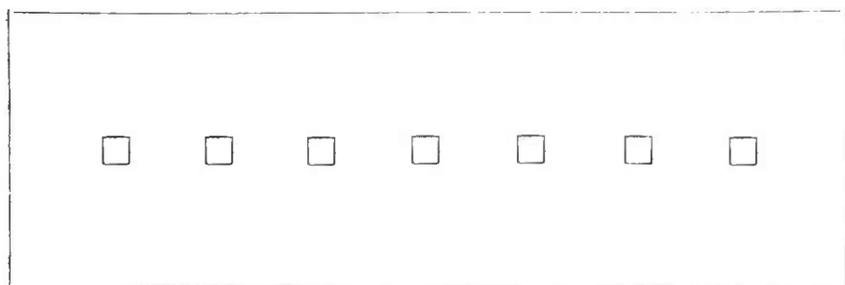


Fig. 88. Planche pour les Concombres longs.

indiqué, page 89, fig. 47 Si on pouvait pour ces plantes disposer de vieilles couches qui ont servi au forçage des

légumes et les abriter contre les pluies prolongées et les vents froids, le succès serait complet et facilement atteint. Lorsqu'on veut obtenir de très gros Concombres, il faut outre les soins prescrits, limiter le nombre des fruits en n'en conservant qu'une douzaine au plus des premiers formés.

Lorsque les plantes ont 5 à 6 feuilles, on les rogne au-dessus de la 3<sup>e</sup> et on étale régulièrement les sarments dont la taille provoque la sortie. Quoiqu'en mettant un paillis sur le sol, on puisse impunément laisser traîner les sarments par terre, il est bon de plaacer quelques petites ramilles, fichées obliquement en terre, auxquelles les sarments s'acerochent et se soutiennent. Un excellent mode de palissage, consiste à plaacer de 2 en 2 mètres, des supports en bois cloués à angle avec un écartement de 70 centimètres, sur une hauteur d'un mètre et 25 c., le long desquels on tend des fils de fer à 20 centimètres, de distance, de façon à ce que le tout ressemble à un petit conotr'espalier double. On pourrait eneore conduire les Concombres contre un mur et les y palisser, eomme on le ferait d'une autre plante grimpante.

Les Concombres demandent des arrosements copieux pendant les chaleurs de l'été et si leur vigueur laisse à désirer, il ne faudra pas se borner aux arrosements d'eau claire.

**Porte-graines.** — On laisse arriver à maturité complète, une demi douzaine des plus beaux fruits; on extrait la graine, on laisse fermenter pendant une couple de jours pour désorganiser la pulpe gluante qui les entoure après quoi on les lave et on les sèche.

## Courges.

Il existe un grand nombre de variétés de Courges qui sont mangeables, et nous n'exagérons pas en disant que toutes le sont, y compris les Citrouilles, les Potirons et les Giraumons, lorsqu'on les prend à un degré de développement peu avancé.

Il y a cependant des variétés, tout particulièrement recommandables : ce sont celles que nous figurons ici : 1° la *Courge à la moëlle* (fig. 89) et 2° la *Courge pâtisson* ou *Bonnet d'électeur* (fig. 90).

La première est blanche, cylindrique, d'un volume moyen, bien pleine, restant charnue jusque près de la maturité. La plante ne prend pas un grand développement ; elle n'émet qu'un petit nombre de sarments, qui s'allongent peu.

La seconde (fig. 90) est naine, d'une forme très curieuse, côtelée comme une pomme de Calville, peu productive, mais de qualité exquise.

Nous citons également, avec mention spéciale, la *Courge de Tourraine*, qui est très coureuse, produit d'immenses fruits, pouvant atteindre jusqu'à 40 kilogrammes, elle grossit à vue d'œil ; la Courge d'Italie ou Coucourzelle, à fruit long, un peu

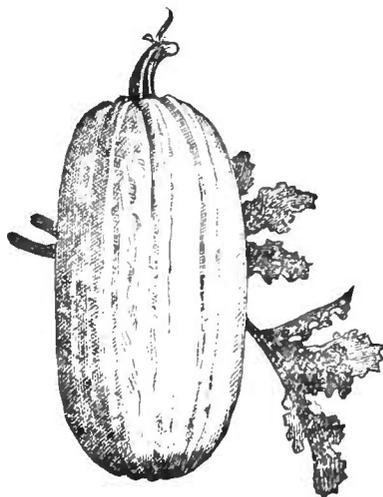


Fig. 89.

atténué à la queue, jaune rubané et marbré de vert, est aussi une bonne variété ; elle croît en touffe.

La culture de ces variétés n'est pas plus difficile que celle qui sont recherchées comme ornement ; les fruits n'ayant besoin que de se développer partiellement, les chaleurs de l'été sont toujours assez fortes pour les faire grossir suffisamment. Nous avons eu des *Courges de Tourraine* qui en 15 jours atteignaient un poids de 750 grammes.

On sème vers le 15 avril, chaque graine dans un petit godet, et on repique la plante, en la dépotant sans déranger

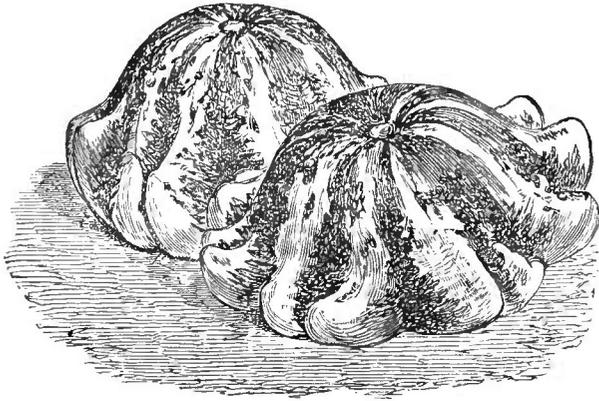


Fig. 90.

ses racines, sur une espèce de capot ou trou de 30 c. en tous sens, rempli de bon terreau. Durant la première quinzaine, on abrite un peu contre les gelées blanches au moyen de petits pots comme il est indiqué pour les Artichauts.

Pour s'en servir, on pèle les fruits, on les coupe en morceaux gros comme un quart de pomme de terre, on les fait bouillir à l'eau bien salée et on les sert en guise de Choux-fleurs.

En Flandre, les Courges sont peu employées, pour l'usage culinaire ; dans le pays Wallon on en fait des potages et on les introduit dans la fabrication du pain de ménage.

**Porte-graines.** — Le mode de recueillir les graines est semblable à celui que nous avons indiqué pour les Concombres.

### Dent de Lion.

Cette plante, plus connue sous le nom de *Pissenlit*, est employée comme légume, telle qu'on la trouve à l'état sauvage, blanchie sous les taupinières, aussi nous n'attachons pas une très grande importance à sa culture dans le potager. On a amélioré cette plante; les amateurs qui veulent la cultiver ne doivent donc pas prendre la graine sauvage, il faut se servir de celles du *Pissenlit amélioré à larges feuilles*. On fait le semis en juin, en succession, en rayons distancés de 20 centimètres ou clair à la volée. Il est bon de semer dans une planche un peu creusée, cette plante aimant la fraîcheur; de plus, cette disposition fournit le moyen de la blanchir facilement. Lorsque les plantes sont bien levées, on serfouit et quand elles ont 4 à 5 feuilles on les éclaircit de manière que les plantes conservées se trouvent à 10 centimètres sur les rangs. Les plantes arrachées peuvent être repiquées sur une autre planche; le Dent de Lion subit facilement cette transplantation et on pourrait à la rigueur le semer en pépinière et repiquer en juillet sur les terres devenues libres.

En automne, on couvre au fur et à mesure de ses besoins, une partie des plantes, avec de la terre prise dans les sentiers ou mieux avec de la tannée décomposée. Lorsque les bouts des feuilles percent, on peut faire la récolte en coupant les rosaces jaunes entre deux terres. Pour obtenir des graines, on replante à l'automne une douzaine des plus beaux pieds non blanchis.

## Endive.

Ce légume appartient au genre Chicorée : on en cultive deux races bien distinctes, celle à larges feuilles, appelée *Endive Scarole*, fig. 91, et celles à feuille déchiquetée



Fig. 91.

qu'on désigne sous la dénomination d'*Endive frisée* fig. 92. Chacune de ces races compte plusieurs variétés, parmi lesquelles nous recommandons tout particulièrement les



Fig. 92.

suivantes : *Endive Scarole ronde verte* et *Endive Scarole à feuilles blondes*, l'*Endive frisée fine d'Italie*, la *frisée fine de Louviers* et la *frisée verte de Meaux*. On peut y ajouter

*l'Endive toujours blanche*, à feuilles entières, ou quelque peu frisées, qu'on appelle *Endivette* dans certaines localités en Belgique.

La maison Vilmorin signale à l'attention des maraîchers une nouvelle variété nommée *Endive Bâtarde*, participant des deux races principales et paraissant avoir comme mérite particulier, celui de se conserver facilement et assez longtemps pendant l'hiver.

Le premier semis d'Endive ne peut pas se faire avant le 15 du mois d'avril; semées plus tôt, la température étant trop froide, les plantes se développeraient lentement et aux premiers beaux jours monteraient en graines.

Avant cette époque, on peut se procurer des Endives pour légume et pour salade, en semant dru dans du bon terreau, sous châssis froid, *l'Endive toujours blanche*; on la coupe jeune comme les Laitues; repoussant bientôt, elle fournit un petit regain.

Il faut en tout temps semer des graines fraîches d'Endives, surtout pour le premier semis, et en outre, choisir la Scarole verte, la blonde et la frisée fine d'Italie ne conviennent que pour les semis d'été.

Dans le but d'éviter la montée prématurée en graines, le semis d'Avril se fait toujours sur place. L'Endive demande un terrain très fertile, bien fumé à la surface et frais; les arrosements à l'eau lui sont très favorables. On sème successivement en mai, juin et juillet, les variétés *Scarole verte et blonde, frisée de Louviers et de Meaux*; cette dernière est la plus grande, la plus rustique des variétés frisées et celle de Louviers est la plus fine et la plus pleine. En tout temps, on veille à ce que les plantes lèvent vite, se développent promptement et boudent le moins possible, après

la transplantation, afin d'éviter la montée en graines, qui se déclare toujours après un temps d'arrêt de la végétation.

La culture de l'Endive se prête parfaitement à l'utilisation des terrains qui deviennent libres jusqu'à la fin du mois d'Août. On peut même les entre- et les contreplanter.

**Blanchiment.** — Aussitôt que les plantes d'Endives commencent à se remplir, à être bien fournies de feuilles, on les lie pour les faire blanchir. Par un temps sec et quand la rosée est ressuyée, on relève les feuilles extérieures et on les entoure d'un lien de natte, d'un brin de paille d'avoine humide, ou de toute autre ligature ; on incline légèrement les plantes pendant cette opération. Détail important, pendant l'été quand il fait très chaud, les Endives blanchissent en quinze jours ; elles mettent au contraire trois semaines au printemps et à l'automne. Il ne faut donc pas trop en lier à la fois et il importe de pouvoir reconnaître à un signe extérieur quelconque, aux liens par exemple, celles qu'on a fermées les premières, les deuxièmes et ainsi de suite. S'il fallait arroser des Endives liées, ce qui arrive parfois pendant les temps secs, il faudrait arroser au goulot pour éviter de jeter l'eau dans le cœur de la plante.

Les Endives des dernières plantations n'atteignent pas toujours avant l'hiver assez de développement pour pouvoir être liées ; l'*Endive mousse* est tellement fine et crépue qu'elle forme une pelotte, qu'il est même impossible et d'ailleurs presque inutile de la serrer dans un lien pour la faire blanchir. Dans ces cas, on peut procéder de la manière suivante si on désire blanchir les Endives sur place.

On couvre successivement ces petites plantes d'une feuille de Chou, de Rhubarbe ou de toute autre plante

ayant une ampleur suffisante ; on la charge d'une petite couche de terre émiettée qui fait rassembler le tout à une taupinée. Après quelques jours, les Endives sont transformées en belles rosaces d'une couleur jaune de beurre. On peut en tout temps appliquer ce système à l'Endive *frisée d'Italie* ou à la variété *frisée de Louviers*. En couvrant de fines cendres de houille, on peut blanchir et conserver assez longtemps pendant l'hiver, les petites touffes d'Endives qui restent au jardin à l'automne.

Les larves de Hanneton sont très friandes de cette plante. On se sert même de la prédilection que ces terribles ravageurs montrent pour ce légume ; elle devient un piège économique. Plantés aux abords des arbres fruitiers et entre les Fraisiers, les pieds d'Endives préservent les autres plantations. De plus, les larves en s'attaquant aux Endives, trahissent leur présence sous terre et il devient facile de les rechercher et de les détruire.

**Conservation.** — A l'automne, on enlève avec une petite motte de terre les Endives liées ; on les place les unes contre les autres dans une cave ou un autre local sec et à l'abri de la gelée, soit dans une bûche, sous les tablettes de l'orangerie ou dans une simple tranchée. Celles qui ne sont pas liées peuvent être placées dans des conditions identiques, racines en l'air, sur une mince couche de fines cendres de houille ; on les y laisse blanchir. Les dernières Endives de la saison peuvent être conservées longtemps sous un lit de feuilles sèches. Par ces procédés, on fournit la table d'Endives jusqu'à la fin de décembre.

**Porte-graines.** — Pour récolter de la bonne graine d'Endive, il faut hiverner quelques plantes des dernières venues et les planter au printemps à 30 centimètres de

distance en tous sens. Lorsque la tige florale a 40 centimètres de longueur, on en pince l'extrémité afin de provoquer la sortie des rameaux latéraux et d'obtenir une maturité plus égale de la graine. On coupe les rameaux au fur et à mesure que la graine est mûre, car celle-ci tombe facilement.

## Épinard.

Il n'est aucune plante potagère à laquelle on a prétendu avoir trouvé plus de succédanées qu'à l'Épinard. Les ouvrages sur la culture maraîchère fourmillent de plantes qu'on peut employer en guise d'Épinards. On pourra voir en jetant un coup d'œil sur notre liste de plantes potagères dont nous proposons la suppression, le cas que nous croyons devoir faire d'un grand nombre de ces succédanées.

On distingue deux races : les *Épinards d'été* et les *Épinards d'hiver*. Les premiers sont à graines piquantes, les seconds à graines rondes. Les variétés d'été ont les feuilles entières, cloquées, très étoffées et très épaisses et supportent un peu de chaleur sans en souffrir beaucoup. Ceux d'hiver ont les feuilles hastées (en fer de flèche), moins larges, d'un vert foncé; ils résistent assez bien au froid, mais les chaleurs les font jaunir et monter en graines.

Parmi les variétés de la première race, nous cultivons l'*Épinard d'Angleterre* et parmi celles de la seconde, nous avons l'*Épinard de Hollande* ou à *feuilles de Laitues*, dont il existe plusieurs sous-variétés; la plus remarquable de celles-ci, est à notre avis l'*Épinard monstrueux de Viroflay*. Nous l'avons reçu en 1874 de la maison Vilmorin-Andrieux et C<sup>ie</sup>, qui le décrivait en ces termes :

« Race voisine des Épinards à feuille de Laitue et Oreille d'Éléphant, mais à feuilles beaucoup plus grandes et plus larges, arrondies, très épaisses, charnues et d'un vert très foncé. Étant repiqué très jeune en terre bien fumée, ou sur vieille couche et soigné convenablement, il atteint des proportions énormes. »

Nous en avons obtenu de beaux produits sans recourir à ce dernier soin, que ne réclame pas du reste une plante d'une culture si facile. Si, dans ces conditions seules cette variété se distinguait des autres, on ne pourrait guère tenir compte des proportions qu'elle atteint. Avec un pareil système de culture, toutes les variétés deviendraient d'une envergure monstrueuse.

Le premier semis se fait vers le 15 février, en plein jardin, si on a pu conserver les Epinards d'hiver, sur coteau dans le cas contraire, afin d'activer la production. On peut au printemps éparpiller irrégulièrement quelques graines d'Épinards entre les Choux rouges et les Choux verts hâtifs, ou bien semer un rayon régulièrement entre chaque rangée de Choux. Vers la mi-mars, on sème une bonne quantité d'Épinard d'été, ce semis devant fournir un grand produit fin avril et mai. On ne sèmera en avril, que pour autant qu'on dispose d'un endroit frais. Dans les jardins secs et sablonneux, ce semis ne fournit d'ordinaire pas grand résultat, à moins qu'on n'ait semé dru à la volée et qu'on récolte toutes les plantes quand elles sont petites afin de ne pas leur laisser le temps de monter en graines. Quand les grandes chaleurs sont passées, on reprend la culture de ce précieux légume. Fin juillet, on fait un semis en plein jardin pour la récolte automnale; on en fait un autre fin août; celui-ci fournira une récolte, si

l'hiver est doux, ou si on abrite les jeunes plantes sous un peu de ramilles ou quelques branches de sapin. La principale production a lieu dès les premiers beaux jours. Au mois d'août, il faut semer beaucoup d'Épinards, parce qu'on a suffisamment de place à sa disposition; ce semis marche du reste de pair avec la fumure automnale et la mise en billon. De plus, c'est faire chose utile, car en hiver et au printemps, on est toujours en pénurie de légumes frais. A toute époque, on peut entresemmer des Radis hâtifs dans les Épinards.

Les soins de la culture consistent dans l'éclaircissage qui, dans le principe consiste dans les cueillettes. En effet, aussitôt que 3 à 4 feuilles se sont développées, on coupe des plants sur le rang et on enlève totalement une ligne sur deux, comme qualité, ils font la meilleure partie de la récolte. On éclaircit ainsi jusqu'à trois reprises; lorsque les plantes sont distancées de 0<sup>m</sup>,20 dans les rangs, on procède par effeuillage, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de feuilles. Lorsque le temps est sec, on est largement récompensé de ses peines quand on a arrosé les Épinards. Si leur végétation grêle fait soupçonner qu'il leur manque de la nourriture, on ouvre des petites rigoles entre les lignes et on les remplit d'engrais liquide. On fera bien d'ailleurs d'observer ce que nous avons recommandé jusqu'ici pour tous les semis de plantes herbacées, dont les racines ne plongent pas profondément dans le sol, et de bien détremper le sol au moyen d'engrais liquide avant de le dégrossir; on détrempe la veille des semailles.

**Porte-graines.** — Les Épinards d'hiver semés au mois d'août montent en graine en mai. On laisse intact, c'est à dire sans les épilueher, une petite partie de plantes dont

la moitié à peu près produiront des graines; les autres (les pieds mâles) ne portent que des châtons stériles, qui jaunissent après la fécondation; on les arrache quand on s'aperçoit que les groupes de graines qui naissent à l'aisselle des feuilles des plantes femelles, commencent à grossir. Comme l'Épinard ne s'égraine pas facilement, il faut profiter de cette propriété pour laisser la graine mûrir complètement, avant d'arracher les plantes.

Les semis de février donnent d'assez bonnes graines de la variété d'été on a recours à ce procédé même pour l'Épinard d'hiver, si on n'est pas parvenu à hiverner quelques pieds.

### **Echalotte.**

On connaît trois variétés bien distinctes de cette plante, l'*Échalotte petite*, l'*Échalotte française* et l'*Échalotte de Jersey* qu'on appelle encore *Échalotte de Russie* et *Échalotte danoise*.

La première est très fine, blanche, allongée, de longue garde et très difficile sur la nature du terrain; elle ne réussit que dans les bonnes terres franches. Dans les sols sablonneux, elle s'atrophie et disparaît; c'est la seule variété, qui possède la saveur fine et caractéristique, qui fait rechercher ce légume.

L'Échalotte française ou ordinaire, est blanche et allongée aussi, mais elle a une pellicule ou tunique extérieure grossière; son volume et sa texture ne permettent pas de la confondre avec la variété précédente.

La troisième variété est très rustique, très productive et réussit partout. Quoiqu'elle soit d'un goût moins relevé que les deux précédentes, sa culture est recommandable. Le bulbe est gros, brun-rouge, de forme ronde un peu anguleuse.

Les Échalottes se plantent au commencement de mars en terre bien fertile, dans un endroit aéré et d'une fraîcheur modérée; la sécheresse nuit à son développement, trop d'humidité fait pourrir le bulbe.

On plombe bien la planche dans laquelle on plante les Échalottes à une distance de 10 c. sur les rangs et 20 c. entre les lignes; on plante, presque au rez du sol, des petites bulbilles ou caïeux autour desquels on sert fortement la terre. Les cendres, la suie et la colombine sont des engrais excellents pour cette plante.

L'Échalotte est quelquefois cultivée en bordure, souvent même on en plante une ligne autour des planches d'Oignons. L'époque de plantation, la qualité du terrain et des engrais, ainsi que le temps de la récolte de ces deux plantes coïncident parfaitement.

On arrache les Échalottes lorsque les feuilles commencent à jaunir et on laisse achever leur fanaison au soleil ou dans un grenier aéré. Après dessiccation complète, on les débarrasse des feuilles mortes et des enveloppes peu adhérentes, pour les placer ensuite dans un lieu sec à l'abri de la gelée, où elles se conservent d'une année à l'autre.

La maison Vilmorin annonce dans ses catalogues des graines d'Échalotte. Nous ignorons si on a jamais usé de ce mode de reproduction; on pourrait peut-être ainsi régénérer en quelque sorte les variétés, si on en obtenait de graines de temps en temps.

Les soins à donner pendant la végétation consistent à serfouer une ou deux fois entre les lignes et à dégager les touffes qui se trouvent trop enterrées, surtout si la saison est pluvieuse. L'humidité et les engrais liquides *échauffent*

l'Échalotte, qui dès lors attire vers elle son ennemi, une petite mouche qui y dépose ses œufs. Ceux-ci se transforment en une multitude de vers ou larves, qui achèvent de détruire les bulbes. Ces vers sont donc plutôt l'effet qu'une cause de maladie.

### Fève de Marais.

On a donné à cette plante le nom de *Fève de Marais*, *Fève maraîchère*, pour distinguer la variété qui se cultive dans les jardins, de celle qui appartient aux plantes fourragères.

On en connaît un grand nombre de variétés; nous recommandons en première ligne la culture des trois suivantes: *Fève naine hâtive verte de Beck*, *Fève d'Aquadulce* et la *Fève verte de Windsor*.

La première variété est recherchée pour la culture de primeur sur côtière ou sur plate-bande abritée; par sa taille naine, elle ne nuit pas aux espaliers qui longent les murs, elle acquiert promptement tout son développement; elle donne son produit de bonne heure et échappe ainsi aux attaques du pueeron noir. On sème au commencement de février, de préférence des graines de 2 ans qu'on dispose par trois dans de petits godets remplis de bon terreau peu tassé.

Dès qu'elles ont levé, on les habitue un peu à l'air et avant que leurs premières feuilles ne s'étalent, on met les plantes à demeure sans déranger leurs racines, on les plante à 40 centimètres entre les rangées et on espace les touffes entre elles de 25 centimètres. Elle convient par excellence pour les conserves. Au même moment, on fait un semis en pleine terre de la *Fève d'Aquadulce*, variété toute

récente, un perfectionnement de l'ancienne *Fève de Séville*; elle est hâtive aussi et ses gousses atteignent jusqu'à 35 centimètres de longueur.

On fait un second semis de cette variété quinze jours plus tard pour obtenir une récolte échelonnée; en même temps, on peut semer aussi la *Fève de Windsor*, dont nous ne recommandons la culture, que pour autant que le terrain se prête naturellement à la réussite des Fèves et qu'on fasse usage de graines écosées et fraîches. Cette variété a des tiges plus fortes et plus feuillues, elle exige entre les lignes un espace de 50 c., les graines sont semées dans un sillon à une distance et à une profondeur de 10 centimètres.

Les variétés dont le grain même mûr reste vert, sont toujours les plus recherchées. Les Fèves exigent un terrain frais très fertile. Elles ne réussissent bien que dans les sols un peu argileux et calcaires. Les cendres constituent un bon engrais pour ces plantes, ainsi que le plâtre ou gypse. On peut faire dans les Fèves des entre-cultures de plantes racines, Carottes, Panais, Chicorées, ou y contreplanter des Choux, leur tige donnant peu d'ombrage et leur durée étant très courte. On ne fait les entre-semis que lorsque les plantes ont une dizaine de centimètres de hauteur au moment où on leur donne un dernier binage qui sert en même temps à enterrer les graines qu'on entre-sème. Le buttage de la Fève est une opération au moins inutile.

A l'époque de la floraison, on pince la tête des tiges et si le puccron noir, qui se montre d'abord en cet endroit, fait son apparition, il serait nécessaire d'opérer immédiatement le pincement et d'enterrer les bouts qu'on a rognés.

On remarque que la sécheresse amène toujours ce fléau; les arrosements ne doivent donc pas être négligés.

Nous n'attacherions pas à ce légume une très grande importance si son produit se bornait à quelques grains; la production est généralement insignifiante si on ne dispose pas d'une terre de premier ordre. Mais cette plante a énormément gagné dans l'estime de toutes les personnes qui ont connaissance d'un nouveau parti qu'on peut tirer des Fèves de Marais, parti que nous avons déjà fait connaître dans les *Bulletins du Cercle d'Arboriculture de Belgique*. Voici en résumé ce que nous en disions à cette époque :

Toutes les variétés de cette plante sont mange-tout, c'est à dire qu'aucune n'a ses gousses doublées à l'intérieur d'un feuillet de parchemin comme certaines variétés de Pois et de Haricots. Et cependant, il est d'usage général d'écosser à grand-peine les Fèves pour n'en employer que le grain frais.

À chacun ses goûts, mais nous pouvons affirmer que les jeunes gousses de Fèves coupées en petits morceaux de 5 à 10 millimètres de longueur sont un légume délicieux. Ajoutons que de cette manière, le produit devient plus considérable, les Fèves ne contenant souvent dans leurs cosses épaisses et charnues que 3 ou 1 grains. Autre avantage, cet excellent légume peut se récolter ainsi plus-tôt en saison puisqu'il ne faut pas attendre la formation de la graine pour le consommer.

Peut-être le préjugé fera-t-il mal accueillir cette recette que nous avons propagée les premiers et continuera-t-on à trouver, la routine est si puissante, que les gousses vertes du Haricot flageolet sont un plat de gourmet et celles de la Fève une nourriture grossière.

Nous sommes assurés toutefois que nos lecteurs, qui feront l'épreuve sans idée préconçue, reconnaîtront que nous leur avons rendu un véritable service en leur faisant connaître un légume nouveau dans une plante ancienne. Nous demandons humblement pardon aux Cordons-bleus, si nous marchons sur leurs brisées : nous croyons néanmoins très utile d'ajouter que la préparation culinaire de la Fève en cosses est identique à celle du Haricot vert. On blanchit à l'eau, on étuve au beurre et on assaisonne de Sariette, de Persil et de Ciboulette hâchés.

**Porte-graines.** — On laisse mûrir les premières gousses et les mieux formées ; quand elles sont noires, on les cueille, on trie toutes celles où il y a le plus de grains et on conserve ceux-ci renfermés dans les gousses.

Quelquefois les Fèves mûres sont trouées par les bruches ; on ne peut semer sans crainte de les voir manquer, que celles dont le germe n'est pas percé.

## **Fraisier.**

Le Fraisier occupe une importante place dans les jardins fruitier et potager. On en cultive plusieurs variétés et chaque année, on voit surgir des nouveautés. Quoique celles-ci ne surpassent pas toujours les variétés déjà connues, il y a cependant de grands progrès réalisés. Les nouveautés ont leur raison d'être, parce que les anciennes variétés sont à raison des procédés de culture et surtout de multiplication, portées à dégénérer sensiblement au bout de quelques années. Les bonnes Fraises d'il y a dix ans, ne possèdent plus intactes au-

jourd'hui toutes leurs qualités de fertilité, de volume, de saveur et de rusticité.

Nous comprenons que l'amateur hésite souvent à soumettre les nouveautés à l'épreuve, parce que les produc-

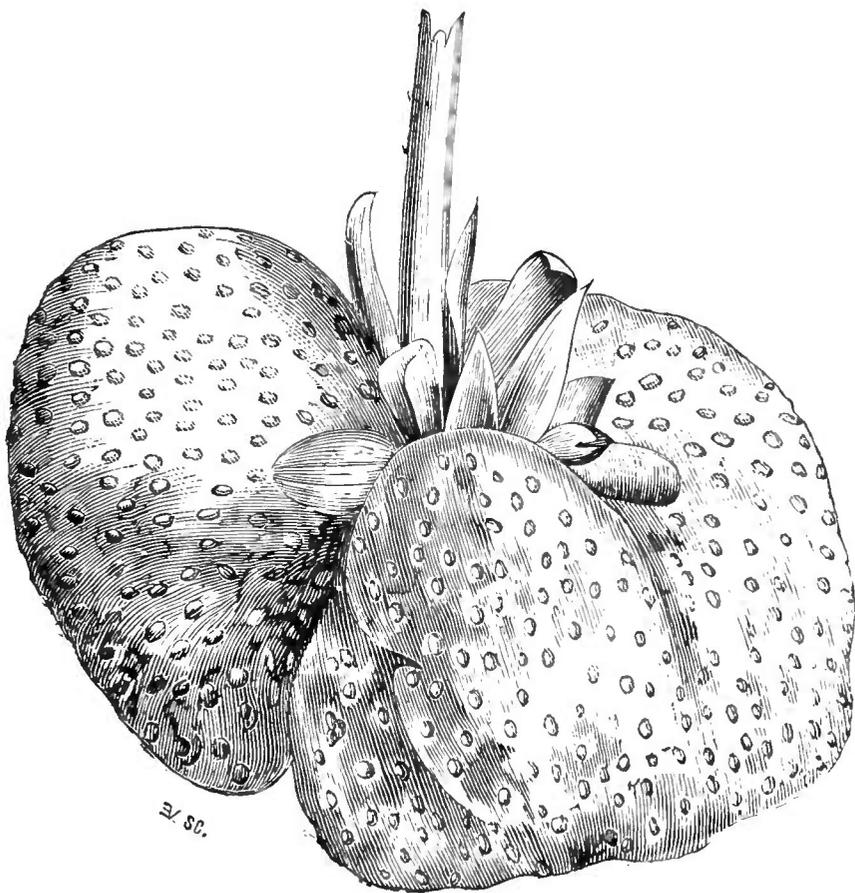


Fig. 93.

teurs les vendent trop cher ou les obligent d'en acquérir un nombre tel qu'il en résulte une dépense assez grande, qui cause, en cas de non réussite, un désappointement d'autant plus grand que ce n'est guère qu'après une année de soins prodigués à un grand nombre de plants,

(six, douze ou vingt-cinq), que l'amateur constate que la nouvelle variété ne répond pas à ses espérances.

Un de nos confrères, M. Th. Mullié fils, pépiniériste à

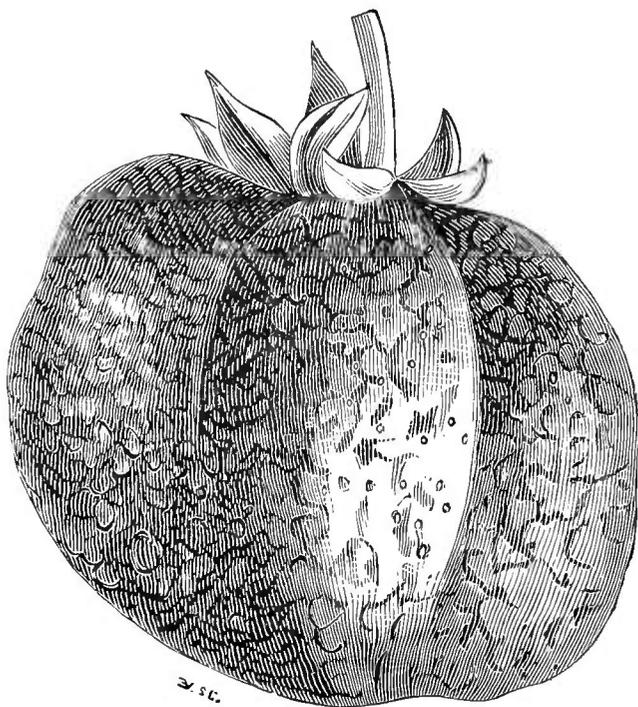


Fig. 94.

Neuville en Ferrain (Nord), vient de mettre en vente quatre Fraisiers nouveaux à fruits si grands que le dessin que nous en donnons pourra paraître exagéré à quelques amateurs. Nous avons eu occasion de voir ces fruits remarquables et de les déguster ; nous pouvons déclarer en parfaite connaissance de cause que les portraits sont fidèles. Mais à l'appui de ce que nous disions plus haut, nous devons faire remarquer malheureusement que de petits plants de ces Fraises colossales se vendent encore aujourd'hui (printemps 1877) dix francs la pièce ; nous craignons que ce prix élevé ne soit un obstacle à leur vulgarisation

rapide. Nous en représentons ici deux spécimens ; la grande, (fig. 93) *Prof. Pynaert*, a été dédiée à notre collègue et ami ; l'autre (fig. 94) est moins grande ; M. Mulié, notre ancien élève, nous a fait la gracieuse surprise de nous la dédier.

Nous avons introduit dans nos cultures la multiplication des Fraisiers nouveaux ou peu répandus ; nous suivons une méthode très appréciée des amateurs, en ce qu'elle nous permet de fournir en petits pots des plantes bien enracinées, qui fructifient dès la première année et permettent ainsi qu'on juge immédiatement la valeur des fruits(1).

Les variétés suivantes font toutes partie de notre collection ; elles nous ont paru être des plus méritantes. Nous les avons classées en quatre catégories et nous avons cru devoir accompagner chacune d'elles de quelques mots de description. Les amateurs qui ne recherchent que le strict nécessaire, pourront choisir deux variétés dans chaque catégorie ; les plus parfaites sont précédées d'une astérisque

### *Liste des Fraisiers les plus recommandables.*

#### A. DES QUATRE SAISONS (*Perpétuelles*).

**Double de Gaujard.** Cette variété méritante, à très gros fruit pour une perpétuelle, est un perfectionnement de la Fraise *Janus*. Elle a été figurée en planche chromolithographiée dans les *Bulletins du Cercle d'Arboriculture de Belgique*.

\* **Galland** (Vigneron).

\* **Janus** (Bruant), variété des plus méritantes parmi les fraises des quatre-saisons, fruit d'un joli coloris et de bonne grosseur,

---

(1) Les Fraisiers nouveaux et peu répandus, sont livrés en pots et par plante unique pour essai.

forme allongée, quelquefois lobée. La plante produit depuis le printemps jusqu'aux gelées.

\* **Blanche d'Orléans** (Vigneron).

**De Gaillon ou sans filets**, à fruit rouge, pour bordure.

\* **De Gaillon ou sans filets**, à fruit blanc, pour bordure.

## B. HATIVES.

**Ananas perpétuel** (Gloede). C'est la première variété de Fraisiers de cette race qui remonte plusieurs fois dans l'année; fruit moyen, de forme conique, ovale ou aplatie, rouge écarlate, graines à la surface; chair blanc carné, pleine, juteuse, sucrée, parfumée. Plante vigoureuse, très rustique et fertile.

\* **Crémont** (Crémont), fruit très gros de forme ovale, couleur rouge clair, à graines saillantes; chair blanche, très sucrée et d'un parfum délicieux. Plante rustique, très vigoureuse, de maturité hâtive. Très recommandable pour la grande culture : c'est cette variété, qui paraît la première au marché de Gand; nos maraîchers la tiennent en grand estime, quoiqu'ils n'en connaissent pas le vrai nom.

**Emma** (De Jonghe), fruit gros, de forme en cône obtus ou ovale et à côtelé; couleur d'un beau rouge vif luisant, graines peu abondantes enfoncées dans les alvéoles, chair rosé, pleine, fine, juteuse, sucrée parfumée. Plante rustique, fertile et se forçant bien.

**Fillmore** (Feast), joli et gros fruit de belle forme, régulièrement ronde, couleur rouge pourpre luisant, graines à la surface; chair rose, pleine, ferme, juteuse, sucrée, assez parfumée. Plante vigoureuse, rustique et fertile, à hampes très solides, supportant bien les fruits hors du feuillage.

\* **La Constante** (De Jonghe), fruit gros, de belle forme conique ou ovale, rarement lobée, couleur rouge vif vernissé, à graines saillantes; chair blanc rosé, pleine, ferme, sucrée, relevée, exquise. Plante trapue, naine, vigoureuse, extrêmement fertile et produisant pendant longtemps. Donne peu de coulants. Se force facilement pour seconde saison.

Léonce de Lambertye (De Jonghe), fruit gros ou très gros, de

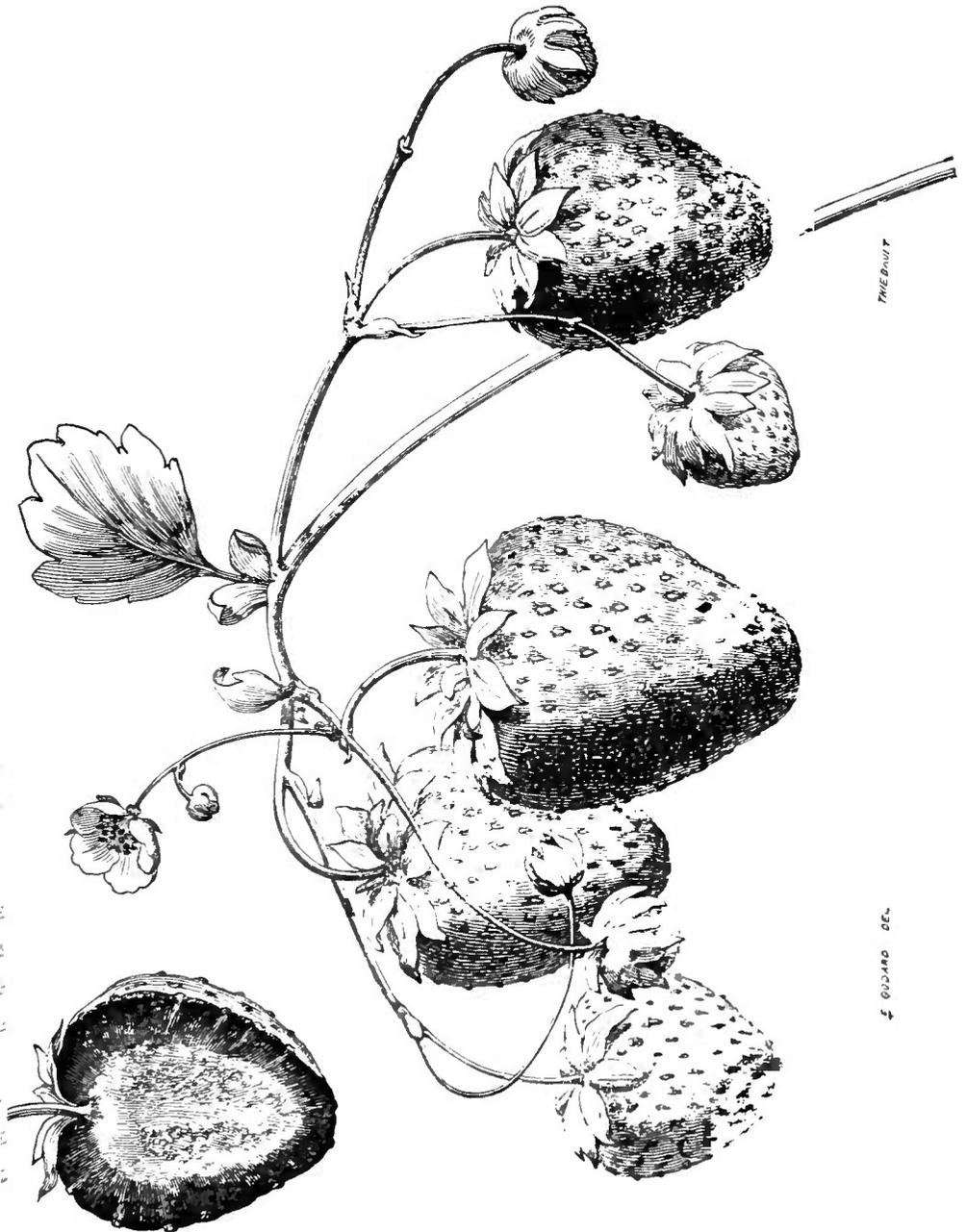


Fig. 95.

belle forme conique, quelquefois un peu aplati au bout.

couleur rouge vernissé, graines à la surface; chair ferme, blanc rosé, jus abondant, sucrée et d'une saveur très relevée. La plante a une belle croissance, elle est très fertile et de maturité mi-hâtive.

\* **Louis Vilmorin** (Robine), fruit moyen ou gros, de forme en cœur, couleur rouge foncé luisant; chair pleine, rouge, juteuse, relevée, bonne. Plante rustique et fertile, de maturité assez hâtive et se forçant facilement. (Fig. 95).

\* **Marguerite** (Lebreton). Fruit gros et très gros, conique obtus, rouge clair vernissé peu parfumé, chair blanche, pleine et très tendre entrant très vite en décomposition. Variété hâtive, précieuse par sa grande fertilité et sa rusticité. Elle est très recherchée par les primeuristes (fig. 96).

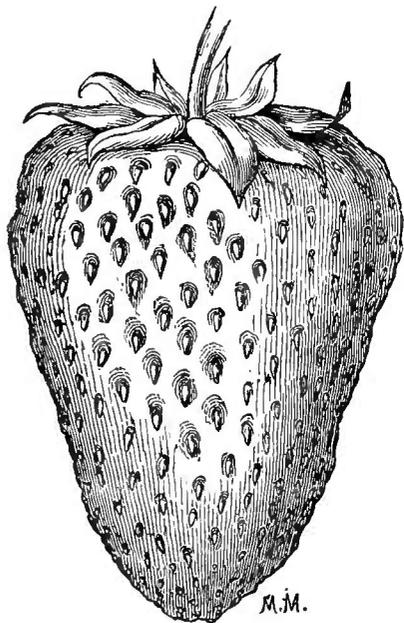


Fig. 96.

\* **Marquise de Latour Maubourg** (Jamin et Durand), synonyme de *Vicomtesse Héricart de Thury* et *Duchesse de Trévisé*, fruit gros, moyen et petit, de forme arrondie, ovale ou aplatie, à graines saillantes, couleur rouge vermillon; chair blanc rosé, pleine, juteuse, sucrée, parfumée, excellente. Plante rus-

tique et fertile. Beaucoup cultivée pour la grande production et l'approvisionnement du marché.

**May Queen** (*Nicholson*), fruit moyen, arrondi, rouge pâle, chair blanche. La plus hâtive des Fraises à gros fruit, excessivement productive, très recommandable par sa grande précocité.

**Prince Arthur** (Powell), fruit moyen, de jolie forme ovale ou conique, couleur rose saumon, à graines saillantes; chair blanche, pleine, sucrée, juteuse, relevée. Variété rustique, fertile et hâtive.

**Princesse Royale** (Pelvilain), fruit gros, de forme conique ou allongé et aplatie, rouge vif, graines enfoncées, chair rose à cavité centrale, juteuse, peu sucrée et peu parfumée. Plante vigoureuse et rustique, très fertile et à maturité très hâtive. Ce Fraisier est aujourd'hui surpassé pour la culture forcée, par des variétés supérieures sous tous les rapports.

C. MOYENNE SAISON.

\* **Barne's large white** (Bicton's white Pine).

Fruit gros, arrondi, blanc ambre; c'est la couleur blanche de cette variété, exceptionnelle dans les grosses fraises, qui nous a engagé à l'introduire dans nos cultures. Plante vigoureuse et productive.

\* **Belle Bretonne** (Boisselot), fruit très gros en cône obtus ou aplati et lobé, d'un rouge vif vernissé, à graines saillantes; chair rose, ferme, juteuse, fondante, sucrée, très parfumée. Plante très rustique et vigoureuse, d'un grand produit et à pédoncule long et solide, supportant ses beaux fruits bien au-dessus du feuillage.

\* **Carolina superba** (Kitley), fruit gros, de belle forme en cœur arrondi, couleur rouge orangé, à graines saillantes; chair ferme, pleine, blanc pur, très fine, très sucrée et parfumée. Variété rustique pas très fertile.

**Comte de Paris** (Pelvilain), fruit gros ou très gros, cordiforme, rouge foncé brillant, graines à la surface; chair rouge, pleine, tendre, juteuse, sucrée, relevée. Plante vigoureuse et très fertile.

\* **Docteur Morère** (Berger), nouveauté très recommandable, aussi bien pour la pleine terre et la grande culture que pour la culture forcée. Fruit gros ou très gros, de couleur foncée d'excellente qualité, supportant bien le transport. Plante rustique vigoureuse et fertile; recherchée pour l'approvisionnement des marchés. (Fig. 97).

**Highland Mary** (Cuthill), fruit assez gros, de forme conique, couleur rouge vif luisant; chair rose, pleine, juteuse, acidulée. Plante rustique et fertile.

**John Powell** (Jardins royaux de Frogmore), fruit moyen ou gros de forme ovale, avec col très prononcé, rouge vif glacé, graines à la surface, chair blanche,

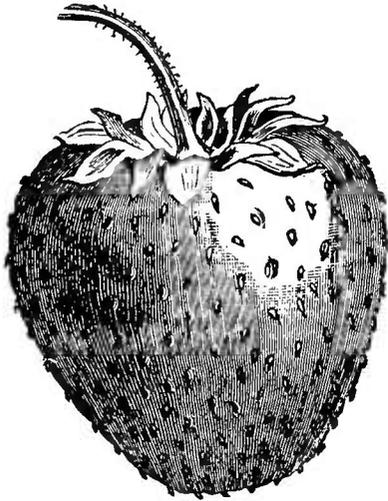


Fig. 97.

pleine, ferme, sucrée parfumée. Plante très rustique et fertile, production abondante et prolongée.

\* **La Chalonnaise** (Dr Nicaise), fruit gros ou très gros, de forme allongée, aplatie, couleur rose vif, à graines saillantes, chair blanc pur, pleine, ferme, sucrée, juteuse et parfumée. Plante assez rustique et vigoureuse, très fertile. L'une des meilleures fraises.

\* **La Reine** (De Jonghe), fruit moyen, de forme très allongée et aplatie, blanc rosé, à graines saillantes; chair blanche, ferme, pleine, très sucrée, richement parfumée. Variété assez rustique, fertile et tout à fait distincte (fig. 98).

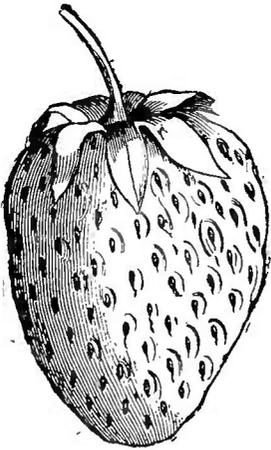


Fig. 98.

**Lucas** (De Jonghe), fruit gros ou très gros, de forme ronde, ovale ou aplatie, rouge cramoisie, luisant, à graines saillantes; chair blanc rosé, pleine, ferme, juteuse, très sucrée, richement parfumée. Plante rustique, très recommandable (fig 99).

\* **Monseigneur Fournier** (Boisselot), fruit très gros, obtus, rouge foncé très brillant, graines petites. Chair ferme, pleine, fine fondante, entièrement rouge, d'un

goût très agréable et d'une production constante jusque dans ses dernières fleurs, qui donnent encore de beaux fruits. Au forçage, elle dépasse de beaucoup les variétés *Princesse Royale* et *Marquerite*. Excellente pour confitures.

**Napoléon III** (Gloede), fruit gros, de forme ronde ou aplatie, quelquefois en crête de coq, rose vif, graines à la surface; chair

blanche, pleine, tendre, juteuse, sucrée, relevée Plante très rustique et l'une des plus productives.

**Sabreur** (M<sup>me</sup> Cléments), beau fruit assez gros, en cône pointu, couleur rouge orangé pâle, à graines très saillantes; chair pleine, blanche, ferme, très sucrée, délicieusement parfumée. Plante très rustique, très fertile.

**Sir Charles Napier** (Smith), beau et gros fruit en forme de cœur, quelquefois en crête de coq ou lobé, couleur rouge orange glacé, graines saillantes; chair blanche, juteuse, sucrée, agréablement acidulée. Variété très productive et rustique.

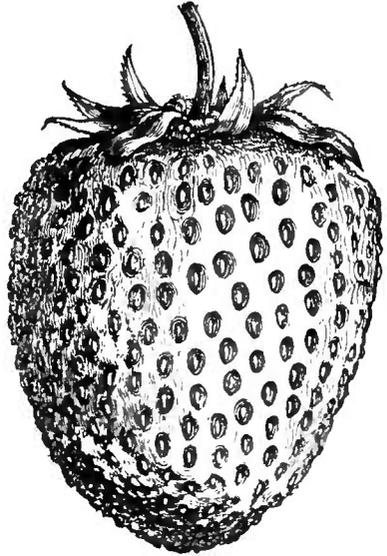


Fig. 99.

\* **Sir Harry** (Underhill), fruit gros ou très gros, quelquefois énorme,

de forme ronde, aplatie ou lobée, couleur rouge pourpre à parfaite maturité, graines à la surface; chair blanc rosé, pleine, ferme, sucrée, juteuse, très riche. Variété rustique et d'une fertilité étonnante.

**Sir Joseph Paxton** (Bradley), gros ou très gros, excellent, de forme conique, quelquefois en crête de coq et lobé, rouge cramoisi brillant, à graines saillantes; chair saumon, ferme, pleine, juteuse, sucrée, parfumée. Plante vigoureuse, rustique et extrêmement fertile, méritante sous tous les rapports, tant pour la grande culture que pour les forceries.

**Souvenir de Kieff** (De Jonghe), fruit très gros en cône allongé, quelquefois aplati et carré du bout, ou lobé, couleur d'un beau rouge vif vernissé, à graines très saillantes; chair blanc carné, ferme, pleine, juteuse. Variété magnifique, fertile et excellente.

\* **Surprise** (Myatt), fruit très gros, d'un volume colossal, d'aspect variable, couleur rose saumoné pâle, graines à la surface; chair blanche, creuse, juteuse, peu sucrée, peu relevée et se

décomposant vite. Plante rustique et excessivement fertile.  
**Wonder** (Brown), fruit gros, forme ronde en cœur, régulière, à chair rouge, juteuse, très sucrée et parfumée. Plante vigoureuse et d'une fertilité extraordinaire.

**D. TARDIVES.**

\* **Boule d'Or** (Boisselot), fruit gros ou très gros, de forme ronde rarement lobée, d'un beau teint orange vernissé, à graines saillantes; chair pleine, blanche, beurrée, fondante, très sucrée et parfumée. Plante rustique et très vigoureuse, de fertilité moyenne, produisant de magnifiques fruits, assez tard. Probablement la plus jolie fraise connue.

\* **Chili orange** (Souchet), beau et bon fruit, bien distinct, par son colori spécial. Plante assez vigoureuse et fertile.

\* **Docteur Hogg** (Bradley), fruit de première grosseur, de forme ovale, allongée ou aplatie, souvent en crête de coq, rose orangé vif glacé, à graines très saillantes, chair blanc de crème, pleine, ferme, beurrée fondante, très sucrée, extrêmement riche et parfumée. Plante rustique et vigoureuse, d'un produit énorme. La plus tardive des grosses fraises.

**Duc de Malakoff** (Gloede), fruit très gros, souvent monstrueux, pesant 50 grammes et au delà, forme variable, lobée ou en crête de coq; couleur rouge terne, graines saillantes, chair pleine, ferme, sucrée, avec un excellent goût vineux. Plante très vigoureuse, rustique et fertile.

**Eleanor** (Myatt), fruit gros, de forme allongée, aplatie, carrée du bout, rouge vif glacé, graines à la surface; chair presque pleine, rosée, juteuse, sucrée, acidulée. Plante assez vigoureuse et rustique, très fertile. Cette variété est la même que *Crystal Palace*.

**Elton improved** (Ingram), fruit gros, conique ou aplati, rouge vif glacé, à graines saillantes; chair pleine, rouge, juteuse, sucrée, fondante et parfumée. Plante rustique et très fertile.

**Goliath** (Kitley), fruit gros, en cône obtus ou aplati rouge vermillon, à graines saillantes; chair pleine, blanche juteuse, parfumée. Plante très vigoureuse, rustique et très fertile.

**Hélène Jamin** (Jamin et Durand), synonyme : *Madame Elisa*

*Champin*, fruit gros ou très gros, de forme allongée, carrée du bout, rouge orangé, graines enfoncées ; chair blanche, presque pleine, sucrée, juteuse, relevée. Plante rustique, très fertile.

**James Veitch** (Gloede), fruit très gros, de forme en cœur, souvent en crête de coq, rouge vermillon vif, à graines saillantes ; chair rosée, à cavité centrale, beurrée, sucrée, parfumée, avec une saveur d'abricot très prononcée. Excellente fraise. Plante rustique, vigoureuse et très fertile

\* **Lucie** (Boisselot), fruit très gros, de forme variable, qualité bonne sans être exquise. Plante très vigoureuse, très rustique, très fertile, méritante à cause de ses produits si tardifs.

\* **Madame Elisa Vilmorin** (Gloede) fruit gros ou très gros, de forme arrondie ou lobée, rose vif, graines saillantes, chair blanche, juteuse, très sucrée, parfum exquis. Plante vigoureuse et rustique.

**Wonderful** (Jeyes), fruit gros, de forme allongée aplatie, couleur rouge vif, souvent à bout blanc, graines saillantes ; chair blanche, juteuse, sucrée, parfumée. Très fertile, rustique. Se force bien ; maturité tardive. M. Gloede, qui fait autorité comme *fraisieriste*, a établi le baptistaire de cette variété, qui a reçu successivement les nouveaux noms de *Myatt's Prolific* ; *Bats Wing* (en Ecosse) ; *Versaillaise* (Salter) ; *Perl von Rastede* (Haage) ; *Elisa de Vilmereux*.

## Culture.

**Fraisiers perpétuels.** — Quand on ne désire pas reproduire exactement certaines variétés, le semis est le meilleur mode de multiplier les Fraisiers de cette section.

A cet effet, on choisit les plus beaux fruits d'une ou de plusieurs des variétés les plus recommandables, on les presse dans un linge et on les met sécher pour les débarasser ensuite du restant de marc en les frottant dans les mains. Aussitôt la maturité, on sème sur une plate-bande ombragée,

dont on laboure le terrain, qu'on recouvre de 3 à 4 centimètres de fin terreau. On répand les graines à la volée, on les recouvre, en répandant par dessus une très mince couche de terreau, on plombe légèrement et on entretient les aspersions d'eau.

Quand les petites plantes ont 2 à 3 feuilles, on les repique à 5 c. sur une autre plate bande également terreautée, où elles passeront l'hiver sous un léger lit de feuilles ou de litière. Au printemps, on les met à demeure à 0<sup>m</sup>,20 en tous sens et, jusqu'au mois de mai, on arrête la production de fleurs. Vers le milieu de l'été et surtout en automne jusqu'aux gelées, ces jeunes plantes produiront de beaux fruits bien supérieurs à ceux qu'on multiplie de coulants. C'est ainsi qu'on s'explique le désappointement relatif, que les amateurs éprouvent avec les nouvelles variétés de Fraisiers perpétuels, dont les fruits sont beaucoup plus gros chez l'obtenteur, où elles proviennent de graines, que chez l'amateur qui les propage de coulants, ou ce qui vaut moins encore, d'éclats du pied.

Au printemps suivant, ces Fraisiers donnent encore une belle production, mais, dès ce moment, on peut être assuré que leur meilleur temps est passé. Plutôt on les renouvelle de graines et mieux cela vaut, particulièrement pour les Fraisiers de Gaillon, qui ne se produisant pas de stolons, doivent se multiplier d'éclats ou de séparation du pied, mode de reproduction qui n'est d'ailleurs suivi que pour cette race. En tous cas si, pour un motif quelconque, on voulait recourir à cette méthode de propagation, il faudrait couper net le chicot restant de la souche jusque contre la plante, (à 1 ou 2 millimètres de la rosace de feuilles); c'est au point d'insertion de celles-ci et non sur

la souche même, que les nouvelles racines doivent prendre naissance. Pour assurer la réussite de ces éclats, il faut couvrir le jeune plant de pots renversés pendant la première huitaine, chaque fois que le soleil chauffe fort. Il faut bien serrer la terre autour des éclats, pailler et arroser soigneusement.

**Multiplication par coulants.** — Lorsqu'on désire multiplier une variété de Fraisier, ou si on veut faire le plant nécessaire au renouvellement de la fraisière, on se sert presque toujours de stolons que les plantes produisent en grande abondance. Le semis n'est usité que pour l'obtention de variétés nouvelles et se pratique soit comme pour les *Faisiers perpétuels*, soit en pots, soit en terrines sous châssis. Souvent on prend *les premiers stolons venus et comme ils sont venus*, ce n'est pas là de la bonne culture ; au contraire, ce procédé doit être vivement combattu, parce qu'il constitue une des causes principales de la décadence des bonnes variétés. Nous conseillons de suivre le procédé que nous indiquons : on enlève minutieusement tous les stolons qui se produisent avant et pendant la fructification et sitôt la cueillette finie, on fait la toilette des plantes en enlevant les feuilles mortes, les hampes à fruit desséchés, on remue le terrain à la serfouette et on arrose d'engrais liquide. A partir de ce moment, de nombreux filets ou coulants partent, et produisent de petites plantes qui se fixent facilement dans la terre remuée. Lorsqu'il ne faut pas un très grand nombre de replants, on arrête le coulant au 1<sup>r</sup> nœud, sinon il continuerait sa pérégrination et formerait en s'allongeant, jusqu'à cinq jeunes plantes d'une vigueur décroissante.

En ne laissant qu'un ou tout au plus deux stolons à

chaque filet, ceux-ci seront bien plus forts, on en comprend sans peine la raison. Si on entretient les arrosements et si on veille à couvrir d'une forte pincée de terre les jeunes plantes dont les racines ne pénètrent pas dans le sol, on obtiendra des plantes tellement parfaites, que mises en place en septembre, elles donneront une belle production l'été suivant. Dans nos cultures, où le Fraisier est traité pour la production en grand en vue de la fourniture du plant de commerce, les stolons des variétés nouvelles ou peu répandues, sont arrêtés dans des godets remplis de terreau, enterrés dans les carrés de Fraisiers. Nous agissons de même pour le plant que nous préparons pour la culture en serre. C'est grâce à ce mode de multiplication, que nous pouvons livrer à bas prix les variétés nouvelles en plantes capables de fructifier immédiatement. Nous appelons sur ce procédé toute l'attention des amateurs et des jardiniers, qui voudraient faire leur plant eux-mêmes.

**Plantation.** — Il convient d'établir la fraisière dans une situation aérée et dans un terrain frais sans être humide. Dans les jardins clos des villes, il ne faut pas essayer cette culture, les Fraisiers n'y donnent que des feuilles. Dans les lieux ombragés par les arbres, à la campagne, il n'y a que les *Fraisiers des quatre saisons* qui réussissent. Ne l'oublions pas, la Fraise est un fruit qui veut le grand air. Il y a bien la *Fraise des bois*, mais elle a soin de s'installer et de se propager dans les clairières et elle ne produit surtout bien que sur les plantes qui sont venues, avides de soleil, sur la lisière du bois. Le Poirier aussi vient dans les bois, mais il ne fructifie que là où l'air et la lumière ne lui font pas défaut.

Quant au terrain, le Fraisier s'accommode surtout des

bonnes terres franches, mais avec de l'engrais et une culture rationnelle, il vient partout où il n'y a pas d'excès d'humidité stagnante. On place le Fraisier en bordure, en planches, en plein carré et en touffe isolée.

On laboure profondément l'endroit destiné aux Fraisiers et on fume avec de l'engrais très bien décomposé qu'on enfouit à la houe à une dizaine de centimètres de profondeur. C'est au mois de septembre, quand les grandes chaleurs sont passées, qu'on plante de préférence, quoiqu'on puisse aussi le faire au printemps, sans autre inconvénient que celui d'avoir moins de fruit la première année ; dans tous les cas, immédiatement après la plantation, il faut pailler le sol.

**Plantation en planches.** — On fait des planches de largeur ordinaire et on y trace trois lignes distancées de 40 centimètres sur lesquelles on indique des places à la même distance. Au moyen de la truelle à planter, on installe à chaque marque un stolon enlevé avec motte si on a du plant préparé ; si les stolons sont venus au hasard, on les plante avec le plantoir à piquet ou avec la bêche. On serre bien la terre autour de la plante et on donne un bon bassinage. Comme pour toute plantation qui se fait au potager, on met quelques plantes en double afin de pouvoir réparer les vides qui peuvent se produire dans les rangs.

Pendant l'hiver, ce sera une sage précaution de couvrir toute la planche d'un lit de feuilles ; ce soin est même urgent si on s'y est pris tard pour faire la plantation.

**Plantation en carré.** — Dans la culture en grand, les maraîchers plantent le Fraisier en lignes distancées de 1<sup>m</sup>25 et à 20 centimètres sur la ligne.

Dès la première année, on laisse courir les plantes sans enlever les stolons, quoiqu'il y ait grand profit à ne conserver qu'une ou deux jeunes plantes à chaque coulant. Chaque année au printemps on éclaircit le plant de manière à obtenir une distance de 20 centimètres entre les plantes en tous sens. Dans cet éclaircissage, on arrache à la serfouette toutes les plantes petites et superflues pour ne laisser que les meilleures. Par suite des nombreux coulants que nos maraîchers laissent produire à leurs plantes, souvent les mères sont épuisées et sont arrachées également au printemps.

Après l'éclaircissage, on donne une fumure d'engrais décomposé et un arrosement de purin, puis on vide un petit sentier entre chaque rang, devenu triple ou quadruple, et on éparpille la terre extraite entre les plantes. Ce chargement est utile pour permettre aux plantes de faire de nouvelles racines au collet. Les Fraisiers des maraîchers présentent, après la toilette de printemps en coupe, à peu près la fig. 100.

Les maraîchers des environs de Gand s'y prennent



Fig. 100. — Coupe des planches de Fraisiers au printemps.

de manière à ne pas perdre le terrain, l'année qui suit le renouvellement de leurs carrés à Fraisiers. Au mois de septembre, ils plantent comme nous venons de l'expliquer, mais sur le terrain qu'ils destinent à la culture des Haricots à rames et au mois d'avril et mai suivants, ils alternent leurs lignes de Fraisiers, avec des rangées de Haricots. Chaque rang de Fraisiers se trouve entre deux lignes de Haricots ; ces premiers se développent suffisamment pour

produire une bonne récolte l'année suivante. Le plan suivant, fig. 101, montre clairement cette combinaison, qui n'est pas sans offrir quelque intérêt pour la production en grand des Fraises: A représentent les rangs de Haricots (⊙), B sont les lignes de Fraisiers (\*), C sont les sentiers.

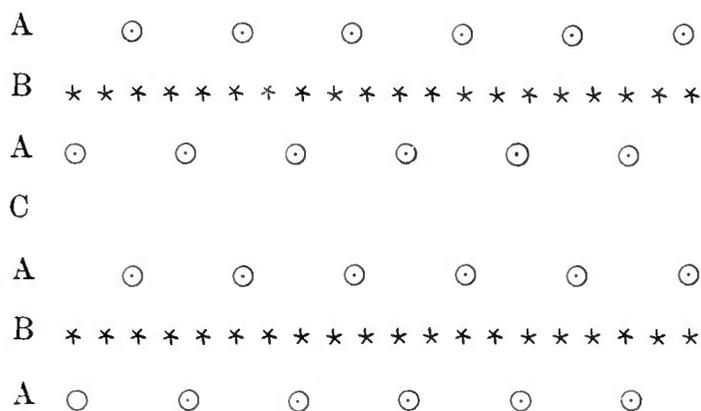


Fig 101. — Plantation combinée de Fraisiers et de Haricots.

**Plantation en touffe isolée.**— Nous n'entendons pas par ce mode de culture, recommander à nouveau d'une manière expresse, de tenir le Fraisier en touffe, au lieu de lui laisser faire un tissu inextricable de stolons, mais il est question ici du Fraisier cultivé seul, en touffes éloignées à grande distance, à la manière des buissons de Groseillers et alternant avec les arbres fruitiers.

On se fait difficilement une idée du développement que peut prendre un Fraisier cultivé en touffe et du grand nombre de beaux et délicieux fruits qu'il produit. Nous recommandons surtout ce système de culture pour les nouveautés et en général pour les variétés qu'on veut mettre à l'épreuve. Un amateur de Fraises peut ainsi, sans encombrer son jardin, se faire une collection, semblable à celle du collectionneur de Poires, établissant un espalier d'arbres en cordons.

Nous verrons le temps où il y aura des amateurs de Fraisiers, dans la stricte acception du mot. Nous verrons cultiver la plante avec passion, la rivalité se mettra de la partie et le stimulant de l'émulation appellera des concours. Le temps viendra, qu'on aura des expositions de fraises, présentées en pots sur pied comme les plantes à fleurs, ou en fruits cueillis par pièce et par corbeilles. Tout cela se fera au grand avantage du perfectionnement de la culture ; on soignera les plantes, on ne sera plus indifférent à leur nomenclature et pour arriver au maximum de la production, on les cultivera sur cùtière, ou tout au moins on ne les relèguera plus dans les coins perdus, étouffés sous les arbres, auxquels ils font du tort tout en produisant peu eux-mêmes.

**Soins de culture.** — Comme nous l'avons déjà fait remarquer, la culture du Fraisier laisse presque partout à désirer ; tel est le sort de toutes les plantes volontaires qui produisent quelque chose, même en dépit de l'abandon le plus complet ou du traitement le plus absurde. C'est l'histoire de l'âne ; sous prétexte qu'il est sobre, on ne lui donne presque rien et encore ce qu'on lui donne, est-il souvent mauvais.

Nous avons déjà fait connaître, combien on a tort de laisser les plantes se multiplier outre mesure. Les stolons, hors le cas où il faut faire des multiplications, doivent être considérés et traités comme des mauvaises herbes. Après la fructification, il faut nettoyer les plantes, les serfouir et par un temps couvert les arroser d'engrais liquide ; il est trop dans les habitudes de les oublier jusqu'au printemps.

On nous a souvent posé la question, s'il fallait couper après la récolte du fruit, toutes les feuilles *raiz-pied*, *raiz-*

*terre* comme disaient les vieux jardiniers. Voici notre réponse :

Quand jusqu'en juillet on a laissé le Fraisier à l'abandon, on ne peut guère faire autrement, que de tout raser pour réparer convenablement les dégâts qu'on a laissé se produire par sa négligence, mais au cas contraire, on doit s'estimer heureux de ne pas devoir user de ce moyen cruel.

Quelques amateurs tapissent le sol de mèches de paille sous les touffes de Fraisiers pour conserver les fruits propres, ou y répandent de la sciure de bois. D'autres les font reposer sur des fils de fer tendus horizontalement, sur des tuiles ou sur de petits cerceaux en fil de fer. Tous ces soins de minutie ne sont pas à dédaigner.

On obtiendra surtout des fruits parfaits des Fraisiers *Hautbois* ou *Caproniers* (Belle bordelaise, Ananas, Chili orange, etc.), en soutenant les hampes avec de petits tuteurs ; ce procédé empêche en outre les dégâts des limaces, qui sont très friandes de toutes les fraises, mais de celles-ci particulièrement.

On doit aussi arroser copieusement les Fraisiers lorsque l'été est chaud, sans cela il n'y a que les premiers fruits noués qui se développent et encore manquent-ils de qualité.

Ce sont surtout les Fraisiers *Hautbois*, qui exigent beaucoup d'eau.

Tous les ans, au printemps, on fait la toilette des plantes et on les rehausse d'un peu de terre, qu'on extrait des sentiers, ou de terreau, et pendant l'hiver, lorsqu'il y a nécessité de vider les fosses à purin, on répand cet engrais sur les planches de Fraisiers.

Bien soignés, ces plantes peuvent rester en place pendant quatre ans et plus, mais celles laissées à l'aban-

don, sans fumure annuelle, sans arrosements, sans suppression successive des stolons, sont usées après deux productions et il faut les renouveler.

L'ancienne plantation n'est supprimée que quand la nouvelle est en rapport. Le terrain qui a été occupé par les Fraisiers est très effrité, de sorte que les légumes qui leur succèdent exigent une abondante fumure.

Le Fraisier a pour ennemi le ver blanc ou larve du hanneton ; cet insecte dépose ses œufs de préférence dans des planches toutes tapissées de plantes de Fraisiers.

## Haricot.

Aucune plante potagère ne compte un nombre plus grand de variétés, et il n'en est presque pas une dont la culture, sous le rapport de l'obtention de variétés ou de races améliorées, ait fait moins de progrès, si nous en jugeons par toutes les nouveautés médiocres, qui ont passé sous nos yeux dans les nombreux essais que nous poursuivons depuis plus de vingt ans. Si nous ne tenions pas compte en effet des variétés connues de tous temps, il nous resterait peu de chose.

On distingue deux classes de Haricots : ceux *grimpants* ou à *rames*, et ceux *nains* ou en *touffes*. Dans chacune de ces catégories, on trouve des variétés dont les cosses ou gousses restent tendres et comestibles jusque vers l'époque de leur maturité ; d'autres ne conservent cette qualité qu'aussi longtemps que les cosses sont toutes jeunes ; celles-ci se doublent plus tard d'une membrane parcheminée.

Les premiers sont appelés *Haricots mange-tout* ou *sans*

*parchemin*; on désigne les seconds sous la dénomination de *Haricots à écosser* ou à *parchemin*. Le produit de ces plantes varie beaucoup; tantôt il est livré à la consommation en cosses fraîches ou conservées (*H. Mange-tout*), en aiguilles (cosses très jeunes du *Haricot à parchemin*), en grains écosés frais et en grains secs.

Les variétés suivantes doivent trouver place au potager, pour fournir ces différents produits :

Parmi les Haricots à rames : 1° *Haricot Sabre à longue cosse*, 2° *Haricot Princesse* et sa sous-variété à petite cosse fine à grain serré appelé *Haricot Prédome* et une autre sous-variété *Haricot Princesse sans fils*, 3° *Haricot Beurre*, 4° *Haricot d'Espagne*.

Comme Haricots nains, nous recommandons 1° *Haricot Prédome* mange-tout à casser, 2° *Sabre* hâtif à couper, 3° *Flageolet à feuilles gaufrées* et *Flageolet de Hollande* pour aiguilles et grain écosé frais, 4° *Haricot noir de Belgique* et *jaune long hâtif* comme Haricots à aiguilles. Ce dernier ainsi que le *Haricot Flageolet* peuvent être découpés aussi en petites lanières à l'instar du *Haricot Sabre*. Les *Haricots de Soissons*, *Suisse blanc*, *Comtesse de Chambord* (*Haricot riz*) et *jaune de Chine*, sont à recommander comme Haricots à grain sec.

### Haricots à rames.

On sème les premiers Haricots (*Princesse* et *Sabre*) avant lequinze avril, dans des pots larges de 7 à 10 centimètres, au nombre de 7 grains pour les premiers et 5 pour les seconds. On fait lever ces graines dans un endroit chaud (couche ou serre), et avant que le plant ait plus de deux feuilles

au-dessus des cotylédons, on le met en place en prenant la précaution de ne pas briser la motte en dépotant. Pour les Haricots Sabre, on trace des lignes à 70 centimètres de distance et pour les Haricots Princesse, on ne les espace que de 60 centimètres ; on observe le même espacement sur les rangs. L'intervalle laissé entre chaque double rangée sert de sentier pour faire la récolte. Cette première plantation, qui constitue une culture de primeur, se fait sur de petites élévations ; on laisse en outre les pots près des touffes, pour les placer au-dessus de celles-ci, pendant les nuits froides. Si cette première plantation ne réussit pas, on ne perd que sa peine et on resème aux mêmes endroits 5 ou 7 grains, pour remplacer les jeunes plantes qui ont péri ou qui ne semblent pas bien pousser

Un second semis se fait vers le 15 mai, époque à laquelle la terre est ordinairement assez sèche et assez chaude pour que la germination se fasse sans difficulté et que les jeunes plantes se développent sans boudier. Dans les premiers jours de juin, on fait encore un semis de Haricots Princesse, de la sous-variété dite *Predome*, qu'on conduit sur des grandes rames à Pois, au lieu de prendre de simples perches ou gaules.

Nous ne nous arrêterons pas longtemps à la question de savoir s'il vaut mieux placer les soutiens avant de déposer les Haricots en terre, ou d'attendre que ceux-ci soient levés. Le premier semis se fera avant la pose des tuteurs, le dernier après celle-ci. Cependant il est plus simple et cela se pratique le plus fréquemment, de placer d'abord les perches, autour desquelles le sol doit être bien remué ; il est bon même d'y mêler une bonne poignée de cendres dans les terres compactes ou froides et de

semer en cercle autour de la perche ; on aura relevé un peu la terre en butte pour les premiers semis ; les graines ne sont couvertes que de quelques centimètres de terre ; rarement, jamais même, on ne doit s'inquiéter d'une sécheresse trop grande, au moment de la germination et du premier développement de la plante.

Dès que les Haricots ont formé deux feuilles, on serfouit ou on bine le sol ; lorsqu'ils commencent à développer leur tige volubile, on leur donne un léger buttage et on attache prudemment celles qui n'embrassent pas leur soutien. Nous avons constaté, que plus les perches sont grosses, moins volontiers les Haricots y montent ; cette remarque a été pour nous le point de départ d'une culture nouvelle que nous expliquons plus bas.

Les Haricots, ceux à rames surtout, réussissent en général mieux dans un endroit chaud et à l'abri des grands vents. Une terre légère, sèche, un peu calcaire, assure leur réussite bien mieux que les terres compactes et grasses ; la production est en outre plus tardive dans celles-ci. On dit que les Haricots n'exigent pas de fumure fraîche, ce serait tirer une fausse conclusion de ce principe, que de les priver de toute nourriture ; il faut au contraire un sol en bon état de fertilité et surtout riche en matières minérales. Nous le répétons : les Haricots ne craignent que les fumiers pailleux et l'excès de matières purement azotées.

Le Haricot à rames d'Espagne fait seule exception : il ne réclame pas la plupart des conditions qui sont indispensables à la réussite des autres variétés. Aussi, il est regrettable que dans les jardins bourgeois et dans les jardins de communautés surtout, les qualités de cette espèce soient si peu connues ou si mal appréciées ; c'est ce qui nous engage à en parler d'une manière spéciale.

**Haricot d'Espagne.** — Cette espèce, souvent désignée sous les noms de *Haricot multiflore* ou *Bayard*, en flamand *Pronk-, Piet-Hein-* ou *Molleboon*, n'est connu qu'aux villages, où l'on cultive la variété à fleur rouge ou à fleur bicolore et à grain jaspé, pour garnir les berceaux et les tonnelles. C'est, en effet, une très bonne plante d'ornement, fleurissant longtemps et abondamment, ayant un beau feuillage vert foncé ; aussi ce Haricot est-il exclusivement considéré, à peu près partout, comme une plante ornementale.

Mais nous voulons toutefois appeler ici l'attention sur le grand mérite que présente ce Haricot comme légume d'automne et réclamer pour lui une place au potager.

Dans la culture potagère on choisira la variété à grain blanc ; celles à grain coloré, sans être d'un rapport moindre ou de qualité inférieure, ont le défaut de donner un jus fortement coloré à la cuisson. La maison Ernst Benary d'Erfurt, annonce cette année une variété nouvelle qu'elle décrit comme suit : *Haricot à rames blanc géant de Russie*. « Ressemble aux *Haricots d'Espagne*, mais leur est supérieur comme qualité et comme rusticité : sorte des plus productives, et convenant bien pour les contrées ou pour les expositions froides. » Voici en peu de mots les titres du *Haricot multiflore* à passer du jardin d'agrément au potager.

D'une rusticité relativement très grande, il ne craint ni le froid ni l'humidité, qui, comme nous le disions plus haut, portent des atteintes mortelles à toutes les autres variétés. Il s'en suit que le *Haricot d'Espagne* peut être semé plus tôt (depuis le 1<sup>r</sup> avril) et plus tard (jusque fin juin) que les autres variétés, qu'il se contente d'un emplacement froid et humide et que son produit ne cesse qu'aux premières gelées.

Sa floraison est successive pendant tout l'été, sur toute la plante et sur chaque grappe en particulier.

Il faut à ce Haricot un terrain fertile et des soutiens élevés. Les gousses se cueillent jeunes, au tiers de leur développement complet, pour être livrées à la consommation, découpées en fines lanières, comme le *Haricot Sabre* ordinaire. De même que celles fournies par le dernier, il fournit d'excellentes provisions d'hiver, que des gourmets connaisseurs auraient de la peine à distinguer du vrai *Haricot à couper*.

Le grain arrivé à maturité, est des plus farineux, mais la peau en est épaisse et possède une certaine âcreté, aussi n'est-ce qu'à condition de l'employer en purée, que le grain sec est en hiver une excellente ressource pour les grands ménages.

On peut objecter avec raison que le *Haricot Sabre* donne un produit au moins aussi bon, même un peu meilleur. Mais nous répétons que c'est dans les conditions qui sont les plus défavorables à cette variété, qu'on regardera le Haricot d'Espagne comme une bonne trouvaille. En tout cas, il conviendra de tirer parti des gousses vertes produites par ce Haricot cultivé comme plante d'ornement. En Angleterre, où les espèces de nos jardins réussissent médiocrement, les plus fins gourmets envisagent comme légume exquis le *Scarlet Runner* (nom donné dans ce pays au Haricot d'Espagne), qui est présenté en grandes quantités sur les marchés.

On peut encore se servir du Haricot blanc d'Espagne pour en retirer un produit assez semblable aux jets de Houblon. On se sert alors du Haricot qui vient de germer et qui a à peine développé ses feuilles séminales. Pour

l'obtenir en cet état, il suffit de le placer en terre et de le soumettre quelques jours à la chaleur. On prépare en légume toute la plantule, tige et feuilles naissantes, en ne supprimant que la jeune racine. Le produit n'est pas considérable, mais nous pouvons assurer que c'est une friandise facile à se procurer en hiver, quand les légumes sont rares.

**Porte-graines.** — En cueillant les Haricots à rames pour la consommation, on laisse quelques unes des plus belles gousses parmi celles qui viennent à la moitié inférieure de la perche. On les cueille au fur et à mesure, et on les enfile pour les suspendre dans un endroit sec. Ce n'est pas un travail superflu que celui d'éliminer, lors du nettoyage, les plus petits grains.

### **Haricots à rames cultivés sans perches.**

Dans les cours de culture, que nous professons depuis 1859, nous avons toujours insisté auprès de nos élèves, sur la nécessité absolue pour le jardinier de savoir observer attentivement, s'il veut faire faire des progrès à la science horticole. Nos observations personnelles nous ont ainsi conduit à appliquer à la culture des Haricots une innovation, qui sera hautement appréciée, nous n'en doutons pas, par les amateurs et par les gens du métier.

La culture des Haricots à perches, donne au potager un aspect peu avenant; il n'est pas même surprenant de voir des amateurs renoncer à introduire cette plante dans leur potager, qui souvent fait en quelque sorte partie de leur jardin d'agrément. Il y a plus, certains auteurs ont recommandé d'exclure du potager les Haricots à perches et de leur donner hors de ce jardin une place où ils seraient moins en

vue. Dans certaines localités, les rames ou perches coûtant fort cher, on en voit employer, par esprit d'économie, beaucoup qui ne présentent pas les conditions requises. Les perches sont toujours un matériel difficile à remiser l'hiver.

Nos observations nous ont amené à constater que les plantes volubiles montent d'autant plus difficilement sur les supports qu'on met à leur portée, que ceux-ci sont plus gros et qu'elles s'enlacent au contraire avec une extrême facilité aux corps très minces. En voyant aux fenêtres et aux balcons, les liserons s'enrouler autour de petites ficel-

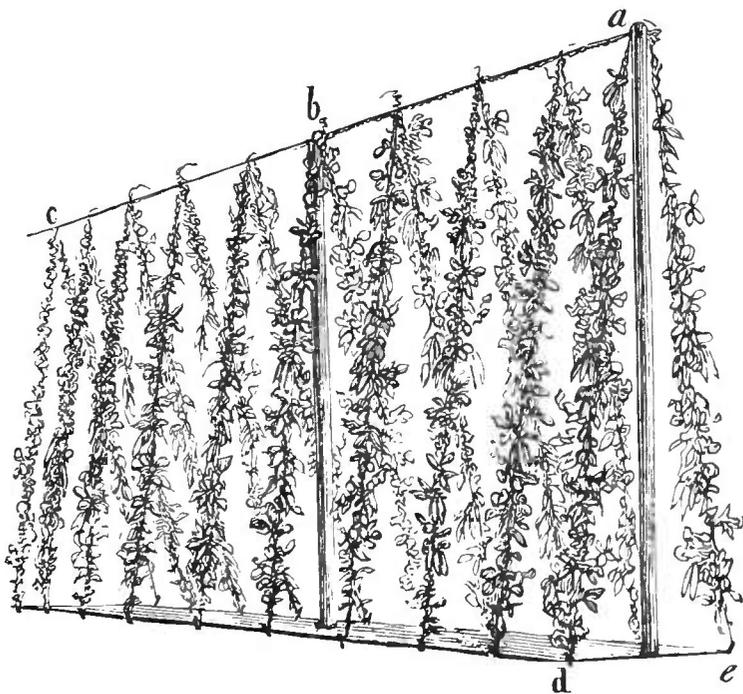


Fig. 102.

les tendues verticalement, le Houblon s'attache avec ténacité à des fils de fer minces, nous nous sommes demandé s'il n'en serait pas de même des Haricots? Les essais que nous avons faits, ont résolu affirmativement cette question. La fig. 102 représente l'ensemble de la culture de Haricots

sur cordelettes, telle que beaucoup de visiteurs l'ont admiré dans notre potager. Les dispositions à prendre dans ce système de culture, sont très simples et à la portée de tout le monde. On trace des planches ou lignes comme pour la culture ordinaire et à l'extrémité de chaque double rangée *aa*, fig. 103, on place en  $\bigcirc$  un bon support dépassant le sol de 2<sup>m</sup>,50 au plus.

Si ce support est faible, on peut y adjoindre un arc-boutant comme cela se pratique pour les contre espaliers;

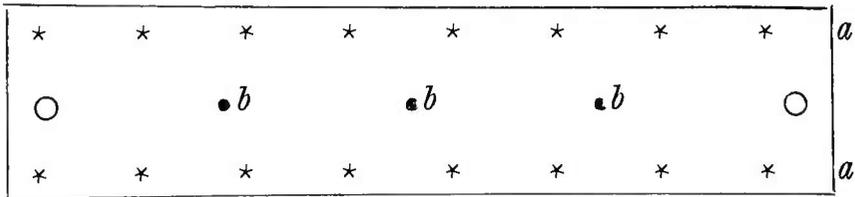


Fig. 103. — Plan d'une planche de Haricots.

on pourrait aussi faire un support double fig. 104 ayant au pied le même écartement que les lignes de Haricot *a a* de la figure 103.

De distance en distance, à 4 mètres environ, on place un support intermédiaire (*b* fig. 103) qui peut consister en une

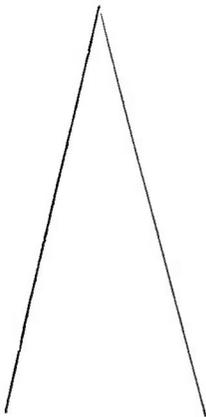


Fig. 104.

perche ordinaire. On fixe à chaque extrémité, au sommet des supports, un fil de fer, qu'on tend le mieux possible, selon les divers procédés connus. De ce fil de fer, partent de chaque côté de petites cordelettes qu'on choisit de préférence goudronnées, mais cela n'est pas de rigueur. Elles sont fixées dans le sol à une petite fiche en bois, ou bien à un fil de fer tendu et fixé horizontalement contre terre.

Des ficelles minces double-fil, ayant un millimètre d'épaisseur sont d'une solidité suffisante.

Comme nous l'avons dit, les Haricots s'enroulent facilement autour de ces frêles appuis et toutes les tiges réunies, forment un cable solide, qui, parvenu en haut du fil de fer auquel sont attachées toutes les ficelles, n'ont plus besoin de celles-ci; dès ce moment, celles-ci pourraient même se briser sans qu'il en résulterait le moindre inconvénient pour les Haricots.

Une culture établie dans ces conditions, offre un aspect très ornemental et dégagé. Les plantes principales ainsi que celles des entre-cultures jouissent de la libre circulation de l'air et de la lumière.

Quand on a laissé mûrir les Haricots sur pied, il suffit de couper les guirlandes en haut et en bas, de les suspendre horizontalement dans les combles, pour faire sécher les gousses et les conserver jusqu'au moment du nettoyage.

Nous croyons inutile d'insister davantage sur notre procédé, susceptible sans doute dans ses détails, de modifications; mais chacun parviendra aisément à appliquer celles qui seront de nature à l'adapter plus facilement à sa culture.

### Haricots nains.

La culture hâtée par le semis en pots ou en godets que nous avons expliquée en parlant des *Haricots à rames*, n'offre pas pour cette race là l'importance qu'elle a dans la culture des *Haricots nains*, ceux-ci pouvant être placés aisément à une bonne exposition et abrités plus facilement en tous temps. Aussi, dès le mois d'avril, plus tôt même dans les bonnes années, on doit semer une centaine ou plus de petites potées de *Haricot flageolet à feuille gaufrée* ou *sabre hâtif*, à raison de 4 à 5 grains par pots. On les

plante sur côtère le long d'un mur au midi, à 30 centimètres en tous sens; la nuit, on les abrite de paillassons ou de branches de sapin et si le mauvais temps, des giboulées ou de fortes pluies survenaient, il serait bon, même le jour, de les couvrir de châssis.

Le semis principal se fait vers le commencement de mai et successivement à trois reprises, jusque dans les derniers jours de juin. Ceux qu'on compte récolter en sec, comme les *Haricots Suisse blanc, jaune de Chine* et de *Soissons*, doivent faire partie du premier semis. Les *Haricots flageolet, Noir de Belgique* et surtout le *Predome* ou *Princesse à fine cosse*, doivent entrer dans les semis successifs. C'est le *Haricot flageolet* qui est le plus estimé pour l'usage de son grain écosé frais, le *Haricot Noir de Belgique* s'emploie en aiguilles.

Nous avons depuis plusieurs années renoncé aux semis en touffe, pour les remplacer par celui en lignes; les jardiniers qui nous imiteront seront satisfaits de cette dérogation à leurs habitudes. On trace des sillons de 3 à 4 centimètres de profondeur et à la distance de 40 centimètres pour les petites espèces (*Noir de Belgique, Flageolet à feuille gaufrée, Jaune de Chine*) à 50 centimètres et même à 60 centimètres pour les autres. On pourrait mettre une plus forte distance entre les lignes si on compte faire l'entre-culture d'une plante racine, Carotte ou Chicorée sauvage. Quand on a à sa disposition des cendres, fussent-elles de houille, il est recommandable d'en répandre sur les graines de manière à les en couvrir entièrement, avant de fermer les petits sillons.

Pendant la végétation des Haricots, on ne doit leur donner d'autre soins que des sarclages et des binages. Tou-

tefois quand ils sont versés, il est bon de les tourner sur un autre côté, par une belle journée sèche, et il ne sera pas même inutile de les soutenir un peu par des ramilles menues. Le *Haricot predome* et le *Haricot riz* réclament fréquemment ce soin, surtout pendant les saisons humides. Quant aux variétés qu'on cultive pour le grain, il faut les récolter par un temps sec, les effeuiller, les lier en petits paquets et les suspendre dans un endroit sec et aéré. Le *Haricot Suisse blanc* fournit la grande provision. C'est une variété précieuse pour culture en plein champ : elle s'effeuille naturellement et toutes les gousses mûrissent en même temps. De plus elle a des tiges élevées et raides qui tiennent leurs fruits éloignés de la terre. Le *Haricot jaune de Chine* (Haricot à gigot) et le *Haricot de Soissons* sont moins productifs, mais plus recherchés pour la finesse de leur grain.

**Porte-graines.** — De chaque variété cultivée, on laisse une certaine partie intacte de toute cueillette; tout au plus se contente-t-on de récolter les dernières gousses formées qui ne peuvent plus arriver à maturité en même temps que les autres.

Lors du nettoyage, on les trie sévèrement et on les fait très bien sécher, car la moindre humidité les fait fermenter et moisir en quelques jours, après la mise en sac. La même observation doit être faite d'ailleurs pour le grain destiné à la consommation que la moindre fermentation met hors d'usage.

## Laitue.

Les Laitues se divisent en 4 classes : 1° les *Laitues non pommées* ou *à couper* dont les principales variétés sont la *Laitue à feuille de chêne* et *à feuilles frisées*.



Fig. 105.

2° La *Laitue pommée hâtive* dont la plus estimée à raison de sa grande précocité est la *Laitue gotte* (fig. 105). Vient ensuite la *Laitue jaune de Haarlem* (Hollandsch broeigeel *vraie*) (fig. 106), trop peu connue en Belgique et en France, excellente pour pleine terre et tout



Fig. 106.

particulièrement pour la culture forcée. La *Laitue pommée turque* ou *Mogoll* (fig. 107) est la variété la plus grosse de cette catégorie et convient spécialement pour la production en été, comme succession aux variétés hâtives. Dans beaucoup de jardins bourgeois, la grosse Laitue pommée est la seule cultivée.

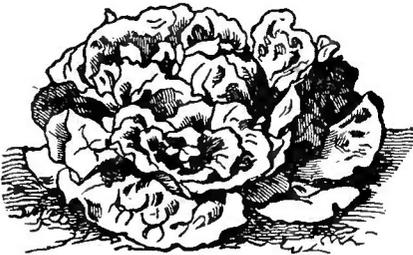


Fig. 107.

La *Laitue pommée de la passion*, mérite également sa place dans les jardins pour la production printannière.

3° La troisième race est celle des *Laitues croquantes* appelées parfois *Laitues Batavia* ou *d'Espagne*. La *Laitue Batavia blonde* et la *Laitue Chou de Nap'es* (fig. 108), ainsi appelée à cause de son volume énorme, sont les deux principaux représentants de cette race remarquable tant pour la grosseur de ses pommes que pour

sa rusticité et sa lenteur à monter en graines, en dépit des plus fortes sécheresses. Les *Laitues Batavia* sont précieuses

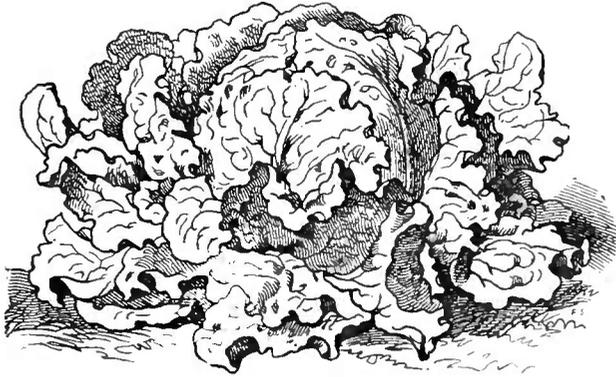


Fig. 108.

pour le potager des fermes et des communautés, partout où on recherche plutôt une abondante production et des plantes de culture peu difficile, qu'une excessive finesse dans la qualité.

4<sup>e</sup> La race la moins répandue dans les jardins de notre pays, est celle des *Laitues romaines*, que les Allemands appellent *Endives d'été* et *Laitues à lier* (Bind Salat).



Fig. 109.



Fig. 110.

Les principales variétés sont la *Laitue romaine blonde* (fig. 109) et la *Laitue romaine verte* (fig. 110).

Les *Laitues romaines* ne doivent pas être considérées exclusivement comme plantes à salade. Les pommes qui se forment naturellement et le cœur blanchi des plantes fermées par une ligature, constituent un excellent légume, qui peut se préparer comme la *Barbe de Capucin* pommée ou la Chicorée bruxelloise. Ces plantes en possèdent toutes les qualités, à cette différence près, que les *Laitues romaines* sont encore plus savoureuses et ont un petit degré d'amertume en moins, ce qui certes est loin d'être un défaut.

La culture des Laitues est très facile ; elle est d'ailleurs assez généralement connue. Nous entrerons toutefois dans quelques détails à cet égard surtout quant aux races les moins répandues.

La culture de la Laitue à couper se borne à la semer dru sous châssis froid en septembre, sur une vieille couche, dans du terreau. Ce semis fournit des salades pendant une bonne partie de l'hiver, si on a soin de ménager le cœur des plantes, quand on coupe les feuilles pour la récolte. On fait un nouveau semis en février sous châssis froid, ou même sur coteière ; le produit en dure jusqu'à la venue des premières *Laitues pommées*. A défaut d'une variété spéciale, on peut semer dru de la graine de *Laitue gotte* ou celle d'une autre variété hâtive, mais dans ce cas, il vaut mieux faire la récolte en coupant les jeunes plants entre deux terres. Les premières *Laitues pommées hâtives* se sèment vers la mi-septembre ; quand les plants ont 4 à 5 feuilles, on les repique l'un près de l'autre sur une coteière, ou mieux dans une petite tranchée ou sous châssis, sur une vieille couche à Melons ou autre. L'hiver, on préserve les jeunes Laitues des effets funestes du froid trop rigoureux et de l'humidité. Fin février, on les repique en partie au

piéd d'un mur au soleil, tandis qu'en mars, on plante le restant des plantes entre d'autres produits. On emploie ordinairement pour cette culture la *Laitue gotte* à graine blanche.

Lorsqu'on choisit la *Laitue* dite *de la Passion*, on doit moins s'inquiéter de l'hivernage ; souvent même on se contente d'en éparpiller par-ci par-là quelques graines sur les côtières ou entre les Épinards et autres légumes d'hiver ; on les y laisse séjourner jusqu'au printemps.

A défaut de plantes hivernées, on peut aussi, pour obtenir des Laitues précoces, faire un semis sous châssis dans les premiers jours du mois de février, mais ces plantes résistent moins aux froids tardifs que les autres.

Un nouveau semis de *Laitue pomme hâtive gotte* se fait au printemps fin février sur côtière bien exposée. On récolte ce semis en partie comme Laitue à couper. Une partie est repiquée entre d'autres plantes comme par exemple entre les Choux-fleurs ; le reste pommera sur place. A partir du mois de Mars, on ne fait pour ainsi dire plus aucun semis soit d'Oignon, de Porreau, de Carotte, de Scorsonère etc., sans y répandre très clair, quelques graines de *Laitue gotte* ou d'autre variété hâtive qui fournissent du plant à repiquer et de petites pommes pour la consommation, avant que les produits principaux aient pu souffrir de leur voisinage.

Les soins de culture consistent à enterrer très peu la graine et à entretenir la terre meuble et propre, débarassée des mauvaises herbes.

Dès les premiers jours d'avril, on sème les *Laitues pommes* d'été seules, sur une planche en plein jardin ; on les repique lorsqu'elles ont 5 à 6 feuilles soit en bordure

soit en entreplantation dans les plantes qui, au début de leur culture, laissent un grand espace entre elles, telles que Céleri, Cosembre, Cardon, Chou-fleur, etc. En repiquant les Laitues en été, surtout quand il fait chaud et sec, il faut tâcher de planter avec motte, ce qui est bien plus facile à faire qu'on ne se l'imagine. On arrose copieusement les plantes à repiquer; cela fait, on les enlève avec une petite spatule en bois et on les dépose les unes contre les autres au fond d'un panier. Rappelons ici que la Laitue est très sujette à monter prématurément en graines et qu'un moment d'arrêt dans la végétation peut en être la cause. D'une autre part, l'expérience démontre que, quand une Laitue est repiquée avec soin, de manière à souffrir peu ou point de cette opération et qu'après la plantation on lui donne quelques arrosements, elle se développe mieux et forme une plus forte pomme que celles qui restent en place. Nous répétons encore, que si on a observé que souvent la Laitue repiquée monte en graine, c'est que l'arrachage du plant, sa mise à demeure et l'arrosage ont été négligés.

Pendant tout l'été, il faut, à trois ou quatre semaines d'intervalle, faire des semis de Laitues. Dans les sols secs et pendant les fortes chaleurs, il faut donner la préférence aux Laitues croquantes, qui d'ailleurs conviennent en tout cas mieux que les autres Laitues pommées comme légume cuit.

Les Laitues romaines peuvent être semées pendant tout l'été, mais c'est surtout en mai qu'on les sème parce qu'elles résistent bien aux chaleurs.

Nous avons fait la remarque, que les jardiniers en général, abandonnent trop tôt pendant la saison la culture de la

Laitue, au point qu'il est rare d'en trouver encore qui soient pommées en septembre.

C'est là une grosse erreur, car, en semant en juillet de la *Laitue jaune de Haarlem*, on obtient en septembre et octobre de belles et savoureuses pommes de Laitues, qui font autant de plaisir que celles qu'on récolte au printemps. Dans les jardins abrités, on parvient même à récolter des Laitues au tout premier printemps, en semant dans la première quinzaine du mois d'août de la *Laitue de la Passion*, qu'on plante en octobre sur une còtière bien préparée et qu'on couvre ensuite d'un épais paillis de fumier court. Lorsque les gelées sévissent, on abrite les plantes au moyen de paillassons, de litière ou de branches de sapin.

**Porte-graines.** — A l'époque où les Laitues pomment, on marque parmi les premières, celles qui sont le mieux formées; on en retient un plus grand nombre qu'il n'en faut, afin de pouvoir s'en tenir à celles qui, parmi les belles pommes désignées, se montrent les plus lentes à monter. Lorsque les tiges florales éprouvent quelque difficulté à se faire jour, on facilite leur évolution par une incision cruciale, pratiquée sur la pomme.

La Laitue est peu sujette à s'abâtardir par croisement, mais un choix peu judicieux des plantes mères doit naturellement faire dégénérer en peu de temps les meilleures variétés.

## Mâche.

Comme toutes les plantes qui donnent leur produit en hiver et au premier printemps, la Mâche ou Salade de blé, doit être cultivée dans tout potager bien tenu.

On en distingue deux sortes : la *Mâche ronde* (*Valerianaella oltoria*) et la *Mâche d'Italie* (*V. coronata*) ; comme on le voit, ce sont deux espèces botaniques différentes. La *Mâche à feuilles panachées*, était une belle et bonne variété, mise au commerce il y a quelques années, mais la panachure a rapidement disparu ; on ne retrouve plus cette plante.

Le premier semis se fait vers le 15 août, c'est celui de l'automne ; le deuxième, celui d'hiver, a lieu en septembre, et dans les premiers jours d'octobre, on fait un dernier semis, sur cùtière bien exposée ; ce semis produira au printemps. La Mâche demande un terrain fertile ; elle craint la grande humidité, aussi cette plante peut être semée avantageusement sur les planches mises en billon avec fumier.

On sème très dru, on couvre peu la graine et on plombe légèrement ; plus tard, on éclaircit en coupant pour la consommation entre deux terres, les petites rosaces de feuilles. La Mâche ne gagne ni en valeur ni en qualité en grandissant.

La *Mâche d'Italie* n'est pas très recommandable, ses touffes sont plus larges, mais les feuilles sont moins grasses, et même un peu étoffées ; la plante n'est du reste pas complètement rustique.

On la distingue facilement de la Mâche ronde ; la graine de l'espèce ordinaire est blanche, ronde et lisse ; celle de la Mâche d'Italie ou de la Régence est grisâtre, longue et terminée comme par une petite houppe de poils.

**Porte-graines.** — Au printemps, on éclaircit un bout de planche du semis d'août ou de septembre, de façon à ce que les plantes se trouvent espacées de 20 centimètres

environ. Lorsque la graine est mûre, on coupe rez-terre les touffes en les maniant avec grande précaution, la graine se détachant facilement.

C'est une erreur, une conséquence de fausses observations, qui fait croire à certains jardiniers, que la graine d'un an lève moins bien que la vieille graine. Dans aucune graine, la faculté germinative ne gagne par l'âge, c'est le contraire qui a toujours lieu.

## Melon.

Notre intention n'est pas de donner ici la culture du Melon hors de saison, c'est à dire comme haute primeur. Nous nous bornerons à expliquer succinctement les modes les plus faciles et les moins coûteux de cultiver les variétés les plus rustiques.

**Culture du Melon sur couche.** — Dans tout jardin potager on devrait annuellement faire pendant la saison une couche à Melon; c'est un moyen de se procurer de bons fruits presque sans frais, tout en fabricant un excellent terreau. Dans beaucoup de jardins, on a un encaissement en maçonnerie qu'on remplit au printemps d'un mélange de feuilles, de litières et d'un tiers de fumier d'écurie. Sur cette couche, on place des coffres en bois qu'on couvre de châssis et ceux-ci de paillassons, (fig. 111). Nous ne dédaignons certes pas ce genre d'instal-

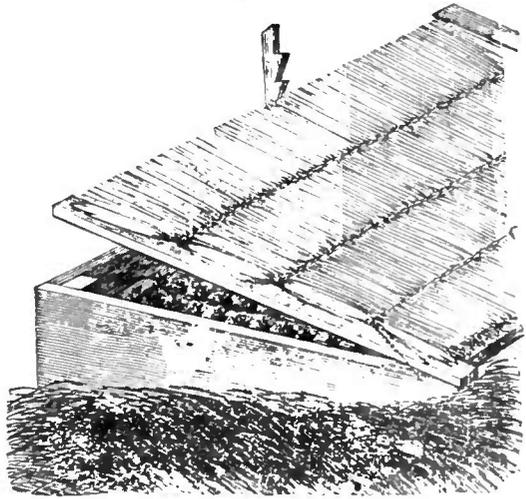


Fig. 111.

lition d'une melonière, mais nous tenons à dire en même temps que cette construction en briques n'est pas rigoureusement exigée.

Dans le premier endroit venu du jardin, pourvu qu'il soit accessible aux rayons solaires et abrité des vents froids, on peut sur une place bien nivelée et foulée, monter des couches à nu, composées des mêmes éléments que nous avons cités plus haut (fig. 111 et 112). On donne à ces couches 50 à 60 centimètres d'épaisseur ; on a soin de bien tasser et de mêler intimement les ingrédients employés ; on les asperge s'ils sont trop secs. La couche doit avoir assez de longueur et de largeur pour déborder le coffre tout autour de 50 centimètres. Sur ce rebord saillant, on peut placer un accot qui sert à conserver la chaleur dans le coffre et empêche l'air extérieur d'y pénétrer. Quand le coffre est placé, on pcigne soigneusement les parois

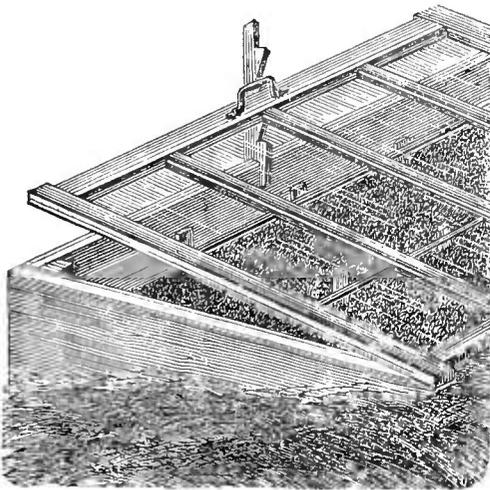


Fig. 112.

extérieurs de la couche. On place à l'intérieur du coffre un lit de terre de 30 centimètres d'épaisseur, composé d'une partie de terre de jardin, une partie de terreau provenant des couches de l'année précédente et une partie de terre de prairie ou de gazon décomposé, ou bien encore de la terre provenant de limon de fossé ou de flaques d'eau ayant séjourné quelques mois à l'air. Si ce compost ne peut être formé comme nous l'indiquons, on y supplée en mouil-

lant bien la terre d'engrais liquide pendant qu'on la travaille et qu'on fait le mélange.

La terre préparée et mise en place, on met les châssis et sur ceux-ci les paillassons. Dans ces conditions, la couche entre bientôt en fermentation.

Lorsque la couche chauffe bien et qu'elle a jeté son *coup de feu*, on peut procéder à la plantation qui sera suivie des autres soins accessoires; nous indiquons ici succinctement, le mode de traitement à suivre :

1° On récolte les meilleures graines sur les Melons de saison, c'est à dire sur ceux mûrissant en juillet-août.

2° On sème de préférence de la graine conservée depuis au moins deux ans et au plus depuis quatre années.

3° Il faut semer à haute température, la germination et le premier développement des plantes devant se faire rapidement. Les arrosements d'eau tiède facilitent beaucoup la germination.

4° On repique le plant en petits pots dès l'apparition des premières feuilles.

5° La plantation en place se fait par deux plantes au milieu du châssis tout près du verre, aussitôt que les racines tapissent bien les pots.

6° Les premiers jours qui suivent la plantation, on tient les châssis fermés et on ombrage légèrement les jeunes plantes.

7° Après la reprise, on n'ombrage plus; on combat les effets du soleil trop ardent en ouvrant les châssis ou même en les enlevant entièrement.

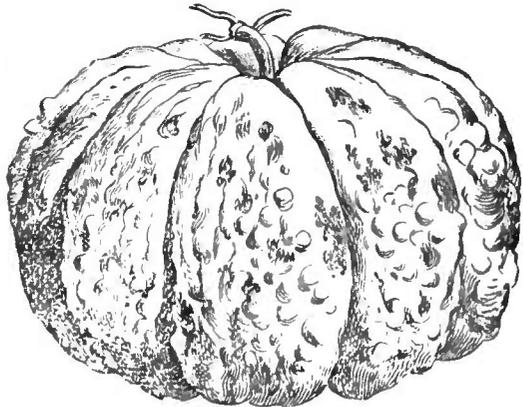


Fig. 113.

8° L'arrosement se fait au moyen de l'arrosoir à pomme et avec de l'eau tiède. Pendant la floraison, on arrose peu et on se sert de l'arrosoir à goulot.

9° Pendant les temps froids, l'arrosement se fait le matin et le soir après les journées chaudes.

10° Lorsque les fruits sont définitivement noués, on les pose sur des briques ou sur des ardoises. On les laisse cachés sous le feuillage.

11° Pendant le grossissement des fruits, on retourne ceux-ci de temps en temps.

12° Les Melons sont mûrs dès qu'ils commencent à se cerner, c'est à dire dès que le pédoncule se fendille autour du

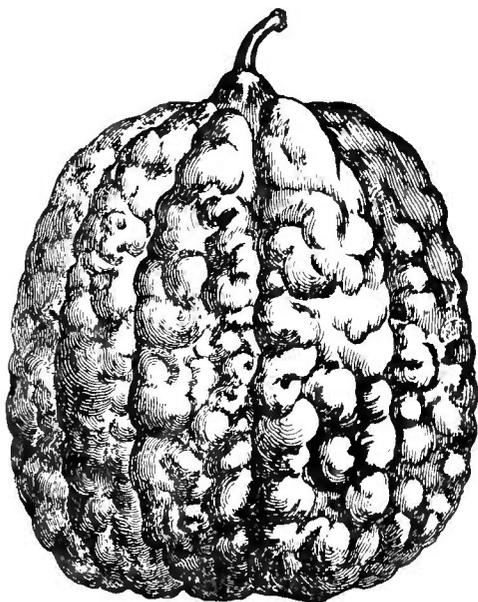


Fig. 114.

point d'insertion ; après les avoir coupés, on laisse s'achever la maturité sous le châssis pendant un jour au moins.

Les variétés les plus recommandables parmi celles qui exigent impérieusement la culture sous châssis sont les suivantes, quoique celles que nous préconisons plus loin pour la culture sur butte, puissent aussi parfaitement se cultiver

sur couche, où par leur précocité, elles fourniront des fruits auxquels succéderont ceux des variétés plus tardives. Il n'y a que le *Melon vert à rames* qui doit être exclu de la culture sous châssis.

Le *Melon Prescott fond blanc* (fig. 113), est un beau Melon gros et plat à côtes très saillantes. C'est la variété la plus recherchée dans le commerce à raison de son bel aspect. Son écorce est épaisse, ses graines nombreuses ; la chair mangeable n'est que la petite partie du fruit, mais c'est un fruit d'apparat par excellence.

Le *Melon Cantaloup noir galeux de Portugal* (fig. 114), est une sous-variété plus volumineuse de celui-ci ; sa forme est moins parfaite et ses côtes sont garnies de grosses et nombreuses proëminences ou verrues.

Le *Melon de Carailon* (fig. 115), est encore une bonne variété relativement rustique, à côtes peu prononcées et à



Fig. 115.

surface couverte d'un réseau. Il appartient à la catégorie des *Melons brodés* : il fait en France l'objet d'une grande culture en plein air. Il est extrêmement fertile. Il a une sous-variété à chair verte.

Le *Melon brodé de Siam*, est une variété très recommandable à écorce vert foncé, et à chair rouge. Mais il est beaucoup moins rustique que les autres Melons.

On recommande encore d'une manière particulière parmi les Melons Cantaloups, les variétés *Cantaloup d'Alger* et *d'Epinal*, et dans les Melons brodés, les *Melons Ananas* et *Composite*. D'ailleurs, les variétés sont très nombreuses, puisque toutes se croisent entre elles avec une facilité désespérante, pour celui qui tient à la conservation exacte de ses types. Les Melons sont influencés même par le

voisinage des Concombres, lorsque la floraison de ces deux plantes coïncide. Les autres Cucurbitacées ne produisent aucune hybridation avec les Melons, bien que beaucoup de jardiniers le croient.

**Taille du Melon.** — Lorsque les plantes montrent leur cinquième feuille, on coupe la jeune tige au-dessus des deux feuilles inférieures, afin de la faire bifurquer en obtenant deux sarments qu'on conduit dans des directions opposées. Si on remarquait des yeux à l'aisselle des cotylédons, il faudrait les éborgner. Il est utile, après chaque taille, de saupoudrer d'un peu de terre sèche les plaies produites.

Les deux sarments mères sont rognés à leur tour au-dessus de la quatrième feuille, quand la cinquième a déjà le tiers de son développement normal ; c'est dire qu'il ne faut pas trop se presser de faire la suppression des extrémités des sarments qu'on doit tailler. On se dispensera de tailler les plantes qui ne montrent que peu de vigueur.

Il arrive qu'à la suite de la deuxième taille, les sarments obtenus fructifient. Tous ceux qui sont dans ce cas, sont pincés à la troisième ou à la quatrième feuille au-dessus du fruit dès que celui-ci est assuré. On peut regarder comme tel, le jeune Melon ou *Maille*, qui de duveteux, devient lisse et dont le grossissement est bien appréciable. Quant aux sarments qui ne montrent pas de fleurs femelles ou de fruits, on continue à les rogner à trois feuilles afin de provoquer la sortie de ramifications, qui produiront finalement les fruits.

Lorsque sous un châssis, les plantes portent un nombre suffisant de fruits bien arrêtés, on rogne tous les sarments à la limite du châssis et on enlève les yeux à l'aisselle de

toutes les feuilles. Les sarments qui ne portent aucun fruit ne doivent être enlevés, que pour autant qu'ils fassent confusion ; mais nous insistons sur la nécessité de laisser la plante bien garnie de feuilles. On laisse 2 à 3 fruits par plante si on désire obtenir de gros fruits d'apparat et 4 ou 5 si l'on préfère récolter de bons Melons de ménage.

Lorsque la taille des Melons a été négligée, il faut éclaircir les sarments à deux ou trois reprises, puis fermer les châssis et ombrager pendant une couple de jours, après chaque élagage.

Nous avons une profonde pitié pour ceux qui font de la taille du Melon une affaire grave et leurs *systèmes de taille* font naître souvent une douce gaieté. Il est certains de ces systèmes, où tout bien calculé, la plante garde *trente-deux feuilles !*

Le Melon pourrait fructifier parfaitement sans aucune taille, mais comme les cadres de nos coffres sont trop étroits pour laisser le sarment primitif s'allonger, jusqu'à ce que la fructification se fasse naturellement, on taille la plante pour la faire ramifier et la porter ainsi à ce degré de développement qui amène la fructification, sans qu'il soit nécessaire de la laisser sortir de la périphérie du coffre.



Fig. 116.

Ce qui prouve le bien fondé de ce que nous venons d'avancer, c'est que lorsqu'on plante les Melons comme l'indique la figure 116, de façon à ce qu'une plante mise

en *a* dans le premier châssis, puisse se développer jusqu'au bout du deuxième châssis, en *b*, que celle plantée en *c* puisse s'étendre jusqu'en *d*, et celle plantée en *f*, arrive jusqu'en *e*, il ne faut tout au plus les faire ramifier qu'en deux sarments; un seul même suffirait, pour une plante fertile et peu vigoureuse.

Erigé en système, cela s'appellerait *taille du Melon en cordon!* C'est la culture qu'on applique aux Courges conduites en bordure le long d'un chemin.

**Culture sur buttes.** — Dans les jardins bien abrités et non loin d'un mur exposé au midi, on peut réussir à cul-

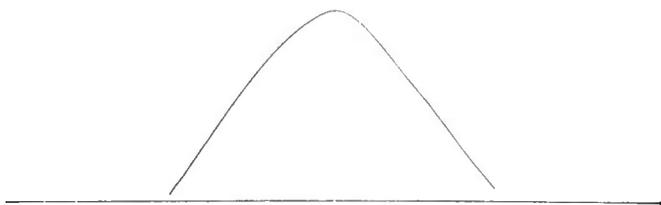


Fig. 117. — Butte à Melons.

tiver le Melon, sans le secours de coffres ni de châssis, en les plantant sur butte et en procédant de la manière suivante.

Dans les premiers jours de mai, on creuse des fosses circulaires dont les centres sont à une distance de 2 mètres, les uns des autres : ces fosses auront de 0<sup>m</sup>75 de diamètre et de 0<sup>m</sup>20 de profondeur; la terre extraite est répandue autour d'elles. Dans ces creux, on établit les buttes : on dépose au fond une couche de feuilles ou de litière sèche; sur ce premier lit, on amoncelle jusqu'à une hauteur de 0<sup>m</sup>75 environ du fumier à moitié consommé, sortant de couches éteintes. Ces buttes se terminent en cône tronqué, fig. 117

On tasse bien ces cônes afin de prévenir tout affaissement ultérieur. Dans les terrains frais, les buttes peuvent

être montées au niveau du sol, et partout, au lieu d'être des cônes isolés, elles peuvent former une espèce de meule continue d'une longueur indéterminée ayant  $0^m75$  de base et autant de hauteur. De quelque manière qu'on juge à propos de les construire, on charge les buttes d'une couche

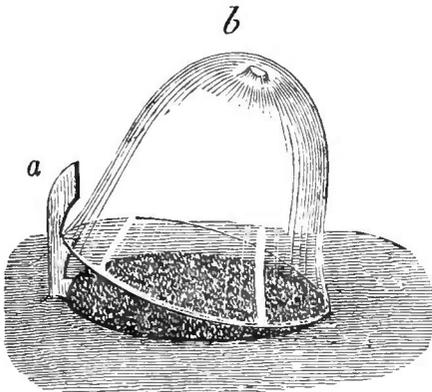


Fig. 118.

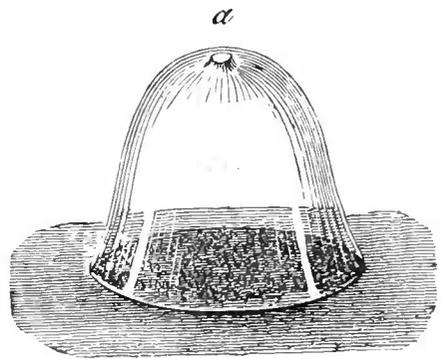


Fig. 119.

de terreau mélangé par moitié de gazons décomposés ou de bonne terre franche; le tout bien serré est retenu au besoin par une bordure de planches, de tuiles ou d'ardoises.

Au sommet des buttes, on creuse de petites fosses dans lesquelles on dépose une bonne pelletée de terreau léger, on y place deux plantes à  $0^m12$  de distance; ces groupes de deux plantes sont à 2 mètres d'intervalle; elles seront conservées toutes les deux.

Les plantes doivent être immédiatement protégées. Nous recommandons de les couvrir à cet effet de cloches *ad hoc* (fig. 118 et fig. 119), de bouts de cylindres de verreries, ou d'une petite verrine improvisée composée d'un cadre de 4 planchettes de  $0^m30$  sur  $0^m10$ , elouées entr'elles et recouvertes d'un carreau de vitre. Ces petites verrines se fixent facilement sur les buttes et on peut les couvrir pendant les nuits froides. Lorsque les jeunes plants remplissent le

casier vitré ou la cloche, on aère en soulevant d'un côté ; plus tard, on place les cloches sur des briques pour laisser échapper les sarments par dessous.

A ce moment, on habitue peu à peu les plantes à l'air libre et on leur donne un copieux arrosage de bouse de vache ou de tourteaux délayés dans de l'eau. On coupe l'extrémité des sarments, afin qu'ils se ramifient assez pour couvrir plus tard toute la surface de la butte sur laquelle on les fixe en les *crochetant*. Lorsque les plantes commencent à s'étendre, on couvre toute la butte d'une couche de tan à moitié décomposé ou mieux de déchets de lin ou de chanvre ou de regain vert. Ce paillage maintient la chaleur et la fraîcheur des buttes.

Dans cette culture, on emploie avant tout les variétés précoces, les moins délicates et en première ligne l'excellente et fertile variété *Noir des Carmes* (fig. 120). Les Melons *Cantaloup précoce* (fig. 121), et *petit Cantaloup orange* (Lekkerbeetje des Flamands), (fig. 122), convien-



Fig. 120.



Fig. 121.



Fig. 122.

nent également bien à cette culture, ainsi que le *Melon vert à rames*(1) dont il a été tant parlé ces deux

---

(1) Il est à remarquer que tous les Melons peuvent être palissés sur treillis ; pourvu qu'on soutienne les fruits que leur grosseur mettrait en danger de tomber.

dernières années et que MM. Vilmorin-Andrieux et C<sup>o</sup>, de Paris, ont répandu dans le monde entier (fig. 122). Ce Melon est une variété rustique d'un très grand mérite à chair succulente, très parfumée : c'est la variété la plus fertile qui ait jamais passé sous nos yeux dans

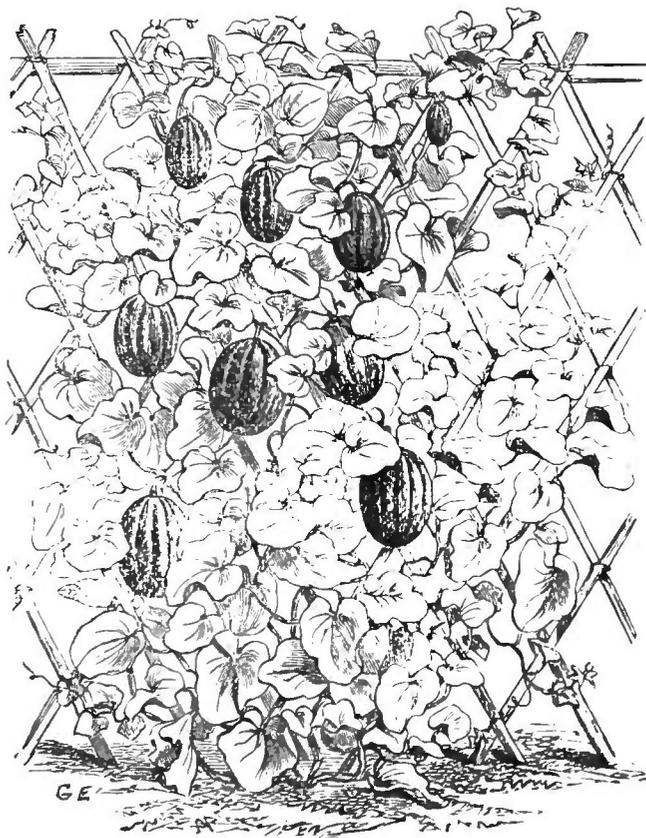


Fig. 122.

tous les essais que nous avons fait de variétés très nombreuses. Une recommandation est essentielle : on ne peut soumettre la plante à aucune taille.

Toutes ces variétés relativement rustiques, peuvent être plantés aussi en pleine terre, fin mai et juin, sur capots qu'on couvre de châssis reposant sur un simple lit de bri-

ques ou sur une bordure en planches ; c'est une culture que nous recommandons particulièrement pour l'utilisation des châssis qui au printemps, servent d'abris aux pêchers.

## Navet.

Cette plante quoique généralement considérée comme exclusivement propre à la grande culture, doit cependant être rangée parmi les légumes, au moins en ce qui concerne certaines variétés. Nous pouvons recommander les variétés suivantes, pour les différentes conditions dans lesquelles cette plante peut être cultivée.

Le *Navet long des Vertus* ou de *Jersey* (fig. 124), et le *Navet long de Meaux* sont des variétés d'été et d'automne à chair blanche très légère extrêmement sucrée et cassante. Ils passent vite et ne résistent pas aux gelées ; le *Navet rond sec à collet vert* (fig. 125), et le *Navet blanc plat à feuilles entières*, sont rustiques et d'une plus longue conservation.

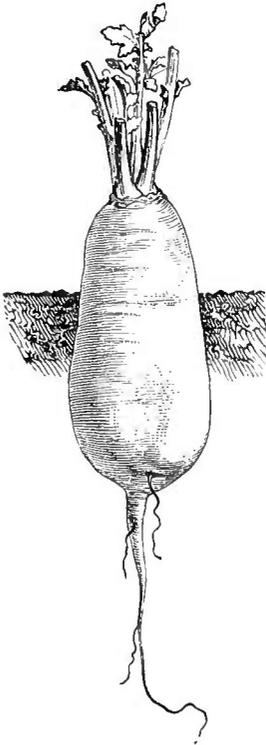


Fig. 124.

Dans les terrains forts, on peut encore cultiver avec succès les excellents Navets secs à chair jaune, par exemple le *Navet jaune de Robertson* ou *boule d'or*, et le *Navet jaune de Finlande*.

Le Navet est une plante extrêmement vorace, aussi lui faut-il une terre richement fumée et en outre très fraîche, quand on sème de bonne heure ou hors de saison.

Dans les sols très sablonneux, les terres destinées à être ensemencées en Navets ne doivent pas même être labourées et si on en remue la surface, il faut rouler et niveler après l'opération.

Nous voyons ici certains petits cultivateurs semer sur chaume non retourné et réussir parfaitement. Dans tous les cas, la graine doit très peu être enfouie.

On commence les semis en juin à une exposition fraîche, même un peu ombragée et on les continue jusque vers le 15 août. Après cette époque, les plantes ne tournent plus, elles ne font que des feuilles. Ce sont les Navets



Fig. 125.

secs qui conviennent le mieux pour les semis tardifs.

On sème clair à la volée, ou en rayons distancés de 25 centimètres, on serfouit et on sarcle dès que les plantes apparaissent; on bine et on éclaircit une seconde fois lorsque les plantes ont 4 à 5 feuilles; à cette époque, on donne un arrosage d'engrais liquide dans les terres légères.

La culture du Navet dans le potager serait moins importante si la plus grande partie de ceux-ci ne venait pas après d'autres produits, à une époque où les terrains libres ne peuvent plus être mis en culture.

Les Navets réussissent généralement mieux en rase campagne que dans le potager. Les grandes chaleurs

le manque d'air, l'ombrage ou la chaleur brûlante, les empêchent souvent d'y bien venir.

Dans certains jardins, on ne parvient pas à obtenir des Navets à racines nettes ; presque toujours celles-ci sont malades, véreuses ou tuberculeuses. Cela provient de ce que la plante manque de l'un ou de l'autre des éléments essentiels à sa nutrition. Chaque fois que cela se produit, il faut ajouter à la fumure ordinaire un supplément d'engrais chimique, dont la composition, comme nous l'avons déjà dit, est fixe et complète.

Nous engageons beaucoup les amateurs à en agir ainsi pour toutes les plantes dont la réussite leur semble impossible dans les conditions où ils se trouvent, et à ne jamais désespérer de pouvoir cultiver un légume, avant d'avoir essayé de lui donner l'engrais chimique que la composition de la plante exige.

**Porte-graines.** — A l'automne (octobre-novembre), on choisit les plus belles racines et on les plante immédiatement à 60 centimètres en tous sens dans une terre fertile à laquelle on ajoute une bonne partie de cendres de bois ou de houille. On serre bien la terre autour des racines et l'hiver, on abrite au moyen de feuilles sèches. Ces plantes ne devant plus être dérangées, produisent alors de fortes et de nombreuses tiges florales et des graines bien nourries et en abondance.

L'agriculteur pourra faire son profit de cette indication pour les Navets comme pour toutes les plantes racines ou les autres porte-graines bisannuelles. C'est à l'automne que tous ces semenceaux doivent être plantés à demeure et non au printemps, quand ils ont déjà émis leurs feuilles et leurs nombreuses racines fibreuses. L'exemple de

la grande production de belles graines chez les plantes soit Panais, Chicorée, Navet, etc., abandonné à elles-mêmes sans transplantation, doit nous faire comprendre facilement tous les avantages que présente une plantation automnale des porte-graines bisannuels.

**Conservation.** — Les provisions d'hiver de ce légume se font en le récoltant à l'automne, fin octobre. On fait choix des racines les plus lisses et les plus nettes, on leur coupe à peu près les trois quart du limbe des feuilles, puis on met en jauge. Pendant les gelées, qui peuvent les détruire et en tous cas qui les rendraient spongieux, on les couvre de feuilles.

### Oignon.

Les variétés les plus estimées sont l'*Oignon blanc hâtif de Nocera*, l'*O. jaune paille plat* (fig. 126), l'*O. rouge foncé* (fig. 127) et l'*O. Poire*.

L'*Oignon blanc hâtif* est principalement cultivé à raison de sa précocité et parce qu'il convient tout spécialement aux conserves. L'*Oignon jaune paille* forme un gros bulbe plat, d'un jaune clair luisant; il est dur, pesant et d'une bonne conservation. C'est la variété la plus cultivée; on en fait un commerce d'exportation considérable. En Belgique, l'Oignon jaune fournit presque exclusivement les immenses approvisionnements de nos marchés ou *Foires aux Oignons*.



Fig. 126.

Cette variété s'est modifiée selon les terrains et les localités : c'est ainsi qu'on a les *Oignons jaunes des Vertus*, de *Cambrai*, d'*Alost*, de *Hollande*, etc.

L'*Oignon rouge* est peu recherché à cause de sa couleur ; pourtant il n'est pas sans mérite par suite de sa rusticité, de



Fig. 127.

sa très longue conservation et de sa forte saveur ; il en existe une sous-variété à tunique extérieure plus claire, qu'on appelle *Oignon brun* ou *rouge pâle*. L'*Oignon pyriforme* est peu répandu ; on se figure souvent, quoique bien à tort, que ce doit être un bulbe peu serré

mûrissant difficilement et de mauvaise conservation ; on le confond malheureusement pour lui avec les *Oignons plats*, dégénérés, qui ont pris une forme allongée. L'*Oignon pyriforme* est au contraire une variété bien fixe, à bulbe très serré, qui se conserve au moins aussi longtemps que l'*Oignon jaune*.

Dans les contrées méridionales on cultive beaucoup l'*Oignon de Bellegarde*, de *Madère* ou de *Nîmes*, à chair légère et douce, qui atteint un volume colossal, mais qui ne se conserve que peu de temps. Dans le Nord, il n'arrive à maturité que si on le sème à chaud en terrine, et qu'on le plante sur couche ou sur coteau bien exposée.

L'*Oignon* réussit surtout dans les bonnes terres franches, comme celles des environs d'*Alost*. Dans ces sols

riches seuls, la grande culture de cette plante est très rémunératrice. Dans les potagers, on peut l'obtenir dans des conditions de cultures très différentes, à condition de prendre certaines précautions qu'on ne pourrait appliquer sur une échelle plus grande. La terre où l'on se propose de cultiver l'Oignon, doit être portée à un haut état de fertilité par les fumures antérieures ou par une fumure récente et très superficielle de terreau bien consommé. Le terrain étant bien labouré et raffermi par le piétinement, on peut semer dès la seconde quinzaine de février toutes les variétés qu'on désire cultiver. On sème en rayons distancés de 15 centimètres et on recouvre très peu la graine ; cela fait, on plombe légèrement le terrain pour faire adhérer les graines au sol. On sèmera de préférence de la graine d'un an ; celle de deux ans lève et produit de bonnes plantes, lorsqu'aucun obstacle, comme le froid, une pluie prolongée ou battante ne vient entraver la germination, qui se fait plus régulièrement chez les graines fraîches. Dès que la graine est bien levée, on saupoudre les jeunes plants de cendres fines, de suie, de pouline ou engrais de basse-cour sec et réduit en poudre, d'un peu de guano, d'engrais chimique, ou, à défaut de toutes ces matières, d'engrais liquide. Cette fumure supplémentaire a pour but de faire partir les jeunes Oignons avec élan, de les empêcher de boudier et de fondre ; en vue de prévenir ce dernier accident, il faut toujours semer plutôt dru que clair. Nous avons plusieurs fois remarqué que, dans nos terres sablonneuses, les jeunes plants d'Oignon disparaissent moins quand les planches produisent çà et là un pied de petite Laitue et de Radis ; ce n'est donc pas exclusivement pour la valeur de la récolte dérobée que nous

conseillons d'éparpiller quelques graines de ces plantes sur les planches d'Oignon, dans les jardins sablonneux et secs.

Quand les Oignons sont bien levés et qu'on les distingue facilement, on les éclaircit de manière à ce que les plantes restantes se trouvent à 5 ou 6 centimètres de distance. En éclaircissant, on achève la récolte des petits Radis et on ne conserve que les plants de Laitue qui se trouvent entre les rangs; on repique dans les clairières les plants d'Oignons arrachés et on donne un léger serfouissage entre les lignes. Plus tard, quand la tige des Oignons a l'épaisseur d'un crayon ordinaire, on éclaircit de façon à ce que les plantes se trouvent à une douzaine de centimètres les uns des autres et on leur donne un arrosement d'engrais liquide; les plantes enlevées sont livrées à la consommation sous le nom d'*Oignons verts*. Dans les grandes cultures, on espace les Oignons dès le premier éclaircissage, à la distance nécessaire, à moins qu'il ne fasse une chaleur excessive qui puisse faire redouter une certaine mortalité dans les plantes restantes. Lorsqu'on donne beaucoup de liquide ou si la saison est pluvieuse, les Oignons ne tournent pas. L'arrosement à l'eau est donc peu utile à ces plantes.

Vers la fin de Juillet, on commence la récolte des Oignons et elle se continue pendant tout le courant du mois d'août; elle se prolonge jusqu'en Septembre dans les sols froids et par les années humides. Quelques jours avant l'arrachage, on rabat les fanes en y passant un bâton, un balais long ou le dos du râteau afin que la maturité du bulbe s'achève. C'est une grave erreur de faire ce travail plus tôt sous prétexte de favoriser le grossissement des Oignons.

On sèche les bulbes au soleil ou dans un grenier aéré;

on les débarrasse de leurs feuilles fanées, on fait le triage et on les rentre.

Pour avoir des petits Oignons à confire, on ne doit pas se borner à ceux que la culture ordinaire fournit accessoirement. Au mois de mars, on prépare à la manière ordinaire une planche qu'on plombe bien et on y sème à la volée et dru l'*Oignon blanc de Nocera*. On éclaircit peu les plantes et on ne leur donne ni arrosements ni engrais auxilliaires; par ce moyen, on obtient un grand nombre de petit Oignons blancs très durs, transparents parfois appelés *Oignons perles*.

Ces petits Oignons ou bulbilles, ne servent pas seulement à être confits au vinaigre : on peut aussi, au premier printemps, les planter comme les Echalottes pour l'obtention de gros Oignons, qu'on pourra récolter en mai et juin ; il faut toutefois veiller à supprimer les tiges florales.

L'Oignon blanc hâtif, se sème encore vers le 15 août et, avant l'hiver on repique à demeure ou sous châssis froid pour ne les planter qu'au printemps ; c'est encore un système à recommander pour obtenir une production plus hâtive de gros Oignons.

Tous les hommes du métier sont d'accord, que l'Oignon ne doit pas revenir plusieurs années de suite à la même place ni succéder au Porreau.

En fumant tous les ans abondamment la surface des planches avec de l'engrais de basse-cour, l'Oignon pourrait revenir, dit-on, impunément au même endroit, mais, c'est parce que cet engrais contient les éléments indispensables à la plante. Nous ne sommes donc pas ici en présence d'un cas exceptionnel : il en serait de même pour toutes les autres plantes potagères ; on ne fait en effet que suivre l'immortel principe de Liebig : « Rendez à la terre ce que vous en avez retiré. »

**Porte-graines.** — C'est perdre son temps et sa peine que de vouloir récolter de la graine d'Oignon dans les terres sablonneuses ; le plus souvent des larves viennent détruire les fleurs ou les graines à peine formées.

Dans les bonnes terres fortes, on plante au premier printemps (en février-mars) des Oignons bien durs, plats, à col étroit et à petit plateau. On les place moitié en terre, moitié au dessus, à 25 centimètres sur le rang et à 50 centimètres entre les rangs. Quand les tiges florales sont à la moitié de leur longueur, on les attache à de petites traverses horizontales placées le long des lignes. Lorsque les graines sont noires, on coupe les capitules munis d'un bout de hampe, on les lie en paquets et on les suspend aux combles.

On exagère souvent la durée de la faculté germinative de cette graine, parce que celle qui est semée en terrines ou en pots, sur couche ou en serre, arrosée et peu couverte, lève même assez régulièrement, eût-elle trois années d'âge. Pour nous, la durée de cette faculté est limitée par le laps de temps, pendant lequel la graine lève d'une manière normale, en plein air et en pleine terre, le temps ne fût-il pas même entièrement propice, et qu'elle donne naissance à des plantes viables. Celles qui ne lèvent plus qu'en terre chauffée ou qui produisent des plantes mal constituées, qui fondent après la germination, n'ont plus réellement de faculté germinative pour celui qui se place au point de vue exclusif du jardinage.

**Conservation.** — En rentrant les Oignons, on isole tous ceux qui n'ont pas bien mûri et ceux à col ou à tige épaisse, pour les employer en premier lieu ; ceux de grandeur moyenne et présentant les caractères que nous recher-

chons dans les porte-graines, sont ceux qui semblent le plus disposés à rester longtemps sans pousser.

On étale les Oignons sur des claies ou des tablettes, de préférence à l'abri de la lumière ou bien on les attache en *Chaîne* ou *Chapelet* à un jonc ou à une petite tige de bois pour les suspendre en un lieu sec et à l'abri de la gelée. Les Oignons supportent assez bien le froid lorsqu'ils se trouvent dans un endroit bien sec et qu'on ne les change pas de place aussi longtemps qu'ils sont congelés. On choisit pour l'usage journalier, les bulbes qui commencent à se mettre en végétation, ce qui se voit aisément à la rupture de la tunique extérieure.

### Oseille.

Dans beaucoup de jardins, on ne cultive l'Oseille qu'en bordure et on fait choix de la variété à larges feuilles cloquées, vert foncé, appelée l'*Oseille Vierge* ou *Oseille de Hollande*. On rencontre plus rarement l'*Oseille Vierge à feuilles blondes*, moins larges, lisses, qui pousse de bonne heure sans jamais produire de tiges florales. Nous recommandons d'ajouter à l'une ou l'autre de ces deux variétés l'*Oseille de Belleville* et d'en semer annuellement un bout de planche dans le potager. Cette plante aime les endroits frais et ombragés du jardin.

La culture de l'Oseille Vierge, se borne à donner une bonne fumure annuelle et à la séparer et à la renouveler au printemps tous les trois ans, en lui donnant un labour profond accompagné d'une copieuse fumure. Lorsque des tiges florales se montrent, on les coupe au fur et à mesure. La récolte des feuilles se fait dès les premiers jours du printemps et

en tout temps on les épluche une à une à la main, sans jamais faucher les touffes, si ce n'est une fois en automne (septembre) pour obtenir les quelques feuilles qui repousseront pendant l'hiver quand le temps est doux, ou si on abrite un peu les plantes. L'Oseille qu'on récolte pendant les froids et à l'ombre ne possède qu'une faible saveur aigre; en plein soleil, son goût acide devient très prononcé.

Il est vraiment regrettable qu'on fasse si peu usage de l'Oseille de semis. En semant au printemps, on peut planter en juin à demeure : on a ainsi des planches ou des bordures qui donneront abondamment en automne et au printemps suivant et on peut renouveler ainsi annuellement cette plante; en semant dru et en laissant en place, on récolte tout l'été de l'Oseille jeune et tendre en grande abondance.

Les plantes d'*Oseille de Belleville*, arrachées de terre et mises à pousser, dans un endroit chaud et un peu sombre, fournissent pendant l'hiver une récolte de feuilles, qui n'ont presque pas d'acidité et constituent un délicieux plat d'Épinards.

**Conservation.** — Dans les *Bulletins du Cercle d'Arboriculture de Belgique* (année 1874), nous avons publié un moyen simple et pratique de conserver l'Oseille; nous le reproduisons ici :

« Lorsque les feuilles d'Oseille sont assez belles, on doit les couper et les éplucher comme si l'on devait les faire cuire tout de suite, puis on les répand à l'ombre sur un drap, dans une chambre ou un grenier; on les laisse ainsi un peu se flétrir, environ pendant vingt-quatre heures, ensuite on les conserve en pots ou en tonnes en mettant un lit de feuilles, puis un lit de sel alternativement, comme pour une

choucroûte ordinaire. Lorsqu'on veut en manger, on sort de la tonne la quantité nécessaire, on lave à l'eau froide, on blanchit, puis on accomode comme les Épinards ordinaires; l'Oseille ayant perdu toute son acidité, offre un plat aussi agréable que les meilleurs Épinards. »

## Panais.

Ce légume reste banni de quelques localités par suite d'un préjugé qui veut que le Panais appartient à la grande culture et sert à la nourriture des animaux. N'oublions pas que les mêmes griefs peuvent être formulés contre les Betteraves, les Carottes, les Navets, etc. Le Panais a comme celles-ci, une variété potagère, à racine courte, épaisse, de formation précoce et rapide, c'est le *Panais rond hâtif* fig. 128. On le sème en février, isolément ou entre les Carottes hâtives avec lesquels il se récolte et se consomme. On peut aussi en semer dans les Pois, les Haricots, les Fèves pour provision d'hiver. La graine reste 4 ou 6 semaines avant de lever et les racines se développent particulièrement bien en automne; celles-ci sont d'une rusticité parfaite. On a même tiré parti de cette qualité pour en faire les semis dès le mois de décembre, ce qui a donné de bons résultats.

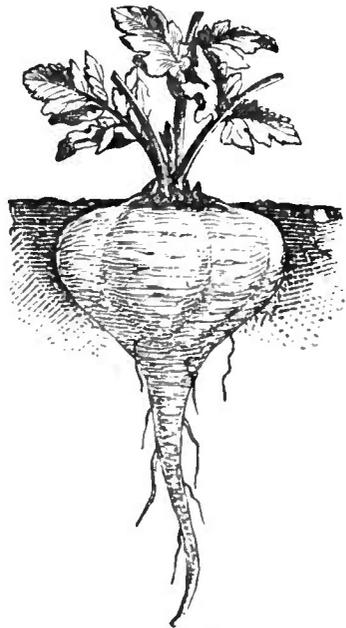


Fig. 128.

Les agriculteurs, pourraient mettre utilement ce procédé

en pratique, pour les semis de Panais long, qui lèveraient ainsi de bonne heure et auraient mieux le temps d'acquérir leur complet développement.

**Porte-graines.** — On plante à l'automne les racines dont la forme se rapproche du type que nous avons figuré ; la variété potagère a beaucoup de tendance à reprendre la forme allongée.

## Patience.

Ainsi que l'indique son autre nom, *Oseille-Epinard*, cette espèce est intermédiaire entre l'Oseille et l'Épinard ; elle n'a pas l'aigreur prononcée de celle-là et elle est d'un goût moins fade que cette dernière. Comme l'Oseille, elle est vivace et demande les mêmes soins de culture et le même sol. On l'appelle encore l'*Oseille-patience*, *Épinard perpétuel*.

Cette plante rustique autant qu'une plante peut l'être, entre en végétation dès le mois de février, aussi est-elle une précieuse ressource pendant tout le printemps. A l'arrivée des journées chaudes, les feuilles contractent un goût amer qui les met hors d'usage.

## Persil.

Cette plante qui sert presque exclusivement d'assaisonnement, mérite cependant par son importance, nous dirions presque à raison de ses droits acquis et imprescriptibles, de figurer parmi les plantes potagères proprement dites.

On en connaît plusieurs variétés, mais on ne cultive ordinairement que les suivantes : *Persil nain à feuilles*

*frisées* et le *Persil à grosse racine*. On prétend, et nous partageons cet avis, que le *Persil commun* est plus fortement aromatisé ; si on lui préfère la variété à feuilles crépues, c'est parce qu'elle garnit mieux et se distingue facilement des plantes vénéneuses qui se mêlent quelquefois au Persil entr'autres la Cigue (*Æthusa Cynapium*).

Le Persil aime une terre profonde et fraîche et une exposition un peu ombragée. On le sème en mars, très dru à la volée ou en ligne en bordure. Ce semis fournit des jeunes feuilles pendant toute l'année, de sorte qu'on n'en fait un nouveau que vers l'automne (au mois d'août) qui est destiné à fournir le Persil du printemps. On peut d'ailleurs semer à n'importe quelle époque de l'année, si on éprouve le besoin d'augmenter ou de renouveler la provision. La graine de Persil reste souvent six semaines en terre sans lever ; ce laps de temps se prolonge encore, si on emploie des graines plus âgées que celles d'un an ; on couvre peu la graine et on plombe légèrement le sol. L'hiver on tient les plantes en végétation en les couvrant de quelques branchages.

Le *Persil à grosse racine* est une bonne plante potagère, qui n'est guère connue et que presque personne ne cultive. Elle a pourtant bien son mérite ; d'abord elle constitue l'assaisonnement par excellence du poisson d'eau douce auquel elle enlève son goût de vase. L'usage du Persil à grosse racine est en outre considéré comme hygiénique. Si la graine est semée clair en bon terrain fertile, les racines prennent un beau développement, sont très farineuses et ont une saveur agréable se rapprochant beaucoup de celle du Céleri-rave.

Le mode le plus simple et le plus économique de cultiver

ce Persil, consiste à l'entresemer dans un bout de planche de Carottes hâtives. Celles-ci se développent pendant que le Persil lève et forme sa première rosace de feuilles. Les Carottes sont récoltées en juillet et le persil reste seul maître du terrain. Cette plante forme sa racine surtout bien à l'automne; elle peut, grâce à sa rusticité, rester en place tout l'hiver, pour être récoltée au fur et à mesure des besoins.

**Porte-graines.** — Le Persil monte en graines la seconde année, mais pour conserver bien franches les variétés de Persil frisé et à grosse racine, il faut faire à l'automne la sélection des plantes les plus parfaites et les repiquer à part, à 25 centimètres de distance en tous sens. La variété à feuilles crépues dégénère surtout rapidement.

## Pois.

Il existe un si grand nombre de variétés de Pois, qu'il devient difficile d'établir un choix absolu parmi celles qu'on doit cultiver afin de jouir de cet excellent légume pendant toute la bonne saison. On améliore chaque année cette plante; de nouvelles variétés, généralement très bonnes, apparaissent tous les ans et nous engageons nos lecteurs à essayer quelque peu de ces nouveautés afin de pouvoir réformer le choix des variétés qu'ils cultivent, à mesure qu'ils trouvent à remplacer avantageusement les anciennes variétés par des nouvelles.

Toutes les variétés se classent en deux catégories bien distinctes : les *Pois à parchemin* ou *Pois à écosser* et les *Pois sans parchemin* ou *Pois mange-tout*. Ces derniers ne sont pas d'une grande importance si ce n'est pour les pota-

gers de ferme, dans lesquels on vise à obtenir la masse et non à la qualité du produit. On ne trouve que dans les fermes les estomacs robustes qui supportent ce mets lourd et indigeste. Dans les potagers bourgeois, on cultive parfois quelques *Pois mange-tout*, dont on emploie les premières gousses en attendant mieux ; en ce cas, on laisse grossir les autres gousses et dès qu'elles se remplissent, on les égraine comme Pois à écosser. Nous possédons une variété locale, peu répandue, dont nous recommandons la culture dans tout potager, c'est le *Pois mange-tout demi-nain à œil noir*. Cette variété est hâtive, à cosses fines ; contrairement à la règle générale, elles renferment beaucoup de graines et la plante est d'une fertilité prodigieuse.

Nous nous occuperons donc plus spécialement des Pois à écosser, dans lesquels nous avons à examiner trois classes :

*A.* Pois nains.

*B.* Pois demi-nains.

*C.* Pois à rames ou élevés.

Dans les deux premières catégories, on rencontre généralement les variétés précoces et de saison moyenne, tandis que les Pois à grandes rames nous fournissent les produits tardifs.

*A. Pois nains.* — On ne doit cultiver qu'une seule variété, appelée *Pois nain à bordures*, *Nain de Bretagne*, *Nain à Châssis*, mais cette variété, tout amateur devrait la cultiver. Elle croit parfaitement en touffe, ce qui rend l'usage des rames complètement inutile. De plus elle est précoce, elle convient à la culture sous châssis, sur côtière, au pied des espaliers, auxquels elle ne porte aucun préjudice, elle peut enfin être semée comme bordure de chemin et comme entre-culture dans les arbres fruitiers, etc. Nous

cultivons même ce Pois dans nos pépinières pour utiliser les clairières laissées par les arrachages d'arbres.

Lorsqu'on sème en touffe, il ne faut pas réunir plus de trois graines par pochet et, en tous cas, il vaut mieux semer en ligne continue de manière à ce que les graines se trouvent à 5 centimètres l'une de l'autre.

Lorsque les fruits sont noués, on retourne sur le flanc opposé les petites tiges qui sont toujours couchées, afin de soustraire les gousses à la pourriture qui serait à craindre par des temps très humides. Dans les conditions ordinaires, ces petits Pois sont tendres et exquis parce qu'ils ne sont pas exposés directement à l'action du soleil.

*B. Pois demi-nains.* — Les variétés les plus estimées sont : pour première saison *Prince Albert*, variété ancienne, qu'on trouve fort dégénérée dans certaines cultures. Nos maraîchers des environs de Gand, mettent toujours cette variété au premier rang de toutes les variétés de cette saison ; ils l'ont conservée assez pure, et la nomment *Pois uniflore*. Le *Pois Daniel O'Rourke*, *Dunnett's first early*, *Carter's first*, *Ringleader* sont des sous-variétés plus ou moins perfectionnées.

Dans les variétés qui succèdent immédiatement aux variétés précoces, ou qui les remplacent en quelque sorte, nous avons comme type le *Pois Michaux de Hollande*, qui se distingue par sa rusticité et sa grande production, c'est le *Pois biflore* de nos jardiniers Flamands.

Nous cultivons depuis quelques années le *Pois Léopold II* dont les tiges atteignent 1<sup>m</sup>25 environ de hauteur. Les gousses sont longues et renferment de gros grains blancs ; elles présentent cette particularité d'être mûres presque toutes en même temps ; c'est une qualité pour la culture

commerciale et pour les grands ménages ; si, dans d'autres cas, cela pouvait sembler un défaut, on y obvierait facilement par des semis successifs.

A ces variétés succèdent directement les *Pois Auvergne* ou *Pois Serpette*, variété très rustique à longues cosses contenant 9 à 10 grains. Les tiges atteignent 1<sup>m</sup>40; le *Pois Laxton's superlatif* est un *Pois Serpette* perfectionné.

**C. Variétés tardives.** — Celles-ci sont très nombreuses et on y trouve sans peine à faire son choix. 1° Le *Pois Excelsior Marrow*, est une variété à tiges de 1<sup>m</sup>60 de hauteur, à gros grains blancs ridés, très productive. 2° Le *Pois ridé vert Mammoth* est une variété très tardive et d'une qualité délicieuse, mais la grande élévation de sa tige la fait quelquefois rejeter des petits jardins. On cultive encore 3° le *Pois vert Normand*, variété très tardive à tiges élevées et dont le grain sec est très estimé pour les purées. Les *Pois* ridés restent plus longtemps tendres que ceux à grains ronds, mais ils ne valent rien comme grains secs ; ils germent aussi plus imparfaitement.

Pour la culture en plein champ, les variétés *demi-nain vert gros* et le *vert de Prusse* à petits grains bleus (blauwtros des flamands) méritent la préférence ; leurs tiges n'atteignent qu'une hauteur de 60 centimètres, elles sont fortes et munies de vrilles nombreuses, de sorte qu'elles se soutiennent mutuellement et qu'il ne leur faut presque pas de ramilles.

Le *Pois Capucin* ou *Pois Chocolat*, à grain brun et à fleur violette, est une variété tardive à tiges élevées, peu cultivée dans notre pays. Nous la recommandons cependant à ceux qui aiment la Fève de Marais ; elle en possède exactement la saveur et la couleur.

Les Pois doivent se semer depuis les premiers jours de février, jusqu'à la fin de juin, si on ne veut pas avoir d'interruption dans la récolte. Cette plante exige, comme éléments de sa nourriture, beaucoup de substances minérales : cendres, suie, plâtre, phosphate de chaux (os concassés, noir animal); les engrais très azotés les font trop pousser en feuilles. Pourtant c'est pure exagération que de dire qu'ils prospèrent le mieux dans un terrain maigre; ce sont les mauvais effets produits sur cette plante par les substances ammoniacales, qui ont fait naître le préjugé que les Pois n'aiment pas un bon sol. Ils affectionnent, au contraire, un terrain fertile, profondément remué et l'air de la campagne. Dans les situations peu ouvertes et dans les jardins trop boisés, ils ne réussissent pas bien parce que l'action de l'air libre fait défaut. Il faut éviter aussi soigneusement de les cultiver deux années de suite à la même place.

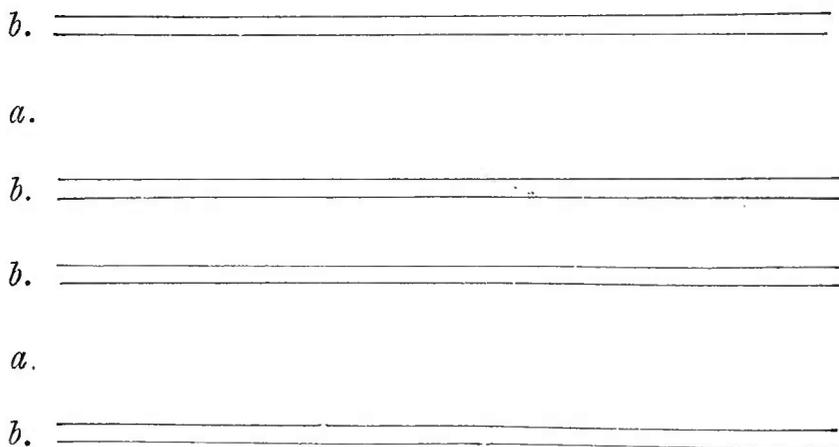


Fig. 199. — Disposition des Planches de Pois.

Le semis se fait en lignes *b*, espacées de 25 à 30 centimètres en laissant un espace de 75 à 80 centimètres *a*, entre chaque double rang. Les grains sont placés assez dru dans de larges sillons *b*, tracés à la binette, non pas en

simple ligne et bien moins encore en touffes. Les rayons ou sillons doivent avoir 6 à 8 centimètres de profondeur. Les graines répandues, on les couvre de cendres et on achève de les enterrer avec la terre sortie des sillons qu'on tasse légèrement. Ce mode de semer est supérieur sous tous les rapports aux semis en planches, qui comptent jusqu'à 6 et 7 rangées de touffes, semées en poquets faits à la dibble, espèce de plantoir à Pois ayant la forme de rateau à dents courtes et épaisses, au moyen desquels on *presse* les trous, dans lesquels on dépose les grains.

Un des grands et des nombreux avantages que présentent les semis en double rang, c'est que la récolte peut se faire avec grande facilité et sans s'exposer à avoir toute la planche de Pois détériorée, après deux ou trois cueillettes.

Le premier semis de Pois se fait en janvier en caisse ou en petits godets, dans une température plutôt modérée qu'élevée; dès que les graines sont levées, on doit les habituer graduellement à l'air et au froid. Lorsqu'on peut les planter en pleine terre avant que leurs premières feuilles ne se déploient, le bon résultat est assuré. Au contraire, la déplantation de Pois trop avancés, à moins qu'ils ne soient en godets, est toujours un travail inefficace.

En même temps qu'on fait ce repiquage, on sème des Pois de la même série en pleine terre, ils succéderont aux premiers et les surpasseront toujours par la quantité du produit.

On sème encore des Pois pendant l'hiver, très dru et le plus à chaud possible, pour en utiliser les extrémités herbacées, qui peuvent remplacer dans le potage les autres légumes verts, qui parfois sont trop rares au commencement de la saison.

Jusqu'à la fin du mois de juin, on sème les Pois en choisissant toujours les variétés les plus tardives. Si on a un choix de variétés bien échelonné, on ne saurait mieux établir la succession qu'en semant une ou deux nouvelles planches, chaque fois que le semis fait précédemment commence à lever. En semant ainsi deux fois les Pois hâtifs en février, trois fois ceux de saison moyenne en mars et jusqu'au 15 avril et deux ou trois fois les tardifs, jusqu'en juin, toujours en une ou plusieurs variétés pour chaque saison, on arrivera à une succession régulière et à une récolte non interrompue. Il est à remarquer toutefois, que le dernier semis se fait plus avantageusement avec le Pois Michaux, auquel il faut une situation fraîche, quelque peu ombragée. Le seul moyen efficace d'éloigner les moineaux des semis de Pois qu'ils détruisent en peu de temps, est de tendre de petits fils à coudre sur les lignes. Le miroitage des morceaux de glace suspendus, celui des bouteilles vides, les sonneries de pots cassés, qui attendent le vent pour fonctionner et qui causent généralement plus d'ennui aux hommes qu'aux moineaux, les mannequins et les éperviers empaillés, ne causent qu'une frayeur momentanée à ces hardis destructeurs ; ces petits oiseaux sont utiles à d'autres points de vue, mais, comme le dit la chanson : pas trop n'en faut, l'excès en tout est un défaut.

Lorsque les Pois lèvent, on leur donne un profond serfouissage, mais il ne faut plus déranger leurs racines, quand ils sont plus développés.

De même on doit, toujours dans la crainte de nuire aux racines, ne pas tarder de les ramer. Les rames doivent être des branchages bien garnis et ayant un peu la forme de l'éventail. On leur donne cette forme sans trop enlever

de ramilles, en les couchant en tas, immédiatement après la préparation; sur ce tas on met des planches et un surpoids de terre ou de gazons afin d'aplatir les rames.

On peut semer dans les Pois, au moment du serfouissage, des Carottes tardives, ou des Panais.

Nous rappelons ici aux amateurs, notre palissage de Haricots, en leur recommandant d'en faire l'essai sur les Pois tardifs à hautes rames, avec fils horizontaux ou obliques tendus à 20 ou 25 c. de distance les uns des autres.

Les Pois à tiges élevées sont d'une culture onéreuse à cause des grandes rames qu'elles exigent; en bien des cas elles sont encore souvent insuffisantes pour soutenir ceux-ci convenablement. En ayant soin de placer quelques petites ramilles aux pieds des plantes pour les aider à atteindre leur contr'espalier, on pourra nous n'en doutons pas les conduire sans difficulté.

**Porte-graines.** — Dans chaque variété, il faut laisser un bout de planche de Pois dont on ne cueille rien et dont on pourrait même rogner utilement l'extrémité. Lors du nettoyage, on écarte toutes les gousses mal conformées et on trie les graines à la main, afin que tout mélange, tout grain petit ou atteint de bruches, soit éliminé. La bruche est une espèce de charançon qui fait de grands dégâts dans les Pois quand on la laisse s'y multiplier.

## **Pomme de terre.**

La Pomme de terre n'est pas une plante appartenant exclusivement au domaine de l'agriculture. Depuis un certain nombre d'années surtout, on s'est appliqué à faire des semis et on a obtenu plusieurs variétés, qui méritent d'être signalées pour la culture maraîchère.

Cependant, la culture ne peut pas toujours s'en faire dans le potager proprement dit. Dans beaucoup de propriétés on possède un terrain supplémentaire, qu'on appelle potager aux gros légumes ; dans cet endroit, la Pomme de terre doit occuper la première place. D'ailleurs, la culture en pleine campagne qu'on fait pour approvisionner les marchés de Pommes de terre précoces, n'aura qu'à gagner à être faite d'après le mode que nous recommandons de suivre dans la culture potagère.

Ce sont principalement les variétés hâtives, qui doivent être l'objet d'une culture plus rationnelle parce que les bonnes pommes de terre précoces se trouvent plus difficilement que celles de provision. La Pomme de terre hâtive se récolte verte, au fur et à mesure des besoins de la consommation ; comme beaucoup d'autres légumes, elle perd considérablement par son séjour hors de terre. Par cela même, la Pomme de terre hâtive se prête parfaitement à beaucoup d'entreplantations, principalement à celles des Choux de Milan et des Choux à jets et, en tous cas, elle quitte le terrain assez tôt pour pouvoir mettre à la place qu'elle occupait, des Choux, des Endives, des Porreaux, du Céleri court ou du Céleri rave. Le terrain qui a été occupé par la Pomme de terre, est généralement dans un bon état de fertilité, grâce à la nature des engrais employés pour cette plante et aux façons de terre dont elle est l'objet depuis le moment de la plantation jusqu'à celui de la récolte.

Les variétés les plus répandues et les plus recommandables sont les suivantes :

*Marjolin.* Cette variété est la plus anciennement connue et la plus précoce. Elle est blanche, allongée,

les plus grosses affectant la forme de la figure 130.

Elle est presque dépourvue d'yeux; elle n'en porte qu'à ses extrémités et ils sont placés à la surface du tubercule. Son feuillage nain, peu développé, permet de planter les tubercules très rapprochés, à 30 ou 40 centimètres.

Cette excellente Pomme de terre a la curieuse propriété de ne donner qu'une génération de germes, de sorte que, pour la voir pousser régulièrement et produire tôt, il faut pouvoir la planter toute germée,

sinon beaucoup de ses tubercules égermés manquent à la levée ou germent faiblement et très tard. Le plant doit donc être étalé sur des claies exposées à la lumière, en simple lit, c'est à dire non superposées les unes sur les autres. On les plante sur côtelée, fin février, et on couvre de litière. Plus que toutes les autres variétés hâtives, la Pomme de terre Marjolin rancit hors de terre.

*Marjolin Têtard.* — Le seul reproche qu'on pourrait faire à la Pomme de terre *Marjolin*, c'est d'être peu productive. Une nouvelle variété moins précoce, mais d'un plus grand rendement, vient d'être obtenue, c'est la

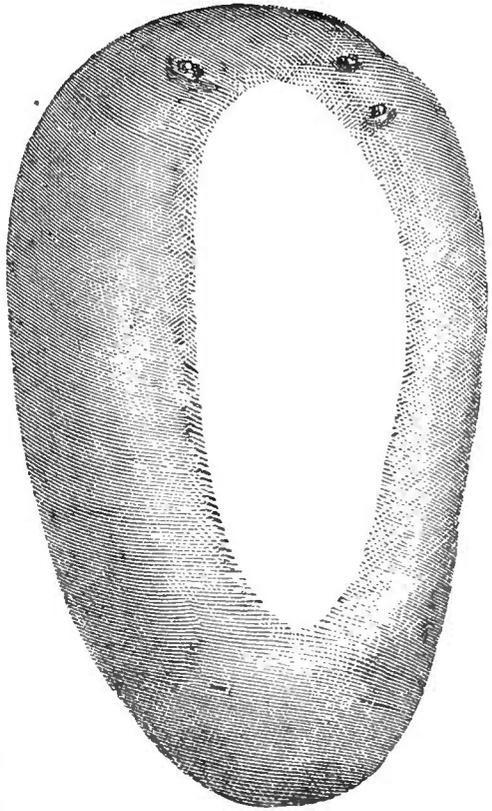


Fig. 130.

Pomme de terre *Marjolin Têtard*, fig. 131, grosse, jaune, oblongue, de très bonne qualité et dont la culture est très

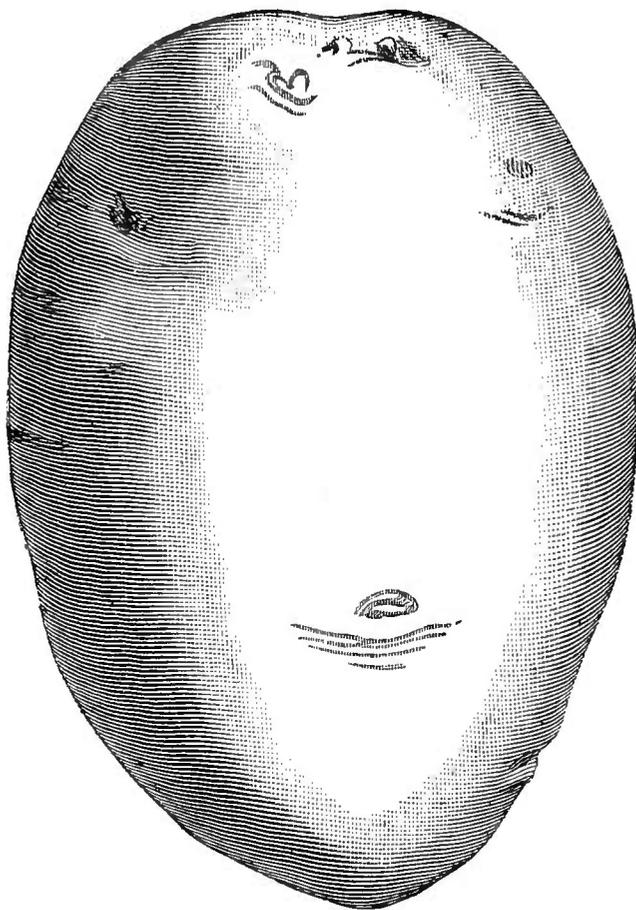


Fig. 131.

recommandable pour succéder en seconde saison à la *Marjolin hâtive*.

*Rognon rose*, fig. 132. Cette variété est demi hâtive, productive et d'une belle forme régulière sans fossettes. Elle joint à ces qualités la propriété remarquable d'être de bonne garde, c'est à dire, que, tout en étant demi hâtive, elle peut se conserver jusque bien avant dans l'hiver sans

rien perdre de ses bonnes qualités. Comme toutes les variétés à tubercule long, elle cuit en peu de temps et régulièrement.

*Early rose* (Rose hâtive d'Amérique).

— Aucune nouvelle introduction en fait de plantes utiles, n'a fait autant de bruit dans le monde horticole et agricole que cette variété de Pomme de terre (fig. 133).

Nous avons pris une large part à cette croisade entreprise en faveur de la Pomme de terre Rose hâtive d'Amérique, désireux de la faire apprécier comme elle le mérite ; quoique des opinions très diverses et très divergentes même aient été formulées au sujet de cette variété, nous continuons à la recommander tout au moins

pour la grande culture. Elle reste de l'avis de tous,

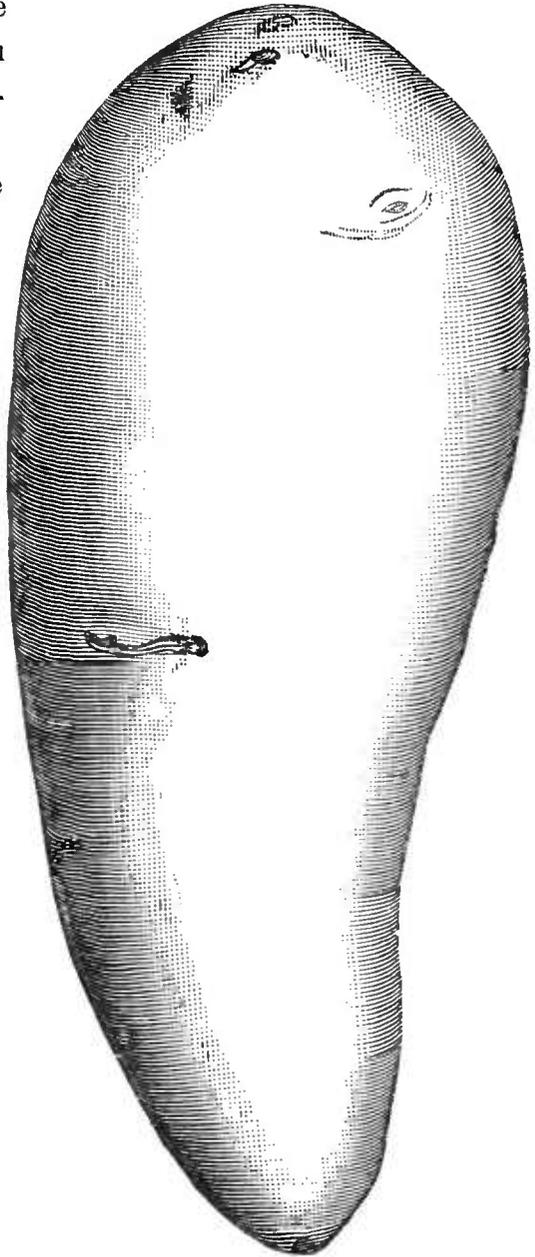


Fig. 132.

toujours une variété bien méritante dans les terres

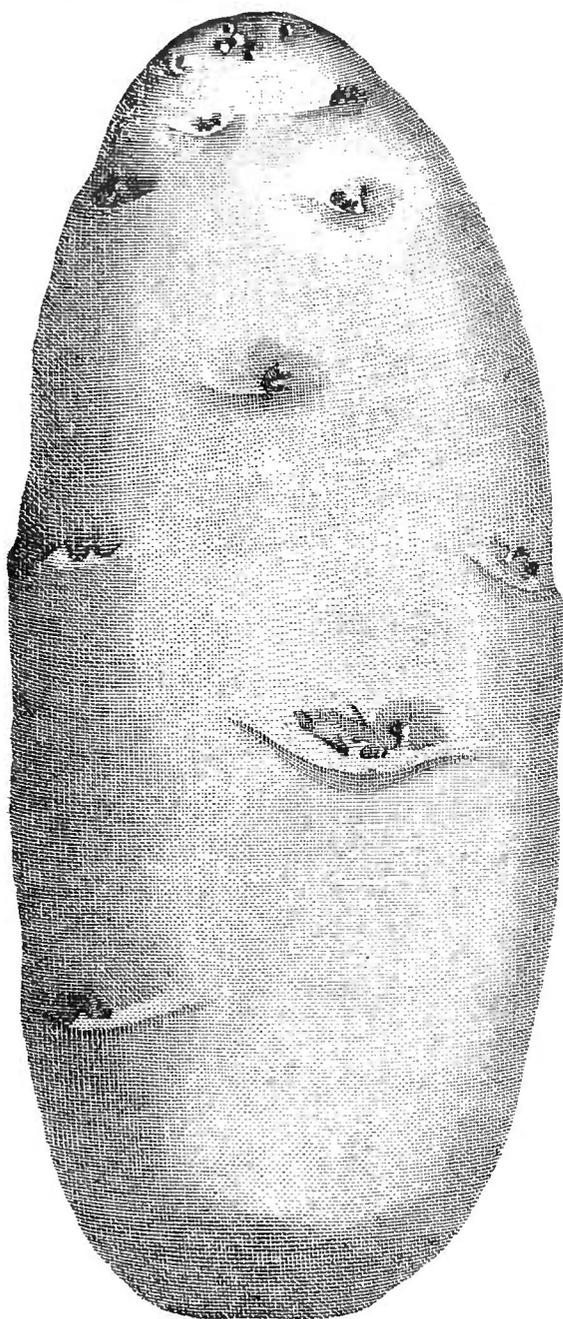


Fig. 133.

sablonneuses, dans celles même qui le sont trop, et aucune Pomme de terre ne peut rivaliser avec elle au double point de vue du rendement et de la richesse en féoule. Elle est de première saison sans être la plus précoce, mais elle ne se conserve pas longtemps bonne à manger. On devrait en faire des essais dans les Dunes, les Landes, la Campine.

Parmi les variétés les plus nouvelles de Pommes de terre potagères que nous avons eues sous les yeux dans nos essais et qui méritent d'être comparées à celles dont nous venons de parler, nous citerons encore *White Pebble*, *Bressee's pro-*

*lific*, *Reine de mai*, *Hundredfold Fluke*, *Brownell's Beauty*.

**Plantation.** — Avant de faire la plantation, il faut préparer le replant à une prompt germination. Chacun sait que les tubereules moyens sont les meilleurs à planter et que, si on veut se servir des gros, il faut plusieurs jours à l'avance les couper de haut en bas en deux parties, afin que les faees mises à nu aient le temps de se cicatriser.

La préparation la plus importante est celle qui eonsiste à exposer les tubercules à la lumière et à l'air afin de les faire verdier.

Au commencement de mars, on les plante, dans un terrain bêché quelques semaines auparavant, en lignes longitudinales, dans de petits trous carrés qu'on fait à la bêche ou à la houe le long du cordeau ou des rayons marqués au traçoir.

Au fond de chaque trou, on dépose une forte poignée d'un compost préparé spéeialement à eet usage, au moyen de balles, de feuilles, de germes d'orge, de terreau, le tout formant un mélange léger et spongieux destiné autant à isoler le tubereule de la terre eneore froide et humide qu'à le nourrir. On couvre les Pommes de terre plantées de 6 à 8 centimètres de terre seulement, en ayant soin de ne pas briser les pousses; le restant de la terre qui sort des petites fosses, est laissé entre les rangs et sera remis sur les plantes lors des binages et du buttage.

Nos maraîehers qui cultivent en pleine campagne la *Pomme de terre jaune ronde hâtive*, bêchent avec soin le terrain et le fument en même temps copieusement. Par un temps sec et doux, dans les terrains très légers, ils font au plantoir le long du cordeau des trous ronds assez grands pour contenir aisément le tubereule (fig. 134) et ils reeouvrent le tout à la herse ou au rateau. On peut eneore avoir

recours à ce mode de plantation lorsqu'on fume à l'engrais chimique ou avec des germes d'orge.

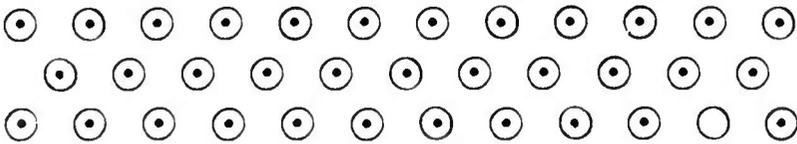


Fig. 134. — Plantation de la Pomme de terre bâtive en plein champ.

Lorsque les Pommes de terre lèvent, on leur donne un léger binage et quand les fanes ont 10 à 12 centimètres de hauteur, on les butte après leur avoir donné un arrosage d'engrais liquide. Le buttage des pommes de terre a été l'objet de beaucoup de discussions et de controverses; les uns, l'ont blâmé; d'autres lui ont attribué des avantages exagérés. Nous avons fait des essais de non-buttage qui ne sont pas assez concluants, mais nous ne serions pas loin d'oser affirmer, que cette opération est souvent superflue. C'est au moment du buttage qu'on plante dans les sillons séparant les lignes de Pommes de terre, les Choux qui occuperont le terrain après la récolte.

Il est nécessaire de faire dès l'automne le choix du replant et de le traiter comme nous l'avons expliqué précédemment en laissant sécher et verdir les tubercules qu'on conserve sur des tablettes dans un lieu clair, abrité et aéré. Il est avéré qu'on conserve et qu'on perfectionne la précocité en les plantant par continuité avec leurs premiers germes.

## Porreau.

On en cultive deux races, le *Porreau gros d'hiver* et le *Porreau long* ou *d'été*; chaque race, surtout la première, a



Fig. 135.

ses variétés, qui changent d'un pays à un autre. La Belgique a son *Porreau gros de Brabant*, la France le *Porreau gros court de Rouen*, qu'on place au premier rang comme volume et comme rusticité. Le Porreau d'été est peu cultivé; cependant il n'est pas sans présenter quelque avantage en ce sens qu'il se forme un peu plus vite que les Porreaux de grosse race.

La figure 135 représente une variété améliorée du gros Porreau d'hiver, connue sous le nom de *Porreau monstrueux de Carentan*.

Le Porreau demande une terre et des conditions identiques à celles de l'Oignon; c'est une plante exigeante quant à la qualité du terrain et elle est extrêmement vorace.

On fait le premier semis des deux variétés, au sortir de l'hiver, dès le mois de février; la variété d'été se sème à demeure en rayon; le gros Porreau se sème à la volée assez dru s'il est destiné à la transplantation. Dans les terres très sablonneuses, où la culture de cette plante réussit difficilement, il faut toujours semer à demeure. Ce procédé est certes désavantageux, car il prend plus de terrain, puisqu'on ne peut pas cultiver le Porreau dans ce cas à une place qui a déjà donné une autre récolte dans l'année, mais le semis sur place rend possible la récolte de beaux Porreaux dans un sol où l'on n'en récolterait guère si on procédait en les repiquant. On fait un second semis fin mars dans les jardins où on repique cette plante, afin de pouvoir en planter successivement sur les terrains qui deviennent vacants jusque vers le 15 juillet. Ce dernier semis fournit surtout les provisions d'hiver et de printemps.

Un semis peut se faire avantageusement en juin à demeure; le Porreau qu'on obtient ainsi se récolte jusqu'en

mai et juin de l'année suivante si on pince les tiges florales qui peuvent se produire.

La plantation du Porreau se fait en lignes distancées de 25 et à 15 centimètres sur le rang. La transplantation se fait de trois manières différentes, qui toutes ont leur raison d'être, car elles sont appropriées aux différences du sol.

Dans les terres sablonneuses et légères, comme celles des environs de Gand, les maraîchers font à la distance indiquée plus haut, des fentes à la bêche et y plantent les Porreaux jusqu'à la naissance des feuilles, dans un carré, sans planches, bien labouré et détrempé la veille d'engrais liquide; dès que les plantes ont repris, ils leur donnent un profond serfouissage. Dans ce mode de culture la plante se trouve de prime abord assez enterrée pour blanchir sur une longueur convenable et pour se trouver suffisamment en contact avec l'humidité.

Dans les sols consistants et surtout humides, on trace des lignes creuses, des petits sillons de 10 centimètres de profondeur et on y place les plants la tige à moitié enterrée. Pour les faire blanchir, on n'a qu'à rabattre les petites buttes quand la plante a atteint la moitié de son développement. Là, où la terre est compacte et sujette à durcir, on pratique dans le sol, au moyen du plantoir piquet, des trous de 12 centimètres environ de profondeur.

Ce procédé en usage surtout dans les provinces wallonnes, n'est pas à rejeter. Dans ce mode de plantation les plantes de Porreau sont placées dans ces cavités, qu'on ne remplit pas au moment même; elles se combent graduellement par les arrosements, la pluie, les binages, et enfin en accumulant petit à petit de la terre autour de la tige qui

blanchit comme dans les autres procédés de culture. Si dans les terrains durs, dans certaines terres schisteuses par exemple, il fallait planter profondément comme cela se pratique en Flandre, aucune plante ne viendrait bien, tandis que le second procédé, c'est-à-dire la plantation peu profonde, n'est pas d'une application facile à cause de la difficulté de faire le buttage dans ces terres, quand les plantations sont rapprochées. Nous concluons toutefois, en conseillant de faire la plantation du Porreau en trous ouverts, que dans le cas spécial que nous venons de signaler.

Avant la plantation, il est bon de faire la toilette des plantes, c'est à dire de couper à la bêche le bout des feuilles et des racines. Les travaux d'entretien dans la culture du Porreau ne présentent rien d'extraordinaire, si ce n'est que dans les sols légers, il faut souvent les arroser à fond et les serfouer fréquemment et profondément ; on fera usage de la serfouette à long manche, à cause de la difficulté de marcher entre les lignes. On tracera aussi, au moins une fois, des sillons entre les rangs, afin de pouvoir donner un copieux arrosage d'engrais liquide et on enterre par un binage, le limon que laisse cet engrais, après infiltration de la partie liquide.

Dans le semis à demeure, il ne faut pas négliger les éclaircissements successifs, qui fournissent du reste un premier produit. Les plantes doivent se trouver éloignées dans les lignes à 10 centimètres au moins ; on les blanchit en les enterrant jusqu'à l'endroit où les feuilles se séparent de la tige, avec de la terre prise dans les sentiers.

Le Porreau, semé à demeure, devient rarement malade, tandis que les plantes transplantées, affaiblies par le moment

d'arrêt de la végétation, conséquence inévitable de la transplantation en terrain sec, deviennent souffrantes et attirent un ennemi, une larve. De même que nous l'avons fait remarquer pour les congénères de ce légume, l'Echalotte et l'Oignon, cette larve est un effet et non une cause. On parvient quelquefois à se rendre maître de la larve du Porreau, les arrosements, le temps frais et une reprise vigoureuse de la plante aidant, lorsqu'on coupe une ou plusieurs fois les feuilles rez-terre. dès que les plantes présentent un aspect maladif. Au début, la larve ne se trouve que dans le cœur de la plante et on l'enlève ainsi avec les feuilles, avant quelle n'ait atteint la partie enterrée du Porreau. Ce fauchage des feuilles n'empêche nullement la plante de repousser et de bien se porter après ; toutefois, nous n'oserions pas conseiller de rogner les feuilles aux plantes saines, dans le seul but d'obtenir un plus fort grossissement de celles-ci.

**Porte-graines.** — A l'automne on marque les plus beaux Porreaux, c'est-à-dire ceux qui sont gros et trapus ayant les feuilles peu pendantes, larges, disposées parfaitement en éventail et qui sont d'une couleur vert-sombre ; il faut rejeter rigoureusement les Porreaux jaunes, ils ne sont pas rustiques et se conservent mal, même dans les hivers doux.

On plante immédiatement à demeure à 25 centimètres en tous sens, dans un coin frais du jardin qu'on arrose bien d'engrais liquide et auquel on donne une bonne couche de cendres ou de suie. Sans ces précautions, il est bien difficile, de même que pour l'Oignon, de récolter en terre légère de la bonne graine de Porreau ; le plus souvent elle est détruite, par un ver qui ronge le capitule ou bouquet

de fleurs. Les tiges florales sont longues et fragiles, chaque plante doit avoir un tuteur.

**Conservation.** — Le Porreau est un des plus précieux légumes de provision et, de plus, il est le moins difficile à conserver. Une bonne partie des plantes peuvent passer l'hiver en place, au jardin; il suffit d'en enlever toujours assez et de les mettre en jauge, pour ne pas être pris au dépourvu, en temps de gelée. Moins le Porreau est âgé et développé, mieux il résiste; il faut donc régler les cueillettes sur cette base. Au printemps, quand les Porreaux semblent vouloir se remettre en végétation et monter en graines, on en couche une partie en cave dans du sable et le reste est mis en jauge au nord, presque entièrement enterré; il ne peut y avoir que les bouts de feuilles qui dépassent le sable.

### **Pourpier.**

On ne doit admettre dans le potager que la variété dite *Pourpier doré à larges feuilles*; le *Pourpier jaune* n'en est qu'une forme dégénérée et le *Pourpier vert* n'est guère que l'espèce sauvage.

Cette plante herbacée et grasse, a des racines traçantes, elle aime la chaleur et craint l'humidité; ces indications doivent servir de base à sa culture.

Le semis se fait à la volée, très dru, une première fois vers la fin d'avril ou dans les premiers jours de mai et encore à condition de le faire dans un terrain sablonneux, sur une cote bien exposée. Le Pourpier doit trouver sa nourriture en abondance à la surface du sol sous forme de terreau; quand l'humidité n'y met point obstacle, la terre

pourra être bien imprégnée d'engrais liquide. On ne doit couvrir les graines qu'en passant le rateau légèrement et dans une seule direction, ou bien en saupoudrant la graine, qui est très fine, de terreau ou de sable sec, s'il fait humide. Les sarclages doivent être bien observés et les deux ou trois premières récoltes se font à la main en éclaircissant les plantes, jusqu'à ce qu'elles se trouvent à une dizaine de centimètres de distance; dans la suite on cueille par coupe ou bien par effeuillage.

On fait encore deux semis dans l'année, un à la fin de mai, l'autre en juillet.

**Porte-graines.**— Le beau Pourpier dégénère promptement, si on n'a pas soin d'isoler les plus beaux plants et de les repiquer, tout jeunes, à 25 centimètres de distance pour les laisser s'étaler librement. Quand les premières graines commencent à mûrir et à sortir de leur enveloppe, on récolte soigneusement les plantes, de la manière que nous avons décrite en parlant de la Claytone de Cuba.

Si on ne parvient à sécher au soleil, il faut laisser pourrir le tout et extraire la graine par le lavage.

## Radis.

On peut classer les variétés de Radis en trois sections principales : *Radis de printemps*, *Radis d'automne* et *Radis d'hiver*.

Les Radis de printemps ou Radis hâtifs, comptent le plus de variétés; elles ont pour mérite de se succéder et de présenter certaines variations de forme et de couleur qui permettent d'en faire de beaux plats de hors-d'œuvre.

Parmi ces Radis, nous recommandons : 1° le *Radis rose*

*rond* fig. 136, et *Radis demi-long* fig. 137, ainsi que, les jolies sous-variétés à *tout blanc*. Ces deux variétés et le *Radis blanc rond plat hâtif à petites feuilles* sont les plus

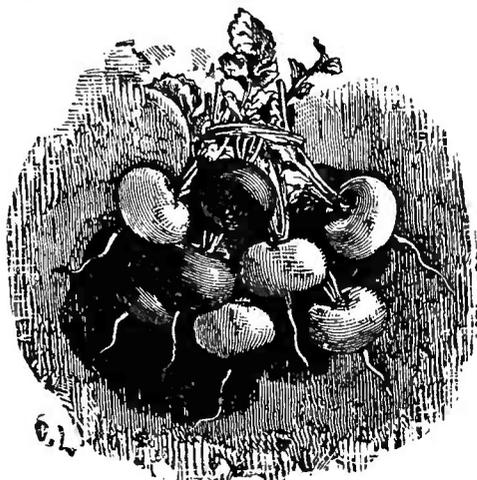


Fig. 136.

précoces de la saison, tandis que les *Radis violet rond, jaune rond*, en forme de toupie (*Radis de mai*) et le *Radis gris* leur succèdent.

Le *Radis d'automne rose de Chine* est la seule variété qui mérite d'être cultivée pour l'arrière saison fig. 138; comme *Radis d'hiver*,

on donnera la préférence au *Radis noir rond*.

Dès le mois de février, on fait les premiers semis de *Radis hâtifs*, le plus souvent on répand la graine des variétés en mélange.

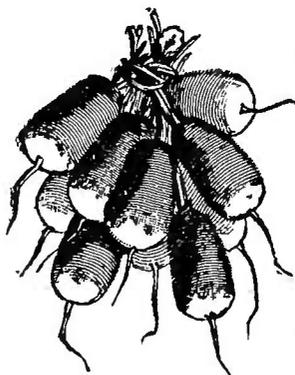


Fig. 137.

Comme la plante se développe en peu de temps et que le feuillage qu'elle émet est si menu, ces semis se font rarement seuls; on peut l'entresemer sans inconvénient dans les Carottes, les Oignons, les Choux, les Scorsonères, etc. Ainsi que toutes

ces plantes, les *Radis* aiment un terrain fertile, bien nivelé et légèrement foulé.

On refait des semis de ces variétés, de quinzaine en quinzaine jusqu'au commencement d'avril époque à

laquelle on sème les autres variétés de Radis de printemps. Les Radis possèdent leurs qualités au plus haut degré aussi longtemps que la plante conserve ses cotylédons. Ceux-ci étant fanés, les Radis deviennent peu à peu spongieux.

On a recommandé l'usage, sous forme de légumes cuits, de petits Radis printaniers; ce mode d'emploi mérite d'être essayé, d'autant plus que, même si la saison est défavorable à tout légume, ces Radis fournissent leur produit en très peu de temps et de fort bonne heure. On les prépare de la même façon que les Choux-raves. On doit bien les relever, car, étant cuits, ils sont généralement fades.

Dans quelques jardins on sème à l'ombre en été après le Radis jaune, les *Raves*, espèce de Radis très longs, très tendres, d'une culture facile, mais d'un goût peu relevé; il y en a des rouges, des violettes et des blanches, mais nous leur préférons de beaucoup, pour le semis de succession, le *Radis d'automne rose de Chine* (fig. 138).

Cette race intermédiaire entre les petits radis et le Radis d'hiver noir ou *Ramolace* des Wallons, n'est pas suffisamment connue.

C'est un beau Radis rouge, à chair ferme et croquante, n'ayant pas le goût piquant des variétés d'hiver ni la

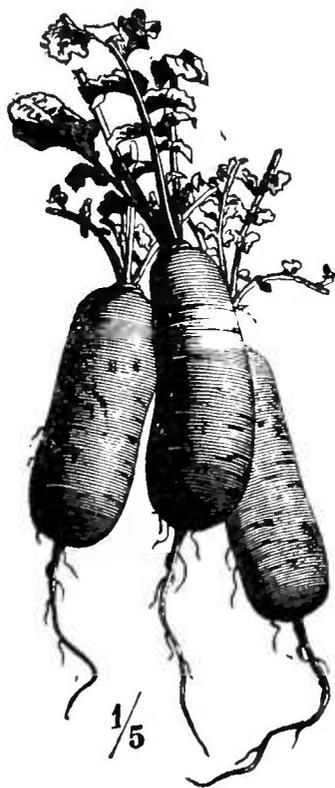


Fig. 138.

saveur fade des raves qu'on devrait proscrire des cultures. Le Radis rose de Chine est destiné à paraître bientôt sur nos marchés : c'est assez dire !

On fait un premier semis de ces Radis fin-mai, commencement de juin, pour les récolter petits quand ils sont à peine formés. Ils succèdent ainsi aux Radis jaunes de mai

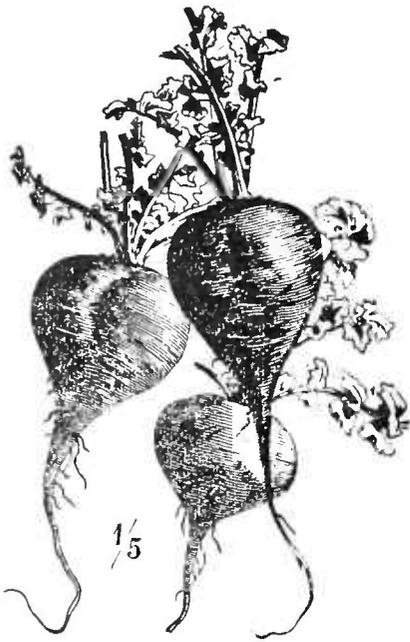


Fig. 139.

et ont, à ce point de développement, la forme des Radis rose demi longs, mais plus du double de leur grosseur ; ils ne deviennent pas creux en grossissant. Ce semis se fait assez dru. Un second semis se fait en juillet, plus clair, comme on ferait un semis de Navets. La récolte commence en septembre et se continue jusqu'aux gelées. C'est alors qu'arrive le tour des *Ramolaces* (fig. 139), improprement nommées aussi *Rai-*

*forts*, qu'on entresème quelquefois dans les Navets et qui, comme ceux-ci, se conservent en jauge ou en silos, et restent comestibles jusqu'aux mois de mai et de juin.

**Porte-graines.** — Sur nos marchés, nous trouvons beaucoup de Radis dégénérés. Nous ne voulons pas parler seulement de leur couleur, cela est peu grave et provient du croisement, qui, chez les crucifères, se fait facilement ; mais nous faisons allusion à ces Radis à queue épaisse garnie de nombreuses radicelles et à peau coriace, défauts

qui sont le résultat de la négligence injustifiable qu'on apporte au choix des porte-graines. Il serait peut-être plus exact de dire qu'on ne fait pas de choix du tout pour les petits Radis et qu'on laisse çà et là monter en graines les premières plantes venues. Pour procéder rationnellement, on doit arracher les Radis et choisir ceux à racines fines et brusquement terminées par une queue très fine et à feuilles peu nombreuses et courtes.

On les replante à 30 centimètres de distance, on serre bien la terre autour de la racine et on a soin de ne pas enlever les feuilles jusqu'au cœur. On arrose, et pendant quelques jours, on ombrage les plantes au moyen d'une feuille de Chou, par exemple. Les siliques ne s'ouvrant pas à la maturité, on laisse la graine bien mûrir sur pied, après quoi on arrache les tiges pour les suspendre aux combles. Les porte-graines de Radis d'automne et d'hiver se plantent en place au moment de la récolte en octobre-novembre. Le Radis de Chine n'étant pas complètement rustique, demande un abri de feuilles mortes.

## Rhubarbe.

En Angleterre, cette plante est l'objet d'une grande culture et des quantités considérables de bottes de pétioles ou queues de feuilles, sont apportées journellement aux marchés. Les Anglais font une énorme consommation de Rhubarbe, sous forme de tartes et de confitures.

En Belgique, on ne la rencontre le plus souvent que comme ornement ou comme plante officinale.

Les jardiniers anglais se sont appliqués à obtenir des variétés potagères en prenant pour *desiderata* la

précocité, le volume, la consistance et la saveur des pétioles.

La *Rhubarbe ondulée* dont nous publions un dessin



Fig. 140.

(fig. 140), a donné un grand nombre de variétés. Telles sont la *Rhubarbe Mitchell's*, *royal Albert*, et la *Rhubarbe Victoria* qui sont les plus estimées à raison de leur saveur relativement douce et de leurs pétioles gros et charnus. Cette plante croît par préférence dans un terrain très fertile et frais. Elle

n'aime ni le sable, ni l'argile. On la multiplie d'éclats mais mieux de graines.

Au mois de juillet, immédiatement après la maturité de la graine, on sème clair sur une plate-bande terreautée et un peu ombragée; on couvre la graine de 2 centimètres de terre au moins et on entretient le sol dans un bon degré de fraîcheur au moyen de bassinages et de paillis. Au printemps, avant l'entrée en végétation, on arrache les jeunes plants à la fourche, et on les plante en trous carrés, bien fumés comme ceux destinés aux Artichauts, aux Cardons, aux Choux-marins et on les espace l'un de l'autre à une distance de 70 centimètres. Pendant l'été, on tient le sol propre et on coupe jusqu'au cœur de la plante les tiges florales qui pourraient se présenter.

A la deuxième année, on peut déjà récolter une demi-douzaine de feuilles par plante, lorsqu'on les a abondam-

ment mouillées d'engrais liquide au printemps, ce qui doit se faire lors du nettoyage et du serfouissage, qui constituent la toilette annuelle du carré de Rhubarbes. La troisième année, les plantes sont toutes formées et on peut en faire une abondante cueillette. Celle-ci se pratique en saisissant les pétioles contre terre et en les tirant vivement à soi pour les désarticuler à leur point d'insertion.

Un carré de Rhubarbe peut produire, sans en souffrir ni décliner, pendant 4 à 5 années.

On améliore la qualité des pétioles et on les rend plus précoces, en buttant les plantes avec de la terre ou mieux avec de la sciure ou du tan usé; cela n'empêche pas que, sans ce soin, les produits ne soient encore très bons.

On a recommandé de faire usage aussi des boutons floraux en guise de Choux-fleurs et des jeunes feuilles n'ayant pas atteint leur complet développement comme Épinards. Nous n'avons pas pu juger du premier de ces produits supplémentaires. Quant au second, il fait un bien médiocre plat et ne comble pas de lacune culinaire.

**Porte-graines.** — L'année avant celle pendant laquelle on compte renouveler le carré de Rhubarbes, on laisse une seule plante développer sa principale tige florale; elle donne plus de graines qu'il n'en faut, même dans une culture assez étendue.

## Salsifis.

Dans les bonnes terres profondes et douces, cette plante fait double emploi avec la Scorsonère, dont elle se distingue par sa racine blanche, sa feuille étroite et lisse, sa fleur pourpre; de plus, elle est franchement bisannuelle tandis que le Scorsonère peut vivre plusieurs années.

Le *Salsifis blanc* vient facilement dans les terres froides et compactes où le Scorsonère se fourche et se développe peu ; il y atteint en peu de temps de fortes dimensions. Ses racines sont cependant moins estimées que celles du Scorsonère. On sème en février en rayons profonds de 5 centimètres et on protège ce semis contre l'attaque des oiseaux, au moyen d'une petite tenderie de cordelettes comme nous l'avons expliqué en parlant des Pois.

Lorsque les plantes ont quatre feuilles, on les éclaircit, de manière à ce qu'elles se trouvent à 10 centimètres dans les rangs ; peu de temps après, on enlève les entresemis de Radis et de Laitues. On commence à récolter les Salsifis dès le mois de septembre et à la fin d'octobre, on les récolte tous pour les conserver en cave ou en jauge.

Les racines mises en piles dans un endroit chaud et obscur, à l'instar de la Chicorée amère, se mettent à pousser et produisent une belle salade blanche du genre de celle dite Barbe de Capuein, mais plus tendre, douce et très savoureuse, qu'on mélange à de la Mâche et à des tranches de Betteraves.

**Porte-graines.** — A l'automne, on choisit les plus belles racines et on les plante à 20 centimètres de distance. La graine se récolte à la main, à mesure que les capitules montrent leurs aigrettes plumeuses. Le vent et les oiseaux y causent de grandes pertes quand on n'a pas soin de cueillir souvent la graine.

### Scorsonère.

La culture de cette plante a beaucoup de rapport avec celle du Salsifis ; elle en diffère toutefois en ce qu'elle craint surtout l'humidité et ne vient pas bien dans les terres com-

factes. Plus que le Salsifis, elle réclame une terre fertile et bien profondément labourée et elle redoute excessivement le fumier pailleux. On ne saurait dans la culture de cette plante trop diviser, ameublir, ni émietter le sol à une bonne profondeur.

On sème vers le milieu du mois de février en rayons; le jeune plant qui résiste bien aux froids qui pourraient survenir après la levée, a ainsi tout l'été pour atteindre son complet développement. Or, c'est là le but auquel il faut tendre dans la culture de la Scorsonère; par une erreur traditionnelle, on ne se hâte jamais de la semer sous prétexte, que de toute façon, on ne peut la récolter que la 2<sup>e</sup> année. Les racines de l'année étant plus tendres que celles de deux ans, on ne doit pas les laisser atteindre cet âge, si ce n'est dans le cas où, soit un insuccès, soit la nature compacte et froide du terrain aient été la cause que le développement a été imparfait la première année. Une opération utile à faire en ce cas, est de supprimer rigoureusement les tiges florales qui se développent. Ce conseil qui doit être suivi, même pour les plantes qui montent dès la 1<sup>re</sup> année, ne sera critiqué que par les jardiniers qui placent la récolte de la graine au-dessus de celle des racines. S'il était vrai, comme Miller l'a dit qu'on peut manger les jeunes tiges de Scorsonères en guise d'Asperges, il n'y aurait qu'un demi-mal à en laisser monter quelques unes en graine.

Nous avons recommandé l'emploi des boutons floraux cuits à l'eau et servis en guise d'Artichaut. Ceux de nos lecteurs qui approuveraient cette recette, pourraient laisser monter en graines un bout de planche de Scorsonères et se contenter de cueillir les boutons au lieu d'enlever

jusque près de terre les tiges florales qui se montrent.

Comme à toutes les plantes racines, le serfouissage est d'une grande utilité pour le développement des Scorsonères. En temps de sécheresse on arrose, tout en ayant soin de mouiller chaque fois à fond.

A l'automne, on ne doit mettre sous abri ou en tranchées que la quantité de Scorsonères nécessaires pour ne pas en être privé lorsqu'il gèle : la plante étant d'une rusticité à toute épreuve, le gros de la provision peut rester sur place, où les Scorsonères se conservent mieux avec toutes leurs qualités qu'en cave.

**Porte-graines.** — Au commencement de novembre, on plante quelques unes des racines les plus lisses et les plus fortes à 30 centimètres de distance. En été, on cueille la graine au fur et à mesure que se montrent ses aigrettes plumbeuses, car elle est facilement emportée par le vent, et les chardonnerets, les linottes et les pinsons en sont très friands.

Les porte-graines de Scorsonères peuvent rester en place pendant plusieurs années ; la quantité et la qualité ne font qu'y gagner. Nous avons cultivé pendant neuf années le même carré de porte-graines de Scorsonères ; très peu de vides s'y étaient produits, et les plantes conservées avaient atteint des dimensions énormes. La graine doit être soumise à un nettoyage sévère pour chasser celle qui est légère et imparfaitement formée, car, ne l'oublions pas, il est avéré aujourd'hui que les graines faibles donnent naissance aux plantes montant prématurément en graines.

## Tétragone.

Cette plante potagère est encore une succédannée à l'Épinard. Quoique prônée jadis avec beaucoup trop d'exagération, la Tétragone a néanmoins assez de mérite pour figurer avec honneur parmi les plantes alimentaires, utiles et recommandables; elle a reçu le surnom d'*Épinard de la Nouvelle-Zélande*.

Au mois de mars, on sème une vingtaine de graines (fruits), chacune dans un petit gôlet, ou bien toutes ensemble dans une terrine qu'on met sur couche chaude ou en serre. Quand les jeunes plants ont leurs cotylédons et 4 feuilles, ce qui arrive à la fin d'avril ou pendant les premiers jours du mois de mai, on les plante à 80 centimètres de distance dans un trou ou capot de 25 centimètres en tous sens, qu'on remplit de terreau. Cette plante vient surtout bien à une exposition chaude, aussi est-ce en tout cas une bonne précaution de la mettre sur une planche élevée en ados.

Cette plante produit un grand nombre de tiges traînantes, qui se couvrent de feuilles grasses, moins tendres cependant que celles de l'Épinard et de l'Arroche. Plus il fait chaud, plus la Tétragone produit et comme les feuilles repoussent sans cesse sur de petits rameaux latéraux et ne fondent guère par la cuisson, une douzaine de plantes suffit pour alimenter la cuisine d'un ménage bourgeois, pendant les mois de juin, juillet et août lorsqu'on a soin d'entretenir la vigueur de la plante par de copieux arrosements et quelques engrais supplémentaires. Il y a une douzaine d'années, nous avons pesé une touffe de Tétragone coupée rez terre; son poids était de neuf kilogrammes;

elle occupait une surface de plus d'un mètre carré. On voit par là quel grand développement peut prendre cette plante.

Sous notre climat, les graines ne mûrissent pas tous les ans: on est donc obligé de s'en procurer parfois chez les commerçants, ce qui d'ailleurs est infiniment préférable; pour le petit nombre dont on a besoin, on doit se donner bien du travail pour récolter, sécher, nettoyer et conserver la graine.

### Tomate.

La culture de cette plante offre certaines difficultés, d'abord parce qu'elle est très frileuse et ensuite parce

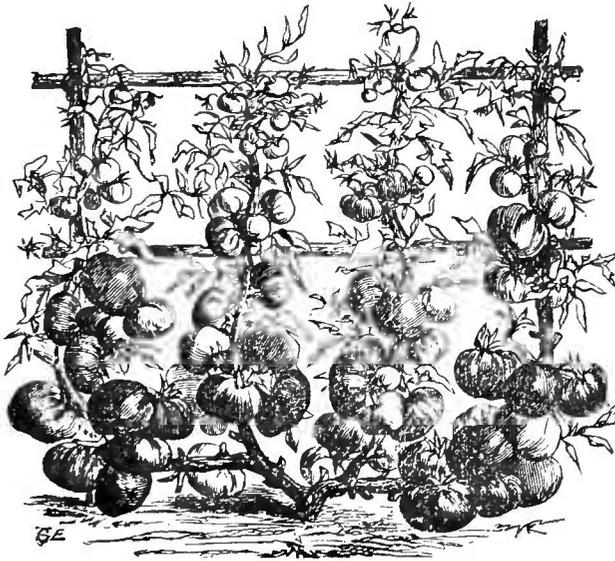


Fig. 144.

qu'elle réclame un appui, soit mur, palissade ou tuteur, pour y soutenir ses branches.

On cultive encore généralement la *Tomate grosse rouge*, qui ne mûrit pas toujours bien et dont les tiges s'étendent

au loin. Sa variété appelée *Tomate rouge naine hâtive* fig. 141, qui prend moins de développement et mûrit plus tôt les fruits qu'elle produit avec une profusion remarquable, lui est supérieure sous tous les rapports.

Une variété à la fois très ornementale et d'aussi bonne qualité que l'ancienne *Tomate cerise* est la *Tomate en grappes*, fig. 142, à tiges presque grimpantes, très ramifiées,

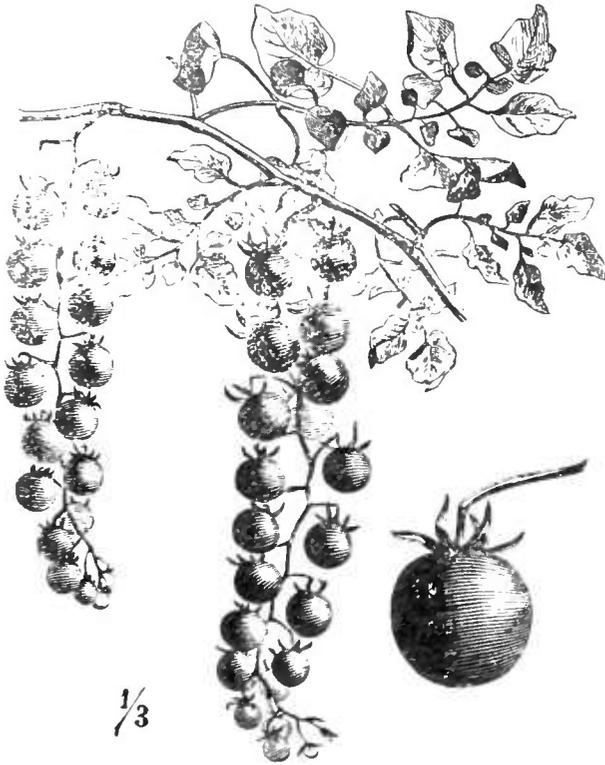


Fig. 142.

produisant de nombreuses grappes de fruits ronds d'un rouge écarlate très vif.

Au commencement du mois de mars, on sème de la graine âgée de deux à trois ans, en pot ou en terrine, qu'on place en serre chaude ou sur couche. Lorsque les plantes ont produit leurs deux cotylédons, on les répique chacune dans un

godet en enterrant la jeune tige sur toute sa longueur. Dès que les jeunes plants tapissent de leurs racines la paroi du pot, on les repote dans un pot un peu plus grand et dans du terreau léger, puis on les replace sur couche. Quand les racines ont bien traversé la nouvelle terre, on commence à habituer peu à peu les plantes à l'air pour pouvoir les mettre en place vers le 15 mai. Les premiers jours, on ombrage au moyen de quelques ramilles qui suffisent en même temps d'abri nocturne pour les protéger des petites gelées blanches éventuelles. Lorsqu'on trouve un emplacement au pied des murs exposés au soleil, il faudra lui donner la préférence. Mais, avec la variété hâtive surtout, on peut planter en plein jardin, ou mieux aux abords d'un abri et palisser les tiges à des treillis en fil de fer ou en bois (fig. 141).

On plante les jeunes plants dans des trous un peu plus grands que le volume de la motte et on entoure celle-ci de terreau. Il n'est pas mauvais, que les plantes, après avoir traversé cette première terre, rencontrent un sol moins fertile. On plante un peu en butte.

Lorsque les plantes ont repris et que leur végétation est lancée, on leur coupe la tête à quatre ou cinq feuilles afin de forcer la tige à émettre des rameaux latéraux, auxquels on donne la disposition d'un éventail ou d'un candélabre.

Dans la culture en grand, on peut cultiver aussi la Tomate sur échelas, comme la vigne en vignoble, en plantant à 75 centimètres de distance sur le rang et à 1 mètre entre les rangs. On ne provoque en ce cas que la naissance de deux ou trois tiges qu'on laisse arriver à la hauteur de leur tuteur, soit 1 mètre 25 centimètres environ et on ébourgeonne sévèrement les rameaux latéraux. Cette cul-

ture n'est lucrative que pendant les étés chauds et sur de petits côteaux.

Lorsque les rameaux principaux portent des fruits noués, on empêche toute élongation ultérieure en les rognant, fût-ce à diverses reprises, par le pincement. Toutes les autres tailles se bornent à ne laisser subsister que les bras obtenus au début du dressage des plantes ainsi que le démontre clairement la figure 141.

Quant aux soins autres que la taille et le palissage, ils consistent à arroser les plantes, mais seulement quand elles souffrent de la sécheresse. Si les pluies se prolongent, il faut abriter les Tomates par des auvents ou des châssis, sinon, plantes et fruits sont bientôt atteints d'une maladie assez analogue à celle de la Pomme de terre.

Lorsqu'à l'automne certains fruits commencent à mûrir et qu'on craint l'arrivée des froids, on peut hâter leur maturité en les cueillant et en les exposant au soleil sur la tablette d'une serre.

**Porte-graines.** — On cueille quelques fruits les premiers mûrs et les plus gros et de préférence ceux dont les côtes sont les moins saillantes; on les écrase, on extrait la graine par le lavage à grande eau et on les sèche.

---

## LES PLANTES D'ASSAISONNEMENT

Ail.
Basilic.
Cerfeuil musqué.
Chenille.
Ciboulette.
Citronelle.

Fig. 143. — Emplacement des plantes d'assaisonnement.

Certaines plantes servent uniquement d'assaisonnement aux autres légumes où à divers mets : ce sont, si l'on veut, les épices du potager. Quelques-unes sont presque indispensables, un certain nombre sont utiles, mais il en est aussi qui sont complètement superflues; nous avons indiqué les unes et les autres dans notre tableau général de la page 84. Nous traitons ici de ces plantes dans un même chapitre, parce que toutes réclament à peu près les mêmes soins, ou, pour mieux dire, elles n'exigent pas de culture spéciale. Un grand nombre sont vivaces et rustiques et souvent plutôt difficiles à détruire qu'à cultiver. Pour n'en pas manquer et pour ne pas en encombrer le potager, il faut les réunir en collection, en plantant sur une planche ou une plate-bande quelques touffes de chacune. La place des espèces annuelles reste ouverte l'hiver et, à chaque printemps, on les

resème dans leur compartiment respectif ; il est bon d'étiqueter ces plantes.

Dans bien de jardins, cet assortiment est très incomplet ; ce sont toutefois des condiments presque aussi indispensables que le poivre et le sel, qu'on trouve toujours à sa portée et dont on peut faire des provisions d'hiver, On rougirait de ne pas connaître le Cacao du Mexique et l'Arec des Indiens et on ignore l'existence d'une quantité de fines herbes précieuses qu'on foule pour ainsi dire aux pieds.

Sur une planche de potager, faisant suite aux légumes vivaces, ou même dans un coin perdu, divisé en compartiments, on donne un casier à chaque espèce (fig. 143).

Voici quelques détails sur chacune de ces plantes :

**Ail.** — On en plante une vingtaine de bulbilles, de la même manière qu'il a été dit pour les Échalottes. Si on veut faire des provisions d'hiver, il faudra, comme pour cette dernière plante, la cultiver sur une plus vaste étendue dans le jardin. L'Ail peut rester en place pendant l'hiver dans le compartiment qui lui est affecté.

**Basilic.** — Petite plante annuelle, dont à chaque printemps on sème une potée sous châssis, pour la repiquer à sa place au mois de mai. Cueillie verte, séchée à l'ombre et réduite en poudre, on la conserve l'hiver dans une boîte en fer blanc, sans qu'elle perde sensiblement de son arôme.

**Cerfeuil musqué.** — Plante vivace, dont il faut planter un carré d'un mètre au moins. Ses feuilles, qui repoussent toute l'année, ont le même goût que le Cerfeuil ordinaire ; l'arôme même est un peu plus prononcé. Quand on possède ce précieux condiment, on peut à la rigueur se passer du Cerfeuil ordinaire. La multiplication se fait de graines qu'on doit semer immédiatement après la récolte.

**Chenilles.** — Plantes annuelles dont les fruits verts servent de fourniture de Salade. Quand on tient à produire

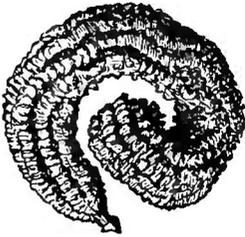


Fig. 144.



Fig. 145.

les surprises plus ou moins agréables que causent leurs gousses en forme de Chenille mélangées à la salade, fig. 144 et 145, il faut chaque printemps en semer une potée et repiquer les plantes à la place qu'on leur a réservée.

**Ciboulette.** — Petite plante vivace, pouvant fournir de belles et solides bordures très touffues. Pour l'emploi culinaire quatre à cinq touffes, qu'on sépare quand elles deviennent trop grandes, sont largement suffisantes.

**Citronelle.** — Plante vivace dont on ne doit cultiver que 2 ou 3 touffes; il faut les empêcher de trop s'étendre en les rognant de temps en temps à la bêche sur la limite de l'emplacement qui leur est affecté.

**Cresson Alénois.** — Depuis le mois de février jusqu'au mois de septembre, on sème cinq à six fois de ce Cresson. On donne la préférence à la variété à larges feuilles dorées, qui monte moins vite en graine. On lui réserve deux carrés de deux mètres pour en avoir une partie en état d'être recolté et une autre fraîchement semée.

**Cresson de fontaine.** — La culture de cette plante est difficile : on peut, à la rigueur, en conserver quelques plantes dans des terrines enterrées et remplies d'eau.

**Cresson de terre.** — Plante vivace, qui fournit du

Cresson pendant la saison où le Cresson Alénois n'en produit pas (octobre à mars).

**Estragon.** — Cette plante condimentaire la plus indispensable, est vivace, trace beaucoup et ne périt que par une humidité continuelle et excessive.

**Fenouil.** — Plante vivace dont il ne faut planter que trois ou quatre touffes. Les feuilles et les ombelles florales servent d'assaisonnement. On a le *Fenouil doux* dont on peut blanchir et confire les côtes et le *Fenouil amer* qui ne sert que d'assaisonnement.

**Lavande.** — Plante vivace ligneuse à parfum suave. On en plante trois ou quatre touffes qui ne périssent pas.

**Livèche.** — Très grande plante, à parfum très fort. connue sous le nom de *Persil de Macédoine*, on n'en plante qu'une touffe, qu'on diminue de temps en temps. C'est un condiment pour la salade. Une seule feuille hachée très menu suffit pour parfumer une salade.

**Marjolaine.** — Plante vivace dont on place quelques touffes. Condiment très recherché pour les conserves de Concombres.

**Origan.** — Même usage et mêmes qualités que la plante précédente, mais elle est plus rustique.

**Piment.** — Plante annuelle, encore connue sous le nom de *Poivre de Cayenne* à cause de la saveur piquante de ses fruits. On sème au printemps sur couche chaude. On élève quelques plantes en pots dans lesquels on peut les garder, pour mieux faire mûrir les fruits (fig. 146).

**Pimprenelle.** — Plante vivace recherchée pour fourniture de salade quoique ne possédant aucune saveur particulière.

**Raifort.** — C'est le *Cranson* ou la *Moutarde de Capucins*,

dont les racines vivaces ont une forte saveur de Moutarde.



Fig. 146.

cots verts et surtout des Fèves.

**Sauge.** — Plante vivace dont on garde quelques touffes dans la collection, pour servir à assaisonner les pigeonneaux, les grives et à parfumer le lait.

**Thym.** — On plante quelques touffes de *Thym ordinaire* ou de *Thym serpolet*, toutes deux sont des plantes vivaces et servent également d'assaisonnement.

On en cultive une touffe et on la surveille, parce qu'elle est très envahissante et s'étendrait bientôt au delà de la place qui lui est assignée.

**Sariette.** — Il existe une espèce annuelle de Sariette, mais il ne faut cultiver que celle qui est vivace; on en conservera une demi douzaine de touffes pour servir à l'assaisonnement des Hari-

## Calendrier

DES

### TRAVAUX À EXÉCUTER DANS LA CULTURE POTAGÈRE.

Les semis et les plantations ne peuvent se faire tous les ans et dans toutes les conditions de terrain et d'exposition à la même époque. Pourtant, il n'en est pas moins vrai, que, dans les mêmes circonstances de température et de sol, les dates varient fort peu.

Un indicateur, renseignant mois par mois tous les travaux à faire, sera d'une grande utilité pour les amateurs aussi bien que pour les jardiniers, car une foule de travaux se perdent de vue, au moins momentanément, le résultat final en souffre et, en tous cas, la besogne s'accumule outre mesure à un temps donné. Combien de jardiniers se trouvent les bras croisés, au moindre mauvais temps, combien s'imaginent que l'engrais mis sur le terrain en janvier ne profitera plus aux plantes qu'on sèmera en mars ! Et ne trouve-t-on pas des propriétaires qui pensent que leur jardinier est devenu un meuble inutile, quand il n'y a plus à planter, à semer, à tailler ?

Autant d'erreurs ! Quand ce ne serait que pour l'ordre dans le travail et pour sa répartition plus uniforme aux diverses périodes, les calendriers rendent de grands services au jardinage.

Pour tirer toute l'utilité possible d'un calendrier des travaux, il importe de relire au commencement de chaque mois les indications de celui qui précède, afin de s'assurer si tout a pu être exécuté. On ne va pas en avant avec les opérations indiquées pour le mois courant, tant que celles du précédent ne sont pas en règle.

### Janvier.

On achève pendant ce mois de récolter, pour les mettre à l'abri, les produits qui se trouvent encore en place. A mesure que les planches deviennent libres, on y conduit du fumier et on les met en billons. On continue les labours

et les défoncements. On couvre ou on découvre, selon l'état de la température, les plantes qui réclament un abri contre les froids : *Artichauts*, *Brocolis*, *Céleris*, plants de *Laitues*, de *Choux*. Si les gelées et les neiges entravent les travaux, on utilise le temps en vidant sur les planches d'*Asperges*, de *Fraisiers*, d'*Oseille* et autres végétaux vivaces, les vidanges et les réservoirs d'engrais liquide et en travaillant et remuant les fumiers, les terreaux et les composts. On peut aussi faire les paillassons, raccommoder les outils, peindre le matériel, nettoyer et trier les graines. Pendant les temps de neige, on détruit plus facilement les souris, loirs, mulots, etc., qui hantent le potager et y font de grands dégâts, surtout au printemps.

Les mauvais jours étant souvent nombreux, on pourra trouver le temps d'acquérir et de préparer les rames à *Pois* et à *Haricots*.

On peut, dès cette époque, répandre les amendements : chaux, cendres, etc. sur les terrains qui en réclament, c'est à dire la chaux pour les futurs carrés de *Choux* ; les cendres pour les planches qui recevront les semis de *Pois*, *Fèves* et *Haricots*.

Si le temps est doux, on peut planter à demeure les *Choux verts hâtifs* (*Ch. de mai*) et les *Choux cabus rouges*. On nettoie, on façonne et on fume toutes les plantes vivaces : *Asperges*, *Fraisiers*, *Oseille*, *Epinard perpétuel*, ainsi que les herbes fines, si elles se trouvent classées dans un carré : *Sarriette vivace*, *Sauge*, *Fenouil*, *Lavande*, *Estragon*, *Thym*, etc. On couvre de quelque branchage la *Claytone*, la *Mâche*, le *Cerfeuil*, le *Persil*, auxquels cet abri suffit pour produire de jeunes feuilles.

Vers la fin du mois, on peut risquer quelque semis, sur côtière au pied du mur : *Pois hâtif nain à bordure* et *P. Prince Albert*, *Carotte Grelot* (*C. Toupie*), *Cerfeuil*, *Radis*, *Laitue à couper*, *Oignons blancs* (*O. de S<sup>t</sup> Antoine*), *Épinards*, *Cresson de jardin*, etc. On sème aussi en pots, bacs ou caisses *ad hoc* et à froid, pour les repiquer plus tard, des *Pois hâtifs* et des *Fèves de marais* à petit grain (*Mazagan*).

## Février.

Pendant ce mois, tous les travaux se continuent avec plus de confiance et d'activité. Les labours doivent être

poursuivis avec ardeur, afin que les terres aient le temps de s'aérer, de s'ameublir et de se ressuyer pour les nombreux semis et plantations à faire le mois prochain.

Dès le commencement du mois, on peut semer en pleine terre en rayons les *Fèves de marais*, et habituer peu à peu à l'air pour les préparer à la plantation, celles qui ont été semées le mois précédent en caisses et qui commencent à lever. Vers la fin du mois, on peut faire les derniers semis des *Fèves de Windsor à grain vert*; on continue également en pleine terre des semis de *Pois hâtifs*, que les jardiniers nomment *Pois de la Chandeleur*, et aussi de *P. demi-hâtifs* (*P. Michaux*). On rend robustes, en les mettant à l'air libre, ceux semés en pots ou en caisses en janvier. On peut planter les bulbes d'*Ail*, d'*Echalotte* et de *petits Oignons à repiquer*, le tout vers la fin du mois.

On sème *Cerfeuil*, *Oignon*, *Carotte hâtive*, *Persil à grosse racine* et *Céleri*; les graines de ces trois dernières plantes pourront être germées ou stratifiées en terre ou sable frais quelques jours auparavant.

On projette au petit bonheur quelques graines de *Laitue Gotte* entre les produits qui tardent à couvrir le terrain : *Oignon*, *Scorsonère*, *Carotte*, *Choux*, etc. On fait un semis à part de cette Laitue sur côtère : 1<sup>o</sup> pour être consommée petite, 2<sup>o</sup> pour être en partie repiquée, 3<sup>o</sup> pour en laisser pommer quelques-unes sur place.

On peut mettre à germer quelques *Pommes de terre hâtives* (*Marjolin*, *P. Quarantaine jaune*). On pourrait à la rigueur en risquer quelques-unes sur place avec couverture de litière. Il est très profitable aussi de sortir le plant des *Pommes de terre* des celliers pour les exposer à la lumière et les faire verdier.

On prépare le terrain pour la grande plantation de *Pommes de terre* du mois prochain, de même que pour l'établissement des lignes d'*Asperges*, si on doit en planter.

Il importe d'aérer beaucoup les plantes couvertes, surtout les *Artichauts*. On relève et on change de place les produits en provision, dont on veut prolonger la durée et qui commencent à pousser des feuilles : *Carottes*, *Salsifis*, *Scorsonères*, *Choux à jets* et autres.

Si on a planté avant l'hiver des *Choux rouges* et des *Choux verts de mai*, on leur donne un arrosement d'engrais

liquide et un bon binage; on fait de même des *Brocolis* dont la production commencera déjà en mars pour les variétés hâtives. Vers la fin du mois, on sème sans arrière pensée des *Scorsonères*, des *Epinards*, des *Radis hâtifs* et du *Porreau*.

### Mars.

Ce mois est, par convention, le commencement du printemps et par conséquent l'époque de grande activité pour les jardiniers. Ceux qui ont l'habitude de compter avec l'almanach, la direction du vent et les quartiers de lune, font dans ce mois-ci (toujours par convention ou par habitude) quantité de semis et de plantations. En réalité, on fait bien de ne pas remettre les travaux qui peuvent se faire à cette époque. Mais on a grandement tort de ne pas profiter des beaux jours qui précèdent ce mois : sous notre latitude, mars porte souvent obstacle aux travaux de jardinage par ses affreuses giboulées. Si, pendant ce mois, le temps est plus ou moins propice aux travaux, on se met à la besogne pour découvrir toutes les plantes potagères tenues sous couverture pendant l'hiver. On œilletonne les *Artichauts*.

On fait les semis d'une quantité de plantes potagères : *Choux de Milan*, *Choux de Bruxelles*, *Chou rave*, tous les Choux enfin destinés aux provisions d'hiver. On repique en place tous les plants hivernés de *Laitue Gotte* et *L. de la passion*, de *Chou fleur*, de *Chou d'York*. etc. On fait encore des semis de *Carottes rouges courtes de Hollande*, d'*Oignon jaune* et *rouge* de garde. On fait des semis de *Pois* de deuxième ou de troisième saison. On établit les rangs d'*Asperges* et on plante les *Pommes de terre* de saison. On doit prendre toutes les précautions possibles pour les jeunes semis et plantations des mois précédents, si les vents desséchants et périodiques du nord-est se font sentir. On façonne les planches d'*Asperges* en production. On jette des cendres sur les planches de *Pois* levés ou repiqués en pleine terre.

### Avril.

Comme nous le disions, mars est souvent un mois hostile aux travaux et on doit bien des fois se rattrapper dans

celui-ci. On continue à semer tous les *Choux*, sauf les *Ch. brocolis*, qui ne se sèment qu'en juin.

Si l'on a un terrain propice à la culture de *Fèves de marais*, on en fera encore un semis ce mois-ci. On sème force *Pois tardifs* à gros grains; on rame ceux semés et repiqués antérieurement. On sème la grosse *Laitue pommée* et la *L. Romaine* à demeure et pour transplanter. On fait des semis de *Carottes de garde* et autres plantes racines. Pour les entre-semis de *Radis*, qui se font pendant ce mois, on choisit les *Radis* dits *de mai*, *gris* et *jaune*. On plante les grandes provisions de *Pommes de terre* et on met à demeure celles qu'on a fait germer dans des pots ou des caisses. On plante en pleine terre les plantes de Céleri élevés sous châssis froid, ainsi que les *Choux-fleurs* et les *Laitues romaines*. On sème en petits pots sous-châssis, des *Concombres*, *Courges*, *Melons*, *Tomates*, *Potirons*, *Cardons*, *Chou marin*, qui seront mis en place fin de mai. C'est aussi le moment de multiplier le *Chou marin* par tronçons de racines et de tiges; les touffes adultes de ces plantes, sont couvertes de pots *ad hoc* pour faire blanchir leurs feuilles.

On laboure les planches portant encore des produits d'hiver: *Épinard*, *Mâche*, *Bette blonde*, *Claytone*, etc. On sème une seconde fois des *Epinards*, du *Cerfeuil*, du *Cresson*, le tout à exposition ombragée.

On met à germer en caisse ou mieux en pots des graines de *Haricots nains*, *Flageolet à feuille gaufrée* et *H. noir de Belgique*. Nous engageons fortement à en agir de même avec les variétés à rames, *H. Sabre* et *H. Princesse*.

Vers la fin du mois, on peut risquer un premier semis de *Haricots* en pleine terre, si le sol est sec. Un semis de *Pourpier*, au pied du mur, sur plate bande en ados, a déjà chance de réussir. On fait aussi un semis d'*Endive à large feuille*, dite *Scarole*. On tombe en plein dans les soins de culture: sarclage, serfouissage, arrosage, éclaircissage, etc. Il faut qu'en ce mois le potager prenne sa toilette d'été.

## Mai.

Plusieurs graines n'ont pu être semées pour des considérations de température, mais surtout quantité de plants attendent le moment d'être mises en place. Pendant ce

mois, tous les endroits vides peuvent se garnir. On sème la grande provision de *Haricots nains* et *H. à rames*, de *Pourpier*, de *Cardons*, *Betterave à salade*, de *Concombres* de *Courges*, de *Tétragone*, pour autant qu'on n'en aurait pas fait des semis sous châssis, qu'on plante à demeure dans ce cas. On garnit les nouveaux carrés d'*Artichauts* par des oëlletons auxquels on a fait reprendre racine en pots. On plante les *Tomates*, les *Piments*. On fait des repiquages de *Laitue romaine* et de toutes les plantes semées en février ou en mars : *Choux* de toute espèce, *Céleri à côtes* et *Céleri-rave*. On sème des *Endives* et les premiers *Navets blancs plats hâtifs*, dits *Navets de mai*. On sème à l'ombre les *Épinards* ou mieux *l'Arroche* et les herbes potagères, *Cerfeuil*, *Cresson*, etc.

On est en pleine récolte d'*Asperges* et on coupe les dernières têtes de *Brocolis* auxquels on a déjà contreplanté des *Pommes de terres précoces*. Il y a énormément à sarcler, à biner et souvent à arroser et à pailler. Nous insistons sur l'importance de ces deux opérations, si ce mois donne des jours chauds. On coupe dès leur début les stolons des *Fraisiers* qu'on ne cherche pas à multiplier. On fait plusieurs seconds et troisièmes semis, par exemple de *Pois tardifs à gros grain*, de *Carottes* de garde et de *C. courte de Hollande*, de *Chou de Milan* et *C. de Bruxelles* destinés au produit printanier.

Mai nous apporte, en même temps que les premiers légumes, une grande quantité d'insectes, qui éclosent par le beau temps. On leur fait une chasse active, surtout aux hannetons dont la progéniture est si fatale aux *Fraisiers*, aux *Laitues*, aux *Endives* et à tout ce qui est tendre et succulent.

## Juin.

Pendant ce mois le jardinier maraîcher doit déployer une grande activité. Tout ce qui a été commencé précédemment reste à poursuivre et à achever. Déjà quelques plantes disparaissent et il n'est pas encore permis de laisser de vides dans les carrés. Les mauvaises herbes et la sécheresse, les deux grands fléaux du potager, exercent leurs principaux ravages. L'arrosoir doit bien fonctionner.

On fait encore à l'ombre des semis de *Cerfeuil*, *Épinards*

et *Arroche verte*. On sème aussi la *Laitue pommée d'automne*, le *Pourpier*, le *Brocoli* (1<sup>re</sup> quinzaine), *Chou fleur tardif*, *Radis noir*, *Concombre*, *Navets blancs hâtifs*; on fait le deuxième et dernier semis de *Haricots à rames*, *Sabre*, *Princesse*, le dernier semis de *Haricots flageolet* et *Noir de Belgique*, le dernier semis de *Pois michaux* pour l'automne.

On sème et on repique les *Endives*. C'est à cette saison que se plantent une quantité de produits d'hiver en succession. Tous les carrés ou les premiers produits, *Pois*, *Carottes*, *Épinards*, etc., disparaissent, reçoivent un labour superficiel avec ou sans fumier, à la houe, au trident ou à la bêche, pour la plantation des *Choux*, des *Porreaux*, des *Céleris*, des *Endives*, des *Laitues*.

On récolte déjà les graines mûres de *Cerfeuil*, de *Claytone*, de *Mâche*, de *Navets*, d'*Épinards* et de *Cresson alénois*.

On marque les porte-graines de toutes les plantes qui ont leur complet développement : *Chou-fleur*, *Chou vert hâtif*, *Laitues pommées*, etc.

On pince les extrémités des *Fèves de marais* et on coupe assidûment les coulants des *Fraisiers*. La récolte de toutes les variétés de cette plante est en pleine marche.

On cesse vers la fin du mois la coupe des *Asperges* et on rabat les buttes, quel que soit le mode de culture suivi.

Tous les moments libres sont utilisés au serfouissage, au binage, au buttage, à l'éclaircissage, au sarclage, à l'arrosage, au paillage, en un mot « *on ne laisse pas dormir* » la terre.

La veille de chaque semis ou plantation à faire, on mouille, on détrempe le sol de l'emplacement avec de l'eau ou mieux avec de l'engrais liquide. Cette précaution assure la réussite et dispense de bien d'arrosages ultérieurs.

## Juillet.

Le potager reste encore pendant ce mois un véritable champ de manœuvre où le jardinier trouve à utiliser toute son activité et ses soins. On récolte en grande partie les produits précédemment semés et plantés et on doit songer aux provisions de l'automne. Beaucoup de graines mûrissent aussi pendant ce mois, telles que celles de *Choux*,

*Oignons, Porreaux, Céleris, Chicorées, Radis, Scorsonères*, etc. Ces dernières doivent être cueillies tous les jours à mesure qu'elles étalent leurs aigrettes plumeuses.

Plusieurs produits disparaissent : *Pois, Choux-fleurs, Choux verts de mai*, on laboure légèrement à la bêche, à la fourche ou à la houe, on fume si le terrain est épuisé, p. ex., après les *Choux*, et, en tout cas, on détrempe le sol avec de l'engrais liquide. En cet état le sol peut recevoir des plantations de *Porreaux*, de *Céleri court, d'Endive frisée* et autres, de *Brocolis hâtifs, Choux à jets et C. verts de Milan*, ou des semis de *Navets*, de *Radis d'automne rose et R. d'hiver noir*, de *Haricots flageolets*, de *Pois*, de *Laitues, d'Endives*, de *Cerfeuil*, en un mot de tous les produits qu'on désire rencontrer au potager à l'automne pour la consommation immédiate ou pour les provisions d'hiver. On récolte les *Pois secs* pour graine à semer et pour purée. Si on y a entresémé des *Carottes*, des *Panais* ou des *Chicorées à racines*, on arrache les sarments par un temps frais; on arrose copieusement si la pluie se fait attendre, on donne du purin et on serfouit.

On lie les *Endives* et les *Laitues romaines*. On remue les composts provenant du fumier qu'on n'a pu utiliser, des mauvaises herbes, du produit des couches qu'on démonte et des curures des fossés et des pièces d'eau qu'on nettoie à cette intention.

La récolte des *Fraisiers remontants* commence, celle des *Fraisiers à gros fruits* est terminée; aussi s'empresse-t-on d'arracher les stolons, d'éclaircir, de biner et de répandre une couche de fumier court entre les plantes, Si on a de nouvelles plantations de *Fraisiers* à faire, on prépare le terrain en le bêchant et en enfouissant abondance de fumier et en le mouillant d'engrais liquide; c'est à la fin du mois que ces nouvelles plantations commencent.

C'est le moment pour le jardinier de fournir à la ménagère les produits à confire, *Fèves, Pois, Concombres*, etc. Il doit faire aussi la récolte des plantes condimentaires qu'il sèche à l'ombre : *Sauge, Marjolaine, Sarriette, Thym, Estragon*, etc. On sème encore des *Haricots d'Espagne Choux-fleurs, Choux blancs et verts de Milan* entre les *Melons* et les *Concombres* qui donnent leurs derniers fruits. On rabat les feuilles des *Oignons* qui ont toute leur gros-

seur, pour les faire mûrir. On récolte les *Oignons* mûrs ainsi que les *Echalottes* et l'*Ail*. On butte successivement du *Céleri à côtes*.

Les travaux de culture, sarclage, binage, arrosage, buttage, etc., n'ont encore guère perdu de leur importance pendant ce mois.

### Août.

Ce mois est pour quelques amateurs le commencement de l'année du jardinier. Nous trouvons cette distinction inutile, car n'importe par où l'on commence l'année du maraîcher, on revient toujours au point de départ, les travaux du potager formant une rotation non interrompue.

Il n'en est pas moins vrai que vers cette époque, une grande quantité de plantations et de semis faits antérieurement disparaissent, et qu'on commence toute une série de cultures nouvelles.

On sème tous les plants à repiquer, avant, pendant et après l'hiver : *Chou cabus rouge*, *blanc d'York*, *Chou de Milan de mai*, *Chou-fleur hâtif*, *Laitue pommée hâtive*, *Oignon blanc* à repiquer; *Mâche*, *Cerfeuil*, *Épinard*, *Persil*, *Navet tardif*, *Radis rouge et noir*, *Carotte hâtive de Hollande*, à hiverner sous litière.

Ce mois offre le moment le plus favorable pour monter des meules à *Champignons*. On plante les nouveaux carrés de *Fraisiers* et on fait les dernières plantations de *Céleri court* et d'*Endives scaroles*. On plante les *Brocolis tardifs*. Pendant tout ce mois on poursuit les opérations de culture indiquées pour le mois précédent, et on se conforme aux mêmes renseignements à l'égard des semis et des plantations qui n'ont pu être faits jusqu'alors.

### Septembre.

Après avoir exécuté en temps opportun les semis et plantations indiqués pour le mois d'août, il en reste peu à faire pendant ce mois. Le travail principal consiste à rentrer les graines mûres et à préparer les terrains vacants pour les récoltes de l'année prochaine, c'est à dire qu'on les met en billons avec fumier. On peut encore planter des *Endives à blanchir* sur place sous terre; on repique les plantes

produites par les semis d'août, à l'endroit où elles devront être hivernées. On sème une dernière fois la *Mâche*, le *Cerfeuil* et les *Epinards*. On empaille les derniers *Cardons* ou l'on se contente de les fermer simplement par quelques liens pour les blanchir plus tard en cave. On arrache les tiges et les rames des *Haricots* et des *Pois tardifs*. Dans les nouvelles aspergeries, on marque d'un bâton les places où des plantes manquent, afin de pouvoir combler ces vides au printemps. On récolte et on sèche les derniers *Oignons*. On coupe les extrémités des tiges et on effeuille les *Tomates* pour faciliter la maturation du fruit.

Ce mois est l'époque la plus favorable pour la plantation du *Fraisier*, lorsque le mois d'août nous a amené des sécheresses. On peut séparer déjà les plantes condimentaires vivaces : *Sauge*, *Marjolaine*, *Thym*, *Lavande*, *Ciboulette*, etc. etc. Ce mois nous donne encore quantité de mauvaises herbes qui se développent, grâce à l'humidité et au relâchement partiel des travaux du potager. Il faut sarcler activement, car les seneçons, les mourons, le pâturin annuel, etc., donnent encore graine et infestent le terrain pour l'an prochain. On butte les derniers *Céleris blancs à côtes* et on lie les dernières *Endives*. On amène au potager tout le fumier disponible pour en faire des composts avec les nombreux déchets que les plantes potagères fournissent à cette époque. On repique à bonne exposition des plants de *Laitue Gotte* et *L. de la Passion* pour pommer à l'entrée de l'hiver. On récolte les *Pommes de terre* de provision et on serfouit et on arrose d'engrais liquide les *Choux* qui y sont entreplantés. Si l'on a emploi de ce produit, on sème sur les terrains qui ont porté des *Pommes de terre*, une partie de céréale à fourrage (seigle ou orge), avec abondante fumure. Cette culture prépare surtout bien le terrain pour le semis des *Haricots* pour l'an prochain.

## Octobre.

La grande préoccupation du jardinier maraîcher pendant ce mois doit être l'aménagement du quartier où il conservera les produits d'hiver. Il fera à cet effet dans un endroit sec et abrité des tranchées où il mettra en jauge, vers la fin du mois, non seulement les plantes qui craignent la gelée,

mais aussi celles dont il veut avoir sous la main des provisions en temps de gelée. On continue à mettre en billons les terrains libres de culture. On effeuille peu à peu les *Choux pommés* destinés aux provisions d'hiver. On achève la récolte des graines. On blanchit les *Endives* et les *Cardons*. Il est temps aussi de recueillir les feuilles mortes pour couvrir en hiver les plantes délicates. Vers la fin du mois, on coupe les tiges des *Asperges* si elles ont déjà jauni. On prépare le terrain pour la plantation des *Choux pommés rouges* et *Choux de Milan verts hâtifs* qu'on peut planter avec avantage avant l'hiver. On nettoie les planches de *Fraisiers* et on y répand une couche de fumier court ou terreau.

Le mois d'octobre se trouve, en ce qui concerne les travaux, être le complément du mois de septembre ; on peut donc encore sans rien perdre du résultat, faire tous les travaux indiqués pour le mois précédent, à l'exception des semis, qui, faits à cette époque, ne se développeront bien qu'à la condition que l'hiver ne soit pas précoce.

### Novembre.

Les travaux de culture diminuent sensiblement pendant ce mois, au point de laisser quelque répit au jardinier. On continue à mettre en billons les terrains libres. On récolte les plantes racines ; on les met en jauge ou en silos, et on se procure la litière nécessaire pour les couvrir aux premières gelées. On raccourcit les feuilles des *Artichauts* et on les butte. On lie en faisceaux les feuilles des *Choux-fleurs* qui marquent leur pomme, pour les abriter des petites gelées. On rentre à la cave à légumes, toutes les plantes sensibles qui sont encore au jardin : *Endives*, *Laitues*, *Choux-fleurs* formés, etc. On choisit et on plante en place tous les porte-graines bisannuels : *Carottes*, *Navets*, *Radis*, *Salsifis*, *Choux*, etc., et on paille le sol de litière ou de feuilles. Le *Céleri court* est mis en jauge pour blanchir et en même temps pour le préserver de la gelée. On fume et on arrose d'engrais liquide les planches d'*Asperges*. Vers la fin du mois, on sème des *Pois Prince Albert*, (Pois de S<sup>te</sup> Cathérine) et on rentre encore des *Chicorées sauvages* améliorées ou à grosses racines pour salade. On butte le *Brocoli* et on prépare la couverture nécessaire pour le préserver des vents du nord.

On s'occupe activement de la préparation des fumiers et des composts en y introduisant tous les déchets du jardin.

On termine tous les travaux restés inachevés du mois précédent : on nettoie, on sarcle et on arrose d'engrais liquide les petits légumes qui en ont besoin : *Persil*, *Cerfeuil*, *Épinard*, *Mâche*, *Claytone*, *Poirée blonde*.

### Décembre.

S'il ne gèle pas, on continue la mise en billons ; on fait les défoncements ; on met en jauge au rez du sol ou en tranchées les *Choux pommés* et *Ch. à jets* ; on butte le dernier *Céleri*. A l'approche de la gelée, on couvre les plantes délicates et on fait provision de plantes qui restent en pleine terre : *Scorsonères*, *Porreaux*, *Chicorées*, *Navets*, etc., qu'on met en jauge et sous couverture.

Au dégel on met une activité égale à découvrir et aérer les plantes abritées. Pendant les jours de mauvais temps on s'occupe du raccommodage des outils, du nettoyage et du triage des graines. C'est le moment de se procurer celles qui manquent. On prépare les rames de Pois et de Haricots. On transporte les fumiers sur le terrain. On couvre de ramilles le *Cerfeuil*, le *Persil*, la *Mâche*, la *Poirée*, la *Claytone*, les *Épinards*, l'*Oseille*, qui grâce à cet abri, continuent à produire de jeunes feuilles.

On sème du *Persil* et des *Panais* qui lèveront au premier printemps.

On vérifie régulièrement les légumes remisés pour leur conservation, afin d'arrêter la pourriture et de livrer à la consommation ceux qui ne pourront plus se garder longtemps en bon état.

# TABLE DES MATIÈRES.

Préface	Pages.	5
Vocabulaire de termes techniques		11

## GÉNÉRALITÉS.

	Pages.		Pages.
Sol	21	Liste des plantes potagères utiles.	82
Abris	27	Liste des plantes condimentaires	84
Distribution	31	Liste des plantes potagères à éliminer	85
Engrais.	35		
Assolement	43		
Graines.	47		
Semilles	51		
Outillage et travaux de culture	64		

## CULTURES SPÉCIALES.

	Pages.		Pages.
Arroche	87	Céleri	115
Artichaut	88	Champignon	121
Asperge	93	Cerfeuil	127
Bette	102	Chicorée	129
Betterave	103	Chou brocoli	157
Cardon.	106	— cabus	143
Carotte.	109	— de Bruxelles	141

	Pages.		Pages.
Chou de Milan	137	Melon	227
— fleur .	152	Navet.	238
— marin	159	Oignon .	241
— non pommé	149	Oseille	247
— rave	150	Panais	249
Ciboule.	163	Patience.	250
Claytone	165	Persil	251
Concombre	166	Pois	252
Courge	173	Pomme de terre	265
Dent de Lion .	175	Porreau.	259
Echalotte	183	Pourpier	272
Endive	176	Radis	273
Epinard	180	Rhubarbe	277
Fève de Marais	185	Salsifis	279
Fraisier	188	Scorsonère.	281
Haricot.	208	Tétragone .	283
Laitue	220	Tomate .	284
Mâche	225	Plantes condimentaires	288

#### CALENDRIER

Des travaux à exécuter dans la culture potagère	293
---	-----

## TABLE DES FIGURES

---

Fig.

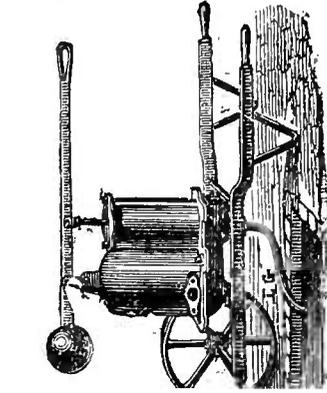
1. Disposition d'un potager en terrasses.
2. Support de clôtures en fil de fer.
3. Clôture à mailles pour le potager.
4. Brise-vent en arbres fruitiers.
5. Plan d'un potager de moyenne étendue.
6. " " " " " de petite
7. Coupe d'une côtelière.
8. Abri ou couverture en roseau.
9. Fosse à fumier couvert (plan).
10. Traçoir pour semis en lignes.
- 11 à 17. Modèles de tracé pour semis en ligne.
18. Assortiment d'outils d'amateur.
- 19 et 20. Devidoirs pour cordeaux.
21. Pompe américaine.
22. Tonneau mobile d'arrosage.
- 23, 24 et 25. Modèles d'arrosoirs.
26. Ajutages d'arrosoirs.
27. Bêche.
28. Coupe d'une planche en billon en terrain sec.
29. " " " " " humide.
- 30 et 31. Binettes.
32. Houe.
- 33 et 34. Fourches à fumier et à labourer.
35. Pioche.
36. Plantoir piquet.
37. " " truelle.
38. Décimètre.
- 39 et 40. Rateaux en fer.
- 41 et 42. Ratissoirs.
- 43, 44 et 45. Serfouettes.
46. Brouette.
47. Pots renversés pour abriter.
48. Plantation des Artichauts.
49. Criocère de l'Asperge.
50. Plan d'une Aspergerie.
51. Coupe d'une Aspergerie buttée.
52. Asperges botteées.
53. Betterave à salade rouge longue.
54. " " " " " plate d'Egypte.

Fig.

55. Plantation des Cardons.
56. Carotte toupie ou Grelot.
57. " courte à primeurs.
58. " , de Hollande.
59. " demi-courte Nantaise.
60. " longue tardive.
61. " d'Altringham.
62. Céleri plein blanc à grosses côtes.
63. Fossés à Céleri.
64. Céleri rave.
65. Groupe de Champignons.
66. Coupe d'une meule à Champignons.
- 66<sup>bis</sup>. Chicorée sauvage améliorée.
67. Meule à Champignons en production.
- 67<sup>bis</sup>. Sillons pour plantation de Choux.
68. Chou de Milan vert gros.
69. " " court hâtif.
70. " " gros des Vertus.
71. " " hâtif d'Ulm.
72. " " de Bruxelles perfectionné.
73. cabus rouge foncé.
74. " " rouge gros.
75. " " de Brunswick.
76. " " Bacalan.
77. " " Pointu de Winnigstadt.
78. " " d'York hâtif.
79. " rave blanc.
80. Sillons pour la plantation des Choux-raves.
81. Chou-fleur Lenormand à pied court.
82. " " gros tardif.
83. Pot à blanchir les Choux marins.
84. Chou marin blanchi.
85. Concombre petit à cornichons.
86. Planche en ados pour Concombres.
87. " de Concombres avec culture dérobee.
88. " " " longs.
89. Courge à la moëlle.
90. " Pâtisson.
91. Endive à large feuille.
92. " frisée.
93. Fraise prof. Pynaert.
94. " " Burvenich.
95. " Louis Vilmorin.
96. " Marguerite.
97. " D<sup>r</sup> Morère.
98. " La Reine.
99. " Lucas.
100. Coupe de planches de Fraisiers.
101. Plantation combinée de Fraisiers et de Haricots.
102. Haricots conduits sur cordelettes.

Fig.

103. Plan d'une planche de Haricots.
104. Support pour les Haricots.
105. Laitue pommée hâtive Gotte.
106. " " jaune de Haarlem.
107. " " d'été Turque.
108. " " croquante Chou de Naples.
109. " " romaine blonde.
110. Laitue pommée romaine verte.
111. ) Couches à Melons.
112. \
113. Melon Cantaloup Prescott.
114. " cantaloup Prescott gros galeux.
115. " de Cavaillon.
116. " conduits en cordons.
117. Coupe d'une butte à Melons.
- 118 et 119. Cloches maraîchères.
120. Melon noir des Carmes.
121. " cantaloup précoce.
122. " " orange petit.
123. " " vert à rames.
124. Navet long des Vertus.
125. " rond sec à collet vert.
126. Oignon jaune plat.
127. " rouge foncé.
128. Panais, rond hâtif.
129. Disposition des planches de Pois.
130. Pommes de terre Marjolin.
131. " " " Tétard.
132. " " Rognon rose.
133. " " Rose d'Amérique.
134. " " Plantation en plein champ.
135. Porreau gros d'hiver.
136. Radis rose rond hâtif.
137. " " demi long hâtif.
138. " " de Chine.
139. " noir d'hiver.
140. Rhubarbe ondulée.
141. Tomate naine.
142. " à grappes.
143. Emplacement des plantes d'assaisonnement.
- 144 et 145. Chenilles.
146. Piment.



Pompe d'arrosage et incendie.



Quincaillerie, outils, instruments et machines agricoles et horticoles.

# DUTRY-COLSON,

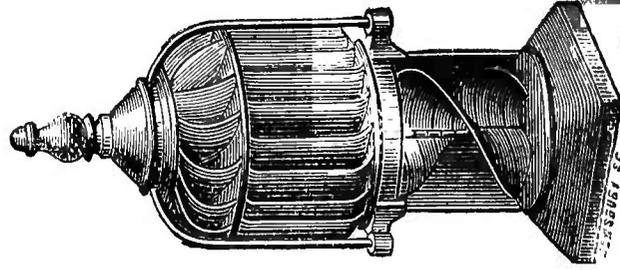
Rue des Champs, 12,

GAND. — BELGIQUE.

*Pompes d'arrosage et autres, porte eau, hydronettes, seringues, arrosoirs, rouleaux et faucheuses pour pelouses, semoirs, coupe-bordures, rasettes à rateau égalisateur, échenilloirs, sécateurs de toutes sortes, serpettes, greffoirs, étiquettes, étiqueteurs, fourches américaines.*



Fourches



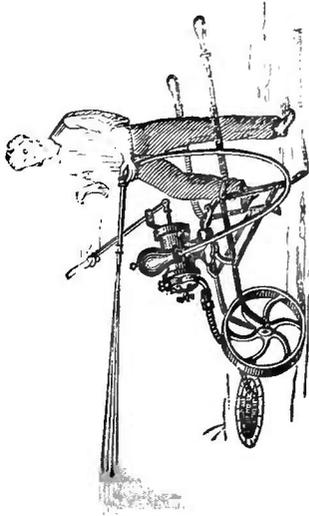
Ventilateur automatique

chenilles, fil de fer galvanisé, treillis pour clôtures, tendeurs, pelles et bèches pour jardinage et drainage, rateaux, rasettes, plantoirs, etc. etc.

*Quincaillerie générale*, meules, machines-outils, poulies, manomètres, ventilateurs, aciers, articles de ménage et de chauffage au charbon et au gaz. — Orfèverie argentée, balances, clouterie, serrurerie, articles spéciaux.

Ventilateurs automatiques à vis d'Archimède brevet Howorth pour ventilation, de tous établissements, ainsi que pour rendre parfait le tirage des cheminées même les plus défectueuses.

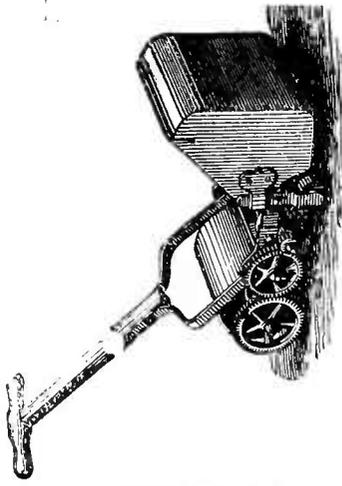
*Envoi de catalogues sur demande.*



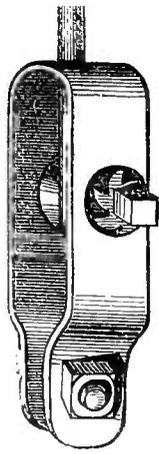
Pompe à double action.



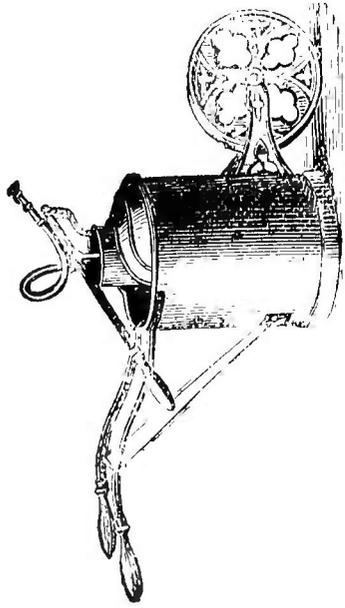
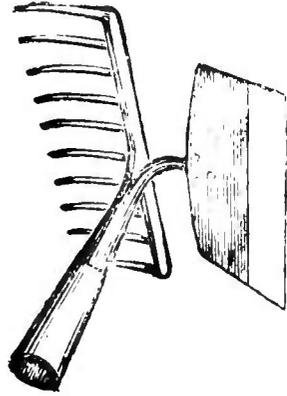
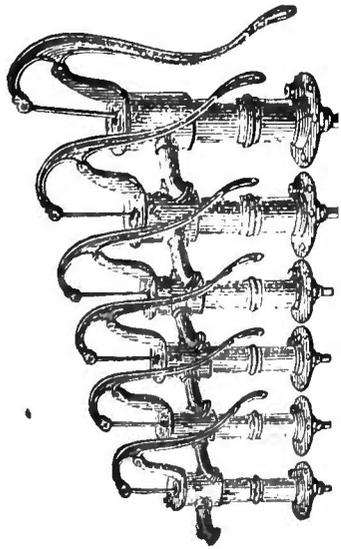
Serpes.



Tondeuses de tous systèmes.



Tendeurs pour espaliers.



# Établissement d'horticulture et pépinières

DE

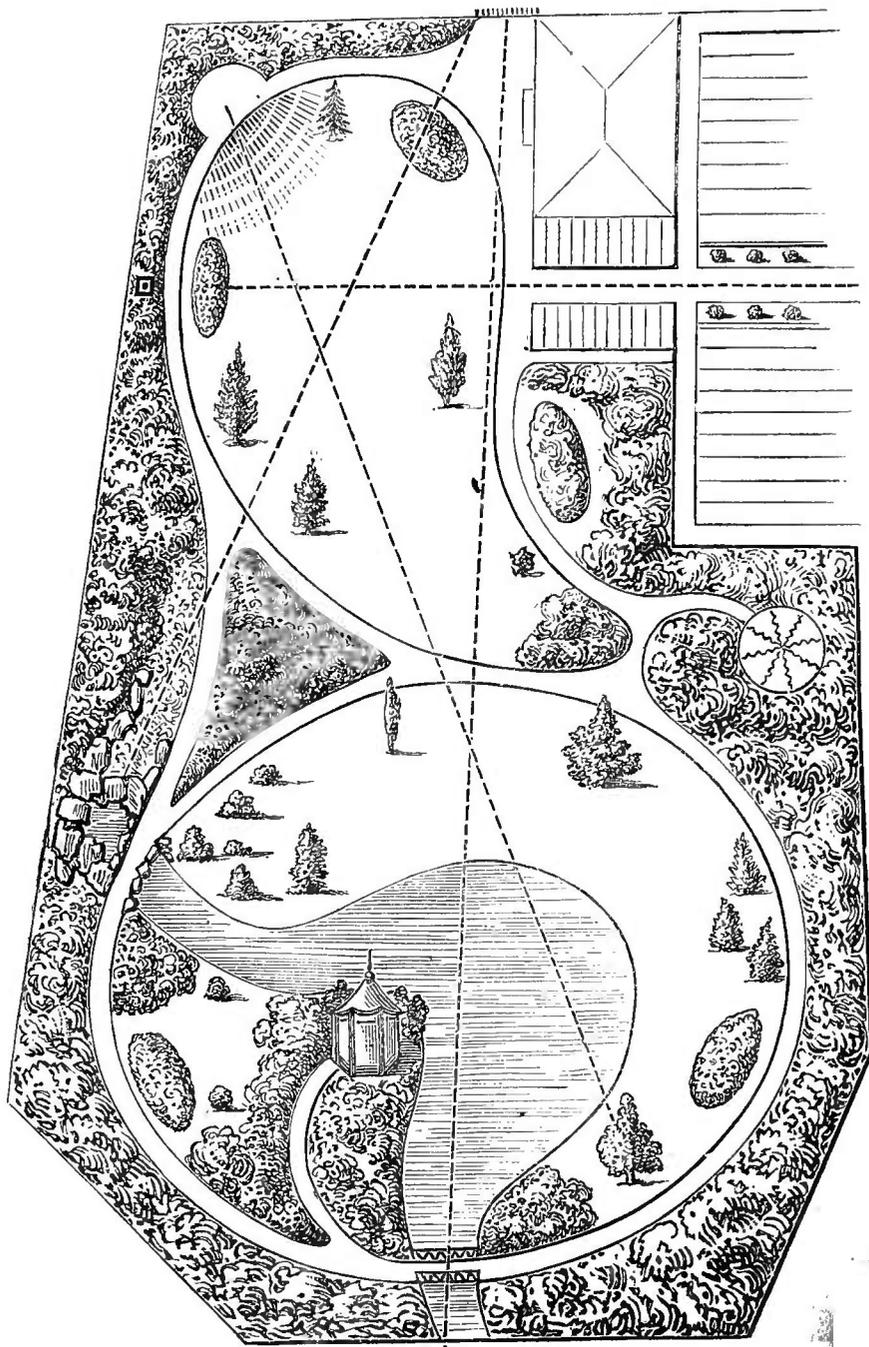
## FR. BURVENICH,

Architecte de jardins, professeur à l'école d'horticulture de l'état.

Des catalogues d'arbres et d'arbustes fruitiers et d'agrément de plantes de serre et de pleine terre, sont publiés annuellement et expédiés franco sur demande.

Culture spéciale de plants d'asperges, de fraisiers et de vignes.

Plans et tracés de jardins d'agrément, de jardins potagers, fruitiers, de vergers, de serres et de forceries.



Tous les travaux sont exécutés sous mes ordres et conduite en liaison avec les maîtres jardiniers et terrassiers, d'après mes plans et à des conditions très avantageuses.

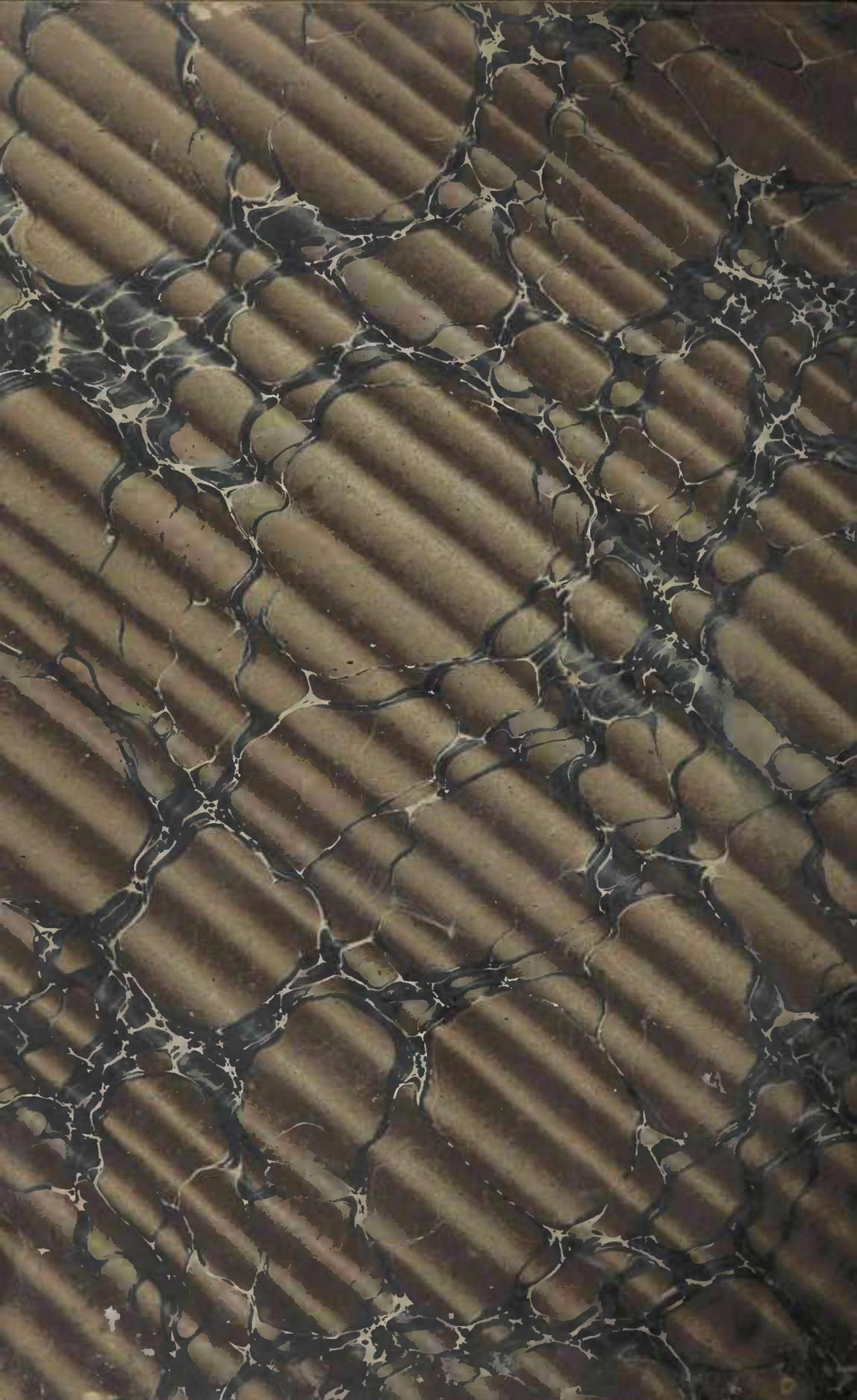












635

6.854

Devolva à  
Biblioteca da "Luiz de Queiroz"  
na última data fixada




## ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital – com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

**1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais.** Os livros, textos e imagens que publicamos na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

**2. Atribuição.** Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

**3. Direitos do autor.** No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente ([dtsibi@usp.br](mailto:dtsibi@usp.br)).