

## AVIS DE L'ÉDITEUR.

---

Le succès obtenu par la première édition du *Manuel de Culture maraîchère* nous dispense de faire l'éloge d'un livre qui a été accueilli avec une égale faveur par les jardiniers de profession et par les personnes étrangères à l'horticulture, qui désiraient être initiées à l'entretien d'un jardin potager.

Mais l'empressement même avec lequel a été recherché l'ouvrage que nous réimprimons,

CULTURE MARAÎCHÈRE.

1

l'influence incontestable qu'il a exercée sur le jardinage en Belgique, nous imposaient l'obligation de le maintenir au niveau des progrès de la science horticole, en en soumettant les diverses parties à une révision intelligente et sévère.

L'auteur, M. Rodigas, a mis le plus grand empressement à seconder nos vues; il ne s'est pas borné à enrichir son œuvre d'une foule de renseignements intéressants, il a voulu en rendre le plan plus méthodique encore, afin d'être facilement compris de toutes les classes de lecteurs.

Nous ne craignons donc pas de dire que le travail que nous offrons au public est moins une seconde édition qu'un livre entièrement nouveau.

Il nous a paru inutile de reproduire l'introduction théorique, due à la plume de M. Deby, qui précédait le *Manuel de Culture maraîchère*. La physique et la chimie végétales, la climatologie et la géologie de la Belgique ont évidemment trop d'importance pour être traitées accessoirement, en une centaine de pages. Notre intention est de consacrer des volumes spéciaux

de la *Bibliothèque rurale* à chacune de ces matières intéressantes.

Le calendrier du maraîcher occupait à peine une douzaine de pages dans la première édition : On y a substitué un travail extrêmement détaillé, au moyen duquel il sera facile à l'horticulteur le plus novice de diriger la succession des travaux réclamés par les diverses saisons. Cette partie est l'œuvre de M. Émile Rodigas fils.

Le tableau d'assolement du jardin potager était emprunté au Manuel flamand de M. Van Hulle et ne se rattachait point parfaitement aux autres parties de l'ouvrage : M. Rodigas l'a remplacé par un plan nouveau, plus en harmonie avec la manière de voir de l'auteur et moins difficile à suivre dans la pratique.

Les plantes potagères ne se trouvaient désignées que sous leurs noms latins et français : on y a ajouté les dénominations flamandes usitées dans plusieurs de nos provinces, afin de dissiper les doutes qui auraient pu naître dans l'esprit de quelques lecteurs.

Telles sont les principales modifications qui

ont été apportées au *Manuel de culture maraîchère*. Nous ne parlerons point des améliorations de détail, qui sont trop nombreuses pour pouvoir être signalées ici. Qu'il nous suffise de dire que l'auteur a mentionné avec soin tous les perfectionnements apportés à l'horticulture maraîchère.

Ajoutons enfin que M. Rodigas n'a point perdu de vue que son livre, qui est le développement d'une partie essentielle des branches qu'il enseigne, a été adopté de prime abord dans les établissements de culture et dans les écoles normales, et se trouve destiné désormais à faciliter la tâche des instituteurs et des élèves, ainsi qu'à former des praticiens habiles, qui auront pour guide une théorie éclairée basée sur l'expérience.

# TABLE MÉTHODIQUE.

AVIS DE L'ÉDITEUR. . . . . 3

## CALENDRIER DU JARDINIER LÉGUMISTE OU MARAICHER.

Observations préliminaires . . . . . 11  
Travaux de chaque mois. . . . . 16 à 72

### LIVRE PREMIER.

#### CULTURES NATURELLES.

CHAPITRE PREMIER. — NOTIONS GÉNÉRALES . . . . .	73
SECTION I. — <i>Instruments du jardinage</i> . . . . .	ib.
SECTION II. — <i>Établissement du jardin maraicher</i> . . . . .	86
Choix du terrain. — Distribution du jardin. . . . .	87 et 88
SECTION III. — <i>Opérations horticoles</i> . . . . .	89
Défoncements — Labours. — Nivellement et dressage des planches. — Paillage. — Tannéege. — Arrosements. — Sarcilage. — Binage. — Serfouissage. — Plombage. — Buttage. . . . .	89 à 99
SECTION IV. — <i>Semis et plantations</i> . . . . .	100
Choix de la graine. — Mode de semis. — Repiquage. — Contre-plants. — Entre-plants . . . . .	100 à 106
SECTION V. — <i>Engrais</i> . . . . .	108
A. <i>Engrais animaux</i> . — Gadoue. — Poudrette. — Noir animalisé. — Noir animal. — Fumier de bergerie. — Fumier d'écurie. — Fumier d'étable. — Purin. — Eau de lizée. — Fumier de porc. — Guano. — Colombine. . . . .	108 à 116
B. <i>Engrais divers</i> . — Engrais végétaux. — Terreau. — Amendements. . . . .	117 à 118
SECTION VI. — <i>Assolements maraichers</i> . . . . .	119
Théorie. — Pratique . . . . .	119 à 120
CHAPITRE SECOND. — CULTURES SPÉCIALES . . . . .	127
SECTION I. — <i>Légumes proprement dits</i> . . . . .	ib.
Arroche. — Artichaut. — Asperge. — Baselle. — Bette ou poirée. — Blète. — Cardon. — Céleri. — Cerfeuil. — Chicorée. — Choux. — Claytonie perforiée. — Crambe maritime. — Cresson de fontaine. — Dent-de-lion. — Endives. — Épinard. — Fèves. — Haricots. — Laitues. — Mâche. — Maïs. — Oignon. — Oseille. — Persil. — Phytolacca. — Picridie. — Poireau. — Pois. — Pourpier. — Quinoa blanc. — Rhubarbes. — Tétragonc. . . . .	127 à 237

SECTION II. — <i>Légumes-racines</i> . . . . .	258
Rettreave. — Carottes. — Chervis. — Navets. — Olluco. — Oxafide. — Panais. — Pommes de terre. — Radis. — Raves. — Raifort cultivé. — Raifort sauvage. — Raiponce. — Salsifis ou scorso- nères. — Scolyme. — Souchet. — Tarocte. — Topinam- bour . . . . .	258 à 292
SECTION III. — <i>Plantes potagères à fruits comestibles</i> . . . . .	295
Câpricr. — Citrouille. — Courge ou potiron. — Concombres ou cornichons. — Fraisier. — Melon. — Podophylle. — To- mate. . . . .	295 à 310
SECTION IV. — <i>Plantes d'assaisonnement</i> . . . . .	312
Absinthe. — Ail. — Aneth. — Anis. — Armoise. — Basilic. — Bourrache. — Capucine. — Chenille. — Ciboule. — Ciboulette. — Citronnelle. — Cresson alénois. — Cresson vivace. — Echa- lote. — Estragon. — Fenouil. — Hysope. — Lavande. — Mar- jolaine. — Menthe. — Origan. — Perce-pierre. — Pimprenelle. — Rocambole. — Romarin. — Sarricette. — Sarricette vivace. — Saugc. — Thym. . . . .	312 à 327

## LIVRE SECOND.

## CULTURES FORCÉES.

CHAPITRE PREMIER. — NOTIONS GÉNÉRALES. . . . .	329
SECTION I. — <i>But de la culture forcée</i> . . . . .	ib.
SECTION II. — <i>Changement physique du sol</i> . . . . .	350
SECTION III. — <i>Abris</i> . . . . .	352
Mars. — Haies. — Brise-vent. — Paillassons. . . . .	352 à 355
SECTION IV. — <i>Ados et cùtières</i> . . . . . ? . . . . .	357
SECTION V. — <i>Cloches</i> . . . . .	357
SECTION VI. — <i>Couches</i> . . . . .	359
Couches chaudes. — Couches tièdes. — Couches sourdes. — Cou- ches bordées. — Thermosiphon. . . . .	359 à 345
SECTION VII. — <i>Bâches</i> . . . . .	347
SECTION VIII. — <i>Serres</i> . . . . .	349
Serres tempérées. — Serre chaude. — Orangerie. . . . .	351 à 352
CHAPITRE SECOND. — CULTURES SPÉCIALES. . . . .	354
SECTION I. — <i>Légumes proprement dits</i> . . . . .	354
Asperge. — Champignons. — Chou-fleur. — Endives. — Haricots verts. — Laitue. — Oseille. — Pois. — Pourpier. . . . .	354 à 375
SECTION II. — <i>Légumes-Racines</i> . . . . .	374
Batate. — Capucine tubéreuse. — Carotte. — Iguane de la Chine. — Panais et radis. — Pommes de terre. . . . .	375 à 385
SECTION III. — <i>Plantes potagères à fruits comestibles</i> . . . . .	384
Ananas. — Aubergine. — Concombres. — Fraisier. — Melon. — Piment. . . . .	384 à 415

FIN DE LA TABLE MÉTHODIQUE.

# CALENDRIER

ou

## JARDINIER LÉGUMISTE OU MARAICHER.



### OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Il serait impossible d'assigner des époques fixes et immuables aux diverses opérations de l'horticulture : cette tâche, qui serait déjà difficile s'il ne s'agissait que de déterminer d'une manière précise la date des plantations pour une seule localité, trouverait des obstacles insurmontables si ces indications devaient s'appliquer au pays entier. En effet, la position astronomique de la Belgique sous la zone tempérée rend son climat extrêmement variable. Ainsi tel jour se présente, une année, avec un excès de chaleur, tandis qu'une autre année il se présentera avec un excès de froid ; telle saison sera sèche cette année, et pluvieuse l'année suivante ; telle

plante fleurira plus tôt ou plus tard cette année qu'une autre (1). Indépendamment des causes atmosphériques, qui peuvent subir des variations fréquentes, et sans tenir compte des vents intempéstifs, des neiges abondantes, des pluies trop continues ou des gelées tardives qui viennent souvent affliger le jardinier, il est des causes permanentes dont l'influence doit nécessairement avancer ou retarder les dates horticoles. Ces causes sont la nature du sol (aussi bien de la terre arable que de la couche inférieure), l'exposition des jardins, et enfin l'altitude et l'inclinaison des lieux où ils se trouvent.

L'inégalité des hauteurs est peut-être la cause la plus sensible des déviations du calendrier. Sous ce rapport, nos Flandres, le Brabant, la province d'Anvers, la Campine et la Hesbaie peuvent être placées à peu près sur la même ligne et forment ensemble une vaste plaine qui s'arrête aux rives de la Sambre et de la Meuse. Les Ardennes, au contraire, renferment des plateaux s'élevant en moyenne à quatre ou cinq cents mètres au-dessus du niveau de la mer. Entre ces deux régions bien distinctes, se trouvent le Condroz, une partie du pays de Liège et le territoire qui s'étend entre la Meuse et la Sambre. Cette zone comprend, par conséquent, la vallée de la Meuse, qu'on appelle avec raison la Suisse belge à cause de l'aspect pittoresque de ses sites, et les riants vallons placés au

(1) Pour se convaincre de ces faits, il suffit de jeter un coup d'œil sur les *Observations des phénomènes périodiques*, rapportées dans la *Géographie physique de la Belgique* par M. Jules Tarlier, professeur à l'Université de Bruxelles. D'après un tableau comparatif dressé par M. Quetelet pour l'Observatoire de Bruxelles, et publié dans le tome XX<sup>e</sup> des *Mémoires de l'Académie royale de Belgique*, l'époque de la feuillaison et de la floraison en 1833 a été constamment en retard de 15 à 30 jours sur l'année 1834.



pied des collines pierreuses ou boisées de l'est de la Belgique, ces espèces de jardins qui souvent, au mois de mai, ressemblent à des oasis, quand les neiges couvrent encore les hautes *Fagnes* et les steppes incultes de ces parages, où, grâce aux sociétés d'horticulture et à l'institution des comices agricoles, la culture fait tous les ans de nouvelles conquêtes. Là aussi se trouvent ces coteaux où la vigne a établi aujourd'hui sa dernière étape, elle qui se plaisait autrefois au centre même de notre belle patrie dont le climat semble ne plus lui convenir (1). On sait que la chaleur atmosphérique diminue à mesure que la hauteur des lieux devient plus grande; l'expérience démontre que dans le Luxembourg les moissons ne mûrissent que quinze jours après celles du pays de Waes ou d'autres parties basses de Belgique. Il résulte de là que dans les plaines on pourra semer ou planter, à d'autres dates que sur les hauteurs, les plantes

(1) La culture de la vigne a commencé en Belgique dès le xii<sup>e</sup> siècle; elle était à son apogée au xv<sup>e</sup>: tous les coteaux et même des campagnes entières aux environs de Louvain, Malines, Diest, et même Aerschot, sur les confins de la Campine si longtemps délaissée, étaient couverts de vignobles. Autour de ce dernier endroit, on en comptait soixante-dix-neuf plus ou moins considérables: un seul village, à une lieue de là, payait aux abbés d'Averbode une dime de 4,800 tonnes! A Malines, le revenu de l'octroi sur le vin suffisait à tel point que le conseil des échevins avait aboli presque tous les autres impôts. Malheureusement, la grande quantité du produit effraya un duc régnant de la maison de Bourgogne: plaçant son intérêt avant celui de nos pères, et sous l'apparence d'avantages trompeurs, il frappa la vigne d'un *oidium* terrible, d'un impôt exorbitant et inique qui fit abandonner comme par enchantement l'art vinicole. — Depuis quelques années, nous avons vu surgir des plantations nouvelles sur plusieurs points du pays, et même au sein des bruyères, chez les religieux de la Trappe de Westmalle: partout il y a eu quelque succès; mais la maladie de la vigne est venue mettre des bornes au premier élan, et l'enthousiasme s'est singulièrement ralenti. Peut-être est-ce à tort; car, dans ces dernières années, mauvaises même pour les meilleures côtes de la France, nous avons vu le jardin emmurailié d'une communauté de la ville de Lierre produire constamment au delà de 3,000 bouteilles d'un vin pur, parfaitement potable.

déliçates qui ne résisteraient pas à une basse température. Toutefois, il est bon d'observer que les neiges se maintiennent plus longtemps sur les plateaux élevés, et offrent ainsi une couverture permanente dont certaines plantes se trouvent fort bien.

Sous le rapport de l'inclinaison, la Belgique offre deux pentes générales : l'une descend du sud au nord, c'est la plus froide ; l'autre va de l'est vers l'ouest. Cette double pente est constamment indiquée par le cours des principales rivières, quoiqu'elles dévient parfois de cette direction, probablement par suite des fentes du terrain, à travers lesquelles leur écoulement a pu se faire d'une manière plus facile. Il est encore de nombreuses pentes partielles qu'il est souvent possible de modifier pour un espace de peu d'étendue, comme l'est d'ordinaire le jardin légumier ; car l'inclinaison vers le sud-est sera toujours préférable. Du degré d'inclinaison dépend bien des fois le degré d'humidité du terrain ; chose importante en culture maraîchère, puisque le degré d'humidité réagit à son tour sur la nature du sol. Si la pente n'est pas suffisante, les eaux s'arrêteront, dans les terres fortes surtout, et il sera nécessaire d'établir un système de drainage ; si la pente est trop forte, l'eau d'arrosage même ne suffira plus, le terrain deviendra moins fertile, et les époques assignées aux diverses opérations devront être tour à tour avancées ou reculées.

Il en est de même quant à la nature du terrain ; son influence n'est pas moins remarquable. Nous dirons, dans le cours de ce livre, comment la couche végétale peut être amendée et améliorée ; comment il est possible de changer la couleur des terres et

de combattre ainsi les causes de retard ou d'insuccès dans les plantations. Mais, très-souvent, tous les moyens échouent devant la nature du sous-sol, surtout si la couche de terre arable n'est pas très-épaisse. Sous ce rapport, la Belgique se divise en zones nombreuses, où dominent tour à tour les sables, l'argile, la marne, la chaux (craie, sous-carbonate de chaux), les roches schisteuses et squartzeuses, la houille, le porphyre et d'autres éléments dont l'influence agit sans relâche sur la couche supérieure.

Comme nous l'avons dit, il serait donc impossible de donner des indications exactes d'un calendrier horticole devant s'appliquer à tout un territoire aussi diversement constitué. Nous tâcherons, à mesure que l'occasion se présentera, d'assigner à chaque plante le terrain qui lui convient le mieux, et nous nous appliquerons, dans cette partie de l'ouvrage, à marquer l'époque moyenne des diverses opérations de culture, en laissant à celui qui dirige le jardin le soin de modifier suivant les circonstances les règles que nous aurons établies d'une manière générale.

Pour nous, l'année horticole ne commence pas à l'époque des moissons, au mois d'août, comme quelques auteurs voudraient l'établir. A notre avis, elle commencerait au printemps, lorsque la nature endormie se réveille et que les beaux jours ramènent les travaux pour ne plus les interrompre avant l'hiver. Du reste, notre calendrier suivra le cours de l'année sociale, parce que, malgré tout, les diverses opérations ne sont que les anneaux d'une même chaîne qui se succèdent sans cesse dans un même cercle pour revenir tour à tour. Que si l'hiver plus ou moins rigoureux sépare souvent par un

intervalle plus ou moins long les travaux d'automne de ceux du printemps, cet intervalle est largement absorbé par les cultures forcées; de sorte que, pour le jardinier, l'année horticole commence en même temps que l'établissement du jardin, et les mêmes époques ramèneront toujours des opérations identiques.

### § 1. — *Janvier.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.* — C'est d'ordinaire en ce mois que les gelées acquièrent le plus d'intensité et par conséquent présentent le plus d'obstacles aux travaux de plein air. Elles nécessitent une augmentation de couverture de feuilles ou de litière pour les plantes qui en ont besoin. On continue l'étiollement du crambé, en augmentant l'épaisseur de la couverture à mesure que le froid redouble. Il est bon d'abriter de feuilles ou de litière l'aspergerie, pour activer la végétation des pousses, — de mettre du terreau entre les fraisiers et autour du collet des plantes. — Il faut avoir soin, quand le temps est doux et pluvieux, de donner de l'air aux plantes abritées contre le froid, aux artichauts, au céleri; — continuer les travaux du mois précédent, les fumures et labours qu'on n'aurait pu achever, la préparation des composts, terreaux et engrais divers. Si l'humidité du sol était trop grande, il ne faudrait pas procéder au bêchage. — On ouvre les tranchées pour nouvelle aspergerie. — C'est le moment de nettoyer les graines et de se procurer les productions nouvelles du monde horticole; car, presque tous les ans, on signale l'apparition de quelque espèce ou variété nouvelle ou améliorée par la culture. Il est louable

d'en faire l'essai avant de proscrire ce qu'on possède. — Il est nécessaire aussi de visiter fréquemment la serre aux légumes pour s'assurer de l'état de conservation des produits et pour livrer immédiatement à la consommation ou à la vente les plus avancés d'entre eux. — On met à profit les jours mauvais pour arracher les jets aux pommes de terre et pour soigner la mise en état des instruments de jardinage.

*Semis et plantations.* — En pleine terre, à exposition chaude, on sème des fèves de marais pour les repiquer en place au mois de mars. Il faut les garantir du froid, et voir de temps en temps sous la couverture si les mulots n'y font pas de dégâts. — On sème aussi des pois, des panais et, si le temps est doux, quelques oignons; — du persil et du cerfeuil sur côtière. — Si la température le permet, on peut repiquer en terre légère, à exposition bien chaude, la romaine verte du semis d'octobre; entre les lignes on peut semer des carottes hâtives et du poireau.

**CULTURES FORCÉES.** — Sous châssis, on dresse des couches pour y semer des melons, tomates, aubergines, laitues, radis, fournitures de salade, du pourpier et de la claytonie ou claytone. Dans les bâches et serres, on chauffe toutes sortes de légumes : les petits pois, haricots, salades de tous genres, fraisiers et ananas. — On établit les couches d'asperges et les meules à champignons. — Les melons pourront être semés indifféremment en petits pots ou à demeure sur couche préparée d'avance. — Pour laitues à couper, on sèmera de préférence la *laitue-chicorée* et la *laitue-épinard*, les meilleures pour cet usage. — Pour favoriser le développement des pois, on couche les tiges

et on enlève les fleurs trop nombreuses. — On sème les haricots de Hollande. — On pose les châssis sur les planches des fraisiers qu'on veut forcer. — Les ananas de troisième année doivent être propres à donner leur fruit; ils réclament des soins particuliers, dont les détails ne peuvent trouver place ici, et qui seront suffisamment indiqués dans les chapitres spéciaux. — On sème aussi les premières endives et le premier céleri pour les repiquer vers la fin du mois, si les jeunes plantes se trouvent trop serrées. On sème ou on plante du persil; on met sur couche quelques touffes d'oseille. — Dans l'orangerie ou la serre, on sème en petits baquets des fèves de marais à replanter en pleine terre, en mars. — On couvre de cloches les pommes de terre plantées en octobre d'après la méthode hivernale. — La deuxième plantation de choux-fleurs se fait en ce mois; la culture de la capucine tubéreuse commence aussi sur couche. On sème des carottes. On plante des pommes de terre sur couche tiède. — Il faut tailler les concombres du semis précédent, et semer sur autre couche. — Les châssis qui recouvrent les asperges blanches dont la récolte est épuisée, doivent les abriter quelques jours encore; à mesure qu'elles pourront s'en passer, les châssis serviront à couvrir la nouvelle plantation de choux-fleurs. Entre les rangs de ces derniers, on repique des laitues ou des romaines, et plus tard des endives qu'il suffira de préserver du froid. — Le jardinier devra toujours veiller à la manœuvre des paillassons et couvertures, qu'il réglera suivant le thermomètre: il devra refaire les réchauds et rehausser ceux qui se seraient affaissés. Il ne perdra pas de vue non plus de donner de l'air quand il fait du soleil ou si

le temps est pluvieux, et chaque fois que la température le permet.

**PRODUITS DU MOIS.** — Outre les produits conservés en serre ou autre part, tels que cardons, artichauts, carottes, choux divers, navets, betteraves, courges, oignons, salsifis, scorsonères, chervis, ciboules et autres, on récolte encore du cerfeuil, du persil, de la carde-poirée, des choux-fleurs, des asperges blanches, des champignons, des épinards, de la mâche, du chou-spruit ou de Bruxelles, du chou vert à feuilles frisées, du céleri, de la raiponce, diverses laitues et salades. Tous ces produits, au milieu d'une saison souvent âpre et rude, dénotent assez les progrès que n'a cessé de faire, depuis une trentaine d'années surtout, l'horticulture maraîchère. Née pour ainsi dire avec notre siècle, la culture forcée a acquis bientôt de grands développements aux environs de Paris et de Londres. Sans l'accueillir d'emblée, les jardins justement renommés de notre industrieuse patrie n'ont point dédaigné cette branche importante. Espérons que les exemples nombreux, qu'on rencontre déjà de toutes parts, auront introduit bientôt, dans chaque jardin de quelque étendue, ce complément devenu indispensable, surtout aux environs de nos villes.

## § 2. — *Février.*

**CULTURES NATURELLES.** — *Opérations diverses.* — En général, il faut donner en ce mois un labour à tous les terrains qu'on veut ensemençer ou planter en mars. Le retard dans les bécages engendre presque toujours un surcroît de travail pour la suite, et souvent un retard dans toutes les cultures. Encore, pour le jardinier vendeur surtout, c'est la

perspective d'une perte certaine ; car, à l'époque des produits, il se verra devancé par ses confrères. En labourant les terrains, il devra aussi les fumer en raison des plantes qu'il se propose d'y cultiver : c'est pour ce motif qu'il est essentiel que le chef de l'exploitation étudie et connaisse à fond l'assolement de son jardin, et sache longtemps d'avance les plantes qui se succéderont sur un même terrain. — A cette époque aussi, il faut nettoyer les allées et sentiers du potager pour lui donner sa tenue du printemps. — C'est le moment du premier échenillage. — Si l'on veut traiter le crambé d'après la méthode des jardiniers de Bath, on couvre de terre un plant de deux ans au moins. — Au commencement du mois, on fume avec de la gadoue, mélangée de purin, les planches destinées au semis d'oignon de la fin du mois. — On prépare le terrain pour les pommes de terre hâtives du mois suivant ; on met ces tubercules en vieille tannée pour les traiter d'après la méthode malinoise que nous décrirons plus loin. — Il faut biner les rhubarbes comestibles, — établir des drains ouverts ou fossés d'écoulement partout où l'humidité se manifeste. — Dès que le temps le permet, on enlève la couverture des épinards. On donne plus d'air encore que précédemment au céleri et autres plantes abritées ; mais toujours on le fera avec précaution. — On prépare les rames aux pois. — Une fois le milieu du mois passé, les gelées deviennent moins fortes ; néanmoins on aura les mêmes soins que précédemment pour préserver les plantes la nuit, et surtout pour les garantir contre les brusques changements de température, qui souvent détériorent les végétaux.

*Semis et plantations.* — Aux premiers jours du



mois, on fait le semis des pois dits de la Chandeleur. On peut semer l'asperge à demeure. On sème du cerfeuil une première fois au commencement, une seconde fois à la fin du mois. On sème déjà la claytonie pour salade ou ragoût. On sème les premières laitues pommées et, à exposition chaude, de la laitue à couper. A la fin du mois, on peut semer l'oignon, si l'on dispose d'une terre légère. On fait le premier semis de poireaux, de carottes; on sème des panais, des épinards, des fèves de marais, des choux, du persil, du céleri, du cresson alénois, de la chicorée sauvage qui fournit une salade excellente. — Comme *entre-plants aux choux* hâtifs, on peut semer des épinards; parmi les pois hâtifs on sème très-bien de la laitue, des carottes et des panais qu'on peut utiliser assez petits. — Il faut repiquer à demeure les fèves et les pois semés en novembre ou décembre, mettre en place sur côtère la romaine verte semée au commencement d'octobre; on y contre-planté des choux-fleurs semés en septembre: parmi le tout, on sème des carottes hâtives et du poireau. — On plante en pleine terre les premiers choux-fleurs. On plante à demeure les choux cabus rouges et blancs, les choux de Savoie, les premières pommes de terre, si le temps le permet; on plante à fleur de terre les bulbes de grande et petite échalote pour avoir du produit en mai et juin; on plante aussi les bulbes de l'ail. — Mettre en place les porte-graines d'oignon, de choux, de panais, de céleri, de poireau, et avoir soin de les préserver des fortes gelées.

**CULTURES FORCÉES.** — Parmi les plantes de cette catégorie nous mentionnons celles qui, sans appartenir proprement à la culture forcée, passent néanmoins sur couche ou sous châssis certaines phases

de leur végétation, et dont la culture naturelle se trouve par suite avancée de plusieurs jours. C'est ainsi qu'on sème sur couche le deuxième céleri ainsi que le céleri-rave et le *phytolacca comestible*; — des choux cabus, des choux-fleurs, des cardons, qu'on tient en pots pour les mettre à l'air quand ils ont six feuilles; — des tomates, si l'on veut avoir du fruit au mois d'août. La baselle sera semée sur couche chaude pour donner des graines mûres dans l'année. — Sur couche et sous châssis on sème des concombres; on élague celles du semis de janvier. — Il faut exhausser les coffres des choux-fleurs dès que les vitres touchent aux feuilles: on en fait la troisième plantation. — On se sert de vieille semence pour semer sur couche très-chaude l'endive d'Italie. — La culture forcée des haricots commence principalement en ce mois: on sème les haricots nains de Hollande et le flageolet; on peut faire le semis en place, ou bien en lignes serrées, pour les repiquer avant l'apparition de leur deuxième feuille. — On utilise pour boutures les jeunes pousses de la capucine tubéreuse, si l'on tient à cultiver cette plante. — Les radis roses ronds servent très-bien d'entre-plants aux carottes hâtives dont le semis continue sur couche. — On plante des pommes de terre sur couche; on butte celles de janvier. — On sème l'aubergine, le piment, ainsi que les melons de deuxième saison. On dresse des couches neuves; on démolit celles qui sont usées pour en faire du terreau toujours excellent; on transplante sur une autre couche les cantaloups et les maraichers dont la végétation est assez avancée; on renouvelle les réchauds, les acots et la couche entière, si elle ne donne plus une chaleur suffisante. — Sous ce dernier rapport, le thermo-

siphon offre encore un immense avantage : il communique au terreau de la couche une chaleur constante, qu'il est facile d'élever ou d'abaisser à volonté et qui permet de donner de l'air plus fréquemment. C'est un soin qu'il ne faudra pas négliger. Donner de l'air autant que possible ; ouvrir les panneaux chaque fois que le temps est favorable et veiller surtout aux coups de soleil, si funestes aux végétaux de primeur. — Les couches sur lesquelles on a récolté des carottes, des radis, des raves, etc., peuvent être labourées pour recevoir des semis d'autres légumes ou des plants de choux-fleurs ou de laitues. — On continue à chauffer les asperges à l'aspergerie même ou dans les bâches.

*PRODUITS DU MOIS.* — C'est encore la culture forcée qui donne le plus de produits à cette époque de l'année, où souvent sous le climat de la Belgique les rigueurs de la saison entravent les travaux de plein air et détruisent ou gâtent les semis. Cependant, on récolte d'ordinaire en pleine terre du céleri-rave et du céleri commun conservé dans ses tranches ou jauges, des choux de Savoie, des choux spruit et des choux verts, qui ont le précieux avantage de s'attendrir sous l'influence des gelées, sans rien perdre de leurs qualités. On a aussi des épinards, de la mâche et encore des choux-fleurs conservés. Les couches produisent des asperges, des champignons, des laitues-pommées et à couper, de la romaine, des radis, du cerfeuil, du persil, de l'oscille, des carottes, des panais, et aussi quelques fraises.

§ 3. — *Mars.*

**CULTURES NATURELLES. — Opérations diverses.** — Les travaux de pleine terre deviennent plus nombreux. Le jardinier doit mettre en œuvre son activité : donner un labour aux asperges, bêcher le terrain aux cardons, préparer le terrain pour la culture du melon en plein air ; — vers le milieu du mois, donner un labour aux artichauts et enlever les buttes, mais graduellement, pour ne pas exposer les plantes trop brusquement ; donner un second labour vers la fin du mois ; — achever tous les bêchages et labours, et en général toutes les fumures dites de printemps. — Il est nécessaire de biner les choux de Savoie, de serfouir et biner les pois, de butter et ramer ceux du semis de novembre ou de décembre : les rames garantissent du froid, et les pois végètent mieux. — Il faut couvrir les petits radis durant les nuits froides. — Dans les fraisières, il est bon d'enfouir l'engrais du paillage d'automne pour en donner de suite un nouveau ; il est bon encore de verser de l'engrais liquide sur les planches, dans des raies ou sillons tracés au moyen de la houe ou de la binette, après avoir au préalable réchaussé les plantes avec de la terre nouvelle, ou mieux encore avec du terreau. — On soumet à l'étiollement les dernières pousses de chicorée. — Dès que la température le permet, on enlève les couvertures des plantes en pleine terre ; on nettoie les artichauts et on enlève en général à toutes les plantes les parties atteintes de pourriture. — Souvent il est important en ce mois de garantir les jeunes semis au moyen d'un léger paillage, car les gelées blanches et les hâles peuvent inspirer des craintes

sérieuses. — C'est le moment de refaire toutes les bordures et de donner au jardin cette tenue irréprochable, nous dirons cette propreté élégante qui est la mort des mauvaises herbes et la marque distinctive des potagers de Belgique.

*Semis et plantations.* — Les semis commencés le mois précédent se poursuivent presque sans relâche et occupent constamment le jardinier. Il faut semer l'arroche, la poirée, le cerfeuil ordinaire, le cerfeuil musqué qui est vivace, la chicorée, les choux de Savoie tardifs, les choux de Bruxelles à la fin du mois, les épinards, le persil, le pissenlit ou dent-de-lion, le poireau. On continue à semer des pois, des carottes; on sème les asperges en pépinière vers la fin du mois; on sème le crambé, à moins qu'on ne préfère le multiplier de boutures. On sème aussi des laitues pommées et de la laitue à couper à bonne exposition; semer *phytolacca esculenta*, betteraves à salade et chervis, ou, ce qui vaut mieux, repiquer le semis de septembre. Pour l'usage de leurs côtes qu'on vend par bottillons, on sème les navets. On sème les derniers panais, des raves et de l'oseille, des radis à plusieurs reprises, pour ne plus en être dépourvu. Les choux pour l'automne sont semés en un lieu ombragé, afin d'être moins tourmentés par l'altise. Si l'on tient à récolter les racines de salsifis dès l'hiver suivant, il faut en semer vers le milieu du mois; semer aussi les scorsonères. Si l'on nourrit le désir louable de produire de meilleures variétés de pommes de terre, on en sème les graines des bonnes espèces vers la fin du mois. Il faut semer encore l'anis, les bourraches dont la fleur est un ornement des salades, le cresson alénois de semaine en semaine, le cresson vivace, quelques graines d'hysope, car une

fois qu'on est en possession de la plante, on peut facilement la multiplier de boutures et d'éclats; semer la perce-pierre, la sarriette vivace, etc. On peut faire, à peu d'exceptions près, tous les semis de pleine terre. — Vers le 10 du mois, on procède à la plantation des asperges. On plante le chou cabus du semis du mois d'août et le chou de Winnigstadt, la seule variété des choux blancs d'York qui se trouve bien d'être plantée au printemps pour pommer à l'automne. — On plante aussi les choux de Savoie repiqués en pépinière, et on continue la plantation des choux-fleurs: déjà, à la fin du mois, on met en place ceux du semis de février. On plante à demeure les fèves de marais semées sur couche en janvier. — On plante les caïeux d'oignon-batate. On peut repiquer l'oignon blanc du semis de la fin d'août; replanter les rhubarbes comestibles et repiquer leurs semis; planter des pommes de terre hâtives, ainsi que les tubercules de tarnotes ou marrons de terre et ceux du topinambour; à la fin du mois, planter les caïeux de l'ail; planter les échalotes. L'armoise citronnelle se multiplie d'éclats ou par division des touffes; il en est de même du thym, de l'estragon, de la lavande, de la menthe et de l'origan. On met en place les porte-graines de poireau, de betteraves, de raves, et en général toutes celles qu'on n'a pu planter le mois précédent. — Dans la plantation des plantes destinées à la reproduction des graines, on apportera une attention scrupuleuse à éloigner le plus possible les unes des autres les espèces ou variétés d'un même genre, afin d'éviter l'altération réciproque de leur pureté ou une hybridation inutile, qui souvent donne lieu à la dégénérescence des végétaux. Ce point est d'une importance réelle qu'on ne saurait mécon-

naitre qu'au détriment de son propre intérêt : nous aurons soin d'y revenir en traitant des diverses cultures.

**CULTURES FORCÉES.** — Une des principales occupations du jardinier sera de donner de l'air aux plantes sous châssis, de les arroser le matin, si elles sont sèches, et de les garantir contre les coups de soleil et les hâles, aussi bien que contre les froids de la nuit. Ce n'est pas que cette opération soit onéreuse ou difficile, mais elle nécessite une attention soutenue d'où dépend fréquemment la réussite des cultures. — On dresse de nouvelles couches pour les melons et les concombres déjà transplantés ou élevés sur première couche. On sème les melons de troisième saison. Au commencement du mois, on sème les derniers concombres sous châssis, en petits pots ; on transpose ceux du semis précédent. Les potirons tenus en pots pourront être mis en place au mois de mai. — On continue tous les semis du mois passé, surtout si la saison est froide ou trop pluvieuse et, partant, défavorable aux cultures de pleine terre. Il faut repiquer les choux-fleurs du semis de février pour les mettre en place vers la fin du mois ; on en sème encore sur couche abritée jusqu'au milieu du mois. On sème le basilic, l'endive ; on repique l'endive d'Italie sur couche neuve. — On établit encore les couches pour les asperges, afin d'atteindre ainsi l'époque où ce végétal commence à produire en plein air. — On donne de l'air aux haricots, suivant la température et l'état du ciel ; on en sème encore sur couche. — Il faut planter sur couche ou dans des caisses tenues en bâche ou en serre les tubercules de batates ; butter les pommes de terre sur couche ; commencer à chauffer une nouvelle série d'ananas ;

repotter ceux du plant d'automne, les fruits de l'ananas se forment lentement et successivement : on s'assurera ainsi un produit incessant et toujours recherché. — Mettre en pots les jeunes plants d'aubergine, ou bien les repiquer à demeure sur couche tiède. — Il faudra songer aussi à disposer d'avance les planches pour les fraisiers qu'on destine à la culture forcée, et les former d'après les coffres qu'on voudra y adapter. On peut aussi mettre des plantes en pots et les tenir à bonne exposition; — semer le piment. — Les arrosages dont nous avons fait mention plus haut doivent être modérés et mesurés selon le besoin : on pourra enlever momentanément les châssis et les cloches en cas de pluie fine et douce, mais cela de jour seulement. Il est nécessaire encore de rehausser les coffres et les châssis des couches dont les plantes viendraient à toucher aux vitres.

PRODUITS DU MOIS. — Les premiers légumes de pleine terre viennent s'ajouter à ce qu'on aura pu conserver dans la serre aux légumes, en jauges ou ailleurs, et aux produits nombreux des couches, bâches et serres. Le crambé et la chicorée offrent leurs pousses blanchies par l'étiollement. On cueille aussi des feuilles d'oseille, des épinards, de la chicorée sauvage, de la poirée, du cerfeuil, du persil, quelque laitue et les pousses ou jets de choux divers. La culture forcée produit abondamment des laitues, des radis, des carottes qu'il faut avoir soin d'éclaircir à mesure qu'on en fait la récolte; des raves, des asperges, toutes sortes de fournitures de salade, des pois, des haricots verts et les premiers choux-fleurs du semis précoce de l'automne. On a encore de la mâche, des raiponces, du poireau. On récolte aussi des champignons.



§ 4. — *Avril.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.* — Il faut se hâter de continuer et de terminer les travaux de pleine terre commencés précédemment; déchausser, tailler, nettoyer les artichauts et regarnir les pieds de nouvelle terre; — couvrir de vieille tannée les planches d'asperges, afin de livrer constamment un passage facile aux pousses dont la récolte commencera bientôt, surtout si l'aspergerie est située en terre légère et à exposition convenable; — arranger par planches et ados le terrain destiné au premier céleri: on peut immédiatement fumer les tranchées avec un mélange de gadoue, de purin et d'eau; et, en ce cas, avoir soin de laisser s'écouler quelques jours avant de planter. — Aux fèves de marais on donne un premier buttage et de suite un serfouissage. On butte les choux-cabus si l'on n'a pu le faire plus tôt. — Il faut serfouir et biner fréquemment en ce mois les jeunes semis et toutes les plantes qui doivent fournir leurs produits plus tard, tels que les choux-fleurs, les pois, les fèves de marais, les carottes, etc. Le sarclage et l'éclaircissage des jeunes semis sont des occupations qu'on se repent toujours d'avoir négligées. — On lève tous les soirs les pots dont on recouvre les œilletons d'artichauts. S'il survient des gelées tardives, il est prudent de couvrir les jeunes semis au moyen de paillassons supportés par des baguettes ou de toute autre manière; ce soin serait surtout utile vers le lever du soleil, car la première chaleur, venant trop brusquement frapper les plantes en même temps que les premiers rayons du jour, pourrait causer plus de dommages encore

que le froid. — Une quinzaine de jours environ avant le semis de haricots, on prépare le terrain par une bonne fumure de gadoue mélangée de purin. On prépare par un bon et profond bêchage le terrain destiné à l'essai de la culture, encore problématique pour nous, de l'igname de la Chine. — Il faut pailler et terreauter toutes les plantes qui réclament ces opérations. — Pour étioLER et attendrir la dent-de-lion, on couvre le plant de sable. — On donne des rames aux pois qui n'en auraient pas encore. Il est nécessaire aussi de pourvoir de tuteurs certaines plantes destinées à la production des graines. — On enlève soigneusement les coullants aux fraisiers. Des praticiens expérimentés conseillent d'enlever aussi en ce mois la tête ou extrémité de la tige des pois et des fèves pour hâter leur fructification. — Il faudra veiller aussi, surtout dans les terres légères, à ce que chaque plante ait l'humidité qui lui convient. Comme c'est l'époque des semis les plus nombreux, il ne sera pas hors de propos de rappeler qu'il faudra ne jamais perdre de vue qu'un certain degré de moiteur est nécessaire au sol pour ne pas mettre obstacle à la germination des graines : si donc il règne des hâles, cette bise du nord dont le souffle glacial et continu dessèche outre mesure, on fera bien d'arroser avec discernement. Quelquefois cette opération est indispensable, même quand on a eu soin de couvrir les graines en terre d'un paillis, de terreau ou d'une mince couche de mousse. — Il n'est pas moins nécessaire de faire une chasse persévérante aux oiseaux et aux insectes nuisibles qui attaquent souvent les semis dès l'apparition des cotylédons ou des premières feuilles. L'échenillage devra se faire avec le plus grand soin.

*Semis et plantations.* — Il faut renouveler généralement tous les semis du mois de mars. On confie encore à la terre les graines de choux-cabus blanc et rouge, de choux d'York, de Savoie, de Milan, des vertus, de Bruxelles et des choux-fleurs. On continue le semis des pois pour en avoir une succession non interrompue. Il est temps de semer les cardons, les lentilles, la chicorée, les endives, les scaroles, les radis, l'arrôche et la tétragone qui remplacent avantageusement les épinards. — La tétragone ne sera semée que sur terreau. — On sème la baselle, la poirée ou bette, la blète, la picridie, si l'on n'a pu le faire en mars; l'oscille, le persil, la pimprenelle, le cresson alénois et, depuis cette époque jusqu'en juillet, le quinoa blanc. A la fin du mois, on sème à bonne exposition les premiers haricots, des citrouilles, des giraumonts, tomates et piments. — On sème aussi les graines d'artichaut, si l'on craint de ne pouvoir se procurer de bons œilletons. On sème l'aneth, la citronelle, l'anis, la capucine, à bonne exposition ou en pots, et quelques graines de chenillette, à exposition du midi. — On fait un troisième semis de céleri pour l'automne; le cinquième et sixième semis de cerfeuil. — Quelque temps après les choux que nous avons cités plus haut, on sème les choux verts non pommés, les choux-raves, le chou turneps; du 12 au 18, on fait le premier semis de brocolis. On sème encore le crambé, l'oignon blanc, les fèves de marais en place. Vers la fin du mois, on sème les premières laitues d'été, le pourpier, le maïs. Le semis de betterave à salade se fait vers le milieu du mois, à moins qu'on n'en ait risqué quelques graines sur couche pour en jouir plus tôt : on sait que les plantations trop hâtives sont souvent sté-

riles par suite de la tendance des sujets à monter plus promptement en graines. — On fait la plantation du premier céleri, on plante les choux cabus du semis de couche ; on achève la plantation des choux-fleurs du semis d'automne, on plante aussi à demeure le jeune plant du semis de mars. On peut repiquer les laitues du semis de février et mars. Planter les œilletons d'artichauts en pépinière ou en place ; vers la fin du mois, replanter aussi en pleine terre les artichauts qui ont passé l'hiver en orangerie. Repiquer en place le *phytolacca* comestible. — Planter des pommes de terre hâtives, les tubercules du souchet comestible, les bulbes de l'oxalide crénelée, les caïeux de l'ail, les caïeux de rocamboles ; c'est l'époque ordinaire de la plantation la plus importante des échalotes. — On sépare les touffes de ciboule vivace, si elles sont trop fortes ; on multiplie d'éclats plusieurs plantes qui auraient pu subir cette opération en mars. — Si l'on a soin de les couvrir de cloches, on peut planter en pleine terre les tubercules de capucine tubéreuse. — On plante pour graines des endives et scaroles, des radis provenant de couche, des choux-raves de choix, qu'on a pris la précaution de bien conserver et qu'il faut tenir maintenant loin des autres sujets du genre, enfin les betteraves et celles des plantes indiquées pour le mois précédent, que le mauvais temps n'a pas permis de mettre en pleine terre.

**CULTURES FORCÉES.** — Le jardinier s'occupe de la taille et de la conduite des melons, opération des plus faciles. Il a soin des meules aux champignons. — Il démonte encore une partie des couches usées pour les remplacer par de neuves, et on retourne les autres pour les préparer à d'autres cultures. Il

va sans dire qu'on cesse de chauffer les plantes qui commencent déjà à donner leurs produits en pleine terre. On retire des sentiers le fumier qui a servi de réchauds, et on y remet la terre enlevée précédemment : cet engrais n'a rien ou presque rien perdu de sa qualité fertilisante; il est excellent pour beaucoup de plantes et trouve toujours un utile emploi. Les châssis enlevés aux haricots servent à couvrir de nouvelles plantations de melons ou d'autres plantes, et les haricots qui souffriraient du froid sont immédiatement abrités au moyen de cloches. — On peut faire des boutures des jets de batates venus sur couche. — La plantation des œilletons ou couronnes d'ananas, qu'il est préférable de faire en juin, peut aussi avoir lieu en ce mois : il est nécessaire de les couvrir de paillassons la nuit. — On sème des melons pour en avoir encore à repiquer sur couche et sous cloche. On met dans le terreau des couches ou, mieux, en petits pots, des graines de courge, giraumonts et concombres, pour les mettre plus tard en pleine terre avec toute leur motte. — On continue à forcer des haricots verts, des aubergines, des tomates, des piments, des batates et des choux-fleurs. On repique sur couche sourde du chou-fleur élevé sur couche tiède. — Il est avantageux d'avancer par des abris de paillassons, maintenus droits entre des lattis, espèce de brise-vent, la fructification d'une ou deux planches de fraisiers. — Une fois cette saison venue, il est nécessaire de donner le plus d'air possible à la plupart des plantes sous châssis : ceci ne veut pas dire qu'il faille laisser les châssis ouverts en tout temps et même de nuit; les jardiniers qui ont la routine de cette pratique ridicule attribuent quelquefois à l'influence de la lune rousse et le plus

souvent ne savent guère à quoi attribuer ce qu'une nuit froide ou une gelée blanche ou encore le hâle, a occasionné de dégâts dans leurs couches : ces hommes ont toujours prêt un mot qui fait leur force et qui les console ; ils disent : Nous n'avons jamais fait autrement ! — Ils oublient que leur incurie a été plus d'une fois le prélude de l'insuccès dont ils s'étonnent : on n'aime pas d'ordinaire à accuser sa propre négligence. Fermons donc les châssis quand la température baisse ; réglons-nous d'après le thermomètre, la direction et l'intensité du vent, et n'attendons pas pour cette besogne si facile que le thermomètre descende à 0°. — Quant aux arrosages, ils devront aussi se grader d'après l'état de sécheresse de l'atmosphère et de la couche elle-même : toutes les plantes seront arrosées, en tout cas, avec prudence, et, pour les melons, on évitera avec soin de verser l'eau dans les fleurs, de crainte de les voir demeurer stériles. Nous n'insisterons pas sur la nécessité d'arroser les plantes sur couche tout aussi bien que les autres plantes : nous aimons à croire que la culture maraîchère a fait assez de progrès aujourd'hui pour que la théorie absurde et non moins ridicule de ne jamais arroser les couches soit passée à l'état de mythe.

**PRODUITS DU MOIS.** — Les asperges de pleine terre commencent à produire leurs premières pousses à la fin du mois. On récolte aussi les premiers petits pois et les gousses encore peu développées des fèves de marais, si l'on a eu soin de bien les abriter. Les fournitures de salade, le persil, l'oseille, le cerfeuil, l'oignon blanc parvenu au tiers de sa croissance, sont recueillis avec plus d'abondance. On a aussi des jets de choux divers, des choux de Savoie, des choux d'York, du crambé, du

brocoli, de la laitue précoce, les côtes de navets. On récolte en outre des pois et encore des haricots verts de haute primeur, des laitues pommées, les premiers melons, des cornichons et concombres, des carottes, des raves, des radis, des champignons, des endives et des choux-fleurs.

### § 5. — *Mai.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.* — Un grand nombre des travaux du mois précédent se poursuivent avec activité : ce sont surtout les sarclages, binages et serfouissages. — Aux premiers jours du mois, il faut retrancher aux artichauts les rameaux superflus et mettre du fumier consommé autour de leurs pieds ; — biner et ratisser les asperges avec prudence pour ne pas blesser les pousses qui arrivent à fleur de terre. — Le céleri devra être bien sarclé. — Bientôt aussi ils'agira de procéder à l'écimage ordinaire des fèves de marais. Il faut mettre des cendres de bois autour des haricots fraîchement semés, et avoir soin de briser les croûtes que les pluies auraient formées sur les graines. — Le maïs demande un buttage ; il faut aussi le débarrasser des jets superflus ; — butter l'oxalide crénelée en couchant les tiges et les couvrant de terre ; butter la capucine tubéreuse, lier les endives plantées à bonne exposition au commencement du mois ; — garantir du soleil, le jour, et du froid, la nuit, les jeunes potirons : les tenir découverts s'il fait doux et pluvieux, afin d'assurer leur reprise immédiate ; — donner des rames aux pois du semis d'avril et aux haricots dès qu'ils ont acquis leur troisième feuille : quelques praticiens préfèrent ramer en même temps qu'ils font le semis ;

— couper les coulants aux fraisiers à mesure qu'ils se produisent ; à mesure aussi qu'elles paraissent, on enlève les tiges florales aux fraisiers remontants destinés à donner leurs fruits vers l'automne. — En ce mois, les arrosages deviennent plus multiples, surtout si le temps est chaud et sec, comme cela arrive quelquefois : toutefois, on n'arrosera encore que le matin, car si les journées deviennent déjà chaudes, souvent la température s'abaisse brusquement la nuit, et occasionne encore sous notre climat de ces gelées blanches qui détruisent en une heure de temps des plantes dont la végétation a déjà fait quelques pas. — Quant aux engrais, à la gadoue, au purin et autres fumiers liquides, on évitera de les administrer en temps sec et chaud ; il faudra nécessairement attendre un moment de pluie, afin de ne pas exposer les plantes à être brûlées.

*Semis et plantations.* — C'est le moment du semis principal des haricots à rames et des haricots princesses destinés à la provision sèche pour l'hiver : dans les terres légères, on fera le semis au commencement du mois, et vers la fin dans les terres fortes. — La dénomination des variétés des plantes nous entraînerait ici dans des redites inutiles : nous aurons soin d'indiquer constamment les meilleures en traitant des cultures spéciales. — Le semis d'archoche commencé dès le mois de février se continue toujours ; il faut semer en outre l'artichaut, la bette, le cardon, le chou de Savoie, le chou de Poméranie, le rutabaga, les choux verts non pommés ; dès la première quinzaine, des choux-raves, des choux-fleurs, la chicorée qui doit fournir la salade blanche d'hiver, les endives, les fèves de marais, le cresson, le persil, le pourpier, la claytonie, le



quinoa, la tétragone sur terreau, les dernières betteraves à salade, des radis, des salsifis et scorsonères, le scolyme d'Espagne, les potirons, la moelle végétale, les concombres dès le 15, le fenouil, les tomates à bonne exposition aux premiers jours du mois. Vers le milieu, on sème le Pé-tsaï et le Pak-choï, choux de la Chine, en bon terreau pour repiquer le plant fort jeune; — semer aussi les laitues d'été; faire le deuxième semis de brocoli à la fin du mois; semer enfin le maïs pour confire, comme les cornichons, ses épis à demi formés, ou pour utiliser la plante comme fourrage : cela serait toujours avantageux si l'on ne pouvait employer autrement un terrain déjà vide, car il faut ne jamais perdre de vue qu'un terrain fertile ne peut, à cette époque de l'année surtout, demeurer sans culture : la jachère d'été ne profite qu'au terrain amaigri ou épuisé; si donc le terrain peut être amendé autrement, elle ne profitera à personne. — On fait en pleine terre la plantation des cucurbitacées de toutes sortes, courges, concombres et même melons. On repique à exposition chaude les jeunes plantes de baselle venues de couche. On plante les choux de Bruxelles en carrés et comme entre-plants aux artichauts, les choux-fleurs en carrés et ceux du semis d'avril comme contre-plants aux romaines plantées précédemment. On plante les choux de Savoie, les choux cabus, les choux d'York. Le repiquage des laitues se succède de quinze en quinze jours : on en contre-planté aux cardons. On plante des tomates entre les laitues, du céleri-rave entre les endives, des laitues et des endives sur les ados du céleri commun. On plante les tubercules d'olluco, les tubercules ou fragments de rhizomes de l'igname de la Chine. On peut mettre en place en terre bien

fumée les potirons semés en petits pots au mois de mars ; la courge-chou-fleur peut être traitée de la même manière : il faudrait couvrir de cloches si on plantait plus tôt. — Vers le 15, on plante avec leur motte les tomates semées sur couche en février. Mettre en place le basilic venu sur couche, en ayant soin de le lever avec motte ; réserver quelques pieds en pots pour les rentrer en automne. Multiplier le romarin de boutures, à l'ombre, en petits pots ou en pleine terre, les aubergines tenues en pots sous châssis ; planter le piment à exposition chaude. — Il importe que les semis soient réglés d'après les besoins de l'exploitation et de telle façon qu'on ait toujours du jeune plant assez fort pour être repiqué en temps utile et de manière à avoir constamment du produit à mesure que les plantations précédentes s'épuisent. Ceci s'adresse aussi bien au jardinier-marchand qu'à l'amateur, sauf que celui-ci d'ordinaire n'obéit qu'à ses propres goûts, tandis que l'autre doit concilier son intérêt et à la fois l'entrain souvent bizarre du marché, qui exige quelquefois un certain produit à une telle époque, tandis qu'à un autre moment on n'en veut plus, quelles que soient d'ailleurs ses qualités.

**CULTURES FORCÉES.** — Les soins à donner aux melons, aux fraisiers, aux autres primeurs sous châssis se poursuivent sans relâche. — On repique sur vieille couche les jeunes plants du semis de fraisiers, dès qu'ils acquièrent leur sixième feuille. On continue à chauffer et soigner assidûment les ananas ; on dresse sous châssis la couche pour y planter des ananas en pleine terre. On plante sous cloches des batates, des melons. Les châssis des carottes du semis de décembre et de janvier doivent être enlevés ; il faut couvrir d'un lattis les châssis

des semis plus récents. Enlever aussi les châssis des aubergines plantées sur couche à demeure. Dresser encore des couches tièdes et des couches sourdes pour les derniers melons. On peut aussi presser la végétation des choux-fleurs, du céleri en les mettant sur vieille couche qu'il faut arroser fréquemment. — Les meules aux champignons peuvent être préparées en plein air : on sait qu'elles sont généralement plus chanceuses que les couches faites à l'intérieur. — Les plantes sur couche seront garanties du soleil et du froid ; on leur donnera beaucoup d'air : ce que nous avons dit à ce sujet au paragraphe précédent trouve encore son application en ce mois. — La taille des melons est une des petites occupations de tous les jours. — Il faut rentrer les paillassons à mesure que les cultures et le temps le permettent : on les met d'abord sécher en plein air ou sous un hangar ; puis on les arrange sur des perches ou poutrelles, de telle façon que les souris et les rats ne puissent y atteindre ou y loger. On conseille de répandre entre les lits de paille un peu de cendre de bois bien sèche pour rendre impossible le séjour de ces hôtes incommodés et destructeurs.

PRODUITS DU MOIS. — Nous voici en pleine récolte des asperges : il faut qu'un praticien habile se charge de cette besogne qui chez nous se répète trois et même quatre fois par jour, car ici on n'aime que les pousses bien blanches ; on dédaigne généralement les asperges vertes si estimées en France : il est donc très-nécessaire de veiller à ce que le couteau n'endommage pas la couronne des griffes, la négligence sous ce rapport cause la ruine de l'aspergerie. — Les meules aux champignons sont en plein rapport. Cette culture, que nous sachions,

n'est pas encore établie sérieusement en Belgique ; le profit que le jardinier pourrait en retirer aux marchés de nos populeuses cités serait digne pourtant d'attirer l'attention. Aux environs de Paris, elle est la spécialité lucrative des jardiniers nombreux de Gentilly et de Montrouge. — Les carottes fournissent abondamment : ce sont surtout les variétés de toupie de Hollande qui sont le plus recherchées. Les radis roses et blancs, les raves roses et violettes sont épuisés : ceux de pleine terre leur succèdent immédiatement et sans interruption. — On a aussi des choux d'York, des choux patus de sucre, des choux-fleurs à tête dure à la fin du mois. — Les laitues sont en plein rapport, ainsi que toutes sortes de légumes verts. Les pois de la Sainte-Catherine et de la Chandeleur offrent leurs premières gousses. On cueille aussi les premières fèves de marais proprement dites à peu près à la moitié de leur développement. On a aussi des oignons blancs, de l'arroche, de la cardo-poirée, du cerfeuil, de la ciboule, de l'estragon, de l'oseille, du persil, de la pimprenelle, des haricots verts, des cornichons et des melons.

### § 6. — *Juin.*

**CULTURES NATURELLES. — Opérations diverses.** — Après la première récolte des artichants, il faut œilletonner et rabattre les plantes pour en obtenir un second produit en automne. — C'est le moment de répandre une mince couche de fiente de poule ou de pigeon entre les semis d'oignon, si déjà cette opération n'a pu être faite précédemment. On saura que la plante puise dans cet engrais éminemment actif les éléments d'une croissance extraordinaire.

— La récolte des graines commence par celle de la mâche, du cerfeuil, de l'arroche, de l'épinard, du cresson alénois : il a donc été nécessaire, dès le mois écoulé, de réserver et de soigner plus spécialement les sujets les plus beaux parmi les plantes annuelles et les plus propres à produire les meilleures graines. — Une des grandes occupations du jardinier en été consiste dans les arrosages : c'est l'élément en quelque sorte essentiel et vital de la culture des plantes potagères dans une saison souvent chaude et sèche, et surtout pour les terrains parfaitement perméables, dont la nature et la situation prêtent à l'écoulement complet ou trop rapide des eaux pluviales. A cette époque, on n'arrosera plus que vers le soir : nous aurons soin d'indiquer en temps et lieu les plantes qu'on peut excepter de cette règle. — On butte le céleri suffisamment avancé en végétation, à trois reprises, de huit en huit jours. Il faut butter aussi les pommes de terre, — marcotter les potirons et supprimer les jets superflus, — butter le fenouil, dès qu'il a 15 centim. de haut, pour l'utiliser en guise de céleri. — On continue l'écimage des fèves de marais ; pour obtenir une arrière-récolte à l'automne, on coupe près du sol les tiges dont on a recueilli les gousses encore petites. — La récolte des asperges cesse à la fin du mois : il est nécessaire de continuer à sarcler bien proprement et à biner les planches ; ces soins si faciles sont trop souvent négligés. — Il faut couper les coulants aux fraisiers, en réservant toutefois les plus beaux pour faire une plantation nouvelle : on sait qu'une fraisière ne produit bien que durant trois années. — On met les rames aux haricots, si la saison n'a point permis de le faire en même temps que le semis ; il est bon d'aider, au

commencement surtout, les tiges volubiles à s'y maintenir. — Donner des rames aux tarnotes, des tuteurs aux tomates, aux oignons porte-graines et à toutes les plantes qui en ont besoin. — Autour des échalotes on dégage un peu la terre pour les faire mieux grossir. — Il faut aussi biner et butter les haricots, et commencer à lier quelque cardons pour les faire blanchir. En général, les travaux de ce mois sont la continuation de ceux du mois précédent : les sarclages devront être fréquents, surtout près des plantes destinées à la production des graines. Les binages et les ratissages ne seront guère moins nombreux. — La chasse aux limaces, aux vers de terre, aux vers blancs, aux courtilières, aux chenilles, ces ennemis acharnés des crucifères, aussi redoutables que l'altise, et aux autres insectes et animaux nuisibles, doit attirer toute l'attention du jardinier. Les vers blancs ou larves du hanneton viennent parfois se loger dans les fraisières : ils se dénoncent bientôt par l'apparition de feuilles jaunes nombreuses et par l'état complet de dépérissement dont les plantes sont affligées ; quelquefois le mal s'étend à la majorité des plantes : dès lors, tout est perdu, et la plantation doit être levée et renouvelée. On donne un bêchage d'un demi-mètre ; on détruit soigneusement toutes les larves qu'on rencontre, et, au fond de chaque jauge, on répand une couche de 3 ou 4 centim. de feuilles de châtaignier, de sycamore ou de platane. Les larves logées sous cette couche remontent pour se nourrir ; mais elles rencontrent bientôt cet obstacle qu'elles ne peuvent percer, et elles meurent infailliblement (1). Dans les divers bêchages du printemps et de l'automne,

(1) Voir *Maison rustique* du XIX<sup>e</sup> siècle, t. V, Horticulture.

il ne faudra pas épargner ces insectes. Pour préserver certaines plantes de leur atteinte, on conseille de repiquer à proximité quelques pieds de laitue ou d'endive dont les larves sont avides : tant que cette nourriture leur restera, elles n'attaqueront pas d'autres plantes. La courtilière commune ou taupe-grillon cause parfois des dégâts non moins considérables que les vers blancs : cet insecte vit dans la terre, où il se creuse des galeries ensciant, au moyen de ses pieds de devant, toutes les racines des plantes qu'il rencontre. Il trahit sa présence non-seulement par la mort presque subite des végétaux qu'il attaque, mais aussi par la trace élevée des galeries qu'il vient établir à la surface du sol ; son refuge habituel est indiqué par une ouverture, vraie cheminée d'aérage, recourbée à l'intérieur et aboutissant à une loge assez grande où il dépose ses œufs. Plusieurs moyens de destruction sont mis en usage : on tâche de surprendre l'insecte durant son travail souterrain, en versant tout autour des galeries de l'eau chargée de savon ou d'huile qui coule promptement dans les galeries et le fait sortir si elle ne l'asphyxie pas. Encore peut-on, à l'instar des trappes qu'on met pour les taupes, établir des pots sur le passage des galeries : l'insecte viendra y tomber sans pouvoir remonter le long des parois. Un moyen qui produit aussi d'assez bons résultats est le suivant ; nous l'empruntons à l'*Entomologie agricole* de M. G. Beaufays : En automne, on dispose de petits tas de fumier chaud, où les courtilières ne tardent pas à se réfugier. Un mois ou six semaines après, on enlève ces tas. La partie du terrain qu'ils recouvraient est alors percée de trous dans lesquels les courtilières se sont retirées ; dans ces trous on verse de l'eau dans laquelle

on a mis un peu d'huile : elles ne tardent pas à sortir et viennent mourir à la surface du sol. L'eau de savon produirait le même effet. — En pratiquant l'écimage des fèves de marais, on aura soin d'enterrer ou de brûler les parties attaquées déjà par le puceron noir de la fève, pour éviter que l'insecte ne remonte aux autres branches tendres de la plante. Quant à la destruction des chenilles, le meilleur moyen est de rechercher avec soin les œufs et de les écraser avant l'éclosion : sans cela, une fois les insectes venus, tout remède devient difficile et demeure souvent sans résultat.

*Semis et plantations.* — On sème les derniers choux-raves au commencement du mois, le cerfeuil au nord et à l'ombre; des choux de Savoie, du rutabaga à demeure ou pour repiquer, et destiné à la provision d'hiver; les derniers choux-fleurs jusqu'au milieu du mois, pour en avoir du produit en automne et même en hiver : on sème des fournitures de salade, du pourpier, de la raiponce et des fèves. Les endives du semis de cette époque ont le plus de valeur; le semis d'épinard doit se faire à l'ombre; celui d'arroche réussit parfaitement en tout lieu et ne redoute pas le soleil. On sème aussi les haricots pour les utiliser verts, et les derniers pois en variétés tardives, clamart, marly, géant, knigt et dancroft. — Semer persil, claytonie, quinoa, carottes, radis, raifort, salsifis, scorsonères et scolyme d'Espagne. Les graines de fraisiers peuvent être semées en terrines ou petites caisses qu'on place à l'ombre, et même, si l'on veut, sous châssis, mais toujours à un endroit bien aéré. — Aux premiers jours du mois, on plante des melons en pleine terre à bonne exposition. On plante des brocolis, on met en pots ceux du deuxième



semis pour les tenir à l'ombre; on repique l'endive du semis du mois précédent. Vers le milieu du mois, on plante du poireau. On repique les betteraves en place comme entre-plants aux haricots ou ailleurs. On plante encore des pommes de terre pour en avoir de fraîches le plus tard possible. On transplante à demeure le semis de fenouil. Comme à la fin de mai, la plantation des différentes espèces et variétés du genre chou se continuent. On repique en place des scaroles pour les contre-planter de choux-raves.

**CULTURES FORCÉES.** — Les cultures de ce genre se ralentissent en ce mois, et, à vrai dire, elles n'ont plus qu'un objet relativement minime, puisque la chaleur de l'atmosphère suffit amplement à la végétation de toutes les plantes non exotiques. Aussi presque tous les panneaux, coffres et châssis sont enlevés et déposés au hangar sur de la litière, les uns sur les autres, avec régularité et prudence. On profite de quelque temps libre pour les repeindre et les réparer au besoin. Les cloches aussi disparaissent à mesure que les plantes peuvent s'en passer : on les arrange sur paillis, en lignes, l'une dans l'autre, avec quelques brins de paille qui les séparent; on leur réserve un endroit quelconque, à l'air ou à l'intérieur, pourvu qu'elles ne gênent pas le service. — On commence en ce mois la culture de l'ananas : nous verrons que la serre n'est pas indispensable à cette plante; de simples bâches adossées à des murs ou abris suffisent. — Les couronnes ou œilletons sont plantés à la fin du mois : la couche doit être prête en ce moment pour recevoir ce qu'on appelle la pépinière. — Les melons réclament des soins encore assidus, mais toujours faciles, tant pour la taille que pour les arrosages.

Il faut veiller aussi à la destruction de la grise qui les attaque parfois. Parmi les divers moyens qui ont été préconisés pour se débarrasser de cet insecte, celui qui paraît être le plus efficace consiste à enduire les parties attaquées d'un mélange de 123 grammes de savon noir, 123 grammes de chaux vive et d'un litre d'eau. — On soigne aussi les aubergines et les choux-fleurs qui se trouvent encore sur couche.

**PRODUITS DU MOIS.** — Parmi les produits, nous pourrions mentionner les graines qui constituent parfois une spécialité importante du jardinier-vendeur : bien traitées, elles donnent un bénéfice assuré et souvent notable. — On récolte les premières pommes de terre hâtives, quoique l'on sache bien qu'elles sont une nourriture peu salubre, surtout quand on les emploie trop jeunes. La coupe des asperges se prolonge jusqu'à la fin du mois ; le céleri du semis de couche commence à produire. — Les artichauts de deuxième année produisent abondamment. En Belgique comme en Hollande, l'époque générale de la cueillette des pois commence au milieu de juin : cette cueillette doit être faite par une main habile, qui sache ménager les tiges sans trop les secouer et qui respecte les fleurs en même temps que les gousses encore trop peu remplies. Les pois offrent un des produits les plus considérables : viennent les carottes, les oignons, des choux divers, tels que choux d'York, pains de sucre et choux-fleurs. On a aussi quelques haricots ; — comme précédemment, de l'oseille, du pourpier, du cresson, des laitues et endives. On a les premiers cardons blanchis, diverses fournitures de salade, des cornichons et concombres, du cerfeuil et du persil, de l'ail, de la ciboule et de l'échalote. Les melons devien-

nent moins rares ; les meules à champignons sont en plein rapport ; on a des tomates et des aubergines ; les fraises aussi sont abondantes.

### § 7. — *Juillet.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.* — Comme les chaleurs deviennent de plus en plus intenses, il faudra multiplier les arrosages du soir et les rendre de plus en plus copieux. Une végétation brillante et rapide, suivie d'un produit considérable, récompense toujours ce soin qui ne coûte d'ordinaire que les frais de main-d'œuvre. Heureux le jardinier qui dispose d'un terrain dont la situation prête à une irrigation temporaire : nul ne pourra lutter contre celui qui serait favorisé de l'immense avantage de pouvoir à volonté distribuer l'eau selon le besoin des plantes. Nous indiquerons plus loin les modes en usage pour la conduite des eaux dans le potager. — Les choux divers, les choux-fleurs surtout, les fraisiers, les fournitures de salade en général doivent être arrosés avec abondance. — On continue à blanchir le cardon, à butter le second céleri, l'olluco, l'oxalide et les pommes de terre. — On donne des binages et des serfouissages à toutes les planches : c'est le meilleur moyen de détruire les mauvaises herbes, d'ameublir le terrain et de lui conserver sa fraîcheur. Les sentiers eux-mêmes doivent être entretenus bien proprement : le râteau ne sera point considéré comme un objet de luxe ; le râtissage des allées du jardin est de toute nécessité. — Il est une petite opération qu'il ne faut pas oublier : c'est de plier une feuille sur le chou-fleur dont la pomme est à demi formée. — On coupe les fèves de marais en fleurs pour les

faire repousser afin d'avoir du produit en automne. — Enlever les tiges de chervis si on veut ne pas le laisser monter en graines. — Lier les endives et les scaroles pour les faire blanchir à l'intérieur. — Pincer les pousses inutiles aux tomates dont le fruit est déjà formé. — Arroser largement les citrouilles et courges pour faire grossir les fruits. — La récolte des graines réclame une attention de tous les jours : à mesure qu'elles mûrissent, on enlève celles des épinards, des raiponces, des laitues, des choux, des carottes, des fèves, des pois. Il importe de les munir de bonnes étiquettes portant le nom exact ou le numéro et l'année de la récolte, afin d'éviter toute confusion ultérieure. — Les graines de fraisiers peuvent être préparées et séchées pour les conserver ou les semer de suite. Les graines de scorsonères seront recueillies journellement à mesure que les calices s'ouvrent ; sans cela les oiseaux ou le vent les emportent au loin. — Tous les terrains devant encore se remplir sans qu'aucun demeure vide inutilement, ceux dont les produits ont cessé, et qui n'auraient reçu ni entre-plants ni contre-plants, seront replantés immédiatement si le temps le permet, après avoir subi un léger bêchage et quelquefois une fumure de gadoue ou de purin, ou d'autre engrais. Dans les terres très-légères, on peut faire usage de la batte ou du rouleau pour unir quelque peu le terrain jusqu'au moment de la plantation.

*Semis et plantations.* — En général, on peut semer encore les graines de toutes les plantes dont il est possible de récolter les produits avant l'hiver : c'est donc au jardinier de calculer, d'après les dispositions de son terrain, l'époque approximative de la fructification de ce qu'il se propose de semer ; à

lui aussi de régler ses plantations d'après les besoins de son exploitation. — Il sèmera des scorsonères pour en récolter les racines l'année suivante : presque partout elles sont préférées aux salsifis, qui sont d'ordinaire plus durs et se conservent moins bien. Il peut semer encore des choux de Savoie à l'ombre, de la bette, les derniers haricots, pour en jouir très-tard, du persil, du raifort, le dernier quinoa, la campanule raiponce, pour utiliser ses racines en salade l'hiver ou le printemps suivant; semer le cresson alénois à l'ombre et de la ciboule pour en jouir au premier printemps. On peut encore risquer un semis des derniers pois tardifs, quoique souvent ici le produit en soit tout à fait insignifiant : cependant nous en avons obtenu plus d'une fois de très-beaux à la fin de septembre. On sème aussi des navets, du pourpier, du cerfeuil, des endives, les dernières carottes et l'oignon blanc, si l'on veut pouvoir en repiquer en octobre, pour le couvrir en hiver. — On repique en place le gros chou de Savoie des vertus. On continue la plantation du poireau et des derniers choux-fleurs, dont les pommes peuvent être utilisées avant ou pendant l'hiver. On met en place les fraisiers de semis repiqués en mai. On plante encore des concombres et du céleri.

**CULTURES FORCÉES.** — Les ananas et les melons occupent pour ainsi dire exclusivement les couches et les bâches : il faut leur continuer les soins que réclame la phase de leur développement. A cet égard, nous nous dispensons d'entrer ici dans des détails, les articles spéciaux que nous leur consacrerons plus loin devant renfermer des indications exactes et suffisantes. — On peut semer déjà du persil sur couche sourde pour le couvrir de châssis

en hiver. — Le terreau des couches vides doit être enlevé, pour que la chaleur atmosphérique ne l'use pas outre mesure ; au moyen de gadoue, de bouse de vache et de purin, on lui rend de ses qualités épuisées par les cultures : cela est très-utile si l'on veut se créer une provision convenable aussi bien pour les couches que pour certains semis de pleine terre. On enlève de même l'engrais des couches, litière et feuilles, afin de le convertir en terreau pour l'année suivante ou de lui donner tout autre bon emploi. — Pendant ce mois et celui qui précède, nous avons souvent des orages ; dès leur approche, il est prudent de couvrir lestement de lattis ou de paillasons les cloches et châssis vitrés, surtout si l'on prévoit de la grêle.

PRODUITS DU MOIS. — Ce mois est l'un des plus riches de l'année ; c'est la moisson qui commence pour le jardinier : les melons de primeur produisent abondamment ; ceux qu'on dit de seconde saison leur succèdent bientôt. Ceux-ci sont d'ordinaire les premiers chez l'amateur ; s'ils sont plus tardifs, leur qualité est constamment supérieure. On cueille les fraises des quatre-saisons et d'autres en quantité ; on est largement fourni d'artichauts, de choux pommés, de choux-fleurs, de haricots verts, de pois, de fèves et d'excellentes pommes de terre. — On utilise aussi les pétioles des rhubarbes, pour en faire de très-bonnes confitures. On confit les câpres et les premiers cornichons de pleine terre. Le cerfeuil devient assez rare ; pourtant il produit encore à l'ombre, si l'on a soin de bien l'arroser. — On a en outre des endives et des scaroles à mesure qu'elles sont blanchies, des concombres, des laitues, des carottes, des panais, du poireau, du céleri commun et du céleri-rave, des tomates, et, indépen-

damment des graines, la plupart des produits mentionnés pour le mois précédent.

### § 8. — *Août.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.*  
 — On continue à envelopper les cardons de leur chemise de paille, à mesure qu'on présume pouvoir les employer ou les vendre. On butte le céleri de trois en trois semaines. Dès que les endives sont parvenues à leur entier développement, on les lie pour les faire blanchir. — Il faut entretenir convenablement les fraisiers en pots ou en pleine terre destinés à être chauffés en hiver, — préparer le terrain pour semer les choux-fleurs, — mettre en terre les brocolis tenus en pots, pour les traiter suivant la méthode anglaise, — lever la couche de mousse dont on a recouvert le persil semé pour l'hiver dès le mois précédent, — pratiquer l'écimage du quinoa, — préparer le terrain pour les fraisiers de nouvelle plantation, — enfouir dans la fraisière en rapport le paillis ou fumier réduit en terreau, ou encore un compost de purin, gazon et chaux. — Il est bon de pincer quelques feuilles aux tomates du plant de mai pour hâter la maturation des fruits. — C'est le moment habituel de cueillir les graines de betteraves, carottes, céleri, cerfeuil, ciboule, laitues, oignons, persil, poireau, radis, raves, rhubarbes : ce n'est pas une occupation des moins importantes ; le jardinier devra y mettre une attention sérieuse. Il devra pencher à temps les têtes d'artichauts, s'il veut en récolter des graines et les préserver du contact de l'humidité. Il conservera en lieu sec les pommes de terre hâtives destinées aux plantations de l'année suivante. — Il doit relever

les bulbes de l'ail, s'il n'a pu le faire déjà le mois précédent, et, après les avoir fait sécher à l'air, les suspendre par bottillons à un endroit bien sec. — On coupe les tiges d'anis pour les rentrer sèches et conserver leurs graines en magasin. — On a soin de tailler les courges, citrouilles et giraumonts; on les arrose largement, ainsi que les concombres. — Les arrosages du soir se poursuivent tous les jours, de même que les sarclages et les travaux de binette, râteau et serfouette. Le jardinier n'a pas en ce mois un moment de repos : qu'il n'oublie pas qu'une fois en retard à cette époque de l'année, il lui en coûterait des peines bien nombreuses pour se remettre convenablement en état. Pour lui surtout est plein de vérité ce proverbe de la plus laborieuse des nations : « Le temps est de l'argent; » car souvent, en horticulture, une journée de retard constitue une perte réelle, la non-réussite d'une récolte. — Il faut enlever la terre des sentiers entre les planches de poireau, pour la déverser parmi les plantes qui par cette opération se trouveront légèrement buttées et disposées à blanchir mieux et plus haut; — continuer aussi à couper les tiges des artichauts dont les produits sont enlevés. — Pour hâter autant que possible la végétation des derniers choux-fleurs, une vingtaine de jours après leur reprise, on les déchausse de la terre qui garnit leur pied, et on dispose tout autour une poignée de noir résidu des raffineries, ou bien un peu de guano non falsifié, dont on accélère l'activité par quelques arrosages.

*Semis et plantations.* — A mesure que les planches se dégarnissent, il faudra immédiatement donner un labour au terrain et profiter de la saison pour y faire suivre d'autres plantes. — On sème



des laitues pour laisser pommer en place ; la laitue gotte pour repiquer bientôt sur couche usée. — Du 18 au 25, on fait le troisième semis de brocoli ; dans la seconde quinzaine aussi, on sème des choux-cabus, les choux-fleurs pour le printemps. C'est le moment du semis principal des épinards. L'oignon blanc à repiquer en novembre doit être semé au commencement du mois ; celui qu'on veut repiquer au printemps ne devra être semé qu'à la fin de ce mois. Vers le 15, on sème du persil, du cerfeuil, des rhubarbes : les navets, dont on veut utiliser les pétioles pour la provision d'hiver, devront être semés dru. On peut risquer quelques graines de céleri et faire usage de vieille semence. — On met en place l'artichaut de pépinière pour l'année suivante. Il faut repiquer en pépinière les fraisiers à coulants pour nouvelle plantation ; on peut même déjà faire des plantations à demeure. On plante des choux de Savoie du semis de juillet, des endives fines ou frisées, du poireau. — Cette époque est favorable à la multiplication par boutures du cresson de fontaine : pourvu qu'on les tienne bien mouillées, ces boutures prennent racines presque immédiatement.

**CULTURES FORCÉES.** — Quoique le primeuriste ait à s'occuper des ananas dont il devra surveiller attentivement la floraison, et que les derniers melons demandent encore quelques soins journaliers, il peut néanmoins se considérer comme étant dans une saison de repos qui cesse avec les grandes chaleurs, car l'hiver n'est pas la morte-saison pour lui. — Cependant, il a à faire provision de fumier de toutes sortes, à commencer par le crotin de cheval, qu'il préparera de suite pour établir les premières meules aux champignons, celles qui

réussissent constamment le mieux, parce que cette époque se rapproche déjà de celle de leur végétation naturelle. — Pour avoir aussi du jeune plant au moment voulu, il devra songer à semer à bonne exposition les laitues crêpe et petite noire, qu'il chauffera les premières. — Afin d'activer la croissance des melons, il répandra un peu de colombine autour des pieds. — A mesure que les dernières couches s'épuisent, il les enlèvera, ou bien il y plantera des choux-fleurs, des endives ou des brocolis.

PRODUITS DU MOIS. — La récolte de toutes les espèces ou variétés de haricots est des plus abondantes : la provision qu'on conserve verte pour l'hiver est prise de préférence sur les derniers semis ; la conservation en sera évidemment plus facile, puisqu'un temps moins long devra s'écouler entre l'époque de la cueillette et celle de la consommation. Toutes les salades d'été sont en plein rapport ; malgré leur abondance, elles sont beaucoup recherchées et leur valeur n'en diminue guère. — Les melons mûrissent en grand nombre : pour en conserver quelques-uns, on fait un choix parmi les plus beaux et les plus sains ; on les coupe quelques jours avant leur parfaite maturité, en leur laissant un bout de tige d'une dizaine de centimètres. On les suspend dans un lieu à l'abri de l'humidité et de la chaleur, et on les enveloppe soigneusement de paille bien sèche ou de foin qu'on noue en haut et en bas. Il faut prendre la précaution de donner la couverture la plus mince à ceux qu'on désire garder le plus longtemps. Dès lors tout se borne à voir quelquefois s'ils n'avancent pas trop et à donner de l'air à la pièce fréquemment et pendant le jour. Les auteurs de la *Maison rustique*

disent beaucoup de bien de cette méthode. — Les cornichons continuent à offrir une cueillette abondante. On a encore des courges, des artichauts, des pois, des choux-fleurs et des choux pommés, des endives, des carottes, des oignons, quelques épinards, de la tétragone, du pourpier, de la claytonie, de l'oseille, du céleri, des tomates et en général toutes les fournitures de la saison.

### § 9. — *Septembre.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.*  
 — La récolte des graines est encore en pleine activité. Le jardinier ne saurait être assez circonspect dans le choix de ses graines ; il sait bien qu'il n'en coûte pas plus pour soigner une excellente variété qu'une variété médiocre ou dégénérée. De plus, la meilleure est toujours celle dont le produit assure le plus de bénéfice. Tout jardinier, qu'il soit amateur ou vendeur, a donc le plus haut intérêt à ne point vouloir reproduire des sujets malingres, rahougris, chétifs ou dégénérés. Aussi confiera-t-il exceptionnellement le choix des porte-graines et la récolte des semences à des mains inhabiles ou peu exercées ; d'ordinaire, il aime à prendre ces soins à sa charge. A mesure qu'elles mûrissent, on récolte les graines de crambé, d'arroche, d'asperges, de betterave, de cardon, de céleri, de chicorée, de chervis, d'endives, de pimprenelle, de poirée, de scaroles et laitues diverses, de carottes, de choux-fleurs, de haricots et de fèves de marais. Quelques praticiens prétendent que les graines de cette dernière plante doivent être préférées quand elles sont vieilles de trois ans ; il paraît qu'elles donnent des plantes dont les fleurs tombent moins vite et nouent

mieux. — On continue à empailler les cardons ; on butte le céleri de troisième ou quatrième plantation : ce buttage peut se répéter fréquemment, souvent jusqu'à cinq fois, tellement la plante végète bien en cette saison, surtout si le temps est favorable, ou si elle se trouve dans une terre humide. — Lier encore les endives. — Nouer une feuille de poireau autour des plantes pour refouler la sève vers le bas. — Hâter la maturation des tomates. — Donner un paillis aux fraisiers avant ou après la plantation ; ce paillis se remplace très-avantageusement par une couche de tannée. — Tous les terrains vides seront labourés et fumés selon le besoin. — Les arrosages deviennent plus modérés à mesure que la température est moins chaude et que les plantes atteignent tout leur développement.

*Semis et plantations.* — Aux premiers jours du mois, on sème des choux d'York, des choux de Savoie hâtifs, des choux-fleurs pour le printemps, des laitues pour l'hiver et des laitues hâtives à bonne exposition. La mâche ou valérianelle, dont le froid n'arrête pas la végétation, et qui sert dans toutes nos provinces à préparer une excellente salade d'hiver, en mélange avec des choux rouges et blancs finement coupés, peut être semée à plusieurs reprises, de semaine en semaine. On sème encore des navets pour utiliser les pétioles et les côtes ; on sème le chervis, l'excellent radis rose de la Chine pour en avoir le produit en octobre. On peut reprendre à bonne exposition le semis du radis ordinaire, interrompu par les chaleurs. On sème encore des salsifis et les dernières scorsonères. On continue le semis de choux cabus et d'épinards. — On repique en pépinière les choux de Savoie et les choux

cabus des semis antérieurs. On plante le poireau, les tarnotes, les tubercules de topinambour. Dans la première quinzaine, on procède à la plantation à demeure des fraisiers de semis, d'éclats ou de cou-lants enracinés. On multiplie les lavandes, la menthe, la pimprenelle, la sarriette vivace en divi-sant les touffes. On multiplie encore de boutures le cresson de fontaine.

CULTURES FORCÉES. — Le moment est venu de traiter avec soin les couches aux champignons ; les meules doivent être prêtes à recevoir le blanc. — Les ananas entrent en fructification ; on s'occupe attentivement des soins qu'ils réclament et on s'ef-force de leur procurer une chaleur constante et ré-gulière. Ceux de la plantation de mai doivent être relevés et mis en pots. — Soigner la maturation des derniers melons ; repiquer sur couche les semis de choux-fleurs pour les couvrir de châssis ou pan-neaux en hiver ; — semer du brocoli sur couche pour le repoter en octobre, afin d'avoir de son produit en hiver ; semer aussi le chou-fleur à forcer ; semer des salades à cultiver sous châssis pour l'hiver. S'il a été impossible de le faire plus tôt, il faudra se hâter de mettre en pots les plantes de fraisiers destinés à la culture forcée. — Quelquefois les nuits de septembre, surtout de la fin du mois, sont bien fraîches sous notre climat : la prudence commande alors de couvrir vers le soir, si le temps semble se refroidir, les derniers semis de haricots, au moyen de châssis ou simplement de paillassons supportés par des perches. A cet effet, les maraichers, en France, emploient fréquemment des châssis dont le treillage porte des feuilles de papier huilé : sous ces diverses couvertures, les haricots poursuivent leur végétation et produisent parfaitement. On

commence à semer des tomates ; on peut le faire en pots qu'il est bon de tenir dans la bâche aux ananas jusqu'au moment du repiquage.—Le jardinier qui a des serres doit pourvoir en ce mois aux réparations des châssis vitrés, des panneaux et des appareils de chauffage : il fera bien de vérifier par un essai l'état du thermosiphon.

PRODUITS DU MOIS. — Les concombres, giramonts, patissons, potirons, en un mot toutes les cucurbitacées comestibles se récoltent pour être déposées en lieu sec, frais et bien aéré, et conservées plus ou moins longtemps. Beaucoup de jardiniers ont l'habitude de vider immédiatement et de nettoyer les fruits de minime apparence pour les utiliser en guise de boîtes à graines. On cueille aussi les derniers melons, des aubergines et des tomates. Tous les légumes que nous avons désignés pour le mois d'août sont nombreux en ce mois ; souvent même ils sont en plus grande abondance, maintenant qu'ils sont moins tourmentés par l'excessive chaleur et moins prompts à monter en graines : cela a lieu surtout pour les laitues et endives et diverses fournitures de salade. Ainsi on a des haricots, des pois, des épinards, des endives de Meaux et autres, les dernières laitues de pleine terre, des choux-fleurs, des choux pommés, des choux de Savoie, des carottes et panais, du pourpier et de la claytonie, de l'oseille, des navets, de l'ail, des échalotes, des oignons, dont la récolte principale se fait en ce moment, des cornichons, du piment, des betteraves à salade et d'autres légumes. Plusieurs de ces produits ne pouvant pas être consommés ou vendus sur-le-champ, le jardinier devra songer à préparer convenablement la serre aux légumes, les caves ou autres lieux qui abritent

d'habitude les légumes et les fruits qu'on veut conserver durant l'hiver ou pour la première saison.

### § 10. — *Octobre.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.* — L'aspergerie réclame les premiers soins : on coupe les tiges des asperges jusqu'au sol ; les fanes peuvent être brûlées ou mises en tas pour servir de couverture en hiver. On nettoie les planches ; on peut déjà y étendre le fumier, creuser ensuite des rigoles dans les sentiers pour déposer sur les planches la terre qui en provient. Ce rechargement de terre est de toute nécessité après la fumure ; pour notre part, nous préférons pratiquer ces opérations en novembre. — On empaille les cardons et on butte les pieds ; l'épaisseur des chemises variera toujours suivant l'époque présumée de leur emploi. — On couvre de fumier les carrés aux choux-fleurs et on met le terrain en billons pour l'hiver. — On établit des cressonnières. — On couche les fanes des oignons, si l'on juge cette opération nécessaire. — On éclaircit les jeunes épinards et on leur donne un binage. — On coupe les tiges des artichauts ; on les nettoie, puis on les rehausse encore ; on supprime les pieds usés. Pour la plantation nouvelle, il faut réserver les meilleurs oignons, surtout ceux dont le talon est bien sain et vigoureux. — On lie encore les endives successivement et par un temps sec. — Le jardinier prévoyant est déjà pourvu d'une quantité suffisante de fumier frais et d'engrais divers, dont l'emploi le plus considérable de l'année commencera bientôt, en même temps que les labours, bêchages et défoncements de tous les terrains dont les produits

sont enlevés. — On répand du terreau entre les fraisiers si on n'a pu le faire plus tôt, et on rehausse leurs pieds afin que la gelée ne leur nuise que le moins possible. — Si l'on a projeté des modifications au jardin, il est temps de commencer à les mettre en exécution : car, bien souvent, sous notre climat, l'excès d'humidité ou les fortes gelées mettent obstacle aux travaux de nivellement ou de terrassement. Contre l'excès d'humidité, il n'y a pas à lutter si l'on ne peut établir un système d'écoulement complet ou de drainage, et tout le monde sait que les terres remuées à l'état de mouillure perdent considérablement de leurs qualités. Si l'on se voyait arrêté par les gelées, on pourrait répandre sur le terrain un lit de fumier plus ou moins épais, afin d'être à même de continuer ; mais il est facile de comprendre que ce moyen n'est plus applicable quand il s'agit d'un défoncement d'une grande étendue. — Les beaux jours de ce mois font éclore souvent, après les derniers labours, des milliers de mauvaises herbes que l'hiver ne détruirait qu'à demi, et que parfois la neige couvre d'un manteau bienfaisant. Le jardinier ne devra pas oublier de les faire disparaître au moyen de ratissages ou binages extrêmement faciles ; cette petite besogne lui épargnera des peines plus grandes au printemps.

*Semis et plantations.* - - Pendant ce mois, on sème encore à bonne exposition des épinards, des radis, du cerfeuil, des mâches, des choux-fleurs, des rhubarbes. On sème aussi la bourrache, à moins qu'on ne laisse la plante se reproduire spontanément. — On repique en pépinière les gros choux cabus rouges et blancs, les choux-fleurs, les choux de Savoie. Ces derniers peuvent aussi être mis en place. On plante le cresson de fontaine au bord de



l'eau, ou bien dans les rigoles de la cressonnière : il produit abondamment au printemps, souvent même dès l'hiver. — On multiplie d'éclats l'oseille, les rhubarbes, la citronnelle et la mélisse à grandes fleurs; on refait en général toutes les bordures, lavandes, etc. — A la fin du mois, on fait la plantation des pommes de terre dites de culture hivernale, qu'on aura eu soin de faire préalablement reverdir au soleil et à l'air. Planter encore le topinambour et repiquer le chou d'York de semis, ainsi que l'oignon blanc. — Ces semis et ces plantations ne pourront être faits à l'exposition froide du nord ni dans les endroits non abrités du jardin.

**CULTURES FORCÉES.** — Toutes les vieilles couches sont défaites : le terreau qui en provient est utilisé de manière ou d'autre, ou réservé pour nouvelle couche, et le fumier avec les feuilles est destiné en partie à former du terreau à son tour. — On repique la laitue petite noire pour fournir la première salade de primeur. — Il faut arranger et bien nettoyer toutes les planches, cottières ou autres, dont les plantes sont destinées à la culture forcée, telles que fraisiers, asperges, choux-fleurs. — Continuer à soigner assidûment les couches aux champignons. — Semer le radis rose de la Chine sous châssis. Semer des laitues à bonne exposition, pour les repiquer sur couche dès qu'elles ont deux feuilles, et en semer sur couche même à la fin du mois. — Continuer ses soins aux ananas. Ceux qui ont été plantés du printemps en juillet sont rempotés dans des pots appropriés à leur force ou grandeur, si déjà on n'a pas jugé convenable de faire cette opération à la fin du mois précédent; ils sont placés sur nouvelle couche chaude. — Dans

les cultures de haute primeur, on commence déjà à chauffer quelques asperges, dites aux petits-pois : elles ne sont pas très-recherchées en Belgique. Dès la fin du mois, on peut couvrir une planche de pourpier de châssis vitrés qu'on ferme le soir, s'il fait frais. A cette même époque, il est bon de couvrir de châssis ou de panneaux les choux-fleurs repiqués sur couche. Mettre les cloches aux endives plantées sur côtelée pour être traitées à l'étouffée. — Le jardinier prévoyant n'aura pas attendu la fin du mois pour préparer tout ce qu'il lui faut pour diriger avec succès ses cultures forcées : il a eu soin de réparer les coffres, les panneaux, les châssis ; de faire provision de cloches, fumier, feuilles, terreau, paille et paillassons ; il a dû songer à pourvoir à tout d'avance, pour qu'il n'ait rien à se reprocher ; il doit savoir que les produits les plus précoces et le mieux venus sont ceux qui procurent le plus d'avantages, surtout pour la vente ; une fois la saison venue, il faut pouvoir agir : le temps ne s'arrête pas et les plantes ne l'attendront pas.

**PRODUITS DU MOIS.** — On cueille les derniers artichauts ; on attend aussi tard que possible pour enlever ceux qui n'ont pas atteint leur entier développement ; à l'approche des gelées, on les coupe avec toute leur tige pour la fixer dans du sable à une dizaine de centimètres de profondeur. En cet état, on les conserve avec assez de succès dans la serre aux légumes ou dans un endroit abrité tel que celui que nous décrirons plus loin en traitant de la conservation des choux cabus. L'expérience démontre qu'ils s'y conservent bien et que souvent même leur volume s'y développe encore, sans parvenir cependant à la perfection naturelle. — Dans la serre

aux légumes, on fait provision de sable qu'on laisse suffisamment sécher. On y dépose les choux-raves, les racines diverses, les betteraves à salade, etc. — On récolte tous les bulbes en général. On ôte les tubercules du souchet comestible pour les ranger dans du sable. — Il faut rentrer les tomates en serre ou orangerie pour achever leur maturation ; on consomme les fruits mûrs et l'on garde les derniers sur dressoirs pour l'hiver. Faire aussi la récolte des rhizomes de l'igname de Chine et des tubercules de batates plantées sur couche ou en caissons au mois d'avril. — Le chou de Bruxelles commence à donner ses excellentes rosettes ; les choux-fleurs d'automne sont en plein rapport ; les choux cabus divers sont déjà abondants ; les premiers cardons sont blanchis. — Les endives, parvenues à un degré d'étiollement assez avancé, doivent être cueillies ou couvertes de tuiles, de pots ou de paillis, si les nuits sont froides. On a encore du céleri, des navets, des carottes et panais, des raves et radis, du poireau, du raifort, des épinards, du pourpier, de la claytonie, du persil et du cerfeuil, des champignons, du piment, de la mâche et des laitues tardives.

### § 11. — *Novembre.*

CULTURES NATURELLES. — *Opérations diverses.*  
Le jardinier doit mettre à profit tous les beaux jours de ce mois pour bêcher et fumer successivement, selon le besoin, tous les terrains, à mesure qu'il en retire les derniers produits. — Il prépare les planches pour le semis prochain des pois ; il défonce le sol pour établir une nouvelle aspergerie ; il donne aux asperges la fumure annuelle de ga-

doue et purin ou d'autre engrais, et il couvre les planches de terre, s'il ne l'a fait déjà en octobre. Il donne un bon bêchage et une fumure aux planches destinées à la chicorée. Il met en billons les carrés de choux de Bruxelles, s'il veut les laisser en place durant l'hiver. Il couvre de fumier les ados de crambé traité d'après la méthode de Both. — Il doit préparer par un bon labour et une fumure le terrain aux artichauts; bêcher les carrés destinés aux haricots; bêcher et fumer au moyen d'engrais à demi consommé le terrain pour l'oignon; préparer par une fumure, s'il est nécessaire, et surtout par un bêchage très-soigné, le terrain aux scorsonères et salsifis, en observant que dans les terres fortes la quantité d'engrais devra être plus considérable. — Il est temps de songer à faire provision de feuilles pour couvrir beaucoup de plantes. — La rentrée des racines et légumes divers devra être réglée suivant leur nature et pour en continuer l'usage le plus longtemps possible : les uns seront déposés en cave, les autres dans la serre aux légumes, d'autres enfin en jauges pratiquées en pleine terre. Ainsi, vers la fin du mois, il faudra placer les artichauts, comme nous l'avons vu plus haut, en lieu sec et bien aéré; le céleri pourra être déposé en cave ou autre part, si l'on ne préfère le laisser en place et le couvrir en hiver; les choux verts non pommés sont simplement inclinés : le froid ne les endommage pas; les choux-fleurs presque venus sont coupés et mis sur dressoirs dans la serre aux légumes ou transportés en motte sous châssis. Les choux de Savoie qu'on désire conserver sont posés en ligne dans des tranchées, de façon que les neiges ou les pluies ne s'introduisent pas entre leurs feuilles. Les choux cabus sont

rentrés en lieu sec. — Il faut lier les dernières endives du semis de septembre, les rentrer dans la serre aux légumes à l'approche des froids, et les placer les racines dans le sable; on peut aussi les mettre sur couche usée et les couvrir de châssis. — Les bulbes d'oignons doivent être nettoyés et étendus au grenier à l'abri de la gelée et de l'humidité; il importe de bien soigner la conservation de ceux qu'on aura choisis pour porte-graines parmi les plus sains et les plus beaux. — On profite d'une journée sèche pour mettre en jauges les poireaux à garder en hiver. A la fin du mois, on rentre les carottes; la provision d'hiver est couchée dans du sable en lieu sec. — Les artichauts peuvent encore être buttés et enveloppés de feuilles ou de paille suivant la température. — Il faut garantir le romarin contre les froids intenses ou le rentrer en orangerie. — La récolte des graines se termine par celle des asperges, de l'artichaut, du poireau et de quelques autres plantes retardataires. Si l'on tient à produire soi-même des graines de choux, il faut en choisir à cet effet parmi les plus beaux et surtout les plus franes d'espèce : il est prudent de les marquer, pour qu'une main inattentive n'en fasse point la cueillette. — On prépare la chicorée pour l'étiollement des jeunes pousses : on ouvre des tranchées en pleine terre pour y mettre les racines en jauge; ou bien, à l'intérieur d'un bâtiment, on dispose pour les recevoir des couches, des cercles ou tonneaux. Nous indiquons plus loin (au paragraphe *chicorée*) les divers procédés d'étiollement pour préparer la salade dite *barbe de capucin*. — C'est le moment d'établir des haies nouvelles et de tondre celles qui existent. — On voit que les occupations de ce mois sont importantes et considérables.

6.

*Semis et plantations.* — En revanche, les plantations et les semis de pleine terre sont insignifiants, surtout si l'hiver est précoce et qu'il menace d'être rigoureux. Ils se réduisent d'ordinaire à repiquer les petits choux cabus en pépinière ou en place, suivant la nature du sol ; planter des choux de Savoie ; repiquer les laitues d'hiver et les couvrir au besoin ; repiquer en place l'oignon blanc au commencement du mois ; avoir soin de le couvrir en cas de gelée ; vers le 25 du mois, faire le semis des pois dits de Sainte-Catherine, en variétés de pois de Hollande et de pois Michaux ; planter les carottes porte-graines ou les laisser en place, en ayant soin de bien les couvrir de feuilles sèches ; faire le premier semis de panais ; semer les dernières mâches pour l'hiver ; enfin semer des carottes toupies de Hollande sur côtère à bonne exposition.

**CULTURES FORCÉES.** — C'est au mois de novembre que la culture forcée proprement dite commence et réclame toute l'attention du jardinier. L'asperge se chauffe sur couche chaude entourée de réchauds, ou bien à l'aspergerie même, en enveloppant les planches de fumier chaud et en les couvrant de châssis ; s'il fait froid, on met les paillassons par-dessus les châssis et on se garde bien de donner de l'air. On dresse la couche aux choux-fleurs ; on ôte de pleine terre ceux qui n'ont pas encore pommé pour les replanter sur couche et sous châssis ; on donne une place analogue aux brocolis cultivés en pots et à ceux dont le développement doit encore se poursuivre. — On sème sur couche et sous châssis le radis rose rond de la Chine. — On y plante des laitues ; si l'on n'a plus de restant du semis de pleine terre, on sème de nouveau : on sème aussi les laitues à couper. — Pour l'ananas, nous ren-

voyons à l'article que nous lui consacrons au chapitre des cultures forcées. — On établit les couches pour les pois, et on sème les premiers pour les repiquer sur couche tiède. — On met les coffres et les châssis sur les planches de fraisiers, on les entoure de fumier; on fait usage des paillassons suivant l'intensité du froid. On dépose aussi sous châssis les fraisiers tenus en pots à cet effet depuis le printemps. — La culture forcée des pois et des fraisiers est onéreuse, nous le savons, pour le jardinier, s'il n'habite aux abords d'une grande ville ou un endroit qui corresponde sans trop de frais avec elle; souvent même elle est trop dispendieuse pour l'amateur, car la condition première est de pouvoir disposer d'un nombre considérable de châssis, ce qui nécessite une avance de fonds qu'on n'est pas toujours en mesure de faire.

PRODUITS DU MOIS. — Les légumes et les fruits déposés dans la serre aux légumes, dans la cave ou ailleurs pour la provision ou la vente en hiver, doivent être nombreux et variés. On récolte en outre en pleine terre les derniers artichauts, des choux de Bruxelles en abondance, les derniers choux-fleurs, de jeunes épinards, du céleri, des radis roses de Chine, des endives et scaroles, de la mâche, du poireau, des choux cabus et pommés divers, les tubercules ou bulbes de l'oxalide crénelée, les racines de scorsonère, les topinambours. On a aussi des champignons.

§ 12. — *Décembre.*

**CULTURES NATURELLES. — Opérations diverses.** — Les travaux de pleine terre que nous avons indiqués pour le mois précédent doivent se poursuivre si la saison le permet. — Si la température est froide, comme il arrive souvent au mois de décembre, on aura soin d'augmenter les couvertures qui abritent les diverses plantes; il faudra veiller à ce que la couche de feuilles ou de paille qui garantit les artichauts ne soit pas trop légère et la rendre plus épaisse à mesure que les gelées continuent. — Durant ce mois, on s'occupera surtout de la préparation des composts et du maniement des tas de fumier et de terreau. — On fait bien de remplir de feuilles les rigoles qu'on a ouvertes précédemment entre les planches d'asperges. — On couvre de paillassons les cardons déposés en tranchées, et l'on soigne plus spécialement ceux qu'on réserve pour porte-graines. — Le céleri doit être couvert. — Mais aussi faut-il découvrir ces plantes et leur donner de l'air, si le temps est doux et le dégel certain. — Si la bise souffle du nord ou de l'est, il est nécessaire d'en préserver les choux de Bruxelles : on peut les placer obliquement dans des sillons et les recouvrir de paille ou autrement. — On fait étioier le crambé de troisième année. En parlant de la culture de cette plante, nous indiquerons diverses méthodes d'étiollement : celle de Bath, au moyen du fumier chaud, et celles qu'on pratique à l'aide de pots, de feuilles ou de buttages. — On jette des feuilles sur les planches d'épinards et sur le persil, pour en avoir en hiver; on le découvre si le temps est doux. — On conserve le raifort en sable



sec. — On couvre de feuilles ou de litière les ciboules du semis tardif. — Si la rigueur de la saison a mis un terme aux travaux de plein air, et si le jardinier n'a pas à s'occuper constamment des cultures forcées, tout son temps libre n'en trouve pas moins un utile emploi : il a à confectionner et à réparer les paillassons d'hiver et ceux d'été, à préparer des étiquettes et des tuteurs, des perches et des rames pour les plantes qui en auront besoin ; il devra pourvoir à l'entretien des outils du jardinage, que la rouille use quelquefois autant que le travail, s'il n'y prend garde : la propreté et le poli des outils, nous ne craignons pas de le dire, sont d'ordinaire l'apanage du bon travailleur. Outre ces soins, enfin, il a celui des graines, qui peuvent occuper encore plus d'une de ses heures de loisir. Notons-le bien, la durée de la faculté germinative des semences n'est pas le fait de la nature seule, car il suffirait alors de connaître l'époque exacte de la maturation pour juger de prime abord du succès d'un semis. Il est des causes nombreuses qui agissent sur les graines et qui ont chacune leur influence propre. Parfois, en effet, les graines sont à demi détériorées dès la récolte. De même que les terres conviennent plus ou moins aux plantes, de même les graines y réussissent plus ou moins bien et ne parviennent pas à un degré égal de perfection. Puis il y a les vents, les chaleurs fortes, et encore les pluies qui surviennent à l'époque de la fécondation, ou durant la maturation, et qui exercent toujours sur elles une action délétère. Parfois aussi il y d'autres influences qui font qu'elles conservent moins longtemps leurs facultés, et celles-ci sont le fait du jardinier. Ainsi, les graines conservées dans un lieu humide, d'autres privées de leurs enveloppes

(péricarpe), tandis qu'elles devraient les garder le plus longtemps possible, d'autres qu'on aura négligé de sécher convenablement, d'autres enfin qu'on laisse exposées à l'air et à la lumière, seront vite avariées et devront toujours être rebutées ou jetées aux petits oiseaux bien plus tôt que si on les avait mieux traitées. Donc, en ce mois et le mois suivant, on soigne les graines, on les nettoie et on les dépose en lieu sec, à l'abri de l'air et de la lumière<sup>(1)</sup>. Du reste, avant d'employer les graines dont on serait peu sûr, il sera facile d'en faire un essai : dix ou vingt graines, prises au hasard et semées en serre ou sur couche, donneront le plus souvent la mesure de la confiance qu'on pourra leur accorder.

*Semis et plantations.* — Tout au plus sème-t-on des panais, les premières fèves à bonne exposition ; et, si le temps le permet, on fait le semis des pois de Sainte-Catherine, quand on n'a pu le faire fin novembre.

**CULTURES FORCÉES.** — Maintenant il s'agit de consulter fréquemment le thermomètre pour constater d'une manière exacte les variations de la température. Si le froid devient trop intense, on met des feuilles et de la litière par-dessus les paillassons qui recouvrent les châssis des couches d'asperges.

(1) A l'abri de l'air, de la chaleur et de l'humidité, éléments indispensables à la germination, les graines conserveront leur faculté germinative indéfiniment. En effet, on cite telles graines de graminée qui ont germé, après plus d'un demi-siècle de séjour dans l'herbier du célèbre Adanson. Des graines de haricot ont levé, plus de soixante ans après leur maturation : des graines de *mimosa sensitiva* L. (sensitive) se sont parfaitement démontrées cent ans environ après leur récolte. Enfin, des mottes de terre, extraites du sol à une profondeur considérable et mises pour la première fois en contact avec les agents de l'atmosphère, préservées d'ailleurs de l'accès de toute graine récente, produisent des plantes en quelque sorte antédiluviennes, puisque leurs semences ont pu demeurer enfouies depuis des siècles.

S'il est tombé de la neige il ne faudra en débarrasser les paillassons qu'au moment où elle menace de fondre. — On renouvelle ou remanie les réchauds. — Pour avoir consécutivement des asperges en cette saison où elles sont toujours recherchées, le primeuriste devra établir une nouvelle couche sur une autre planche, de cinq en cinq semaines : il préparera aussi la couche pour les asperges vertes, et, quand elle aura donné son feu, il y disposera les griffes. — On dresse les couches pour les laitues et les pois. — On sème les laitues à pommer et à couper; on repique les premières sur couche plus chaude. On sème la carotte toupie de Hollande sur couche tiède; les pois de quinzaine en quinzaine, des concombres sur couche et sous châssis. — On place sur couche les fraisiers en pots, tenus déjà sous châssis depuis le mois précédent. On sème aussi des radis et des raves, des haricots et les premiers melons. On plante les choux-fleurs sur couche et sous châssis. Si les couches perdent de leur chaleur, on les entoure de réchauds. — On soigne les ananas et les champignons. — Il faut redoubler de vigilance, non-seulement pour couvrir les plantes, mais aussi pour leur donner de l'air de temps à autre, quand il sera possible de le faire sans danger. Toutes les plantes ne supportent pas d'être longtemps privées d'air, comme la romaine verte et quelques rares végétaux qu'on cultive à l'étouffée; la moisissure et la pourriture occasionnent souvent plus de dégâts que les gelées mêmes.

PRODUITS DU MOIS. — Il est nécessaire de visiter quelquefois la serre aux légumes; il faut enlever d'abord les produits les plus avancés et donner de l'air lorsque le temps est doux sans être trop humide. — On y recueille déjà de la chicorée blan-

chie, du céleri, des choux-fleurs, des endives et, en un mot, tout ce qu'on a voulu y déposer pour l'hiver. La pleine terre donne des choux de Bruxelles, des choux verts, des scorsonères de deuxième année, ou de l'année même, si l'on a semé très-tôt au printemps. On a aussi des salsifis, des ciboules, de la mâche, des épinards, du cerfeuil et du persil : ces récoltes pourtant sont suspendues si les gelées sont fortes. La culture forcée est déjà lucrative : elle offre des asperges, des champignons, brocolis, laitues à couper, laitues noires, et diverses fournitures de salade.

MANUEL THÉORIQUE ET PRATIQUE  
DE  
**CULTURE MARAÎCHÈRE.**

---

LIVRE PREMIER.

**CULTURES NATURELLES.**



CHAPITRE PREMIER.

**NOTIONS GÉNÉRALES.**



SECTION I.

INSTRUMENTS DE JARDINAGE.

1. *Arrosoir*. — C'est un des instruments les plus nécessaires au maraîcher. La forme la plus usitée en Belgique est celle de la fig. 1. Le plus

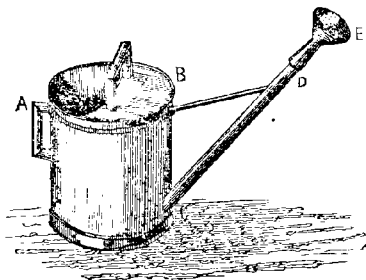


Fig. 1.

souvent les arrosoirs sont en fer-blanc qu'on a soin de peindre entièrement; rarement on se permet le luxe de les faire en cuivre. La pomme est mobile; il est bon d'en avoir de dimensions diverses, percées de trous plus ou moins fins et s'adaptant au même arrosoir.

Dimensions : largeur AB, 0<sup>m</sup>25; — hauteur BC, 0<sup>m</sup>50; — longueur CD, 0<sup>m</sup>40. La pomme DE est, comme nous venons de le dire, de grandeur variable.

2. *Batte*. — Ce n'est qu'une forte planche por-

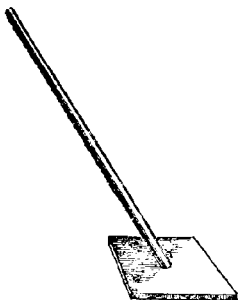


Fig. 2.

tant un manche oblique, comme l'indique la fig. 2; elle sert à durcir les sentiers, les allées, et même les planches dans les terres légères; le dos de la bêche la remplace souvent.

3. *Baromètre*. — Le baromètre est un instrument indispensable à tout cultivateur. On n'a connu pendant longtemps que le *baromètre à mercure*, qui se compose d'un tube de verre dans lequel ce métal liquide est soutenu par la pression atmosphérique. On sait que cet appareil est destiné à mesurer la pesanteur de l'air atmosphérique; on sait aussi que cette pesanteur est plus ou moins grande

suivant le temps qu'il fait et que la hausse ou la baisse de la colonne de mercure annonce ordinairement une variation du temps.

Depuis peu d'années, on emploie aussi un nouvel instrument, le *baromètre anéroïde*, qui consiste en un vase métallique fermé, à parois fort minces, dont on a extrait l'air; la pression plus ou moins grande de l'atmosphère écrase plus ou moins ce vase, et cette déformation est indiquée par une aiguille tournant sur un cadran.

4. *Bêche*. — A la troisième section de ce chapitre, nous exposons la manière d'employer cet instrument, car il ne suffit pas de bêcher, mais il faut bêcher le mieux possible : c'est une des opérations dont le jardinier doit tâcher de se rendre maître. Nous nous bornerons à indiquer ici la forme et les dimensions des bêches qui sont employées de préférence dans notre pays et que nous avons jugées les meilleures.

Fig. 3. *Bêche du Limbourg* : AB, 0<sup>m</sup>90 ; — BC, 0<sup>m</sup>10 ; — CD, 0<sup>m</sup>23 ; — EF, 0<sup>m</sup>17 ; — GH, 0<sup>m</sup>16.

Fig. 4. *Bêche flamande moyenne* : AB, 0<sup>m</sup>70 ; — BC, 0<sup>m</sup>10 ; — CD, 0<sup>m</sup>27 ; — EF, 0<sup>m</sup>20 ; — GH, 0<sup>m</sup>20.

Fig. 5. *Bêche flamande* : AB, 0<sup>m</sup>53 ; — BC, 0<sup>m</sup>20 ; — CD, 0<sup>m</sup>30 ; — EF, 0<sup>m</sup>20 ; — GH, 0<sup>m</sup>20.

D'après les modèles que nous en donnons, on peut se procurer ces bêches chez tous les fabricants d'outils de notre pays.

5. *Binette*. — Cet instrument sert à remuer le sol à sa superficie, de façon à détruire les mauvaises herbes, en les arrachant et les coupant aux racines. Le binage est surtout profitable en temps sec et au soleil. La binette se compose d'une lame acérée et bien tranchante, recourbée en

dedans et arrondie supérieurement : elle est attachée au moyen d'une douille à un manche plus ou moins long que l'on tire à soi dans l'opération,

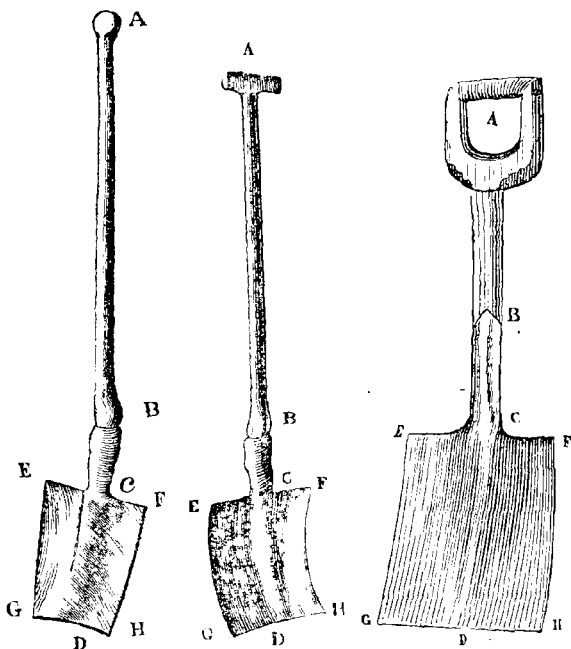


Fig. 5.

Fig. 4.

Fig. 5.

tout en avançant. Voici les dimensions de celles que nous employons :

Fig. 6. *Grande binette* : AB, 1<sup>m</sup>25 ; — BC, 0<sup>m</sup>25 ; — CD, 0<sup>m</sup>07 ; — EF, 0<sup>m</sup>20.

Fig. 7. *Grande binette à manche court* : AB, 0<sup>m</sup>18 ; — BC, 0<sup>m</sup>20 ; — CD, 0<sup>m</sup>07 ; — EF, 0<sup>m</sup>16.



Fig. 8. *Binette moyenne* : AB, 0<sup>m</sup>15; — BC, 0<sup>m</sup>18; — CD, 0<sup>m</sup>05; — EF, 0<sup>m</sup>10.

Fig. 9. *Petite binette* : AB, 0<sup>m</sup>12; — BC, 0<sup>m</sup>15; — CD, 0<sup>m</sup>05; — EF, 0<sup>m</sup>06.



Fig. 6.

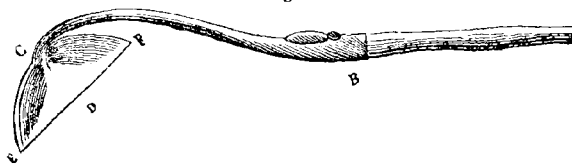


Fig. 7.

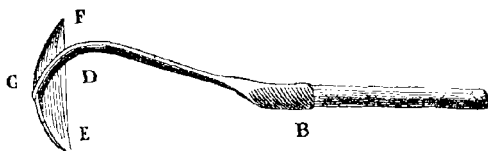


Fig. 8.

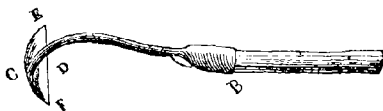


Fig. 9.

6. *Brouette*. — C'est la charrette du jardinier. La forme de la brouette varie d'une localité à l'autre : ordinairement, les planches de côté et de face sont mobiles; quand on a ôté ce *coffre*, la brouette sert au transport du fumier long, des fanes, etc.

Voici les dimensions de la brouette représentée par la figure 10 : AB, 0<sup>m</sup>37 ; — AC, 0<sup>m</sup>60 de haut sur 0<sup>m</sup>37 de bas ; AD, 0<sup>m</sup>32 ; — EF, 0<sup>m</sup>46 ; —

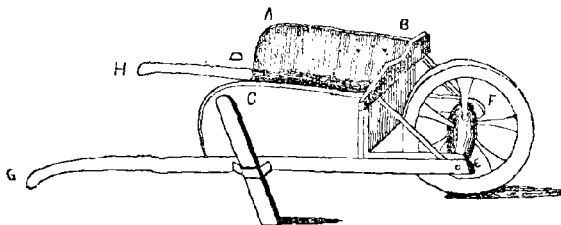


Fig. 10.

GE, 1<sup>m</sup>50 ; — GH, 0<sup>m</sup>60 ; — Diamètre extérieur de la roue, 0<sup>m</sup>50.

7. *Civière*. — Elle sert surtout à porter le fumier dans les baches ou serres et sur un terrain fraîchement bêché; elle convient aussi au trans-

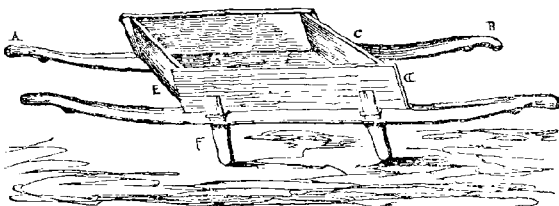


Fig. 11.

port des châssis, plantes, etc. La civière se compose de deux bras façonnés, reliés entre eux par des travers qui supportent des lattes fixes, et quelquefois une tablette mobile par-dessus ces lattes. En voici les dimensions, d'après la fig. 11 :

AB, 2<sup>m</sup> ; — CD, 0<sup>m</sup>65 ; — DE, 0<sup>m</sup>85 ; — EF, 0<sup>m</sup>20.

Les lattes supérieures CD, DE, etc., peuvent être enlevées avec la planchette qu'elles maintiennent.

8. *Cordeau*. — Deux piquets et une corde assez longue (voir fig. 22, *semis en lignes*) constituent cet instrument indispensable. Quelquefois la corde porte des nœuds à distance fixe : alors elle sert en même temps de mesure. Quand la corde s'est mouillée, il faut la rouler légèrement sur ses piquets et la sécher près du feu. Il est bon de la goudronner, et mieux de l'huiler tous les printemps, afin d'en prolonger la durée.

9. *Déplantoir*. — D'ordinaire, la bêche moyenne suffit à déplanter au potager. Cependant, dans les terres légères, pour transplanter les porte-graines et autres plantes avec leur motte de terre, on se passe difficilement du déplantoir. En culture maraîchère, c'est tout simplement un demi-cône tronqué en fer bien tranchant, avec un manche de bêche. En enlevant la plante, on a soin de donner à l'instrument un peu d'inclinaison, pour que la motte ne glisse pas.

10. *Fourche*. — Cet instrument, tel qu'il est représenté à la fig. 12, sert surtout à manier les fumiers, à récolter les plantes-racines, à serfouir un terrain où la serfouette ordinaire ne suffirait pas : telle serait une terre où dominerait le chien-dent. Il y a aussi des fourches à deux dents et des crocs ou fourches à dents repliées : elles ne sont guère d'usage dans le potager.

Voici les dimensions de la fourche ordinaire : AB, 0<sup>m</sup>70 ; — BC, 0<sup>m</sup>10 ; — CD, 0<sup>m</sup>30.

11. *Hotte*. — La hotte est presque inconnue dans nos Flandres, tandis qu'elle sert à la fois de brouette, de civière et de panier dans les hauteurs et sur les coteaux de nos provinces wal-

lonnes. Dans cette partie de notre pays, les femmes ont l'habitude de presque tous les travaux du jar-

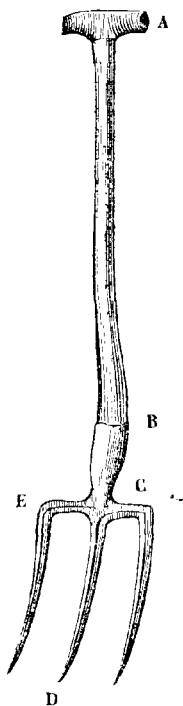


Fig. 12.

dinage : elles manient même la bêche et portent la hotte pour ainsi dire exclusivement.

12. *Houe à planter les pois.* — Cet instrument, connu en Brabant sous le nom de *erwtten-planter*, se compose d'une lame en fer recourbée à douille et manche arbitraire.

Cette houe sert à former les poquets qui doivent recevoir l'engrais destiné aux pois : elle doit être préférée au cône ferré qu'on emploie encore au même usage dans quelques jardins.

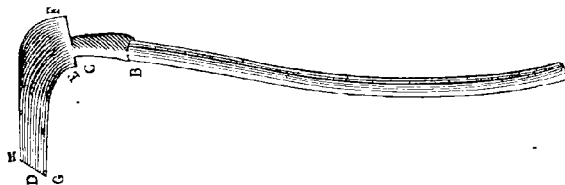


Fig. 13.

En voici les dimensions, fig. 13 : AB, 1<sup>m</sup>25 ; — BC, 0<sup>m</sup>9 ; — CD, en suivant la courbure, 0<sup>m</sup>17 ; — EF, 0<sup>m</sup>9 ; — CH, 0<sup>m</sup>4.

La houe proprement dite n'est usitée que dans les défoncements de terrains nouveaux ; le jardinier n'en a donc besoin que bien rarement.

13. *Panier*. — Tout le monde sait que dans tout jardin il faut quelques paniers pour le transport facile du terrain, pour les récoltes et d'autres usages.

14. *Plantoir*. — Le plantoir est en bois avec ou sans pointe de fer ; en voici la grandeur ordinaire :

Fig. 14. — AB, 0<sup>m</sup>20 ; — BC, 0<sup>m</sup>10 ; — CD, 0<sup>m</sup>15.

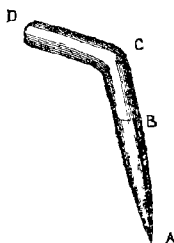


Fig. 14.

15. *Râteau*. — Nous dirons ailleurs l'emploi du râteau : unir la terre avant les semailles, recouvrir les graines, enlever les mauvaises herbes, etc. — Le râteau est en bois (fig. 15) ou en fer (fig. 16). — Dans les râteaux à dents de fer, la

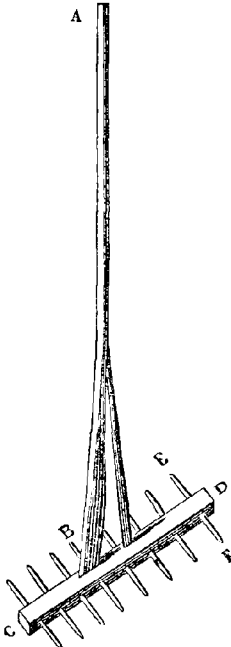


Fig. 15.

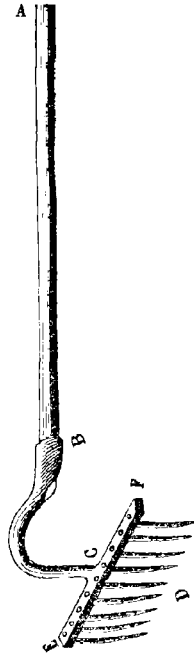


Fig. 16.

*tête EF* est souvent en bois, et le manche s'y trouve adapté tout droit ; dans ce cas, la tête est parfois munie supérieurement d'un tranchant, de sorte qu'en retournant le râteau on a une ratissoire.

Voici les dimensions des râteaux en bois et en fer :

Fig. 15. AB, 1<sup>m</sup>60; — CD, 0<sup>m</sup>50; — EF, 0<sup>m</sup>25.

Fig. 16. AB, 1<sup>m</sup>40; — BC, 0<sup>m</sup>15; — CD, 0<sup>m</sup>10; — EF, 0<sup>m</sup>50.

Quant au râteau pour le semis en lignes, il en sera parlé plus loin (voir fig. 22, page 105).

16. *Ratissoire*. — Cet instrument (fig. 17)

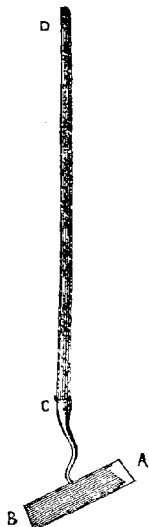


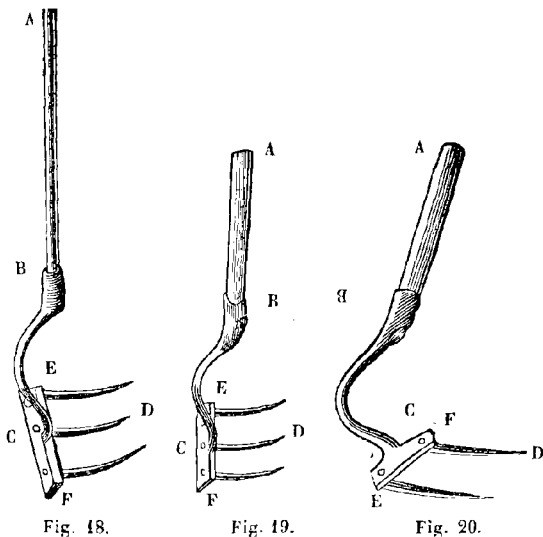
Fig. 17.

remplace la binette, surtout pour l'arrangement des allées. Dans les plantations, il est préférable d'employer les serfouettes. Se composant d'une lame AB en bon fer acéré de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50 de long sur 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>07 de large, laquelle se trouve presque à plat sur le sol pendant le travail, cet instrument glisse sous le collet des racines des mauvaises herbes et n'entame la terre que très-

superficiellement : il permet donc d'opérer très-proprement.

La ratissoire à roue ou charrue-ratissoire, présentant une lame plus large et quatre fois plus longue, fonctionne avec rapidité : deux hommes la manient en la poussant et la tirant tour à tour pendant qu'ils marchent tous deux en avant. Elle est surtout utile dans les grands jardins.

17. *Serfouette*. — Ce n'est, à vrai dire, qu'un râteau étroit à dents longues. Il y en a à deux, à trois et même à quatre dents. Les manches sont



longs ou courts, à volonté ; nous préférons les manches courts parce que, dans le serfouissage, il est bon de voir la plante de près, afin de ne pas



l'endommager en soulevant les racines inutilement.

Voici les dimensions :

Fig. 18. *Serfouette trident* : AB, 0<sup>m</sup>30; — BC, 0<sup>m</sup>15; — CD, 0<sup>m</sup>10; — EF, 0<sup>m</sup>15.

Fig. 19. *Serfouette trident moyenne* : AB, 0<sup>m</sup>20; — BC, 0<sup>m</sup>15; — CD, 0<sup>m</sup>10; — EF, 0<sup>m</sup>10.

Fig. 20. *Serfouette bident* : AB, 0<sup>m</sup>20; — BC, 0<sup>m</sup>15; — CD, 0<sup>m</sup>11; — EF, 0<sup>m</sup>07.

18. *Tonneau*. — Au chapitre des assolements, nous aurons l'occasion de dire un mot de l'emploi de réservoirs dans le jardin potager. Souvent, si l'on n'a pas un filet d'eau à sa disposition, on se contente de simples tonneaux qu'on porte à bras, ou qu'on charrie en brouette, ou mieux, qui se trouvent suspendus entre deux roues et qu'on traîne ou pousse à volonté. Nous dirons cependant que pour un jardin de quelque importance, les tonneaux fixes, alimentés au moyen de la pompe, sont ce qu'il y a de plus commode et de plus économique.

19. *Truelle*. — C'est une petite bêche allongée à manche court, fort commode pour les plantations. En voici les dimensions :

Fig. 21. *Truelle* : AB, 0<sup>m</sup>15; — BC, 0<sup>m</sup>05; — CD, 0<sup>m</sup>20; — EF, 0<sup>m</sup>10; — GH, 0<sup>m</sup>07.

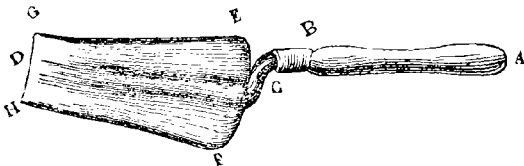


Fig. 21.

20. *Thermomètre*. — D'une nécessité absolue

pour la culture des primeurs, cet instrument doit se trouver à la portée de tout jardinier. On sait que le mercure ou l'alcool contenu dans le petit tube en verre de cet appareil monte quand la température s'élève et s'abaisse lorsqu'il fait froid. Donc, quand la colonne descend à 0°, température de la glace fondante, il s'agit de couvrir les plantes qui en ont besoin ; car, à cette température, les plantes délicates sont souvent gelées, quoiqu'il puisse ne pas geler en apparence. Le thermomètre doit être placé au nord, à l'ombre, à une couple de mètres au-dessus du sol, et isolé autant que possible de tout bâtiment, pour le préserver de l'influence de la réverbération du calorique et des émanations terrestres. Chaque bêche ou serre aura le sien : le chauffeur aura soin de le consulter pour gouverner le feu et manœuvrer les couvertures.

21. *Van.* — Cet instrument a la forme d'une coquille ; il sert à nettoyer les graines. Pour les graines fines, on se sert souvent d'un simple plat ou d'un tamis. On sait que pour nettoyer quelques graines, telles que celles de scorsonères, fèves, pois, haricots, etc., on les bat au fléau avant de les vanner.

## SECTION II.

### ÉTABLISSEMENT DU JARDIN MARAICHER.

Avant d'aborder d'une manière spéciale la culture de chacun des végétaux comestibles de nos jardins, nous pensons qu'il ne sera pas sans utilité de donner quelques indications préliminaires touchant la disposition du terrain, l'emploi des engrais, les divers modes d'opérations qui constituent une partie essentielle de la science dont nous

allons traiter, enfin, touchant l'adoption d'un système d'assolement maraîcher régulier et rationnel.

§ 1. — *Choix du terrain.*

Lorsque le jardinier dispose d'une certaine étendue de terre et qu'il peut choisir un emplacement pour établir son jardin, il fera moins attention à la qualité du sol à sa surface qu'à la profondeur de la couche végétale. Qu'il sache donc que le terrain est très-propre à la culture maraîchère s'il se trouve formé d'une couche de terre franche ayant un mètre de profondeur, et si en même temps cette couche repose sur un sous-sol de sable : un terrain de cette nature, bien soigné, promet de très-beaux produits. Il n'en est pas de même lorsque la couche arable est sablonneuse, peu épaisse et assise sur un sous-sol glaiseux, car, dans ce cas, si le jardin se trouve dans un bas-fond et que l'écoulement des eaux ne puisse se faire avec facilité par des fossés de drainage, il est certain que la culture très-printanière des légumes y sera impraticable : l'eau reste stagnante sur le sous-sol, la couche arable regorge d'humidité en hiver et au printemps, et tout y est tardif.

Il faut aussi que le jardin soit bien aéré, tout à fait découvert, mais abrité, s'il se peut, des vents froids du nord par des rideaux de bois ou des bosquets.

Les terrains bas, s'ils ne sont pas humides, sont plus avantageux que les terres arides et montagneuses. Un point essentiel, qu'il ne faut point perdre de vue, c'est de s'enquérir des moyens de se procurer l'eau, à laquelle la culture doit très-souvent sa prospérité; car les meilleurs terrains, ceux qui donnent facilement passage à l'eau, en ont besoin peu-

dant les chaleurs. La proximité d'un ruisseau est un avantage tel, qu'il peut devenir cause déterminante du choix du terrain. Il est vrai qu'à défaut d'une eau courante, un réservoir établi, s'il est possible, au milieu du jardin, peut quelquefois suffire. Pour la construction d'un tel réservoir, on fait bien d'explorer la profondeur à laquelle l'eau se trouve sous terre ; ce qu'on découvre aisément en mesurant le niveau de l'eau des puits les plus rapprochés. Dans les grands jardins, la distribution de l'eau se fait par des conduits posés sous les chemins et venant aboutir à plusieurs réservoirs.

L'exposition du jardin par rapport au soleil doit être prise en sérieuse considération : un terrain exposé au levant ou entre le levant et le midi, et qui présente en même temps une pente douce vers l'un de ces côtés, doit être préféré à tout autre pour l'exposition et l'inclinaison à la fois.

Si l'on est obligé, comme il arrive le plus souvent, d'accepter des dispositions toutes faites, des jardins déjà créés d'avance, il ne s'agit plus que de diviser et d'approprier le terrain le mieux possible aux différentes cultures.

## § 2. — *Distribution du jardin.*

Quant à la distribution, soit que l'on ait affaire à un emplacement déjà cultivé, ou à un jardin tout nouveau, les carrés et les planches parallèles et droites doivent avoir la préférence. Les opérations diverses s'y exécutent toujours avec plus de facilité et de promptitude. Pour l'étendue des grandes divisions, elle peut être arbitraire ; toutefois, ces carrés doivent être disposés de manière à faciliter le service autant que possible. Les planches auront

une largeur de 1<sup>m</sup>55; avec plus de largeur, les soins d'entretien, tels que sarclages, binages, deviennent incommodes; il faut qu'un homme de taille moyenne puisse atteindre le milieu des planches sans être obligé de marcher dessus. Les sentiers étroits qui séparent les planches doivent être de niveau avec celles-ci dans les terrains sablonneux et secs, tandis qu'ils seront creusés dans les terres humides et argileuses.

## SECTION III.

## OPÉRATIONS HORTICOLES.

§ 1. — *Défoncements.*

Les défoncements à exécuter au moment d'établir un jardin ne doivent se faire que lorsque la couche arable est sablonneuse et peu profonde, et que l'on trouve avantageux de la mêler à la couche d'argile sous-jacente, ou lorsque l'on veut améliorer un sol argileux par un sous-sol sablonneux, ou enfin lorsque la surface du terrain se trouve épuisée par les cultures précédentes. Il est à remarquer que presque toujours, après des défoncements de deux à trois pieds de profondeur, les plantes prospèrent peu la première et la deuxième année, mais que dans la suite tous les végétaux en général et les légumes-racines surtout y gagnent considérablement : pouvant pénétrer plus avant dans le sol, ils produisent plus et mieux.

Un inconvénient qui résulte de cette pratique, c'est qu'elle fait naître beaucoup de mauvaises herbes; car on sait que les graines profondément enfouies dans la terre y conservent leur faculté germinative pendant de longues années et qu'elles ne

tardent pas à se développer dès qu'elles se trouvent en contact avec les agents de l'atmosphère.

Pour défoncer un terrain, on s'y prend ordinairement de cette manière : on ouvre une tranchée d'une longueur indéterminée, de la largeur de 1 mètre et de 60 à 70 centimètres de profondeur ou environ ; on dépose la terre qui en provient à l'autre extrémité du terrain, là où doit finir le travail ; on porte ensuite la terre d'une seconde couche à la place de la première, et ainsi de suite.

Pour procéder plus rationnellement dans les opérations de défoncement, opérations difficiles, qui entraînent après elles non-seulement des dépenses élevées, mais encore des pertes en produits pendant les premières années, nous conseillons de défoncer graduellement, d'année en année, d'une dizaine de centimètres plus bas que précédemment, de manière qu'au bout de cinq ou six ans on ait atteint la profondeur et le mouvement de terre voulus. Par ce moyen, les frais en main-d'œuvre sont insensibles, et les produits, au lieu de diminuer pendant les premières années, sont au contraire augmentés.

Le cultivateur expérimenté sait parfaitement que tout terrain profondément défoncé demande dans le principe beaucoup d'engrais. Ce fait s'explique si l'on se rend compte de ce qui se passe dans l'acte de la nutrition des plantes. La couche végétale formée successivement par la décomposition des substances organiques animales ou végétales étant déplacée, les terres qui sont amenées à la surface sont stériles ; il faut qu'elles aient été soumises pendant longtemps aux influences de l'air atmosphérique et qu'elles aient reçu de nouveaux engrais pour que les végétaux puissent y trouver

une nourriture abondante. C'est pour ces motifs que nous conseillons, comme nous l'avons énoncé plus haut, de faire les défoncements graduellement et d'année en année.

## § 2. — *Labours.*

Les labours qui se pratiquent communément au jardin potager par le bêchage n'ont pas d'époque fixe ou déterminée. Cependant, quoiqu'ils aient lieu pendant toute l'année, nous appelons d'abord l'attention sur les labours de l'automne : ils sont destinés à assainir les terres, à les rendre meubles et fertiles. Tout terrain qui n'est pas planté de légumes en hiver devra donc recevoir un bêchage, ou, ce que nous aimons mieux, être mis en billons. L'expérience apprend combien ces labours pratiqués avant l'hiver améliorent le sol, et démontre que les gelées exercent sur les terrains labourés la plus heureuse influence ; car, après des froids vifs et prolongés, les terres subissent une sorte de désagrégation qui les fait tomber en poussière, comme il arrive à la chaux vive, qui se délite lorsqu'on l'éteint en l'arrosant d'eau.

Les mêmes effets améliorants peuvent se produire pendant l'été : soumis à l'action répétée de la chaleur solaire, un terrain bêché se calcine et tombe en poussière. Sa surface, devenue douce et meuble, offre un accès facile à la pénétration plus profonde des gaz atmosphériques ; ces agents aident à la décomposition des principes fertilisants qui, devenus solubles dans l'eau, sont alors absorbés par les spongioles ou bouches inhalantes qui se trouvent à l'extrémité des racines des végétaux.

Ainsi, comme nous le voyons, les labours sont des moyens de fertiliser la terre qui produisent des effets étonnants ; de plus, ils conviennent également aux sols sablonneux et aux sols argileux.

Quant aux procédés pour mettre un terrain en billons, ils sont des plus faciles : on trace au cordeau des sentiers d'environ 40 centimètres de largeur ; on les évide avec la bêche à une profondeur égale, en déposant une moitié sur le billon à gauche et l'autre moitié sur le billon à droite. Cette terre, coupée par tranches ou bêchée d'une épaisseur d'environ un décimètre, couvrira partout les planches larges à peu près de 1<sup>m</sup>35. Elle ne sera ni brisée ni hersée ; toutes les mottes se trouveront l'une à côté de l'autre ou en superposition partielle, comme les tuiles sur un toit. Plus ces mottes présentent de surface, plus la terre est soumise aux influences bienfaisantes des gaz atmosphériques chargés des émanations qui fournissent la nourriture aux racines et donnent la fécondité au sol.

Les labours, ou bêchages proprement dits, consistent à ouvrir avec la bêche une jauge dont la terre est portée au coin du carré où doit finir le labour ; on l'y retrouve pour fermer le dernier rayon. La première jauge se remplit en creusant la deuxième, et ainsi de suite. Le jardinier doit être attentif à cette opération, car de l'exécution bonne ou mauvaise du bêchage dépend souvent le succès ou la non-réussite de la récolte. Ce n'est pas à la superficie du sol qu'il faut briser les mottes, mais dans la jauge même ; les pelletées n'auront pas au delà de dix centimètres d'épaisseur, et le jardinier, au lieu de les déposer en les retournant, doit les briser en les secouant sur la



bêche. Quelques ouvriers peu soigneux marchent, pour leur facilité, pendant le bêchage même, dans les jauges : c'est une routine vicieuse. Le fond des rayons se plombe et se tasse, et la végétation en souffre.

Les sols tenaces et argileux se labourent toujours par un temps sec ; si, au contraire, on les façonnait pendant qu'ils sont mouillés, on les rendrait imperméables aux agents atmosphériques et stériles pour longtemps.

### § 3. — *Nivellement et dressage des planches.*

Le nivellement étant tout simplement une opération de forme consistant en remblai et déblai, d'après des mesures géométriques, nous ne pensons pas qu'il faille s'y arrêter longtemps. Il en est de même du dressage des planches, que nous expliquons, du reste, dans les cultures spéciales. Ainsi, quand les labours sont finis et que les planches ont reçu leur largeur par les sentiers qui les encadrent, il ne reste plus qu'à les égaliser par le râteau pour les rendre propres à recevoir les plantations ou l'ensemencement.

### § 4. — *Terreautage.*

Répandu sur le sol parmi les jeunes plantes, le terreau active leur croissance et fait développer le chevelu de leurs racines ; il prévient le dessèchement et entretient la porosité du terrain. C'est cette opération qui est connue sous le nom de *terreautage*. En culture maraîchère, on désigne plus proprement par le nom de terreau les composts ou

mélanges de plusieurs substances animales et végétales décomposées. On peut les préparer de différentes manières et, pour ainsi dire, en vue des cultures pour lesquelles on en a besoin.

La litière d'étable avec beaucoup de bouse de vache, plusieurs fois remuée dans le courant de l'année; les feuilles tassées en mélange avec de la gadoue, remuées à plusieurs reprises durant le même intervalle; l'engrais Jauffret ou la chaux mêlée aux plantes fraîches ou séchées, tassées et arrosées avec une dissolution alcaline ou avec l'eau des lessives, retournées plusieurs fois dans l'année; le sang de boucherie mêlé à de la chaux et de la terre douce; la tannée, le sang, la chaux et le sable, traités comme ci-dessus; les fumiers consommés provenant de couches rompues qui ont servi à la culture forcée; la colombine, la fiente de poule et autres, offrent autant de composts qui peuvent tous être très-utilement appliqués au terreautage, comme nous le verrons souvent dans le cours de ce traité.

### § 5. — *Paillage.*

Cette opération, l'une des plus utiles à la culture légumière, est trop peu pratiquée en Belgique. Facile dans son exécution, elle consiste à répandre de la litière à la superficie du sol, entre les plantes repiquées ou en place. Ses effets sur la végétation sont les mêmes que ceux du terreautage; toutefois, le paillis ne peut pas être appliqué aux semis qui ne sont pas encore repiqués. Les résultats du paillage sont donc de maintenir la fraîcheur de la terre, de prévenir l'évaporation trop rapide de l'eau des arrosements, de conserver à la terre cette po-

rosité qui permet à l'eau et à l'air de mieux pénétrer à l'intérieur; enfin, par la décomposition graduelle de la litière, le paillis fournit aux plantes une nourriture continuelle que les arrosements et les pluies portent vers leurs racines. Il prévient de plus un fâcheux accident chez les plantes basses, telles que fraisiers, choux, romaines : les pluies battantes font rejaillir des particules de terre sur la face inférieure des feuilles, dont les pores se trouvent par là bouchés; de sorte qu'une des fonctions physiologiques les plus importantes, l'absorption de l'humidité et des fluides gazeux, est, sinon totalement, du moins partiellement interrompue. Outre ces divers résultats, la propreté que le paillage assure aux plantes, et surtout aux fruits du fraisier, comme nous le verrons plus loin, doit aussi entrer en ligne de compte.

L'épaisseur à donner à la couche de paillis est indéterminée; toutefois, nous pouvons dire qu'une couche de fumier court ou de litière de 8 à 10 centimètres se réduit par l'affaissement à une épaisseur de 2 à 5 centimètres. Le paillage se fait après le dressage des planches, avant ou après la plantation.

#### § 6. — *Tannéeage.*

Ici nous devons recommander l'emploi d'un procédé dont nous nous sommes servi avec succès depuis nombre d'années, qui porterait improprement le nom de paillage, et que nous proposons de nommer tannéeage. Il consiste à répandre sur les planches, après les plantations, une couche de tannée, épaisse de quatre à sept centimètres. Cette matière peut servir telle qu'elle sort des cuves des

tanneurs; et sans nuire le moins du monde aux plantes les plus délicates, elle a la propriété précieuse d'éloigner les limaçons. En contact avec l'air et l'humidité, la tannée se décompose, passe à l'état d'humus, et par les binages s'incorpore au sol.

### § 7. — *Arrosements.*

Dans toutes les cultures, l'arrosement est une des opérations les plus utiles. L'eau apporte aux racines des plantes les sels qu'elle dissout; elle y amène en même temps tout ce qu'il y a de nourrissant dans les engrais: sans eau, toute végétation devient impossible. Appliquez à l'état sec, aux plantes, l'engrais le plus efficace, vous n'obtiendrez aucun résultat. Qui n'a vu, du reste, aux jours de brûlante chaleur, les plantes flétries et souffrantes, même sur les meilleurs terrains? qui n'a vu leurs corolles et leurs feuilles tristement penchées? C'est qu'elles manquaient d'eau. Les racines ne pouvant pomper autant de suc que les pores de leurs feuilles doivent en céder par l'évaporation, un état de souffrance doit nécessairement s'établir dans toute leur organisation; et si le soir la rosée bienfaisante rafraichit et fait revivre les végétaux menacés dans leur existence, cette rosée est loin de suffire à leur continuer un aliment où elles doivent sans cesse puiser leur vigueur. Les arrosements viennent donc suppléer aux pluies et rendent aux plantes, par une ample distribution d'eau, la force et la santé.

Si en ces derniers temps nous avons vu obtenir en Belgique de beaux résultats par les irrigations, la France horticole nous a offert depuis assez long-

temps des progrès très-remarquables dus aux systèmes d'arrosement. On y croira aisément, si l'on se figure qu'un marais ou potager de Paris, de la contenance de 50 ares, reçoit par jour, en été, jusqu'à 100,000 litres d'eau. La culture maraîchère de notre pays, nous ne savons pas trop pourquoi, s'est montrée jusqu'à présent fort avare d'arrosages, tandis qu'ils offrent tant de ressources.

Par un temps chaud, les arrosements du soir sont les meilleurs : alors la fraîcheur ayant déjà attiédi le sol et les plantes, l'eau ne peut occasionner ce contraste de température qui se manifesterait pendant le jour. Au printemps et à l'automne, quand les nuits sont déjà fraîches, on n'arrosera que le matin, et on observera la même règle pour les plantes sur couche, sous châssis, dans les baches et dans les serres.

Aucune plante, si nous exceptons le fraisier, n'aime les arrosages au grand soleil. Il faut éviter aussi les arrosements avec l'eau glaciale des puits, qui, jetée toute froide sur la plante, occasionne une espèce de catarrhe végétal, si je puis m'exprimer ainsi : cette eau resserre les pores des plantes par défaut d'équilibre de température, et les bouche par la craie qu'elle tient en dissolution. Si donc on n'est pas en possession d'une source ou d'une pièce d'eau, et qu'il faille nécessairement se servir de l'eau de puits, il convient d'en déverser dans un réservoir pour la mettre ainsi en équilibre avec la température de l'air, et permettre en même temps au gaz acide carbonique de se dégager, et à la chaux de se précipiter.

Les arrosements intempestifs sont souvent nuisibles aux melons et aux laitues, tandis qu'en

temps opportun ils leur sont très-salutaires. Il est plus prudent de les arroser autour des pieds et sur les racines. En nos jardins, on pratique communément les arrosages au moyen de l'arrosoir à pomme percée de trous fins : l'eau doit être versée sur les plantes toujours très-divisée et tomber en petite pluie : il faut éviter que l'eau fasse mare ou stagne sur la terre ; il convient qu'elle s'imbibe au fur et à mesure qu'on la répand.

### § 8. — *Sarclage.*

Le sarclage consiste à faire disparaître les mauvaises herbes qui vivent de l'engrais, aux dépens des plantes cultivées parmi lesquelles elles se trouvent. Dans les jardins potagers, cette opération se pratique ordinairement à la main, par l'arrachage. S'il faisait très-sec, il faudrait mouiller la terre le soir, pour commencer le travail le lendemain. On peut aussi se débarrasser des mauvaises herbes au moyen des binages.

### § 9. — *Binage.*

Le binage est une opération qui consiste à ameublir la superficie du sol à l'aide de la binette : elle est des plus nécessaires et contribue efficacement à la belle végétation de toutes les plantes. Elle rend la terre perméable et permet aux gaz de l'atmosphère d'exercer leur influence sur les racines et sur les engrais. Les pluies pénètrent facilement dans la terre, tandis qu'elles s'écoulent sans y pénétrer lorsque le sol est couvert de ces croûtes qui se forment à sa surface. La moitié d'un même carré qu'on aura biné donnera de beaux produits, tau-

dis que l'autre moitié restée intacte n'offrira qu'une végétation mauvaise. C'est à cette opération, souvent répétée, que nos Flandres doivent leur belle culture. Les navets, le colza, les pommes de terre y sont binés à plusieurs reprises. Dans d'autres de nos provinces, on ne songe guère à travailler le sol de cette façon.

Observons encore que les binages, au lieu de rendre les terres plus sèches durant les chaleurs, font au contraire que le sol reste plus longtemps humide et que les plantes y résistent mieux.

#### § 10. — *Serfouissage.*

Cette opération, analogue à celle qui précède, a le même but et les mêmes résultats : elle se pratique avec la serfouette, instrument à deux ou trois dents plus ou moins longues suivant les terres à labourer. Comme le binage, ce travail doit se faire par un temps sec.

#### § 11. — *Plombage.*

Le plombage consiste à fouler le terrain en marchant à pieds joints, ou à l'affermir avec le dos de la bêche ou de la pelle. Il a pour but de mettre immédiatement les graines en contact avec la terre et de leur offrir une légère résistance ; cela fait qu'elles lèvent plus vite et plus régulièrement. Le nom de tassement conviendrait mieux à cette opération ; elle se pratique par un temps sec.

#### § 12. — *Buttage.*

Cette opération consiste à amonceler de la terre autour du pied des plantes ; son but diffère suivant

les cultures et les plantes auxquelles on l'applique : tantôt, c'est pour mettre les plantes à l'abri de la gelée ; tantôt, pour conserver leur produit, favoriser l'émission de nouvelles racines et leur donner une nouvelle croissance. Les choux buttés avant l'hiver résistent mieux aux froids et aux vents. On pratique surtout le buttage pour les pommes de terre, afin d'abriter leur produit, de leur donner plus de vigueur et partant un plus grand nombre de tubercules. Les fèves de marais, étant buttées, acquièrent une nouvelle force de végétation et se soutiennent mieux contre les vents ; il en est de même des haricots et des pois. Le buttage a souvent pour objet l'étiollement des côtes et des feuilles des plantes : c'est ainsi qu'on fait blanchir le céleri, les cardes, le crambé, les rhubarbes, etc. Dans ces différentes cultures, comme on le verra plus loin, on se sert non-seulement de terre, mais aussi de fumier, de feuilles et de tannée.

#### SECTION IV.

##### SEMIS ET PLANTATIONS.

##### § 1. — *Choix de la graine.*

On ne doit récolter pour le semis que les meilleures graines des sujets les plus vigoureux : celles qui proviennent d'individus malades ou abâtardis, celles qui sont recueillies dans des terres trop maigres ou trop fumées, produisent des plantes chétives et rabougries. On juge ordinairement de l'état des graines à l'inspection ; l'épreuve de l'eau est aussi de quelque ressource : les mauvaises graines sur-



nagent, tandis que les bonnes descendent au fond. Mais le moyen le plus sûr, c'est de compter une centaine de graines prises au hasard dans celles qu'on voudrait employer : on les sème dans une petite terrine; on les recouvre et on entretient convenablement l'humidité. Cette terrine placée dans un appartement échauffé, ou mieux dans la serre, ou sur couche, s'il fait froid, donne la mesure de la validité de la graine : on n'a qu'à voir combien de grains sur cent ont germé.

### § 2. — *Modes de semis.*

Quoique la plupart des graines doivent être confiées au sol vers le printemps, il serait difficile d'indiquer une époque fixe pour leur séminalion. On se règle d'après les phases de la vie que les plantes ont à parcourir, d'après le climat auquel elles appartiennent, et même d'après l'usage auquel on les destine. C'est ainsi que pour prolonger l'emploi de certains légumes, on les sème plusieurs fois dans le courant de l'année. Nous ne sommes plus au temps où l'on consultait le cours de la lune avant de semer et où l'on croyait à ses influences sur la végétation. Nous ne blâmons pas cependant chez les habitants de nos campagnes l'habitude traditionnelle de semer telle plante à la fête de tel ou tel saint : cela fait souvent qu'ils se conforment en quelque sorte aux époques propres à faire les semis et favorables au succès de l'opération, époques que leurs occupations agricoles feraient oublier parfois.

Il est impossible d'indiquer d'une manière générale le temps nécessaire à la germination des graines et le délai dont elles ont besoin pour parye-

nir à leur complet développement ; nous en ferons mention à chaque culture en particulier.

Dans des terres différentes, les mêmes graines seront semées plus tôt ou plus tard : elles seront confiées à la terre argileuse, froide et humide, plus tard qu'au sol chaud et sablonneux. Lorsque la terre est trop humide, il vaut mieux retarder les semailles de quelques jours ; encore est-il prudent de consulter le baromètre, car une pluie battante, survenue immédiatement après lesensemencements, compromet les récoltes.

Quant à l'épaisseur de la couche dont il convient de recouvrir les graines, on peut suivre une règle générale assez sûre : il faut les recouvrir d'autant moins qu'elles sont plus fines ; de sorte que les graines de la grosseur d'une petite tête d'épingle et au-dessous, telles que celles du céleri, du persil, du pourpier, de la laitue, et une foule d'autres, ne se trouvent pas à plus de deux millimètres de profondeur. Quelques semences très-petites se contentent et se trouvent mieux même de n'être pas recouvertes : une mouillure avec l'arrosoir à pomme les fixe suffisamment.

Les semis demandent une terre bien préparée, douce, meuble et quelquefois même terreaillée. Ils exigent une humidité constante et entretenue durant leur jeune âge. Il est souvent nécessaire d'abriter les graines, pendant leur germination, avec de la mousse qu'on enlève aussitôt que le jeune plant paraît.

Les semis se distinguent en *semis à la volée* et *semis en rayons* ou *en lignes*.

A. *Semis à la volée*. — Pour semer à la volée, on saisit une pincée de graines entre les doigts et on les répand sur le sol en même temps qu'on

imprime un mouvement de rotation au bras. Les graines fines seront prises entre le pouce et l'index; celles de grosseur moyenne, telles que les graines de carottes ou d'oignons, sont retenues entre le

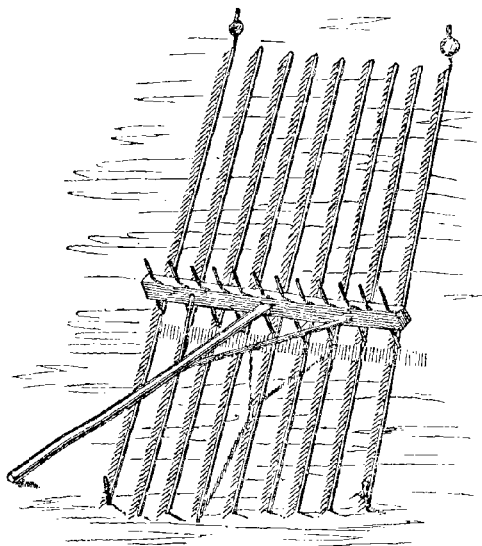


Fig. 22.

pouce, l'index et le médium : de cette manière, leur répartition se fait avec plus d'égalité.

**B. Semis en lignes.** — Pour semer en lignes, on trace des rayons dont la profondeur et l'écar-

tement varient suivant ce que l'on veut semer. A cet effet, nous avons fait faire un râteau en bois (fig. 22) de la largeur ordinaire des planches, 1<sup>m</sup>53 ; il est à deux séries de dents : dans l'une, les dents se trouvent à 10 centimèt., dans l'autre, elles sont à 15 centimèt. ; la première est destinée au semis des carottes, oignons, etc. ; l'autre sert pour les semis de panais, salsifis, scorsonères. Les dents sont triangulaires et pointues ; elles ont 25 millimètres d'épaisseur et 9 centimètres de longueur. Pour qu'on puisse tenir le râteau avec plus de facilité dans le sens de la longueur des planches, et pour que les rayons soient bien droits et parallèles, on fixe le long du bord de la planche, au moyen de trois chevilles, une latte contre laquelle on appuie, en traçant, la première dent du râteau. C'est ainsi que nous avons semé avec succès les plantes que nous venons de nommer, les épinards, la chicorée à café et d'autres. Les graines se recouvrent facilement, au moyen d'un râteau ordinaire, en prenant soin de suivre la direction des lignes. Le mode du semis en lignes est très-avantageux, surtout dans les terrains où les binages et sarclages doivent être fréquents.

### § 3. — *Repiquage.*

Cette opération est nécessaire à toutes les plantes qui ne peuvent pas être semées sur place : elle consiste à lever les jeunes plantes lorsqu'elles ont quatre ou six feuilles, pour les planter en pépinière ou en place. Plusieurs plantes ne se repiquent pas en pépinière ; telles sont les laitues, les endives, les betteraves, etc. D'autres s'en passent très-diffi-

cilement ; de ce nombre sont les choux, et particulièrement les choux cabus rouges, blancs, les choux de Savoie. Sans le repiquage en pépinière, leur tige acquiert une longueur non-seulement désagréable à la vue, mais encore préjudiciable au mérite du produit. Le chevelu des racines des plantes repiquées se développe mieux, et elles résistent plus vigoureusement aux gelées.

Pendant le repiquage, il faut avoir soin de ne pas fouler les racines sur elles-mêmes, de raccourcir celles qui sont trop longues, et d'affermir la terre par la pression du planteur, sans la plomber outre mesure. Il est bon de repiquer au soir les plantes les plus délicates et les plus tendres, et de les couvrir jusqu'à leur reprise durant le grand soleil ; on repique à l'ombre les plantes qui en ont besoin. Ces détails, d'ailleurs, se trouveront indiqués aux cultures spéciales.

#### § 4. — *Contre-plants.*

Afin d'économiser le temps, et dans le but de retirer du sol la plus grande somme de produits, le jardinier n'attend pas toujours que le terrain soit vide, pour le consacrer à une autre sole potagère ; souvent il commence à cultiver une nouvelle plante lorsque la première a atteint le milieu ou les trois quarts de sa végétation. Cette opération s'appelle *contre-planter*. C'est ainsi que les maraîchers de Paris contre-planter du céleri-rave ou de la poirée-carde dans une planche de chicorée, de la chicorée dans les laitues, des tomates dans les romaines, des laitues et des romaines dans les choux-fleurs, des choux-fleurs dans les scaroles, etc.

§ 5. — *Entre-plants.*

On désigne par le mot *entre-planter* le mode de cultiver entre les plantes spécialement destinées à un terrain, d'autres plantes qui, sans nuire aux premières, produisent pour ainsi dire une double récolte. C'est ainsi qu'on plante entre les rangs des haricots, en même temps que ceux-ci, ou peu de jours après, des betteraves, des choux verts; entre les choux on plante des laitues, des choux entre les fèves, etc. Il est facile de concevoir que les contre-plants et les entre-plants bien faits peuvent augmenter considérablement les récoltes de l'année. Nous appelons donc une sérieuse attention sur ces procédés de culture horticole.

Nous conseillons encore de cultiver la betterave à sucre comme entre-plant aux pommes de terre : une expérience de trois années nous permet de dire que les avantages nous en ont paru bien concluants. Lorsque les pousses des pommes de terre ont 45 à 50 centimètres de hauteur, on repique, à 60 centimètres de distance environ, une ligne de betteraves entre deux lignes de pommes de terre. Recouvertes bientôt par celles-ci, les jeunes betteraves, sans souffrir de cet ombrage, sont seulement arrêtées dans leur développement, et quand les feuilles des pommes de terre se flétrissent, l'entre-plant reprend de la vigueur et peut encore fournir un produit considérable. Les avantages de cette culture ressortent surtout tant que le rendement de notre précieuse solanée, atteinte par la maladie, se trouve compromis et souvent réduit de moitié; car, la tige une fois perdue, le tubercule cesse de prospérer. Eh bien! nous le demandons, ne sera-

t-il pas bien profitable de pouvoir retirer d'un terrain qui n'a donné qu'une demi-récolte un second produit excellent, soit qu'on l'applique à la nourriture du bétail ou à la fabrication de l'alcool ou du sucre? Un autre avantage qui découle matériellement de cette plantation, c'est que les mauvaises herbes, auxquelles donne lieu le dessèchement prématuré des tiges des pommes de terre, se trouvent remplacées en partie ou offusquées par les betteraves, et que conséquemment le terrain demeure dans un état de propreté dont se ressent la culture suivante. On pourrait nous objecter que, dans la grande culture, le terrain occupé maintenant par les pommes de terre et destiné pour l'automne à la sole des céréales, ne se trouverait pas libre en temps opportun. Cette objection tombe, controuvée qu'elle est par une longue expérience. Dans les contrées où la betterave absorbe des centaines d'hectares, on récolte le plus beau froment sur les terres dont elles ont été enlevées, même seulement en novembre. Qu'on nous permette donc de préconiser ici cette méthode; elle n'est point exclusivement du domaine de ce livre; mais l'agriculture et l'horticulture ne sont-elles pas deux sœurs qui doivent s'appuyer et se soutenir mutuellement? Puis, c'est au jardin que l'essai de cette culture a été fait, comme il en a été des essais de presque toutes les cultures aujourd'hui pratiquées dans nos champs.

## SECTION V.

## ENGRAIS.

## A. — ENGRAIS ANIMAUX.

§ 1. — *Gadoue.*

Parmi les engrais animaux, nous nommerons d'abord la gadoue, fumier provenant des lieux d'aisances et connu aussi sous les noms de *fumier flamand*, *engrais humain*. Ce fumier, qui devrait être apprécié de tout bon cultivateur et de tout jardinier, s'applique à la culture de toutes les plantes potagères en général, comme nous le verrons plus loin, et active la végétation à un très-haut degré.

Dans les sols sablonneux, l'expérience nous le démontre, il est fort difficile d'avoir de beaux produits en pois, haricots, choux, sans l'emploi de cette substance éminemment fertilisante. L'emploi intelligent en agriculture des parties excrémentielles de l'homme peut donner en quelque sorte la mesure du développement agricole d'un pays. Les étrangers se plaisent à signaler à juste titre nos Flandres comme un pays très-avancé en culture; et l'on sait quelle quantité prodigieuse de gadoue y est employée tous les ans. On cite les Chinois comme le premier peuple de la terre en fait de connaissances agricoles, et les Chinois estiment si haut ce précieux engrais, qu'ils le recueillent sur les chemins publics et le déposent au pied des plantes.

Comme pour tous les autres engrais animaux, la valeur de l'engrais humain est proportionnelle à la



nature des aliments : il est d'autant plus énergique que la consommation chez l'homme consiste plus exclusivement en aliments très-azotés, tels que les viandes. C'est aussi d'après les différences d'alimentation que l'analyse chimique des déjections d'animaux présente des résultats si divers dans les individus de la même espèce.

Aujourd'hui, grâce à la propagation de la science, ces substances ne sont pas usitées en Belgique seulement, mais elles s'emploient aussi en Allemagne, en France, en Italie, en Angleterre, en Hollande.

La gadoue ne pouvant journellement trouver son emploi, il s'ensuit qu'on doit la conserver dans des réservoirs en maçonnerie ; du côté du nord, si cela est possible, il sera laissé une ouverture pour que l'air atmosphérique puisse y pénétrer et accélérer la fermentation. Ces réservoirs sont proportionnés à la grandeur de l'exploitation et peuvent avoir une capacité de 6 à 50 mètres cubes. On n'appliquera pas le fumier flamand à la culture avant qu'il n'ait fermenté pendant quelques mois. Il s'emploie très-avantageusement dans le compost et pour des cultures spéciales, comme nous le mentionnerons souvent dans ce traité.

## § 2. — Poudrette.

Sous le nom de *poudrette* on désigne les matières fécales humaines qu'on a desséchées à l'air. Pour préparer cet engrais, on mêle les matières solides, après avoir laissé écouler les urines, avec de l'argile, et l'on fait sécher le tout au grand soleil pour l'emmagasiner ensuite. Cette méthode de traiter l'engrais est fort vicieuse : d'abord,

l'urine, si riche en urate et en phosphate d'ammoniaque, se perd en totalité; puis l'évaporation enlève encore une partie de cet excellent engrais. Ce procédé devrait donc être rejeté. Quoique ayant perdu une grande partie de ses principes fertilisants, la poudrette reste néanmoins un engrais très-actif, mais de moindre durée que la gadoue. On a remarqué que son action sur les céréales avait fortement diminué, sinon cessé, à l'époque de leur fructification.

### § 3. — *Noir animalisé.*

Dans le but de désinfecter les matières fécales humaines, on a trouvé le moyen de les mélanger intimement à du charbon. Les propriétés désinfectantes de cette substance sont connues depuis longtemps, mais il fallait trouver une matière à meilleur marché; elle a été découverte: c'est une terre riche en humus, brûlée dans des vaisseaux clos. L'humus, comme toutes les substances végétales, devient, après la combustion, charbonneux et absorbant. En y mêlant la gadoue, les gaz ammoniacaux s'y condensent; l'engrais reste plus longtemps actif et les plantes trouvent une nourriture plus durable. Les terres les plus riches en humus conviennent le mieux à la confection du noir animalisé; telle est, par exemple, celle des marais, qui contient quelquefois 50 pour 100 de débris végétaux.

Pour fixer les gaz et sels ammoniacaux volatils, tels que le sous-carbonate et le carbonate d'ammoniaque, qui se dégagent des fosses d'aisances et produisent cette odeur infecte si incommode, la chimie nous indique plusieurs substances qui se combinent avec ces gaz et qui décomposent ces

sels. C'est ainsi que le sulfate de fer, dissous dans de l'eau et mêlé à la gadoue, forme du sulfate d'ammoniaque qui est inodore et fixe. Par cette combinaison chimique non-seulement on fait disparaître l'odeur fétide, mais encore on fixe le principe fertilisant et actif. Une autre substance, également facile à se procurer, produit le même résultat : c'est l'acide sulfurique, 180 grammes de cet acide, étendus de 20 à 25 litres d'eau, suffisent pour 12 à 15 hectolitres de gadoue.

#### § 4. — *Noir animal.*

Il ne faut pas confondre le noir animalisé, dont nous venons de parler, avec le noir animal, qu'on désigne plus proprement sous le nom de *noir résidu des raffineries*. Les raffineurs de sucre épurent les sirops au moyen de sang et de charbon animal, aussi nommé noir d'ivoire, et obtenu par la combustion des os dans des vases fermés.

Ce résidu est un engrais fort actif, comme on le comprend aisément, car le phosphate de chaux, qui constitue les os et qui est par lui-même un très-bon engrais, se trouve mêlé au sang, substance très-azotée.

#### § 5. — *Fumier de bergerie.*

Ce fumier très-actif est considéré comme un engrais chaud. Cette qualification ancienne et traditionnelle n'a rien que de vague. Depuis les progrès de la chimie, on détermine la force et la bonté des engrais suivant le plus ou moins d'azote qu'ils contiennent. Parmi les bêtes à cornes, les moutons et les chèvres produisent les fumiers les plus azotés; il s'ensuit que ce fumier est des plus fertilisants : en outre, sa consistance physique

est telle qu'il n'entre pas facilement en fermentation, et, sous ce rapport, les pertes d'ammoniaque sont moins à craindre que dans le fumier d'écurie.

Le fumier des bêtes à laine convient surtout aux terrains argileux et froids qui ont besoin d'un engrais dont l'action ne se fasse pas trop longtemps attendre; or, c'est précisément le cas dans les engrais où l'azote domine : ils agissent promptement et conviennent surtout aux plantes qui parcourent une végétation rapide. Toutes les crucifères en profitent considérablement; le chanvre et le tabac qui en ont reçu prennent un développement extraordinaire. Dans le compost, son emploi est des plus utiles. Son action ne se prolonge guère au delà de la première année. Cette particularité lui est commune avec tous les engrais fortement azotés.

### § 6. — *Fumier d'écurie.*

Sous ce nom on désigne le fumier des chevaux, des ânes et des mulets. Les déjections de ces animaux, mêlées à des substances végétales, subissent par la fermentation divers degrés de décomposition qui les rendent plus ou moins aptes à la nourriture des plantes. Ce fumier s'applique en général à toutes les cultures; il est, pour ainsi dire, le seul employé pour les champignons et convient éminemment aux couches destinées à la culture forcée. Ce qui le rend surtout précieux pour cette dernière destination, c'est la facilité avec laquelle on peut arrêter sa fermentation ou l'activer, suivant qu'on a besoin de chaleur artificielle. A cet effet, on n'a qu'à le maintenir sec ou humide.

Pour lui conserver un état de siccité convenable, on le tient sous des hangars ou même dans un lieu

sec et tout à fait couvert : la litière ou fumier long sert à cet usage. Il faut qu'il ne soit pas trop comprimé. Qu'on évite aussi de refaire les tas dans le but de modérer la chaleur ; par cette opération elle ne se reproduit que plus activement. Quand il faut se servir du fumier, on n'a qu'à le mouiller et à le comprimer assez fortement : il fermente et s'échauffe avant trois jours.

C'est une erreur populaire que de considérer le fumier d'écurie comme étant trop chaud pour les terres sablonneuses : il convient à tous les terrains ; seulement, il entre plus vite en décomposition, et par cela même sa faculté fertilisante est plus vite usée dans les terres légères. Lorsqu'on le destine aux jardins ou aux champs, il est très-bon de le mêler au fumier de vache ou de porc, et de le mouiller souvent de purin ; de la sorte, on prévient la fermentation et on l'empêche, comme on dit vulgairement, de se brûler.

### § 7. — *Fumier d'étable.*

S'il n'agit pas aussi promptement que le fumier d'écurie, par contre, le fumier des bêtes à cornes est plus durable pour nos jardins, où sa vertu se fait longtemps sentir. Il produit beaucoup d'humus, constitue une puissante nourriture pour les végétaux, et convient à toutes les plantes et à toutes les terres. Il rend doux et meubles les terrains argileux et donne de la consistance aux terres sablonneuses et légères. Observons qu'il est meilleur et plus durable encore s'il provient de bêtes à l'engrais ; les animaux dont la nourriture consiste en paille ne donnent qu'un fumier de moindre valeur.

§ 8. — *Purin.*

Sous le nom d'*eau de fumier* ou *purin*, on emploie en culture l'engrais liquide qui provient des tas de fumier d'écurie ou d'étable. Utilisé soit pur, soit en mélange avec d'autres substances, il est très-avantageux aux plantes potagères. L'horticulteur s'en sert très-avantageusement lorsqu'il s'agit de la décomposition d'une grande masse de matières végétales : c'est un moyen efficace de se procurer une ample provision de terreau, ce dont la culture maraîchère ne peut guère se passer.

§ 9. — *Eau de lizée.*

On désigne par cette dénomination l'urine pure des animaux qui s'écoule des étables ou des écuries et qui n'a point stagné sur les matières excrémentitielles solides. Cet engrais liquide mérite d'être employé aux mêmes usages que le précédent; jamais il ne devrait s'écouler en pure perte : malheureusement, il est négligé le plus souvent par ceux mêmes qui auraient le plus d'intérêt à en faire usage.

§ 10. — *Fumier de porc.*

Contrairement à l'opinion de la généralité des cultivateurs, le fumier de porc est plus actif que le fumier de cheval ou de vache. Le porc appartient à la race des omnivores : il se nourrit non-seulement de substances végétales, telles que les pommes de terre et les céréales, mais aussi de substances animales, telles que la chair, le lait. Cela posé, il doit

nécessairement produire un engrais plus azoté : l'analyse chimique le confirme.

### § 11. — *Guano.*

On a donné le nom de guano à une matière fertilisante qui se trouve entassée par couches plus ou moins épaisses dans un grand nombre d'îlots de la mer du Sud, sur les côtes du Pérou, du Chili et de la Colombie. On pense que c'est la fiente d'oiseaux, tels que phénicoptères, ardées et autres qui habitent ces parages en bandes innombrables et s'y réunissent la nuit. Malgré la multitude de ces oiseaux et la ressemblance de cet engrais avec leurs excréments, il est encore contestable que ces précieux dépôts en proviennent exclusivement. En effet, il aurait fallu bien des siècles pour accumuler des couches telles que celles qu'on y rencontre, et dont l'épaisseur atteint vingt mètres. Il est vrai que les cadavres des oiseaux et des amphibiens qui viennent y mourir peuvent considérablement en augmenter la masse.

Quoi qu'il en soit, l'introduction du guano en Europe est une bonne fortune pour l'horticulture aussi bien que pour l'agriculture. L'analyse chimique et l'expérience s'accordent à placer cette substance parmi les engrais les plus fortement azotés et par conséquent les plus actifs. En outre, on y rencontre les acides phosphorique et oxalique qui, en se combinant avec des principes terreux et alcalins, forment des sels éminemment fertilisants ; tels sont le phosphate de chaux et de magnésie et l'oxalate d'ammoniaque. Tout le guano importé en Europe n'a pas cependant le même degré d'action ; il résulte d'expériences faites sur des échantillons divers,

reçus par voie directe, qu'un gisement est beaucoup plus riche en azote que l'autre. Ceci prouve que le guano est un engrais dont la nature n'est pas uniforme, et qu'il ne faut pas à la légère se mêler du commerce, quoique la fraude puisse y avoir sa part.

### § 12. — *Colombine.*

La fiente de pigeon, engrais des plus actifs parmi ceux qui proviennent de la volaille, produit plus d'effet encore que la fiente de poule, qui déjà possède une grande force fertilisante, comme nous aurons occasion de le dire à propos de la culture des oignons. La colombine renferme une plus grande quantité d'azote que la fiente de poule, qui à son tour en renferme une plus forte quantité que les déjections des autres animaux. La colombine doit être conservée à sec pour être utilisée en temps convenable. Répandue parmi les jeunes plantes de carottes, oignons, choux-fleurs, haricots, panais, elle produit des effets étonnants; mais son emploi exige beaucoup de prudence, et la couche que l'on en répand doit être bien loin de recouvrir le sol. Les cucurbitacées profitent extraordinairement de l'usage de ces engrais; délayés dans de l'eau, ils peuvent servir à des arrosements qui s'opèrent une ou deux fois dans le courant de l'année. C'est après de semblables arrosages que nous avons vu des plantes d'ornement, des camélias et des fuchsias, prospérer pour ainsi dire à vue d'œil.



## B. — ENGRAIS DIVERS.

§ 1. — *Engrais végétaux.*

Par leur décomposition, les végétaux forment des engrais qui ne diffèrent pas autant des engrais animaux par leurs principes constituants que par la forme apparente. En effet, on y retrouve l'oxygène, l'hydrogène, le carbone, et dans quelques-uns même l'azote, indépendamment de plusieurs autres substances et sels minéraux. Il s'ensuit que le fumier végétal est d'une grande ressource pour la culture.

C'est ainsi que les marais, où les détritiques des substances végétales ont amassé d'épaisses couches d'humus, sont tellement fertiles après leur dessèchement, que les cultures les plus luxueuses s'y succèdent pendant dix et quinze ans sans qu'on ait besoin de fournir de nouveaux amendements. Les récoltes fauchées en vert et enfouies rendent toujours plus d'engrais à la terre qu'elles ne lui en ont enlevé. Un terrain où les herbes croissent, meurent et se reproduisent, au lieu d'amaigrir, devient plus gras : si ces mêmes herbes étaient enlevées continuellement de ce terrain, sans qu'on lui restituât les principes extraits, il deviendrait pauvre et stérile. C'est sur cette théorie que se basent les divers assolements, et partant toute la culture : rendre à la terre ce que les récoltes lui ont enlevé.

L'agriculteur et l'agronome peuvent considérablement accroître la fumure de leurs terres, s'ils sont assez soigneux pour ramasser les résidus des légumes et des fleurs, les herbes qui proviennent des sarclages, les feuilles qui tombent des arbres, les

plantes qui naissent aux bords des eaux, les gazons, les mousses, les fougères, etc. Tout cela, mêlé à des substances animales, forme d'excellents composts, comme nous le verrons à la culture des asperges, des ananas et d'autres plantes.

### § 2. — *Terreau.*

Le terreau se compose de restes de substances végétales passés par les divers degrés de la fermentation. Ce détritrus végétal, qui varie nécessairement selon les plantes dont il provient, contribue beaucoup à ameublir le sol, à le rendre perméable au gaz acide carbonique, à l'air atmosphérique et à l'humidité, conditions indispensables d'une végétation belle et productive. Les végétaux décomposés sont passés à l'état d'*humus*, qui joue un rôle chimique dans la croissance des plantes en cédant aux racines de l'acide carbonique et des principes azotés.

### § 3. — *Amendements.*

On comprend sous le nom d'amendements les substances inorganiques ou minérales, telles que l'argile, le sable, la marne, la chaux, qui changent la constitution physique du sol. L'argile rend plus consistantes les terres trop légères; le sable ameublir les terres argileuses trop compactes; la marne, dont l'usage était connu déjà des anciens Celtes, rend le sol plus poreux: elle est composée d'argile, de sable et de chaux; la chaux rend plus consistantes les terres sablonneuses et moins tenaces les terres trop compactes. Cependant l'action de ces corps ne reste pas purement mécanique: ils s'unissent aux acides contenus dans la terre et dans

l'air, et forment des sels plus ou moins neutres, plus ou moins solubles dans l'eau, et qui, charriés dans les tissus des plantes par les vaisseaux capillaires, peuvent servir immédiatement à leur nutrition.

La cendre, la suie, le plâtre figurent d'ordinaire parmi les amendements, quoique, dans le sens le plus propre, ces substances composées ne soient que des engrais qui agissent en même temps mécaniquement sur la nature du sol.

## SECTION VI.

### ASSOLEMENTS MARAICHERS.

#### § 1. — *Théorie.*

Pour entretenir la fécondité de la terre, il est de toute nécessité d'alterner les cultures, c'est-à-dire de faire succéder à des végétaux d'une certaine famille ceux d'une autre famille. Ainsi, les plantes de la famille des légumineuses suivront des plantes de la famille des crucifères, des ombellifères, des solanées, etc. Aux plantes à racines traçantes, comme le fraisier, on fera succéder des plantes à racines pivotantes, telles que les carottes ou panais.

La théorie de l'alternance et de la rotation des cultures est des plus importantes; l'horticulteur ne saurait en dévier sans appauvrir le sol et compromettre ses récoltes. Soit qu'il renouvelle ses plantations ou ses massifs, soit qu'il remplace un légume par un autre, il ne doit jamais perdre de vue qu'un laps de temps plus ou moins long est exigé avant que les plantes d'une même famille puissent reparaitre au même lieu. Ce qu'il recherchera surtout,

c'est de ne jamais laisser son terrain vide ; par la combinaison et la bonne succession des plantations, il obtiendra tout ce que la terre peut produire.

### § 2. — *Pratique.*

En semant en février des radis sur côtelière, on les récolte en avril ; on les remplace aussitôt par de la laitue ou de l'endive. En mai, on contre-planté de la chicorée ou de la romaine, qui, à son tour, est contre-plantée de choux-fleurs ou de choux de Savoie. On récolte les dernières endives ou les laitues en juin ; on les remplace par des choux-fleurs. Le terrain entièrement libre en septembre reçoit les semis d'épinards, de cerfeuil, de mâche, etc. Par cet exemple, nous voyons que six récoltes sont obtenues facilement sur le même terrain pendant la même année.

Pour plus de clarté, nous donnons le tableau détaillé d'une méthode d'assolement que nous avons expérimentée nous-même, dans laquelle les principes énoncés plus haut sont mis en pratique, et qui nous paraît applicable à tout jardin maraîcher, même à celui de l'amateur et sous les moindres proportions. Nous avons adopté une rotation quadriennale, parce que la plupart de nos végétaux comestibles peuvent revenir au même emplacement après une alternance de quatre années, et que cette méthode, la plus facile dans son application, s'adapte sans inconvénients aux systèmes spéciaux de culture usités en Belgique. En effet, quelle que soit l'étendue ou la disposition du terrain, il sera toujours facile de le diviser en quatre parties à peu près égales, pour chacune des quatre soles ; de telle sorte qu'à la fin de la quatrième année seulement

les mêmes planches se trouvent destinées à recevoir les cultures qu'elles ont portées quatre ans auparavant.

Dans le plan annexé à ce volume, nous supposons un jardin d'une contenance de plus d'un demi-hectare. Il est divisé en quatre grandes parties *A, B, C, D*, pour les quatre soles respectives, par deux chemins sablés qui, au point *E*, se coupent à angles droits. Chacune de ces grandes parties est divisée à son tour en quatre carrés *a, b, c, d*, — *e, f, g, h*, — *i, k, l, m*, — *n, o, p, q*. Ces carrés enfin sont subdivisés en planches suivant l'étendue et les besoins de l'exploitation. Tout autour des grands carrés circule un sentier *S*, destiné au service, entre une côtière *T* qui suit sans interruption la limite du jardin et une planche-bordure *R* qui enveloppe les grands carrés sur trois de leurs faces. Aux coins de ces bordures sont placés les réservoirs à eau d'arrosage *U*, pipes ou tonneaux à vin ou huile, en tel nombre qu'on voudra. Ces réservoirs sont alimentés au moyen d'un manège ou d'une pompe, selon la situation plus ou moins élevée du jardin, et l'eau y est amenée par des tuyaux enfouis dans les chemins, ou par de simples rigoles. La partie la mieux exposée (au sommet, s'il est possible, d'une pente faisant face au sud-est) est réservée aux couches *F*; ces couches sont abritées de l'ouest au nord par un brise-vent ou mur *X*, derrière lequel se placent convenablement les engrais, le terreau et les composts divers, ainsi que des hangars *Z* pour les ustensiles journaliers. Une dernière partie enfin, *H*, est réservée aux plantes qui doivent rester à demeure durant plusieurs années et qui, par cela même, rendraient l'assolement difficile et irrégulier.

Maintenant il suffira de jeter un coup d'œil sur

le plan pour comprendre l'assolement du jardin maraîcher.

Ainsi, pour la première année comme pour les suivantes, les cultures sont divisées en quatre grandes catégories : dans la 1<sup>re</sup> dominant les légumes proprement dits, arroche, cardon, céleri ; la 2<sup>me</sup> se compose presque exclusivement de plantes à racines pivotantes ou légumes-racines, carottes, scorsonères ; la 3<sup>me</sup> contient surtout les crucifères, choux ; la 4<sup>me</sup>, enfin, renferme les légumineuses, pois, haricots. Ces quatre catégories trouvent à leur tour respectivement leur place dans chaque grande division du terrain. Comme le plus souvent une même plante, dans la même saison, se présente à des endroits différents, le jardinier devra surtout faire attention à procéder aux semis et plantations, non pas le même jour, ni à des jours trop rapprochés, mais de façon à prolonger l'usage de la plante pendant toute l'année, ou du moins aussi longtemps que possible. Souvent dans le cours de ce *Manuel* nous rappelons ce point qui n'est pas sans importance. C'est ainsi qu'il faudra semer des pois pendant les deux tiers de l'année à des époques différentes, planter des choux de Savoie durant presque toute l'année, et le plus souvent comme seconde ou troisième récolte, semer les variétés de carottes, l'arroche, les épinards à diverses reprises. On aura toujours de quoi fournir le marché ou le ménage, et la terre ne restera pas inutilement en jachère.

La première sole bien comprise, il est facile de se faire une idée des rotations suivantes. Les figures 25, 24, 23 et 26 en donnent les dispositions précises. La première présente le jardin dans la 1<sup>re</sup> année de l'assolement et tel qu'il est divisé au grand

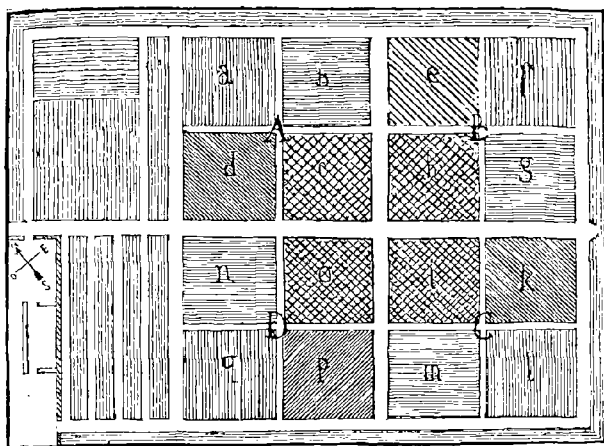


Fig. 23.

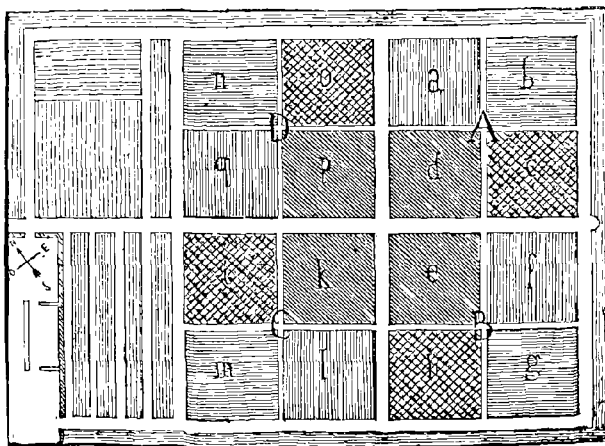


Fig. 24.

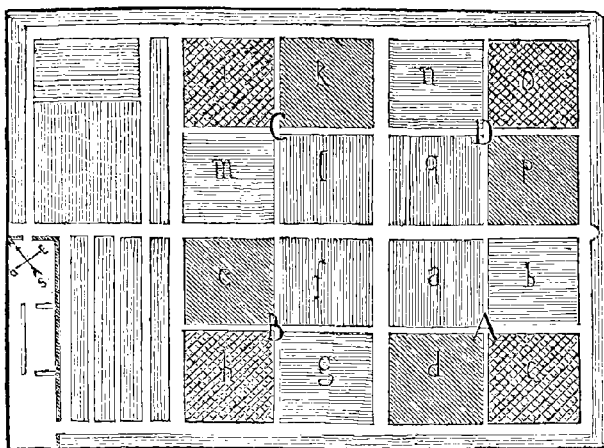


Fig. 25.

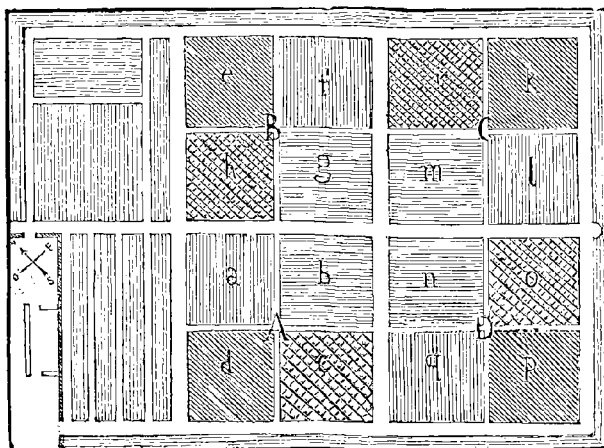


Fig. 26.



plan. Pour la 2<sup>e</sup> année, la division *A* prend la place de *B*, et le terrain *e* qui a porté les légumineuses est maintenant occupé par les légumes proprement dits du terrain *a*; les légumes-racines de *b* succèdent aux légumes proprement dits de *f*; les crucifères *c* succèdent aux légumes-racines *g*; et le terrain qui portait la 1<sup>re</sup> année les crucifères *h* reçoit, la 2<sup>me</sup> année, les légumineuses *d*. De même, la division *B* prend la place de la division *C*, et celle-ci alterne avec la division *D*, laquelle succède à la division *A*. Pour les soles suivantes, il suffira de dire que ces divisions continuent leur mouvement de rotation autour du point fixe *E* où les chemins se coupent. La rotation est donc complète à la 4<sup>me</sup> année, et elle recommence au commencement de la cinquième année.

Quant aux côtières, dont la largeur est indéterminée, elles peuvent être divisées de la manière suivante:—La partie qui est exposée au N.-O. sera affectée à des plantes vivaces, d'assaisonnement et autres, et aux semis qui aiment cette exposition : nous en faisons mention aux cultures spéciales, quand il y a lieu. La partie opposée, celle qui s'étend au N.-O. à l'exposition du midi, pourra être affectée encore à des couches-bordées à primeurs ou à des semis de plantes précoces ou délicates. Les deux autres côtières, enfin, seront divisées en trois ou quatre sections plus ou moins égales, pour les semis en général, répartis en catégories semblables à celles des plantes à demeure; seulement, cette dernière division n'est pas d'une nécessité rigoureuse, car les semis à repiquer n'enlèvent que peu d'agents fertilisants du sol, et il faut considérer aussi que la côtère destinée à cette partie des cultures est rechargée fréquemment de terreau ou

composts nouveaux : partant, le motif de l'assolement étant presque nul, cet assolement lui-même devient en quelque sorte superflu.

A ceux qui nous disent : « Nous avons cultivé le céleri pendant huit ans au même endroit, l'oignon pendant douze ans à la même place, les pois pendant quatre années, » nous répondons : Rien n'est absolu en horticulture pas plus qu'en agriculture ; et si le succès a couronné cette singulière méthode, il est bon aussi de faire la part de la qualité privilégiée et de la nature du sol, et la part non moins large du procédé qu'il a fallu suivre pour rendre à la terre les principes nourriciers que les végétaux lui enlevaient successivement. Les pois, par exemple, qui pour bien prospérer ont besoin, comme toutes les légumineuses en général, d'un terrain riche en chaux, magnésie, potasse et soude, finiront par enlever presque totalement ces principes chimiques, si on les cultive longtemps à la même place sans avoir soin de rendre au sol autant que possible de principes analogues. Disons enfin que l'alternance des cultures a pour but d'éviter ces épuisements funestes, de ménager la fertilité du sol, sans devoir prodiguer l'engrais, ce précieux levain des récoltes, et d'obtenir en même temps le plus grand nombre de produits divers. Il résulte de là que, s'il atteint ce but, le chef d'exploitation pourra se flatter à bon droit d'avoir rempli la plus belle partie de sa tâche.

---

---

## CHAPITRE SECOND.

### CULTURES SPÉCIALES.

—  
PREMIÈRE SECTION.

#### LÉGUMES PROPREMENT DITS,

classés par ordre alphabétique.

##### § 1<sup>er</sup>. — **Arroche.**

*Nature du terrain.* — L'arroche ne demande pas de soins de culture particuliers : tout terrain cultivé lui convient. Cependant, cette plante vient mieux dans un sol gras, sablonneux et humide que dans tout autre : dans une terre argileuse, qui se durcit souvent par les pluies et les hâles de mars, les graines, ne pouvant se frayer un passage à travers les croûtes qui les recouvrent, meurent pendant la germination.

*Semis.* — On fait les semis en février, mars, et consécutivement tous les vingt jours, si l'on veut prolonger l'usage de ce légume. Aux premières chaleurs, dès que les plantes ont acquis 15 à 20 centimètres, elles montent en fructification, continuent à croître et atteignent jusqu'à 1<sup>m</sup>50 de hauteur.

*Graines.* — Les semences lèvent en peu de temps ; elles ne se conservent guère au delà de deux années. On en fait la récolte lorsqu'elles commencent à

jaunir sur les tiges; alors on arrache toute la plante. On la suspend en lieu sec pour que les graines y achèvent de mûrir.

*Nature et variétés.* — L'arroche, que l'on nomme



Fig. 27.

vulgairement *bonne dame*, en flamand *melde*, est une plante annuelle dont il existe trois variétés, si l'on considère la *verte* comme espèce; ce sont : la *blonde*, la *rouge* et la *sanguine*. Sous le rapport de la culture, l'arroche verte mérite la préférence. C'est un légume fort salubre, trop peu cultivé en Belgique. Il peut remplacer l'épinard : son goût est moins délicat que celui de ce dernier légume, mais la plante a l'avantage d'être moins aqueuse et d'être entièrement comestible, à l'exception de la racine. On peut déjà l'éclaircir dès que le plant a de 8 à 12 centimètres de hauteur et en faire usage dès ce moment.

*Caractères.* — L'arroche (*atriplex hortensis*, Linn.), originaire d'Asie, a été importée de Tartarie en Europe à une époque inconnue. Elle était très-estimée des anciens : les Grecs l'appelaient *chrysolachanon* ou *légume d'or*. Elle est de la famille des chénopodées, a les tiges droites, cannelées, rameuses et hautes de plus d'un mètre; les feuilles sont alternes, pétiolées, molles, lisses, tendres, triangulaires et pointues; les fleurs, nombreuses, petites et verdâtres, forment des grappes au sommet de la plante; les graines sont aplaties, fermées entre deux valves arrondies et réticulées.

## § 2. — Artichaut.

Ce légume, qui est du goût de presque tout le monde, nous vient généralement des marchés étrangers; nos jardiniers marchands surtout ne le cultivent pas assez. S'il demande beaucoup de soins et de frais, ce n'est pas une raison d'en négliger la culture : les légumes dont la production coûte cher sont payés en proportion, en hiver principalement.

Dans les pays méridionaux, la culture en est beaucoup plus facile que sous le ciel du Nord, où les abris dont il faut munir la plante occasionnent plus de frais, car il ne suffit pas de couvrir les plants, mais il faut aussi les découvrir après chaque gelée, si l'on prévoit que le dégel peut durer quelque temps.

*Nature du sol.* — Le terrain destiné aux artichauts doit être gras et meuble ; il doit être défoncé à une profondeur de 50 à 60 centimètres : les racines de cette plante, comme de presque toutes celles de la même famille, pénètrent très-avant dans le sol.

*Engrais.* — Les plantes devant se trouver à 80 centimètres de distance l'une de l'autre en tous sens, il s'ensuit que le fumier peut être économisé, tout en favorisant la culture du plant. Ainsi, on marquera en rayons croisés les points où les œilletons doivent être plantés ; on enfouira l'engrais sur chacun des points ; par ce moyen, on fournira aux plants une plus grande quantité de sucs nourriciers, parce qu'ils se trouvent alors en contact immédiat avec tout le fumier.

Le fumier de vache mérite la préférence pour la culture de l'artichaut ; on n'exclura pas les autres engrais, surtout le purin et la gadoue. L'artichaut, sujet à la pourriture dans les saisons froides et humides, craint beaucoup la fonte des neiges ; il devra se trouver sur des planches légèrement inclinées au midi, de façon que l'écoulement des eaux se fasse avec plus de facilité. Les planches doivent avoir une largeur de 80 centimètres ; au milieu, et suivant la longueur, doit régner une ligne de plantes.

*Multiplication.* — L'artichaut se multiplie le plus convenablement de drageons, que les jardiniers sont dans l'habitude de nommer œilletons : ce mode

rend la végétation plus rapide et garantit la conservation des bonnes variétés. Toutefois, on est souvent obligé d'avoir recours aux semis, après des hivers rigoureux qui détruisent, malgré les meilleurs soins, tous les vieux plants.

*Semis.* — Si l'on voulait multiplier les artichauts de graines, il faudrait les semer à la fin d'avril ou aux premiers jours de mai. Les semis se font en pépinière ou en place ; ceux que l'on fait en place sont les meilleurs : il faut semer trois ou quatre graines en triangle ou en carré, à huit centimètres de distance. Les semis en lignes ou à la volée ne réussissent que dans une terre substantielle et douce ; on couvre les graines de cinq centimètres de terre ; on les arrose s'il fait sec : elles mettent de vingt à trente jours à lever. Dès que les feuilles ont 8 à 10 centimètres de longueur, on arrache les jeunes plantes qui tournent au chardon, c'est-à-dire les variétés qui présentent des feuilles épineuses.

Il est d'une bonne pratique de semer en février ou en mars sur couche et sous châssis, afin d'avoir du jeune plant plus fort.

*Bouturage.* — La multiplication des artichauts par œilletons se fait à la mi-mars ou au commencement d'avril, de la manière suivante : — On choisit les plus beaux œilletons ; on ne leur laisse que les jeunes feuilles, et l'on coupe de 9 à 12 centimètres toutes les feuilles extérieures ; on retranche la partie ligneuse par laquelle l'œilleton était attaché à la base de la tige : il ne faut lui laisser que la partie tendre, parce qu'elle est la plus apte à produire de nouvelles racines. Il faut, en plantant ces œilletons, avoir soin de ne pas couvrir le cœur de la bouture : ceci, du reste, doit être observé pour les boutures de toutes les plantes en général ; sans cette

précaution, on les perd infailliblement. Si la plantation des œilletons se fait par un temps sec, il est bon de les couvrir, pendant dix ou quinze jours, avec des pots renversés et sans fond; on a soin de lever ces pots tous les soirs et de les remettre chaque matin; même lorsque le temps est sombre, on ne doit pas négliger de le faire.

Il est fort prudent de se donner cette petite peine, car très-souvent les boutures de grand nombre de plantes se perdent parce qu'on néglige ce soin. Cette mesure est encore très-utile, en ce qu'elle garantit le succès des œilletons sans racines que l'on plante en pépinière, pour les mettre en place au mois d'août suivant. Si l'on soigne bien les œilletons qu'on plante au printemps, surtout si l'on arrose de temps à autre avec de l'eau de fumier (purin) le plant en pleine végétation, on peut espérer d'avoir des fruits au commencement de l'automne. Deux ou trois arrosages de purin, donnés à un mois d'intervalle, suffisent pour tout l'été : cette pratique assure de très-beaux produits. L'artichaut donne une seconde récolte à la fin de l'automne, quand on a eu soin de couper après la première récolte les tiges et les œilletons superflus, et qu'on a regarni le pied de nouvelle terre grasse.

*Plantation.* — Le terrain se prépare avant l'hiver par une fumure et un labour très-profond. A la fin de mars ou au commencement d'avril, on donne un second labour et on façonne les planches. Les points étant marqués en *échiquier* et à 80 centi-





mètres de distance, on met sur chacun de ces points quelques poignées de fumier consommé ou de vieille tannée, et quelques poignées de sable, si le sol est argileux : on mêle le fumier et le sable avec quantité suffisante de la terre sous-jacente, et l'on y plante deux œilletons à 12 centimètres l'un de l'autre; ou, si l'on veut une indication plus exacte, sur chaque point marqué on creusera une petite fosse circulaire d'un pied de largeur et d'un demi-pied de profondeur, puis on la remplira de fumier consommé qu'on mêlera à du sable et de la terre, comme nous venons de le dire. De suite après la plantation, l'on donne une ample mouillure, qu'on répète les premiers jours jusqu'à la parfaite reprise du plant, ce que l'on reconnaît facilement au développement, au vert gai et à la croissance des jeunes feuilles. C'est le moment d'ôter une des plantes, celle que l'on croit la plus faible. Il est de mauvaise pratique de laisser les deux plantes à la fois; ce que l'on gagne sur l'une, on le perd sur l'autre. On ne peut pas rationnellement cultiver sur un même point deux ou plusieurs végétaux. C'est sur cette théorie que se fonde la culture en lignes, qui éclipsera bientôt toutes les cultures vicieuses et surannées.

*Culture.*—*Première année.*—Arrosez beaucoup les artichauts pendant l'été; vous serez largement récompensé de cette peine en automne par du fruit plus gros et plus beau (1). Il est aussi très-avantageux de mettre du fumier consommé autour des pieds de ces végétaux; par les arrosages consécutifs, les sels

(1) Les jardiniers consacrent le nom de fruit à la fleur de l'artichaut : cela est contraire aux principes de la botanique. Dans l'artichaut, ce sont les semences qui constituent les fruits; car, suivant cette science, on ne connaît d'autre fruit que celui qui est formé par le péricarpe et la graine. *(Note de l'auteur.)*

contenus dans le fumier se dissolvent et viennent directement servir de nourriture aux plantes.

Nous avons dit que, dans les pays septentrionaux, l'artichaut demande une couverture en hiver, sinon on les perd infailliblement. Vers le 15 de novembre, époque où sous le climat de Belgique arrivent les premières gelées, on retranche toutes les feuilles sèches ou pourries; on ne laisse aux autres qu'une longueur de 25 à 50 centimètres. Alors on butte les pieds de 17 à 20 centimètres de terre : à cette fin, il faut tirer au cordeau, entre les rangs, deux lignes distantes de 25 centimètres. Au moyen de la bêche, tout en suivant le cordeau, on coupe ces lignes à la profondeur de cet instrument, 50 centimètres, et l'on commence à butter les pieds avec la terre qui sort de la tranchée. Cet ouvrage est propre en même temps à l'écoulement des eaux. Lorsque les gelées continuent, on met autour des artichauts trois ou quatre branches d'arbre ou rames aux petits pois, et l'on couvre toute la plante avec des feuilles ou de la litière sèche. Les feuilles sont préférables à la litière; elles constituent la couverture la meilleure et la plus naturelle que l'on puisse donner aux plantes en plein air sous les climats du Nord.

Il est très-nécessaire de découvrir les artichauts quand la température s'adoucit; sans cette précaution, l'humidité pénètre jusqu'au cœur de la plante, et elle périt.

*Culture. — Deuxième année.* — Au printemps, à la mi-mars ou au commencement d'avril, lorsque les froids intenses ne sont plus à craindre, on ôte buttes et feuilles, mais non pas tout d'un coup; les plantes, après avoir été privées d'air et de lumière, se trouvent mal d'être mises brusquement en contact avec ces deux agents. Il faut donc les découvrir

graduellement, aux premiers jours, du côté du sud, et le cœur seulement, et ensuite la totalité des tiges. On laisse les plantes reprendre dans cet état, pendant une quinzaine de jours. Après ce temps, on déchausse les tiges jusqu'au-dessous de l'insertion des œillets dont on ne laisse que deux ou trois des plus beaux. On coupe tous les autres sans laisser aucun reste du talon qui pourrait bientôt produire d'autres jets. Les plus beaux des œillets coupés servent à la multiplication par boutures. En ce temps, on coupe aussi les vieilles tiges, on nettoie la plante, on regarnit les pieds de terre meuble, et l'on arrose souvent si la saison est sèche. Trois ou quatre semaines plus tard, les tiges montent et forment leur tête; il faut retrancher des tiges les rameaux superflus, et n'en réserver que trois ou quatre; sans cela, la plante devrait nourrir trop de branches à la fois, et les fruits ne pourraient guère atteindre une grosseur suffisante.

Pour obtenir des fruits bien gros, il est nécessaire de labourer profondément le sol avant l'hiver, d'y faire des rigoles et d'employer de bon fumier, et par préférence le fumier de vache à demi consommé. Les rigoles se recommandent particulièrement dans les terres humides et argileuses; alors les racines capillaires y pénètrent mieux, ce qui exerce une grande influence sur le développement et la perfection des têtes. Les fonds humides ne conviennent pas à ces plantes; moins encore ceux qui sont sujets à être submergés.

*Conservation.* — La conservation des artichauts en hiver sous le climat de Belgique est peut-être le plus grand obstacle à l'extension de leur culture; cependant, avec quelque soin on vient à bout de surmonter cette difficulté. L'expérience a démontré

qu'on les perd en hiver dans les terrains secs comme dans les terres humides, surtout lorsque l'hiver est précédé d'un automne pluvieux. Voici comment on peut s'y prendre pour échapper à ces mésaventures : — Sitôt qu'en automne la gelée menace de commencer, on coupe les feuilles de la plante à 10 centimètres au-dessus du sol ; cela fait, on ôte les souches de la terre sans blesser les racines, et on les transporte dans une cave où le jour pénètre suffisamment. On les rapproche sans qu'elles se touchent, et on les place dans du sable plutôt sec qu'humide, à la profondeur qu'elles occupaient en pleine terre, ou même un peu plus profondément. Dès que le temps le permet, on donne de l'air. De cette manière, les plantes se conservent extrêmement bien.

Un avantage qui résulte en outre de cette méthode d'hiverner les artichauts dans les caves, orangeries ou autres endroits où la gelée ne pénètre pas, c'est que l'on peut avoir du fruit d'artichaut durant tout l'hiver. A cette fin, on supprime en automne la tête la plus développée de la plante ; les fruits secondaires acquièrent par là plus de force et continuent de végéter dans les lieux abrités, jusque vers le printemps. L'hivernage des artichauts offre encore un autre avantage : c'est que les jeunes pousses qui doivent servir à la propagation se détachent bien plus facilement des souches que lorsque l'on conserve celles-ci en pleine terre.

La replantation des artichauts poussés dans les caves ne doit pas se faire de trop bonne heure : du 15 au 30 avril, selon que la température y prédispose.

*Dégénérescence.* — A la fin de la troisième année ou au printemps de la quatrième, il faut

renouveler les plantations. Ce n'est pas que l'artichaut soit une plante trisannuelle, comme le disent les jardiniers ; mais alors les plants déclinent considérablement. Aussi, quoiqu'on leur donne de nouveau des engrais, ils ne se plaisent plus à la même place ; il leur faut un nouveau terrain. La multiplication par œilletons, comme nous l'avons déjà dit, est préférable pour perpétuer les bonnes variétés, qui dégénèrent facilement par les semis ; en ce cas, les jardiniers disent que l'artichaut a *tourné au chardon* : en effet, par la dégénérescence les feuilles sont devenues épineuses.

*Graines.* — Pour gagner de bonnes graines, on laisse mûrir les plus belles têtes, en supprimant les autres ; on fait pencher vers le sol les têtes porte-graines, afin que l'eau ne puisse pas stagner sur le réceptacle, ce qui ferait pourrir les graines, et aussi afin de les préserver des chardonnerets, qui en sont avides.

Les graines se conservent bonnes pendant cinq ou six ans.

*Caractères.* — L'*artichaut commun* (*cynara scolymus*, Linn.), en flamand *artichok*, est une plante vivace de la famille des composées. Il a la tige épaisse, cotonneuse, haute de 60 à 90 centimètres ; les feuilles alternes, grandes, molles, découpées, un peu ailées, pinnées et dentées ; les écailles du calice ovales, épaisses et charnues.

L'artichaut paraît être originaire d'Afrique. Le savant botaniste belge, Charles de l'Escluse (Clusius), qui naquit à Arras en 1526, dit qu'il croit abondamment à l'état sauvage en Portugal et en Espagne, le long du fleuve Guadiana, qui prend sa source dans la Nouvelle-Castille. Il remplit des

champs entiers dans les provinces d'Alentejo et d'Estramadure; il y est fort incommode, comme



Fig. 28.

l'est dans quelques champs en Belgique la sarrête, vulgairement nommée chardon.

*Variétés.* — L'artichaut offre plusieurs variétés : l'*artichaut gros vert* ou de *Laon*, à grosses têtes vertes ; le *violet*, moins fort, à têtes violettes ; le *blanc*, à très-petites têtes blanchâtres ; le *rouge*, à très-petites têtes d'un rouge pourpre. Le *gros vert* est le meilleur et le plus estimé.

L'artichaut diffère peu d'une autre plante maraîchère qui en est très-voisine : c'est le cardon d'Espagne, dont les pétioles et les côtes attendries sont comestibles, tandis que les réceptacles et les folioles du calice de l'artichaut sont communément destinés à l'usage culinaire. Pline dit qu'autrefois les artichauts étaient confits au miel et au vinaigre, à quoi l'on ajoutait quelques aromes. Pierre-André Mathioli, médecin et botanographe, raconte que les Wallons s'en servaient pendant tout l'hiver. A cette fin, ils couvraient les plantes de sable en été ; elles restaient alors blanches, tendres et molles : ils mangeaient toute l'herbe avec du sel et du poivre. N'est-ce pas au cardon d'Espagne que cet auteur fait allusion ? Aujourd'hui encore, en France, on mange les jeunes têtes des artichauts au sel et au poivre ; cela s'appelle manger l'artichaut à la poivrade.

### § 3. — Asperge.

*Nature du terrain.* — La culture de l'asperge ne nécessite pas les soins assidus et difficiles que les anciens jardiniers se plaisaient à y attacher. Celui qui possède un jardin formé d'une bonne terre franche peu compacte et plutôt sablonneuse qu'argileuse, peut cultiver avec facilité ce précieux

légume, qui se prête si bien à la fourniture de nos grands marchés et même à l'exportation pour les marchés étrangers. Ce qui, par la vieille routine, ennemie du progrès, ou par la tradition populaire, met encore obstacle aujourd'hui à l'extension de la culture de cette plante, c'est la crainte de devoir dépenser une immense quantité de fumier. C'est une erreur. On peut très-bien commencer cette culture sans l'emploi d'une grande masse d'engrais, pourvu que la terre où l'on veut établir les planches à asperges soit meuble et qu'elle ait antérieurement servi à des plantes potagères ou à des céréales, ou que le sol s'y prête par sa nature et se trouve dans les conditions voulues. Tel pourrait être un bois dérodé. Un demi-pied de fumier entassé dans les fosses suffit, soit qu'on forme les planches par des plants de deux ans ou par des semis en place.

*Emploi du fumier.* — On croit généralement que la culture de l'asperge est impossible sans le fumier de vache. C'est encore une erreur. Certes, quand on peut en disposer librement, ce fumier mérite la préférence; mais ne pas en avoir n'est point un obstacle à la culture de cette plante. Le jardinier soigneux et intelligent peut former un compost ou mélange qui remplace très-bien une fumure qu'il faut acheter à un prix trop élevé, ou dont on a besoin pour les champs. Ce compost peut se faire de feuilles, de bois en décomposition et de gazons, que l'on aura stratifiés, c'est-à-dire que l'on aura fait arranger alternativement par lits, et que l'on aura eu soin de remuer tous les trois ou quatre mois. A défaut de ces substances, on pourrait se procurer à vil prix, et même gratuitement, la tannée, qui est estimée à peu près



à rien dans quelques villes de Belgique. A Liège, entre autres, les tanneurs en abandonnent des centaines de chars par an aux eaux de la Meuse. Eh bien, la tannée mise en tas, et à laquelle on peut mêler du sang de boucherie et de la chaux, constitue au bout de dix-huit mois un excellent engrais, assez substantiel pour pouvoir y cultiver le camellia. C'est ce que l'expérience m'a prouvé.

Le purin sert encore très-favorablement à arroser de temps en temps les substances que nous venons d'énumérer; et ce qui convient par-dessus tout pour être ajouté à l'un des mélanges indiqués, ce sont les matières excrémentielles de l'homme, vulgairement nommées gadoue. On arrose de temps à autre les tas formés de feuilles et de gazon, de tannée ou de litière, avec ces matières fécales, qu'il faut délayer dans une quantité d'eau suffisante, si elles ne le sont pas assez par l'urine. Ce fumier par excellence, dont on fait un usage copieux et journalier pour la grande culture dans la province d'Anvers, se perd presque en totalité dans d'autres parties du pays : aux bords de la Meuse, dans le Limbourg, il est trop rarement usité.

#### ÉTABLISSEMENT DE L'ASPERGERIE.

##### A. — PREMIER PROCÉDÉ.

1<sup>o</sup> *Préparation du terrain.*—D'abord on défonce le sol à la profondeur de 70 centimètres. Cette première opération se pratique en automne, parce qu'alors la terre, étant plus sèche qu'au printemps, se divise mieux. Il faut bien éviter de passer la terre au crible, comme quelques auteurs l'indi-

quent ; c'est une faute dont on se repent presque toujours : la terre se tasse trop fortement après ; et, au lieu d'être plus meuble, elle n'est que plus compacte et devient ainsi en quelque sorte impénétrable à la bienfaisante influence de l'atmosphère, et par cela même on rend le sol impropre à cette culture. Si le terrain est pierreux, on enlève les pierres à la main pendant le bêchage.

2° *Dressage des planches.*—La terre qui provient des défoncements est mise en tas et en réserve, à proximité, s'il est possible, des planches qu'on forme, mais pas assez près, toutefois, pour qu'elle puisse donner de l'ombre aux jeunes plantes, qui ont besoin de lumière et d'air. Cela fait, on égalise parfaitement le fond des planches, et l'on y arrange une couche de tessons, de tuiles, de pots à fleurs cassés ou de gravier, entremêlés de branches d'arbres de peu de longueur, pour la facilité de l'arrangement.

On place sur cette première couche de tessons et de branches un lit de fumier d'étable ou d'écurie à moitié consommé, ou l'un des mélanges consommés que nous avons indiqués plus haut. Il faut que ce lit de fumier bien tassé ait une épaisseur de 15 centimètres au moins. Si vous avez abondamment de fumier à votre disposition, qu'alors ce premier lit ait une épaisseur de 20 à 50 centimètres ; vous n'y perdrez rien. Mais la circonstance de ne pas posséder l'engrais surabondamment ne doit point rebuter celui qui veut entamer cette culture ; car, comme nous l'avons dit, le jardinier vendeur ou l'amateur peut très-bien l'entreprendre en tassant seulement dans les fosses une fumure convenable de 15 centimètres d'épaisseur. Ceci, du reste, est facile à comprendre. Les planches d'asperge doivent valoir

durant quinze à vingt ans; ce n'est donc pas l'engrais mis une seule fois au fond des planches qui peut, durant ce laps de temps, donner ou conserver à l'asperge une belle végétation : chaque cultivateur ou praticien tant soit peu intelligent doit savoir qu'une pareille fumure, fût-elle même beaucoup plus considérable, ne peut suffire aux plantes pendant tout ce temps. C'est le fumier qu'on leur donne chaque année qui doit nourrir ces végétaux, d'ailleurs passablement voraces. A cette fin, on y met de l'engrais, et beaucoup même, vers la fin de chaque automne; on en est récompensé largement. Nous dirons tantôt quel engrais mérite la préférence à cet égard.

*La couche de fumier étant affermie et bien égalisée, on y arrange un lit de terre meuble et, s'il est possible, substantielle, c'est-à-dire mêlée avec du terreau. Ce lit doit avoir une épaisseur de 18 à 20 centimètres, parce que les racines fibreuses de l'asperge qui terminent inférieurement les griffes pénètrent assez avant dans la terre. C'est par ces racines que la plante puise les sucres nécessaires à sa nutrition, et non par les grosses racines qui sont presque horizontales et qui se trouvent entre les racines fibreuses et le collet ou la couronne. Ces grosses racines sont nommées doigts ou pattes, à cause de leur ressemblance avec ces organes.*

*5<sup>o</sup> Plantation.* — On place ensuite les plants ou les semences d'asperge par trois lignes parallèles sur des planches de 1<sup>m</sup>50 de largeur et d'une longueur indéterminée. Les plants ou les graines doivent être misés en échiquier et placés à 50 centimètres de distance en tous sens.

Si, pour la formation des planches, on se sert de plants de deux ans, on marque alternativement les

points où les plants doivent se trouver ; puis on place sur chaque point marqué un petit monticule de terreau sur lequel on met les racines obliquement. Sans cette précaution, elles se briseraient par le chargement de la terre : elles sont très-fragiles, il faut les manier avec beaucoup de prudence. Après cela on couvre les griffes de 10 centimètres de terre.

Cette plantation se fait en mars, au commencement du mois, s'il est possible, ou dès que le temps le permet.

4<sup>e</sup> Soins. — *Première année.* — Pendant l'été, on n'a d'autres soins à donner à l'asperge que de sarcler, biner et arroser dans les sécheresses. Il est inutile de dire que les arrosages doivent se faire le soir.

Dans le mois de novembre de la première année, on coupe les tiges au niveau du sol, et l'on donne une fumure avec l'un des engrais que nous avons indiqués. Si cette fumure se fait avec du fumier d'étable ou d'écurie, on en couvre les planches d'une couche épaisse de 5 centimètres ou environ ; si l'on se sert de poudrette ou de gadoue, cette couche doit être de 2 centimètres à peu près ; si l'on emploie le fumier de mouton, elle doit être de 2 à 3 centimètres ; si l'on emploie le purin, on en arrose les planches dans la proportion d'environ 5 hectolitres sur une planche de 13 mètres de long et 1<sup>m</sup>30 de large. On peut se servir aussi de la boue des rues ; alors la couche doit avoir 7 à 8 centimètres d'épaisseur.

*Deuxième année.* — Les quantités que nous venons d'indiquer ne conviennent qu'à la première année ; en novembre de la deuxième année, elles doivent être doublées et rester les mêmes pour les années suivantes.

Au printemps de la deuxième année, il faut donner un labour aux planches et couvrir le plant de 10 centimètres de terre. Ensuite, on donne à la culture les mêmes soins qu'après la plantation. En novembre, on fournit une fumure double de celle de la première année et l'on étend sur les planches 0<sup>m</sup>10 de terre; les plants seront couverts alors de 0<sup>m</sup>30 de terre.

*Troisième année.* — Après la deuxième année, il ne reste plus de soins particuliers à donner à cette culture; il ne s'agit plus que de l'entretenir le mieux possible. Chaque année, en novembre, on coupe les tiges au niveau du sol et l'on donne une fumure égale à celle de la seconde année. En été, on doit délivrer les planches des mauvaises herbes, à mesure qu'elles paraissent; les asperges doivent être binées et sarclées chaque fois que la terre a une croûte par suite de pluies battantes. Pour prévenir cet inconvénient, qui est toujours funeste à la végétation, il est bon d'étendre sur les planches une légère couche de fumier consommé, ou, à défaut de celui-ci, une couche de vieille tannée. Ces substances protègent la surface du sol et fournissent en même temps une bonne nourriture à la plante.

#### B. — DEUXIÈME PROCÉDÉ.

1<sup>o</sup> *Semis sur planches.* — La formation des planches par graines semées en place est préférable et deviendra par le temps d'une application plus générale. On arrange les fosses, la première couche d'engrais et la terre comme nous l'avons indiqué plus haut. En février, on place sur cette terre les graines trois par trois, à la même distance que les griffes; on recouvre les graines de 0<sup>m</sup>02 de terre.

Quand les plantes sont un peu développées, on ne laisse à chaque point que la plus forte, et l'on arrache les autres avec précaution. Pour le reste, on observe ce que nous avons dit au premier procédé.

2° *Soins de culture.* — En novembre vient le moment de mettre de l'engrais ; les quantités doivent être telles que nous les avons établies pour la plantation par griffes. Si l'on emploie le purin, on le mêle avec moitié d'eau, et l'on en arrose les planches tous les huit jours pendant quatre semaines. Cette fumure est très-active. La poudrette ou le fumier des fosses d'aisances mêlé à de l'eau, et même, quand le plant est devenu plus fort, sans addition de ce liquide, est encore préférable ; la fumure de poudrette ne se fait qu'une fois, en novembre de chaque année. En été, il est bon d'arroser avec l'eau de lessive ; l'asperge s'en trouve fort bien.

### C. — TROISIÈME PROCÉDÉ.

1° *Terrain à plat.* — Nous avons encore à indiquer une autre méthode qui contribue d'une manière vraiment efficace à populariser ce précieux végétal. Voici ce que nous conseillons : Plantez soit des graines, soit des plants de deux ans, dans un terrain sain et bien entretenu, c'est-à-dire dans un jardin potager ou dans un champ bien fumé et bêché depuis quelques années. Ne creusez pas de fosses ; seulement, fumez les planches comme vous le feriez pour des choux ou des pommes de terre : ces planches auront la largeur que nous avons indiquée en décrivant le premier procédé ; plantez-y au niveau du sol, en observant les distances que nous avons prescrites plus haut. Par les chargements annuels, les planches acquièrent une forme bombée.

2° *Soins de culture.* — En novembre de chaque année, on donne une bonne fumure; on continue en été les autres soins, tels que sarclages et binages, et l'on est sûr d'obtenir d'excellentes asperges. Si les planches se trouvaient plus exposées aux froids, on en couvrirait les bords avec des feuilles ou de la litière.

*Avantages.* — Cette méthode s'applique avantageusement à la culture en grand. Autour des villes importantes, telles que Londres ou Paris, un seul jardinier consacre quelquefois un grand nombre d'hectares à la culture de cette plante. Comment donc ferait-il pour l'achat du fumier? Il faudrait des avances considérables pour mettre plusieurs hectares en culture, en suivant l'ancien procédé, qui demanderait en outre des frais immenses de main-d'œuvre.

Une fois les planches formées de cette manière, surtout si l'on veut les établir avec des semis sur place, cette culture ne coûte pas le tiers de ce qu'elle coûterait si l'on creusait des fosses et si l'on enfouissait une couche épaisse de fumier. Nous ne disons pas qu'il faille être parcimonieux de fumier; non: on n'a jamais ouï dire qu'un cultivateur se soit appauvri en employant beaucoup de fumier; mais nous préconisons cette dernière méthode, et pour sa facilité d'exécution, et pour les épargnes en main-d'œuvre.

#### D. — QUATRIÈME PROCÉDÉ.

Il nous reste à décrire un dernier procédé applicable à l'arrangement des planches et aux plantations dans les terres fortes (1), en Belgique.

(1) Les terres fortes, compactes et humides peuvent s'améliorer: 1° sous l'influence de grandes sécheresses, elles se calcinent, tombent en poussière et deviennent fertiles; 2° par l'action des gelées, elles

1° *Terrain à sillons.* — Le sol profondément bêché est mis en gros billons larges de 1 mètre et dont les sillons de séparation ont 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>45 de profondeur sur 0<sup>m</sup>40 de largeur en haut et 0<sup>m</sup>30 de largeur dans le fond. Ces sillons sont tracés et faits au cordeau et à la bêche. Les gelées et les dégels ameublissent la terre et la préparent à l'établissement de fosses en février ou en mars. Ces fosses doivent avoir 0<sup>m</sup>30 de profondeur et 1<sup>m</sup>30 de largeur : il y est mis une légère couche de menu branchage, sans addition de pierres ni tessons ; ensuite une couche de fumier consommé de vache ou de brebis, de l'épaisseur de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>30. On comble les fosses jusqu'au niveau du sol.

Les griffes y sont plantées en échiquier sur trois lignes équidistantes dont les deux extérieures se trouvent à 0<sup>m</sup>25 du bord de la planche. Le plant est placé dans les rangs à 0<sup>m</sup>50 de distance.

2° *Fumure.* — Au mois d'octobre, on y met une couche du fumier et l'on creuse, entre les planches, des rigoles également éloignées des deux bords ; elles doivent être façonnées en talus d'une largeur de 0<sup>m</sup>40 en haut et d'une égale profondeur. De la terre qui sort de cette tranchée, on recouvre le fumier qui se trouve sur les planches. Ces tranchées servent en même temps de sentiers de service. Les choses ainsi disposées, on ne fait pas mal de jeter dans ces rigoles des feuilles qui se consomment à demi en hiver, préservent les plantes de trop fortes gelées, et servent à couvrir les planches, lorsque la récolte cesse de se faire. Les

deviennent meubles ; 3° par l'addition de sable et de fumier (il faut placer en première ligne la chaux et le purin), elles s'améliorent considérablement.

(Note de l'auteur.)



asperges cultivées en terre forte sont belles et durent environ dix ans. Il y a des personnes qui, pour former les planches de la manière précitée, se servent de plants de trois ans et commencent déjà à récolter dès la deuxième année.

3° *Ados*. — Cette méthode de culture diffère surtout des précédentes en ce qu'on fait ici des rigoles qui servent en même temps de sentiers de service, tandis que dans les procédés précédents il faut réserver, outre les sentiers, des espaces aussi larges que les planches, où l'on place la terre qui sort des fosses et qui doit servir à couvrir successivement le jeune plant. Ces planches de terre ont reçu le nom d'*ados*; on peut y cultiver des plantes basses, telles que haricots nains, salades, radis, fèves de marais, etc., qui ne puissent pas ombrager les jeunes asperges. En Belgique, la plantation des asperges peut se faire en automne ou au printemps; il n'y a pas de règle fixe à établir à cet égard : on se règle d'après le temps, qui est assez variable sous notre climat.

*Coupe*. — Un point important, qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est que pendant la récolte de l'asperge, qui commence en avril, on doit avoir bien soin de ne pas endommager les couronnes des plantes. On sait que la coupe des pousses se fait avec un *couteau* destiné à cet usage et dont on voit ci-contre la figure.

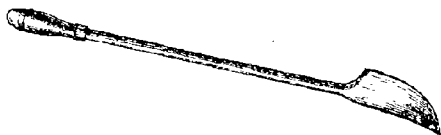


fig. 29.

15.

Il est de rigueur de cesser totalement la récolte à la Saint-Jean (24 juin), sinon les couches s'affaibliraient, et la récolte suivante en serait diminuée considérablement.

*Conservation.* — Les pousses coupées se conservent le mieux et le plus facilement dans un baquet rempli d'eau, que l'on couvre pour intercepter la lumière et qu'on laisse à la cave. On donne chaque jour de l'eau fraîche : de cette manière, l'asperge se conserve pendant huit jours au moins.

*Pépinière.* — Quant aux semis des asperges en pépinière, ils se font en mars, et mieux à la fin qu'au commencement. Il faut éviter de semer trop serré, quand on a l'intention de vendre les griffes. La disposition des racines de cette plante est telle, qu'elles s'entrelacent les unes dans les autres au point qu'il devient difficile de les séparer sans en briser un grand nombre. On sème les graines en lignes distantes de 0<sup>m</sup>25; cet espace donne de la facilité pour sarcler et biner les jeunes plantes. Les graines ne doivent être recouvertes que de 6 à 10 millimètres.

*Nature de l'asperge.* — La culture de l'asperge se base sur une propriété inhérente à sa nature. A quelque profondeur que soient enterrées les griffes, elles tendent toujours à se rapprocher de la surface du sol. Si l'on examine attentivement cette particularité, on en découvre bientôt la source : elle dépend du renouvellement des doigts de la griffe. Ces doigts périssent partiellement tous les ans ; ils se vident et ne laissent subsister qu'une pellicule mince, semblable à une membrane d'intestin, espèce de sac qui ne tarde pas à se détruire. Les doigts vides sont remplacés chaque année par de jeunes

doigts partant du bas des tiges, immédiatement au-dessus de ceux qui viennent de mourir. Ce fait explique assez pourquoi l'aspergerie doit être rechargée annuellement de terre et de fumier; les griffes, sans ce soin, sortiraient bientôt de terre.

*Caractères.* — L'asperge (*asparagus officinalis*, Linn.), en flamand *aspergie*, est indigène en Belgique : elle y croît dans les sables maritimes; on la trouve également sur les côtes de la mer au midi de la France. En Italie, en Sicile, elle se plaît au bord des ruisseaux et des ravins. A l'état sauvage, les pousses d'asperge ne dépassent guère en grosseur un tuyau de plume d'oie, mais elles sont d'un goût plus relevé et plus fin. La tige s'élève à 1 ou 2 mètres de hauteur; elle est herbacée, droite, très-rameuse. Les feuilles sont longues, linéaires, molles, sétacées, ramassées par faisceaux; les fleurs sont solitaires, les baies d'un rouge vif dans leur maturité.

*Variétés.* — Il existe plusieurs variétés d'asperges qui portent le nom du lieu de leur origine, telles que : *asperges de Hollande, de Marchiennes, de Strasbourg, de Sarrelouis, de Gravelines, de Besançon, de Vendôme, d'Erfurt, de Gand*, etc. Dans ces deux dernières villes, on se procure des graines et des griffes excellentes chez les principaux horticulteurs.

*Graines.* — Pour récolter soi-même la graine d'asperge nécessaire aux semis, on coupe quelques-unes des tiges les plus grosses quand les baies sont devenues rouges. On les détache pour les faire sécher à l'air durant une quinzaine de jours; ensuite on les frotte dans de l'eau, puis on les sèche et on les conserve en magasin. La faculté germinative leur reste pendant deux ou trois ans.

§ 4. — **Baselle.**

*Culture.* — Dès que les gelées ne sont plus à craindre, vers la fin d'avril, on sème la baselle en bonne terre fertile ou terreautée, à l'exposition du sud, au pied d'un mur treillagé. Toutefois, semée de la sorte, la baselle ne mûrit pas ses graines sous notre climat; et pour les amener à parfaite maturité, il faudrait semer en février ou mars, sur couche chaude sous châssis, pour repiquer le jeune plant en mai contre un mur exposé au midi, en ayant soin de ne pas dépouiller les porte-graines de leurs feuilles.

*Caractères.* — La *baselle*, *baselle de Loxa* (*Boussingaultia baselloïdes*), en flamand *chineesche spinagie*, aussi connue sous les noms d'*épinard du Malabar*, d'*épinard d'Amérique*, est originaire de l'Asie orientale. C'est une plante vivace, grimpante, dont les feuilles sont employées comme les choux verts ou les épinards.

*Variétés.* — On en connaît aujourd'hui plusieurs variétés à feuilles plus ou moins rouges, et une variété à feuilles de laitue, qui est plus tendre; anciennement, celle à feuilles rouges était plus estimée. La culture de la baselle mérite d'être étendue. Il serait intéressant de faire des essais sur l'utilité de ses racines qui sont très-mucilagineuses. Elles pourraient, nous semble-t-il, servir en médecine, dans l'industrie, ou comme substance alimentaire. Ces racines sont réunies en faisceau comme celles du dahlia, hérissées de protubérances mamelonnées d'où sortent des pousses abondantes. Ces pousses, lorsqu'elles commencent à se développer, sont d'un goût analogue à celui de la graine de froment avant

sa parfaite maturité, et laissent un arrière-goût qui ressemble à celui de la pomme de terre crue. Parvenues à leur entier développement, les racines sont grosses, grisâtres, coniques et abondantes.

### § 5. — **Bette ou poirée.**

*Culture.* — On sème la graine de poirée en plates-bandes, depuis la fin de mars jusqu'en août, par rayons distants de 0<sup>m</sup>25, ou à la volée; à demeure, ou pour repiquer; on peut aussi en former des bordures. On sarcle et on bine en temps opportun. On la coupe souvent pour faire pousser de jeunes feuilles qui sont plus tendres.

La poirée à grosses côtes ou carde poirée dont la culture est très-facile, fournit un aliment sain et agréable. Les côtes séparées du reste de la feuille, et liées ensemble comme les bottes d'asperges, s'arrangent de la même manière et se prêtent à peu près aux mêmes assaisonnements.

La carde-poirée vient dans tous les terrains, sans soins de culture. Si l'on a la précaution de la couvrir de feuilles au commencement des froids, on peut en faire usage durant tout l'hiver.

*Caractères.* — La *bette* (*beta cycla*, Linn.), en flamand *warmoes*, est de la famille des chénopodées; elle a la racine dure et cylindrique; les feuilles inférieures sont ovales, les autres semblables à celles de la betterave, dont elle paraît être le type.

*Variétés.* — On cultive plusieurs variétés connues sous les noms de *blonde*, *verte*, *blanche*, *rouge*, d'après la nuance de leurs feuilles et surtout de leurs nervures. Cette plante fut introduite d'Espagne en Belgique, vers la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, sous le règne de Philippe II.

§ 6. — **Blète.**

La *blète*, *blète-en-tête* (*blitum capitatum*, Linn.), en flamand *meier*, est une plante annuelle de la famille des chénopodées. On la trouve à l'état sauvage dans les lieux humides et incultes, en France et en Autriche. On lui donne place dans le jardin maraîcher pour l'utiliser en guise d'épinard. Elle y porte le nom d'*épinard-fraise* par allusion à ses graines agglomérées en tête et recouvertes par le calice qui devient rouge et succulent comme une baie. On la sème en mars et avril, en lignes ou à la volée; les graines se conservent pendant deux ans.

§ 7. — **Cardon.**

La préparation du terrain pour les cardons est la même que pour les artichauts.

*Semis pour l'automne.* — Pour avoir des cardons à la fin de l'été, on sème en avril ou mai, dans une bonne terre profondément labourée. On y marque en échiquier des places distantes de 0<sup>m</sup>90 en tous sens; on y fait de petites fosses, larges et profondes de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50; on les remplit de fumier consommé recouvert de 0<sup>m</sup>06 à 0<sup>m</sup>09 de terreau. Dans chaque fosse on place trois ou quatre graines à 0<sup>m</sup>06 de distance et à 0<sup>m</sup>03 de profondeur. Lorsque le jeune plant est à sa sixième feuille, on ne laisse que le plus beau pied et l'on arrache les autres.

*Entreplants.* — Il faut utiliser les intervalles laissés entre les jeunes cardons, en y cultivant de petits légumes, tels que radis, laitues, cerfeuil, etc. Ces petites plantes ne peuvent nuire, parce qu'elles

sont déjà récoltées quand les cardons commencent à prendre leur développement.

*Soins de culture.* — Jusqu'en octobre, les cardons demandent à être serfouis de temps en temps. On en accélère la croissance par des arrosages d'autant plus abondants que l'été est plus chaud. En septembre ou en octobre, les cardons peuvent être préparés à l'usage auquel on les a destinés. Leurs feuilles longues de 1<sup>m</sup>50 à 2 mètres fournissent la partie comestible de la plante : ce sont les pétioles et nervures médianes, vulgairement nommées queues et côtes des feuilles ; on les fait blanchir par étiolement en les privant de lumière.

*Étiolement.* — A mesure que chaque pied acquiert la force et la grosseur nécessaires, on le lie, par un temps sec, au moyen de trois ou quatre liens de paille ou de natte ; ensuite on l'enveloppe jusqu'à l'extrémité des feuilles avec de la paille longue, placée dans son sens naturel, les épis vers le haut : plusieurs attaches en paille maintiennent cette couverture. On butte aussi la terre autour du pied, ce qui recouvre de quelques centimètres l'extrémité inférieure de la paille et empêche celle-ci d'être déplacée par le vent.

Trois semaines après cette opération, le cardon est blanc et bon à être mangé ; il blanchit d'autant plus vite que la couverture de paille est plus épaisse. Il ne faut donc lier les cardons que successivement, en donnant à leurs *chemises* de paille des épaisseurs différentes. Cette pratique est nécessaire pour qu'ils ne blanchissent pas tous à la fois, car, dès qu'ils sont blanchis, il faut les consommer ; ils ne se conservent pas longtemps à l'état d'étiolement et ne tardent pas à pourrir.

*Semis pour l'été.* — Si l'on désire récolter des car-

dons en juin ou juillet, on sème plus tôt ; mais alors il devient nécessaire d'élever le jeune plant sous châssis vitrés, soit en pots, soit dans une couche de terre, et de le mettre en pleine terre quand il a de quatre à six feuilles. Dans ce cas, on sème en février, et de préférence dans des pots, parce qu'alors le plant, auquel on conserve toute la motte en le mettant en pleine terre, reste dans toute sa végétation et ne demande d'autres soins que d'être arrosé. Il convient de faire cette plantation dans un lieu un peu frais et au nord ; sans cela, une grande partie des pieds montent en graine.

*Conservation.* — Lorsque les gelées commencent, on lie les cardons sans les empailler ; on les butte de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>25 de hauteur. S'il survient des gelées plus fortes, on les rentre dans l'orangerie ou dans un lieu à l'abri de la gelée ; il faut les lever en motte et placer les racines dans du sable, donner de l'air quand la température s'adoucit. Les cardons y blanchissent et se conservent jusqu'au printemps.

On peut aussi les conserver en pleine terre. A cette fin, on fait une tranchée de 1<sup>m</sup>00 de profondeur, de 1<sup>m</sup>50 de largeur et d'une longueur indéterminée : on couvre l'une des extrémités extérieures de cette tranchée avec de la paille placée debout ; contre cette paille on met trois ou quatre pieds de cardon levés en motte ; contre ceux-ci encore de la paille, en laissant toutes les feuilles en contact avec l'air ; puis une seconde rangée de cardons, et ainsi de suite. Lorsque les froids rigoureux obligent d'abriter, on couvre les cardons avec des paillassons inclinés pour empêcher les neiges et les pluies de pénétrer.

*Graines.* — Pour récolter des graines de cardon,



on laisse en pleine terre quelques plantes qu'il faut soigner plus minutieusement que les artichauts. Les cardons sont beaucoup plus sensibles au froid que ces derniers; par conséquent, il faut les couvrir d'une bonne couche de feuilles au commencement des gelées et augmenter cette couche en proportion du froid. Les graines, qui ressemblent beaucoup à celles des artichauts, se conservent pendant huit à dix ans.

*Caractères et variétés.* — Le cardon (*cynara cardunculus*, Linn.), en flamand *kardoen*, de la famille des composées, fut importé de Candie en Europe en 1658. Il a pour variété l'artichaut. On cultive chez nous le *cardon de Tours*, qui est très-épineux, le *cardon d'Espagne*, le *cardon plein* sans épines et le *cardon à feuilles d'artichaut*. Ces deux derniers ont les côtes épaisses, pleines, sans épines; le dernier est préférable pour la qualité, c'est le meilleur de tous. Le premier est le moins bon, non-seulement parce qu'il est plus difficile à conduire et que le jardinier se blesse souvent à ses épines, mais encore parce qu'il est plus sujet à monter et que ses côtes sont beaucoup moins épaisses.

*Cardon Puvis.* — Nous mentionnons d'une manière spéciale cette variété digne de perpétuer la mémoire de l'agronome français dont elle porte le nom; ce cardon est vraiment une variété qui, à plus d'un titre, mérite la culture. Ses feuilles, d'une ampleur considérable, à côtes demi-pleines, sont sans épines, et la plante est d'un port si majestueux qu'elle est en même temps une véritable plante ornementale.

## § 8. — CÉLERI.

## A. — CÉLERI COMMUN.

*Culture.* — Le céleri, étant une plante de marécages, aime un sol humide, gras, et beaucoup d'arrosages durant les sécheresses, tant qu'il n'est pas au terme de sa végétation. Le purin et la gadoe lui conviennent beaucoup comme engrais.

*Premier semis.* — Pour avoir des céleris toute l'année, il faut en semer en plusieurs saisons, et la première fois en janvier, sous châssis vitrés, dans une terre bien meuble mêlée à du terreau. Lorsque les semis ont trois ou quatre feuilles, on les repique sur une autre couche, à 0<sup>m</sup>04 ou 0<sup>m</sup>05 de distance. Cette opération devient inutile si dans la première couche les semis ne se trouvent pas trop serrés. Il faut donner de l'air toutes les fois que la température est douce, et défendre le jeune plant contre les gelées en fermant les châssis et couvrant ceux-ci de paillassons ou autres couvertures, selon l'intensité du froid. Au commencement d'avril, lorsque le plant est assez fort, on prépare un terrain bien fumé et bien amendé. Il faut que ce terrain, par sa situation, soit plutôt humide que sec.

*Formation des planches.* — On forme alternativement une planche et un ados d'une largeur de 0<sup>m</sup>80 chacun et d'une longueur quelconque. Voici la manière de s'y prendre : — On marque au cordeau les bords des planches, en coupant obliquement le sol au moyen d'une bêche ordinaire, sans déranger le terrain autrement que par l'entaille faite par la bêche le long de la corde. Après cela, suivant la longueur des bords que l'on vient de tracer, on ouvre une tranchée de la profondeur et de la largeur de la

bêche; la terre qui en sort sert à former les ados. Les planches étant à peu près de la largeur de quatre fois la bêche, il s'ensuit qu'après avoir ouvert les deux tranchées, il reste encore une espèce de billon; la terre de ce billon doit être répartie sur la planche et mêlée à du fumier consommé.

*Repiquage.* — On y plante quatre lignes de céleri à environ 0<sup>m</sup>22 de distance en tous sens, de manière que les rangées extérieures ne se trouvent éloignées des bords que de 0<sup>m</sup>06. Cette distance suffit. Après cela, il ne reste qu'à biner, sarcler et arroser en temps convenable.

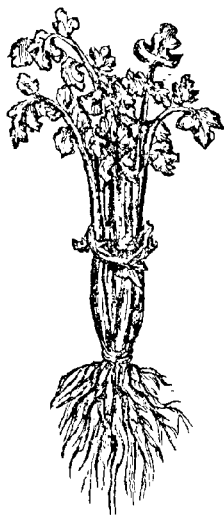


Fig. 50.

*Étiolement et buttage.* — Le céleri semé en janvier doit avoir acquis son développement en juin ;

alors, pendant que la température est sèche, il faut lier chaque plante au moyen d'une des feuilles extérieures, sans détacher celle-ci de la racine. Cette petite opération consiste à tortiller cette feuille autour des autres : pendant que celles-ci sont maintenues serrées de la main gauche, on fait un demi-nœud par le sommet de la feuille même. Inutile de dire qu'on peut se servir également de jonc, de paille ou de natte. Quelques-uns font trois ligatures les unes au-dessus des autres; nous estimons qu'une seule ligature est suffisante. Aussitôt lié, on butte le céleri d'environ 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>08 de terre prise sur l'ados. Huit jours après, on le butte de nouveau; la semaine suivante, on le butte pour la troisième fois, et jusqu'à l'extrémité des feuilles. En un mois, le céleri aura suffisamment blanchi.

*Deuxième semis.* — En février, on fait un second semis, sur couche ou en pleine terre, à bonne exposition du midi et à l'abri du vent du nord. Il est de la plus haute importance que la semence du céleri soit peu recouverte et tenue constamment fraîche; sans cette précaution elle ne lève pas. On met en place le jeune plant dès qu'il a acquis la force nécessaire. On le traite comme il est expliqué plus haut; on le lie et on le fait blanchir, pour succéder au premier plant, au mois d'août.

*Troisième semis.* — En avril, on fait un troisième semis, en pleine terre; conduit et cultivé comme précédemment, il succède en octobre à celui du second semis. Ce sont des pieds de cette troisième plantation que l'on réserve pour la provision d'hiver. Dans les mois d'automne, le céleri se développe beaucoup sur un bon terrain; aussi, peut-on le butter plus fort que celui des premières récoltes, même jusqu'à quatre ou cinq fois.

*Conservation.*— Sous notre climat, le céleri peut passer l'hiver en pleine terre ; toutefois, il ne faut pas négliger de le couvrir de feuilles, en augmentant les couvertures selon l'intensité du froid : il faut en outre le découvrir pendant les dégels, sinon les feuilles qui se trouvent hors de terre pourrissent et communiquent la pourriture à toute la plante. On le conserve aussi en cave ou en d'autres lieux à l'abri de la gelée ; on le place dans du sable frais jusque vers l'extrémité des feuilles, et, pour plus de facilité, on le couche, la racine du côté du mur, par rangées superposées alternant avec les couches de sable. Il faut donner de l'air chaque fois qu'il est possible ; le céleri redoute l'humidité et le défaut d'air. Il est entendu qu'il s'agit ici de la culture du céleri commun.

*Graines.* — Les porte-graines du céleri ne demandent pas de soins particuliers ; seulement, on ne plantera pas à proximité du céleri-rave le céleri commun : ils pourraient dégénérer par hybridation réciproque.

Le céleri monte en graine au printemps ; la graine se récolte en septembre : elle se conserve trois ou quatre ans ; mais la nouvelle est toujours la meilleure, et l'on n'en sèmera jamais d'autre, de quelque variété que ce soit, si l'on veut obtenir de beaux produits.

*Caractères.* — Le céleri ou *ache* (*apium graveolens*, Linn.), en flamand *selder*, de la famille des ombellifères, habite surtout les marécages du littoral de la Méditerranée. Ses qualités bienfaisantes sont si bien appréciées, que les campagnards le nomment la *bonne herbe*. Pourtant, quelques botanographes tiennent pour suspecte ou vénéneuse une variété qui se trouve à l'état sauvage. Le céleri cul-

tivé est un excellent légume ; il est digestif, c'est-à-dire, il aide l'estomac dans l'acte de digérer les aliments. Dans le céleri commun, la racine, les queues et les côtes blanchies sont mangeables. La tige du céleri atteint la hauteur de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>60 ; elle est striée, épaisse et rameuse ; elle a les feuilles deux ou trois fois ailées, les folioles larges, lisses, incisées et lobées ; les fleurs sont en ombelles axillaires et sessiles.

*Variétés.* — Parmi les variétés cultivées, nous distinguons les suivantes : l'*ache* ou *petit céleri à couper*, le *céleri creux*, le *blanc plein*, le *rouge*, le *rosé*, le *frisé*, le *turc*, le *céleri-rave*, le *céleri*ac, aussi cultivé pour sa racine.

#### B. CÉLERI-RAVE.

*Culture.* — La culture du *céleri-rave* est la même, sauf que ce dernier n'a pas besoin d'être butté et

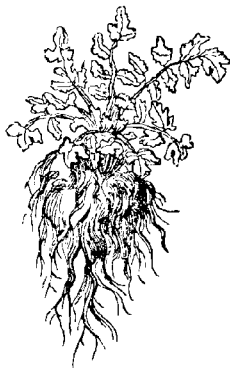


Fig. 31.

qu'il convient de lui donner un peu plus d'espace en tous sens. La partie comestible consiste dans la racine, tendre et volumineuse.

Le céleri-rave a produit une variété veinée de rouge : elle est fort bonne ; la racine en est volumineuse. Le céleri *gros violet de Tours* est un des plus grands parmi les variétés ; ses côtes sont teintes d'un rouge violacé. Le céleri *très-gros d'Erfurt*, le *gros glabre de Leipsick*, sont encore de fort bonnes variétés.

### § 9. — Cerfeuil.

*Culture.* — Depuis le commencement du printemps jusqu'en octobre, on sème le cerfeuil commun, tous les quinze jours, en planches ou en bordures. On fait les semis à la volée, mais de préférence en rayons. Les semences doivent être peu recouvertes ; elles lèvent en peu de jours.

Les premiers semis se font en février, au pied d'un mur ou d'une haie, et au midi ; en juin et pendant l'été, on sème au nord, à l'ombre ; et à toute exposition dans les autres temps. La graine mûrit dans l'année et se conserve deux ans ; celle de première année est meilleure.

Le *cerfeuil frisé*, qui est très-joli, demande la même culture. On sème au printemps les graines du cerfeuil *musqué* ; elles lèvent en vingt ou trente jours ; peu de personnes aiment le goût aromatique et musqué de cette espèce.

Quoique le cerfeuil et ses variétés croissent en tout terrain, la végétation en est bien plus belle dans une terre grasse et bien terreautee. Il faut avoir soin de bien sarcler en tout temps les planches de cerfeuil ; c'est le moyen de se prémunir contre les plantes vénéneuses qui s'y mêlent parfois. Le cerfeuil frisé a l'avantage de prévenir toute confusion dangereuse.

*Caractères.* — Cette plante, qui tient en quelque

sorte le milieu entre ce qu'on appelle légume et assaisonnement, est fort saine; aussi paraît-elle être cultivée depuis un temps immémorial et est-elle encore fort employée dans nos cuisines. Quoique l'espèce commune soit annuelle, on peut en avoir pendant toute l'année en répétant fréquemment les semis.

Le *cerfeuil commun* (*scandix cerefolium*, Linn.), en flamand *kervel*, de la famille des ombellifères, est indigène en Europe. Le *cerfeuil musqué* (*scandix odorata*, Linn.) est vivace et originaire d'Espagne. La première espèce a la tige haute d'un pied et au delà, les feuilles d'un vert clair, tendres, ailées et pinnatifides, les folioles incisées, les ombelles sessiles, les semences lisses, noires, longues de 0<sup>m</sup>012 à 0<sup>m</sup>015.

*Plantes vénéneuses.* — Il n'est pas nécessaire d'entrer ici dans des détails minutieux sur les plantes vénéneuses qui peuvent être confondues avec le cerfeuil commun; pour prévenir toute erreur, nous nous bornerons à indiquer les caractères distinctifs de ces plantes, de manière qu'ils puissent être saisis de tout le monde.

La *ciguë* (*conium maculatum*, Linn.), dont le poison est très-subtil, a la tige maculée; les feuilles sont d'un vert foncé, et toute la plante, quand on la froisse, exhale une odeur vireuse.

La *petite ciguë* (*cæthusa cynapium*, Linn.) a les tiges cannelées.

La *cerfeuil malfaisant* (*chærophylum temulum*, Linn.) a les tiges enflées aux articulations et rudes au toucher; les feuilles sont velues sur les deux faces.

#### § 10. — **Chlorée sauvage.**

*Variétés.* — Nous nous occuperons sous ce nom



de trois variétés de chicorée, et nous traiterons dans un article à part de la culture des autres variétés, en les désignant par le nom d'*endives*, sous lequel elles sont généralement connues en Belgique. Les variétés de chicorée sauvage sont : 1° la *commune*, que l'on trouve à l'état sauvage dans les champs et les prairies ; 2° la *panachée*, dont les feuilles vertes portent des veines rouges devenant très-vives lorsqu'on les fait blanchir ; 3° la *chicorée à café*.

Les racines de cette dernière variété, séchées, grillées et réduites en poudre, sont employées comme adjuvant ou auxiliaire du café, soit par goût, soit par économie. Cette poudre est connue dans le commerce sous le nom de *chicorée* ou *café-chicorée*. La variété qui produit la poudre de chicorée est cultivée dans quelques provinces de la Belgique, notamment dans la province d'Anvers ; elle fournit un article de commerce assez considérable.

Un second usage que l'on fait de la chicorée sauvage consiste à la convertir en ce qu'on appelle communément *barbe de capucin* : ce sont les feuilles blanchies ou étiolées, qui constituent une excellente salade d'hiver. Cette salade s'allie parfaitement à la mâche, à la betterave cuite au four, ou au chou rouge finement coupé.

L'étiollement s'obtient par divers procédés dont nous rendrons compte.

*Culture.* — Au mois d'avril, on sème la chicorée sauvage, à la volée, dans une bonne terre profondément bêchée et fumée avant l'hiver, et disposée en planches larges de 1<sup>m</sup>50. Durant l'été, elle ne demande d'autres soins que d'être sarclée, éclaircie et binée. Depuis le commencement jusqu'à la fin de novembre, selon la température, on ôte la chicorée avec ses racines, qui sont longues, droites

et coniques. Alors chaque plante, une à une, passe par les mains pour qu'on en arrache les feuilles, à l'exception de la feuille centrale naissante, à la

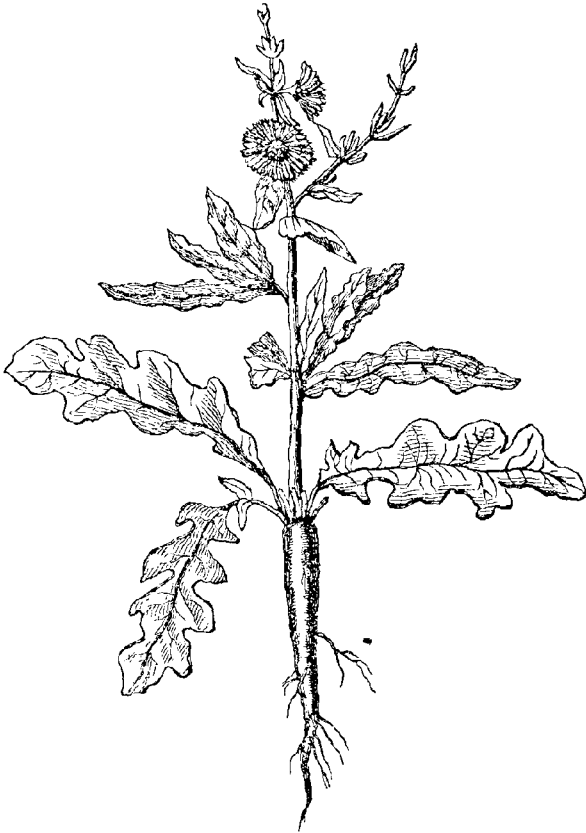


Fig. 32.

quelle on conserve une longueur de 10 à 15 millimètres. A mesure que les plantes sont effeuillées, on les range en tas, les racines du même côté; cela fait, on peut les faire étioier par l'un des procédés suivants :

*Étiolement. — Premier procédé.* — En novembre, on fait à l'air libre des tranchées larges de 1<sup>m</sup>00 et profondes de 0<sup>m</sup>50. On y pose les plantes, par couches horizontales, les racines du même côté, en laissant seulement le collet de la racine à découvert. On couvre ces tranchées au moyen de perches ou de branches qui reposent sur les deux bords; sur celles-ci on étend de la paille, qu'il est bon de recouvrir de feuilles, en quantité suffisante pour intercepter la lumière et garantir contre les gelées. Les pousses nouvelles ne tardent pas à se développer et peuvent être récoltées pendant tout l'hiver pour fournir des salades ou servir à des ragoûts qui sont d'une excellente saveur en même temps que très-salubres.

*Deuxième procédé.* — Des couches de fumier chaud étant préparées dans des caves ou souterrains à l'abri de la lumière et de l'air extérieur, on y place des bottes de chicorée, d'environ 0<sup>m</sup>20 d'épaisseur, debout et très-près les unes des autres. Après quelques jours, la chicorée pousse des feuilles blanches, tendres, longues et minces; dès qu'elles ont atteint la longueur de 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20, on les coupe au-dessus du collet, pour l'usage ou la vente: elles repoussent bientôt, peuvent encore être coupées, et ainsi jusqu'à une troisième fois. Alors, restent les racines qui sont aussi comestibles et que l'on peut apprêter avec une sauce au vinaigre; elles sont amères, saines, mais ne plaisent pas à tout le monde. Si on ne les emploie pas dans la

cuisine, elles peuvent être vendues aux fabricants de café-chicorée.

*Troisième procédé.* — On peut aussi faire blanchir la chicorée dans des caisses sans couvercle, couchées sur le flanc dans des caves obscures; les racines y sont arrangées par couches superposées en ne laissant sortir que les collets. Les racines doivent alterner avec des couches de terreau de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>06 d'épaisseur.

Ou bien, on pose dans la cave un cercle de tonneau sur un lit de terre de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>08 d'épaisseur; on place ensuite une couche horizontale de racines dont les collets viennent reposer sur le cercle; on couvre ces racines d'une nouvelle couche de terre; on y pose un cerceau en ménageant les collets inférieurs; on met ensuite une seconde couche de racines, et ainsi de suite, jusqu'à ce que les piles aient une hauteur de 1<sup>m</sup>00 à 1<sup>m</sup>50.

*Quatrième procédé.* — Voici encore un autre expédient pour faire blanchir la chicorée sauvage: En novembre, on arrange les racines dans un tonneau défoncé par un bout et percé de quelques petits trous à l'autre. A environ 0<sup>m</sup>09 à 0<sup>m</sup>10 au-dessus du fond, on pratique une ligne de trous tout autour du tonneau et aussi près les uns des autres que possible. Ces ouvertures peuvent être de la grandeur de celle du bondon, afin qu'on puisse faire passer dans chacune une botte de chicorée. Dans le fond, on pose un lit de terreau jusqu'au niveau de la partie inférieure des ouvertures; on y place les bottes de racines, les têtes ou collets dans les ouvertures; on les couvre de 0<sup>m</sup>09 ou 0<sup>m</sup>10 de terreau. A cette hauteur, on pratique un second rang de trous, au-dessus de celui-ci un troisième, et ainsi de suite, jusqu'au sommet du tonneau qui est placé

debout. Quand le tonneau est garni, on donne une mouillure qui suffit quelquefois pour tout l'hiver ; mais, si l'on s'apercevait que les feuilles se flétrissent, il faudrait donner une seconde mouillure.

*Cinquième procédé.* — Un dernier mode fort simple, dont il nous reste à parler, consiste à répandre dans la cave une couche de terre de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>07 ; sur celle-ci on met une couche de racines de chicorée, le collet en dehors, puis un lit de terre ou de terreau de la même épaisseur ; sur ce lit, une nouvelle couche de racines, et ainsi de suite.

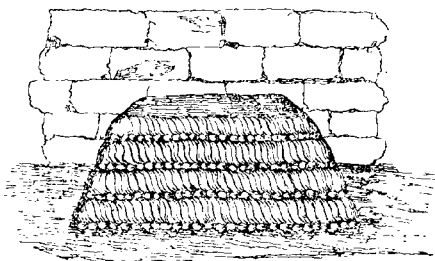


Fig. 53.

*Caractères.* — La *chicorée sauvage* (*cichorium intybus*, Linn.), en flamand *suikery*, de la famille des composées, est indigène et vivace. La tige, haute de 5 à 6 décimètres, s'élève beaucoup plus haut à l'état de culture ; elle est cylindrique, ferme, branchue, velue inférieurement ; ses feuilles sont lancéolées, sinuées et dentées comme celles du pissenlit, un peu velues sur leurs côtes. Les fleurs sont bleues, presque axillaires. Les graines se conservent jusque dix ans. Il en faut un demi-kilogramme par are.

§ 11. — **Choux.**

*Division.* — Ce genre renferme quelques espèces et beaucoup de variétés dont quelques-unes font des aliments sains et agréables; la plupart sont d'une culture facile. Nous nous occuperons d'abord des variétés les plus connues parmi le peuple, et notamment des choux cabus blanc et rouge; ensuite nous passerons en revue les autres variétés, dont quelques-unes veulent une culture toute spéciale.

## I. — CHOUX CABUS.

*Terrain.* — Toutes les terres conviennent aux choux, les terres sablonneuses comme les terres argileuses. Dans les terrains sablonneux, avec du bon fumier de vache à demi consommé, on peut obtenir des choux passables; ces mêmes terres, amendées d'argile et du fumier susdit, peuvent donner un très-beau produit. Dans une terre forte ou argileuse, on peut récolter de forts beaux choux, même sans y avoir ajouté de sable, pourvu que le sol ait été bêché en temps opportun et que l'on ait donné une bonne fumure de fumier d'étable ou d'écurie à demi consommé. Ici, il faut faire observer que le fumier de vache est préférable, quand même le sol serait humide et compacte de sa nature. Un engrais qui convient extraordinairement aux choux, c'est la boue de mare ou d'étang, en quantité suffisante. Il faut que cette boue ait été exposée depuis un ou deux ans à l'air libre et ait été remuée trois ou quatre fois dans l'année. On ne peut trop préconiser cet engrais qu'on peut encore rendre plus actif en y ajoutant le fumier des fosses

d'aisances. La préparation de ce mélange est facile à opérer. On ouvre une tranchée carrée et large dans la partie supérieure du tas, qui lui-même est carré; on y verse les matières stercorales. Un ou deux jours après, quand les matières liquides de l'engrais ont pénétré dans le tas, on referme la tranchée avec la terre ou boue qui en est sortie, et l'on fait tourner et bien mêler le tas pour en former une masse homogène. Avec un pareil engrais, on est à peu près sûr d'obtenir de beaux produits en choux.

*Fumure.* — Le chou amaigrit beaucoup le sol. On peut établir, en règle générale, que toute plante qui épuise fortement la terre a besoin de beaucoup de nourriture, ce qui veut dire de beaucoup d'engrais; aussi, un célèbre agronome a-t-il dit que le chou est une plante qui appauvrit le jardin de la ferme, si elle n'est pas consommée dans la ferme même par les hommes et les bestiaux. Dans ce dernier cas, on rend au sol ce qui lui a été enlevé.

Nous avons dit qu'on peut obtenir des choux passables dans la terre la moins fertile : le sable. Il s'ensuit qu'on aura d'excellents produits dans une bonne terre franche, c'est-à-dire un mélange d'argile et de sable. Nous rappelons ici que le terrain destiné à la plantation doit être profondément labouré et engraisé avec du fumier de vache à demi consommé, et, si l'on peut en avoir, avec de la vase d'étang pure, ou mieux, mêlée à de la gadoue ou poudrette. Il n'est pas nécessaire de bêcher le terrain longtemps avant la plantation; huit ou dix jours suffisent. Pendant ce temps, la terre s'est déjà convenablement tassée. Le chou préfère un sol humide, pourvu que l'eau n'y stagne pas, à un terrain sec : les sécheresses et les fortes chaleurs lui

sont contraires. Les arrosages lui sont toujours très-avantageux; aussi le voit-on prospérer par les pluies tièdes.

*Modes de plantation.* — 1° *Sur terrain incliné.*  
— Les planches de choux peuvent être labourées à plat; c'est la façon la plus convenable: les arrosages sont plus faciles à pratiquer, ainsi que les binages, buttages, etc. Pour les sols humides, on conseille de planter sur talus inclinés au midi. De ce mode il résulte des inconvénients: 1° par la réverbération de la chaleur que ces pentes inclinées renvoient au plant, celui-ci reçoit un surcroît de calorique dont il n'a nullement besoin en été; 2° l'eau salubre des pluies s'écoule dans le fond des pentes et les choux n'en profitent pas assez; 3° si c'est pour empêcher que l'eau ne stagne en hiver sur les racines, nous pensons que l'on ne peut prévenir cet accident dans les sols humides en plantant les choux sur des talus, car on n'élève guère ces éminences au delà de 0<sup>m</sup>,50 depuis la base jusqu'au sommet, et cette élévation est insuffisante pour empêcher l'eau de séjourner sur les racines des choux qui se trouvent plantés au milieu du talus.

2° *En sillons.* — Dans quelques-unes de nos provinces, dans le Limbourg surtout, nous avons vu cultiver les choux de la même manière que vers le midi de la France: les choux sont plantés sur des terrains à plat, dans des sillons de 0<sup>m</sup>10 de largeur sur autant de profondeur. Cette disposition est nuisible au plant en hiver: l'eau stagne dans ces rigoles; la neige et la glace s'y accumulent et font beaucoup de mal. Ce mode ne peut convenir tout au plus, en Belgique, que pour les plantations d'été.



5° *A plat.* — Somme toute, nous conseillons les plantations sur terrain plat, entièrement uni, sans inclinaison et sans sillons. La culture des choux ayant besoin d'être soignée continuellement, les binages, buttages et arrosages se pratiquent bien plus facilement sur un sol uni.

*Graines.* — Si l'on ne peut élever de porte-graines pour récolter soi-même de la semence parfaitement franche d'espèce, ce qui est très-difficile dans quelques provinces, on s'adresse, pour s'en procurer de première qualité, à de bonnes maisons de commerce ou à des jardiniers probes, habitant les endroits où croissent par préférence les espèces ou les variétés qu'on se propose de cultiver. C'est ainsi que l'on fera venir de Maestricht les graines de gros choux cabus blancs et rouges : nulle part, en Belgique, ils ne viennent aussi bien ; dans cette localité, ils se perpétuent sans abâtardissement mieux que sur aucun point du pays. La bonne graine de chou, venue à perfection, est noire, luisante et uniforme, sans mélange de grains roux ou ridés ; elle conserve sa faculté reproductrice pendant six ou sept ans.

*Premier semis.* — Les semis de choux cabus se font du 15 août au commencement de septembre ; les choux d'York, ainsi que les petites variétés hâtives, ne se sèment pas avant la fin d'août. Ces semis sont replantés en place en octobre ou novembre ; ou bien ils sont repiqués en pépinière, et mis en place en février et mars. Les plantes doivent être distantes de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>90, et disposées en quinconce. Si le terrain est bon et gras, et si l'on est en possession de la grande espèce, la distance de 0<sup>m</sup>90 en tous sens est préférable à toute autre.

Le binage doit se faire chaque fois que le sol se trouve plus ou moins battu par les pluies et les arrosages. On butte les jeunes plants dès qu'ils sont assez grands pour subir cette opération, pour laquelle il ne faut pas attendre trop longtemps : les feuilles, étant devenues larges et grandes, ne permettent plus qu'on s'en approche pour le buttage sans les briser, ce qui fait toujours beaucoup de tort au plant. Si l'on avait négligé de butter les choux et qu'ils fussent devenus trop grands, il faudrait attendre le moment le plus favorable de la journée, c'est-à-dire lorsque les feuilles sont flasques par suite de la chaleur et plient sans se rompre. Le buttage se fait à la houe ou à la bêche. La plante doit être bien entourée de terre; mais on prendra garde de ne pas couvrir le cœur.

*Deuxième semis.* — Les choux dont nous venons de parler se sèment aussi sur couche, en février; les plantes provenant de ces semis sont mises en place à la fin de mars et dans le courant d'avril : leur produit succède à celui d'automne.

*Troisième semis.* — On sème encore au commencement de mars, sur plate-bande bien terreauté, au pied d'un mur et au midi. Plus tard, et jusqu'à la fin du mois, on continue de semer en pleine terre bien terreauté et un peu à l'ombre. L'altise ou puce de terre, cet ennemi acharné de toute la famille des crucifères, ne les attaque pas aussi vite à l'ombre qu'en plein soleil. Ces derniers semis sont replantés à demeure en mai.

Pour aider dans leur croissance les choux qui se trouveraient déjà dans les meilleures conditions pour prospérer, qui occuperaient une bonne terre franche, plutôt forte et humide que légère et sèche, bien fumée du fumier que nous avons indi-

qué; pour aider, disons-nous, leur croissance, on peut fumer les pieds avec du purin ou de la gadoue.

Il ne faut pas craindre de leur donner trop d'engrais; au contraire, en l'administrant à fortes doses, on peut les faire croître, pour ainsi dire, à volonté.

#### A. CABUS BLANC. — EN FLAMAND, KABUISKOOL.

1° *Cabus blanc*. — Les variétés principales qu'offre le chou cabus blanc sont les suivantes :

*Le gros chou d'Allemagne, chou d'Alsace ou chou quintal*; il a la tige courte, très-grosse; les pommes deviennent énormes dans les terrains riches et frais: c'est cette variété qu'on emploie principalement pour faire ce qu'on appelle *choucroute*;

*Le gros chou pommé de Hollande*;

*Le chou trapuze de Brunswick*: il a la tige extrêmement courte, la pomme serrée, aplatie et reposant sur la terre sans faire apercevoir sa tige. C'est une bonne variété; mais les pommes ne deviennent pas aussi grosses que dans le chou cabus commun.

Nous mentionnerons encore comme très-bonnes variétés le *superfin hâtif d'Angleterre*, le *hâtif de Battersée*, l'*impérial hope*, le *hâtif non pareil*, et le *gros centner* des Allemands, dit de 100 livres.

2° *Chou Lesoinne*. — Ce chou enrichit le genre de deux excellentes variétés qui appartiennent à la série des choux blancs. L'une pomme bien; la seconde, à l'instar de nos choux verts, ne pomme pas. D'après le professeur Morren, qui a décrit les choux Lesoinne dans les *Annales de Gand*, ces deux précieuses variétés ont été découvertes par M. Adolphe Lesoinne, aux environs de la petite ville d'Avilès, dans les Asturies. Un avantage qui mérite d'être signalé pour la culture de ce chou,

c'est qu'il paraît se conserver franc et sans dégénérer sous le ciel de Belgique. Nous savons que quelques espèces ou variétés, comme on voudra les nommer, sont excessivement sensibles à l'expatriation : par exemple, le chou de Bruxelles.

*Chou d'Avilès.* — Il se reconnaît à des caractères qui lui sont propres : ses côtes blanches s'épanouissent en nervures également blanches dans le parenchyme des feuilles qui est d'un vert pâle. Ces nuances, on le conçoit, donnent un aspect fort agréable à cette crucifère nouvelle dont l'introduction en Belgique date de 1842. Sa culture est la même que celle de nos choux cabus blancs.

5<sup>o</sup> *Chou d'York.* — Les sous-variétés sont : le *chou d'York*, pomme petite, ovale, allongée; très-précoce et très-estimé. Il a à son tour des sous-variétés : le *chou cabbage* ou *superfin*, plus petit, très-hâtif; — le *chou nain hâtif*, tige et pommes plus courtes; — le *gros chou d'York* : la pomme en est plus forte, il est un peu plus tardif; — le *chou pain de sucre*, hâtif, un peu vert-blond; pomme conique; tendre et de très-bonne qualité; — le *chou de Winnigstadt*, précieuse variété importée récemment d'Angleterre : il a sur les autres choux l'avantage de pommer, non-seulement au printemps comme eux, mais aussi à l'arrière-saison; par conséquent il peut être planté avant ou après l'hiver, tandis que les autres choux de cette série doivent être mis en place avant l'hiver; — le *chou conique de Poméranie*, excellente variété, mais sujette à dégénérer.

Ces choux d'York et leurs sous-variétés sont tous d'excellents légumes; il est étonnant qu'ils ne soient pas généralement cultivés en Belgique. Qu'on parcoure la province d'Anvers, on en trouvera à peine

quelques pieds. Il n'en est pas de même dans la province de Liège, où ce chou est apprécié à toute sa valeur; autour de la ville de Liège, on voit cette plante occuper des terrains étendus et offrir au consommateur et au vendeur des produits considérables.

La culture du chou d'York et de ses variétés ne diffère de celle du chou cabus qu'en ce qu'il n'exige d'être espacé que de 0<sup>m</sup>45 à 0<sup>m</sup>50, 0<sup>m</sup>55 à 0<sup>m</sup>60 de distance en tous sens, selon la force plus ou moins grande de la variété et selon la fertilité du sol.

#### B. CABUS ROUGE. — EN FLAMAND, ROODE KOOL.

Ce chou est peu cultivé dans le midi de la France; dans le nord de ce pays, en Allemagne, en Hollande et en Belgique, il est fort estimé, et à juste titre, car ses pommes, qui se conservent mieux que celles des cabus blancs, fournissent un aliment salubre durant tout l'hiver et même jusqu'au mois d'avril. Quant à leur culture qui est en tous points la même que celle du chou blanc, nous l'avons traitée en parlant des choux cabus en général.

Parmi les choux rouges, nous signalerons les suivants: *très-gros pommé de Gand*; — *sanguin de Hollande*, gros, hâtif; — *le même tardif*; — *sanguin d'Erfort*; — *bleu d'Erfort*; — et *le petit noir superfin d'Utrecht*; toutes bonnes variétés.

#### II. CHOU DE MILAN OU DE SAVOIE.

*Culture.* — Le *chou de Milan* ou *pommé-frisé*, comme le nomment les Français, est généralement connu en Belgique sous le nom de *chou de Savoie*, en flamand *savoie*; et ce n'est pas sans raison, puisque c'est de la Savoie qu'il s'est répandu

en Italie, en France, en Allemagne et en Belgique. Deux variétés sont cultivées plus particulièrement que les autres; ce sont le chou de Savoie *hâtif* et le chou de Savoie *tardif*. Le premier est semé absolument en même temps que le chou cabus blanc, du 15 avril jusqu'en septembre; on le sème en bonne terre meuble et grasse. Ensuite, en octobre ou novembre, on le met en place, en quinconce, à 0<sup>m</sup>45 de distance en tous sens; ou bien on le plante en pépinière pour le replanter à demeure aux premiers beaux jours du printemps, dès que la terre se trouve dans un état convenable. Il faut faire observer ici que l'on ne doit jamais planter au printemps le chou de Savoie *hâtif*, quand on peut le faire en automne; c'est beaucoup de retard que de le faire alors. On le confie toujours à la terre avant l'hiver, derrière un mur, un bâtiment, une haie ou un bois qui le garantisse des vents du nord et des frimas; dans ce cas, on est sûr de l'avoir longtemps avant ceux cultivés au milieu du jardin et sans abri. Une dernière remarque à faire, c'est qu'il est de la plus haute importance de biner le terrain au printemps dès que le temps le permet.

Ce chou *hâtif* se sème en différentes saisons; une culture tant soit peu étendue, ou un grand jardin, ne doit jamais manquer de ce bon légume. Ainsi, outre les semis d'automne, on sèmera au printemps, en mars, avril, mai; les semis de ces trois mois fournissent successivement du plant comestible pour tout l'été.

Pour l'automne et l'hiver, on a l'autre variété, le chou de Savoie *tardif*; la culture en est absolument la même, excepté qu'on n'en sème qu'une fois, dans le courant de mars, pour mettre le

jeune plant en place au mois de mai. Cette variété diffère de l'autre en ce que ses feuilles sont plus finement frisées, moins cloquées; ses pommes sont plus dures, plus serrées, et au cœur elles présentent le plus souvent une espèce d'excavation.

*Variétés.* — Les choux de Savoie ont encore plusieurs sous-variétés, toutes appelées choux de Milan par les Français; telles sont : le *Milan très-hâtif d'Ulm*, moyen, très-prompt à pommer, excellent; — *à tête longue*, petit, pointu, excellent; — *Milan des vertus*, gros, rustique, résistant bien au froid; — *Milan d'automne*, fort gros, rustique, bon; — *Milan d'Allemagne*, d'un vert foncé, tendre et très-bon; — *pancalier de Touraine*, d'un vert foncé, très-bon, résistant bien aux gelées; — *pancalier blond*, qui ressemble au précédent : il résiste moins aux gelées; — vert de *Würzinger*; — *Drum-head*, délicieux; — tardif d'*Ulm*, gros; — *jaune de Bloemendael*; — *jaune d'Utrecht*, hâtif; — et le chou de *Vienne*, hâtif, bas, propre à forcer.

Ces variétés et d'autres encore, que nous ne pouvons pas désigner toutes ici, sont des légumes qui méritent, sous tous les rapports, l'attention des cultivateurs.

*Conservation des choux pommés.* — Il nous reste à dire un mot de la conservation des choux pommés, tels que les choux cabus et les choux de Savoie. Les choux de Savoie se conservent assez bien en pleine terre dans des tranchées de peu de profondeur, couchés l'un contre l'autre et par lignes, les racines couvertes de terre, les pommes inclinées du côté du sud et couvertes de paille d'abord, et puis de suffisante quantité de feuilles, selon la rigueur de l'hiver. Il est prudent, afin de prévenir la pourriture, de placer les têtes sur une couche de

paille d'environ 0<sup>m</sup>04 à 0<sup>m</sup>05 d'épaisseur. Aux dégels on découvre les choux ainsi hivernés. Les choux cabus se rentrent dans une cave sèche et aérée; on les y place par lits les uns au-dessus des autres, les racines tournées du côté de la muraille, sur du sable légèrement frais ou de la terre: sur chaque rangée de pommes on met une légère couche de paille. On y donne accès à un courant d'air. Les choux cabus blancs et rouges se conservent aussi suspendus la tête en bas dans des greniers ou autres lieux à l'abri de la pluie et de la gelée.

On peut encore pratiquer la méthode suivante: ouvrir une tranchée de 60 centimètres de profondeur, y jeter une couche de feuilles sèches de 25 centimètres d'épaisseur environ, puis, par un temps sec, y ranger les choux les uns à côté des autres, sans leur enlever de feuilles et en plaçant les racines en haut. On les recouvre de feuilles bien sèches et sur celles-ci on dépose de la terre en quantité suffisante pour les garantir contre la gelée. De cette façon, ils se conservent jusqu'en mars et avril.

### III. CHOU DE BRUXELLES; — CHOU ROSETTE; — CHOU A JETS. — EN FLAMAND, SPRUITKOOL.

*Nature.* -- Ce chou est un produit de notre sol. Les autres pays sont obligés de tirer les graines de Belgique, pour avoir cet excellent légume franc d'espèce. Il procure aux jardiniers de grands avantages. L'écoulement de ce produit est toujours assuré; cultivé en grand, ce chou trouve un placement facile. Quoique la plante se trouve en Belgique sur son sol natal, il est cependant des en-



droits qu'elle aime par prédilection ; c'est ainsi que nous la voyons croître avec une végétation tout



Fig. 34.

exceptionnelle aux environs de Bruxelles, Louvain, Anvers, Malines, Lierre, etc.

*Culture.* — On sème les graines de ce chou depuis la fin de mars jusqu'au commencement de mai ; semé plus tard, les petites pommes, qui se trouvent le long de la tige et qu'on appelle rosettes, n'ont plus le temps de se former convenablement. Il se plante en quinconce et à 0<sup>m</sup>45 de distance.

Sous le rapport des engrais et de la préparation du sol, la culture est la même que pour le chou cabus.

Quelques jardiniers suivent encore une routine qui nuit à la production de belles rosettes : elle consiste à dépouiller la tige des grandes feuilles qui la garnissent de la base au sommet. Sans qu'on ait besoin de les arracher, ces feuilles tombent spontanément, après avoir donné de la vigueur aux

rosettes, en leur cédant une partie de leur sève descendante, avant de se flétrir.

*Variétés.* — Le brocoli bâtard, connu sous le nom flamand de *boeren-spruit*, est plus tardif que le chou de Bruxelles; il produit plus longtemps et monte moins vite en graine. Sa saveur, qui tient du type dont il dérive, est plus douce et plus agréable que celle du chou ordinaire.

*Conservation.* — *1<sup>er</sup> mode.* — Le chou de Bruxelles résiste bien aux gelées, mieux que le chou de Savoie. Il supporte 5° Réaumur de froid et au delà; il ne gèle que par un vent du nord prolongé; alors la plante subit un véritable desséchement. Ceci arrive surtout lorsqu'il n'y a pas de neige et que le hâle détruit tout ce qui est vert ou tendre. Ainsi, malgré la rusticité de ce chou, on peut perdre la provision d'hiver qui est la plus précieuse. Il y a moyen d'obvier à ce fâcheux accident : avant les gelées, on ôte tous les plants en les soulevant à la bêche et en les saisissant près des racines pour ne pas blesser les rosettes. On les transporte sur un carré, où on les couche par rangs serrés dans des sillons qu'on creuse comme on le fait pour un bêcheage ordinaire; en creusant le deuxième sillon, on comble le premier où les choux, auxquels on a conservé toute la motte, se trouvent couchés obliquement, les têtes du côté du midi. En mettant les choux dans les sillons, on fait attention de ne pas incliner les plants au point que les rosettes reposent sur la terre : elles jauniraient et pourraient même contracter la pourriture. Durant les froids intenses, on peut garantir les plants en les recouvrant de paille ou de feuilles. Ce moyen est très-praticable pour la grande culture.

*2<sup>e</sup> mode.* — Si l'on veut un autre mode de con-

servation, on peut creuser une tranchée de 0<sup>m</sup>30 de profondeur et d'une longueur proportionnée à la quantité des choux à abriter ; la terre qui en sort

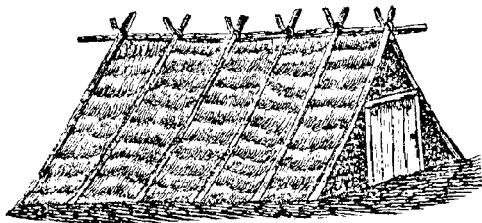


Fig. 35.

est mise sur les bords. Les choux y sont plantés debout, l'un à côté de l'autre, sans que les rosettes se touchent. A l'invasion des gelées, on dresse des *échalas en paille*, reposant sur des perches en forme de double toit ; on y ménage une entrée : les rosettes s'y récoltent durant tout l'hiver.

3<sup>e</sup> mode. — On pratique encore une autre méthode dans notre pays : elle consiste à couvrir la base de la tige du chou, en mettant en même temps le terrain en billons. A cette fin, on ôte les choux de cinq en cinq lignes ; on creuse sur toute l'étendue des lignes supprimées une tranchée de 0<sup>m</sup>30 de large sur autant de profondeur ; on jette la terre à droite et à gauche en couvrant ainsi toute la planche. Les pieds des choux sont buttés et la terre s'assainit : les mauvaises herbes qui pourraient se trouver sur les planches sont enfouies et servent d'amendement au sol. Cette pratique est bonne et rationnelle.

*Graines.* — Pour les porte-graines de ce chou, on choisira les plus beaux pieds, à rosettes bien serrées et bien rapprochées ; il faut que la plante

soit trapue, grosse et de moyenne grandeur. Il faut avoir soin de ne la planter à proximité d'aucun autre chou : la race est très-susceptible de croisement. Cette règle est générale pour toutes les espèces et variétés du genre.

IV. — CHOUX VERTS NON POMMÉS. — EN FLAMAND  
WINTERKOOL, GROENEKOOL.

*Nature.* — Ces choux, parmi lesquels il en est qui sont d'excellente qualité, ne sont pas cultivés sur tous les points de la Belgique; cependant ils croissent partout sans préférence bien marquée pour certaines terres ou expositions, ce qui est réellement un avantage. Les choux verts (fig. 36) sont



Fig. 36.

ceux qui s'élèvent le plus; ils ne pommont jamais : les feuilles et les pétioles sont assez tendres et

déliçats pour être mangés sans que les choux soient pommés. Ils méritent la culture sous tous les rapports : leur produit est abondant, leur saveur excellente, et ils fournissent un aliment sain dans une saison où les autres légumes font défaut.

*Culture.* — On les sème du commencement d'avril au 15 mai. Leur culture est la même que celle du chou de Bruxelles, sauf qu'il faut leur donner plus d'espace dans les lignes, soit 0<sup>m</sup>60. Ils sont encore plus robustes que le chou de Bruxelles; ils n'ont besoin ni d'être couverts, ni d'être rentrés sous des paillassons ou autres abris. Tout ce que l'on a à faire, c'est de les coucher, la tête inclinée du côté du midi. Les gelées non-seulement ne leur font pas de tort, mais il faut qu'ils aient subi l'action du froid avant d'être bons à manger : la gelée les rend tendres sans les flétrir.

*Variétés.* — Nous comptons les variétés suivantes parmi les choux verts : le chou *pancalier* ou *vert frisé*, le chou *frisé*, le chou *frisé panaché*, le chou *frisé tricolore*, le chou *crépu*. Cette section renferme encore le *chou cavalier* ou *en arbre*; il atteint cinq à six pieds de hauteur; le chou *mille têtes*, moins élevé, mais produisant un grand nombre de jets latéraux; le chou *grand frisé du Nord*, très-élevé, à feuilles découpées, résistant bien au froid; le chou *palmier*, dont les feuilles sont ramassées en rosette au sommet de la tige. Il est d'autres variétés de qualité supérieure, qui commencent à se répandre dans nos jardins; telles sont : le chou *crépu vert*, à tige basse, très-tendre; le chou *crépu bleu* ou *violet*, à tige basse, dont il existe une sous-variété à tige plus élevée et à feuilles plus larges; tous les deux sont très-bons et des plus robustes contre les gelées.

## V. — CHOUX-RAVES. — EN FLAMAND RAEPKOOL.

*Caractères.* — Les choux-raves ont les tiges très-développées et renflées de manière à former au-dessus du sol une boule appelée par quelques-uns tubercule ou pomme. Cette pomme est aussi délicate que le chou-fleur; cependant, les choux-raves ne sont pas cultivés en aussi grande quantité.

*Culture.* — Ils aiment une bonne terre franche et fertile et beaucoup d'arrosages : alors les pommes ou les raves se développent plus vite et sont plus tendres. On les sème depuis le commencement d'avril jusqu'au commencement de juin; on les plante à la distance de 0<sup>m</sup>50 en tous sens. Ils ne demandent, outre les arrosages, que des binages en temps convenable.

*Variétés.* — On distingue dans ces choux trois variétés : le *chou-rave de Siam*, formant au-dessus de terre des boules dont le renflement a de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15 de diamètre; le *chou-rave violet*, plus volumineux que le premier; le *chou-rave jaune*. Ces trois variétés ont encore des sous-variétés : le *blanc*, qui est tardif; le *nain hâtif*; le *blanc de Vienne*, à petites feuilles, hâtif; le *bleu de Vienne*, à petites feuilles; le *blanc* et le *bleu hâtif d'Angleterre*; celui à *feuilles d'artichaut*, etc. Les raves ou pommes des choux-raves sont formées en août, septembre et octobre, selon l'époque de la plantation. Celles qui se forment le plus tard sont les meilleures pour la provision d'hiver et ne présentent point de stries ligneuses dans l'intérieur, ce qui est quelquefois le cas chez celles qui sont mûres depuis trop longtemps. On arrache les

choux-raves en octobre, et on les conserve en cave, les racines dans du sable; de cette manière, ils se conservent fort avant dans l'hiver.

*Graines.* — Pour la récolte des graines, on mettra à part les plus beaux pieds, gros, ronds, ayant les feuilles plutôt petites et en petit nombre que fortes et multipliées. On met ces porte-graines en pleine terre, loin des autres choux à semence, vers la mi-mars ou aux premiers jours d'avril, suivant la température.

VI. — CHOUX-NAVETS, TURNEPS ou TURNIP, CHOUX DE LAPONIE. — EN FLAMAND STEEKRAEP.

Les choux-navets sont des espèces voisines des choux-raves, et peut-être n'en sont-ils que des variétés. Leur culture est la même et n'en diffère qu'en ce que les choux-navets peuvent rester à la place où ils ont été semés. Dans ce cas, il faut semer clair, sarcler et biner comme pour ceux qu'on plante en lignes. Le chou-navet ou turneps produit sous terre une racine charnue, oblongue, semblable à un gros navet : c'est de là qu'il tire son nom ; il a la saveur du chou-rave, et, comme ce dernier, il constitue un aliment sain et de facile digestion. On en connaît aujourd'hui plusieurs variétés : le *chou-navet ordinaire* ; le *chou-navet hâtif*, tendre et précoce ; le *chou-navet à collet rouge*, ayant les côtes et nervures teintes en rouge ; le *turneps blanc* ou *gros tardif d'Angleterre* ; le *blanc hâtif d'Angleterre* ; le *gros violet d'Angleterre* ; le *jaune hâtif d'Angleterre*, etc. Quelques-unes de ces variétés ne diffèrent que par la forme ou la couleur.

VII. — CHOUX RUTABAGAS OU NAVETS DE SUÈDE. —  
EN FLAMAND NOORDSCHE RAEPKOOL.

Le rutabaga (fig. 57) mérite la préférence comme

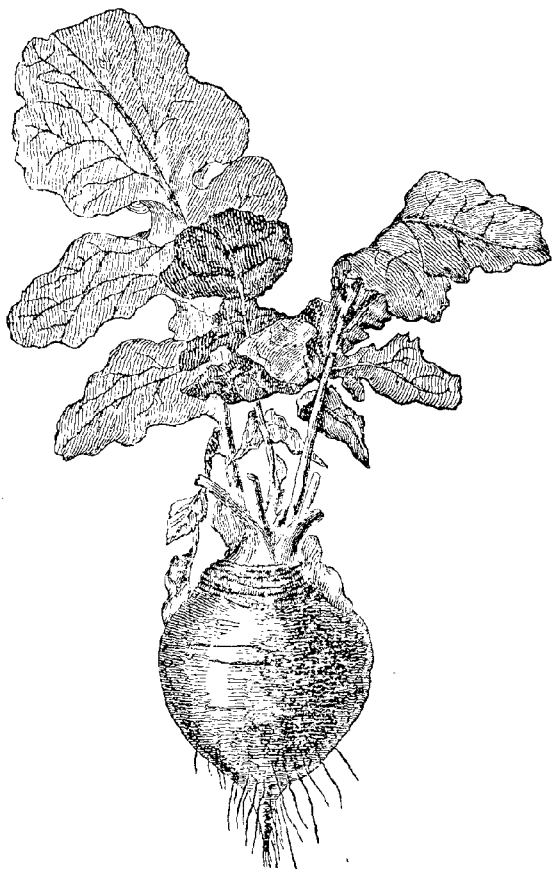


Fig. 57.



légume entre les variétés des choux-navets; il ressemble au turneps, mais il végète plus promptement. Sa racine, blanche ou rougeâtre, acquiert une teinte jaunâtre par la cuisson. On le cultive comme le chou-rave ou comme la betterave. Encore en terre, il supporte les gelées beaucoup mieux que les navets; en tas il ne se conserve guère mieux que ces derniers. On le cultive aussi pour les bestiaux, qu'il nourrit bien; tout bétail le recherche.

### VIII. — CHOUX-FLEURS. — EN FLAMAND BLOEMKOOL.

#### ▲. *Choux-fleurs proprement dits.*

*Culture.* — La culture du chou-fleur demande un peu plus de soins que celle des autres choux. Les engrais que nous avons indiqués pour les choux cabus conviennent aussi aux choux-fleurs. Il n'en est pas de même à l'égard de la nature du terrain : tandis que le chou cabus se plaît dans une terre assez forte et humide, le chou-fleur préfère un sol plus léger, meuble et bien terreauté.

*Semis d'automne pour le printemps.* — Du 15 août au 15 septembre, on sème en pleine terre, sur le terreau d'une vieille couche, ou sur du fumier de vache consommé que l'on étend sur le sol dans la proportion de trois brouettées sur une planche de 4 mètres de long et 0<sup>m</sup>50 de large : pour cet espace, seize grammes de graines suffisent amplement. Il faut que la planche soit exposée au midi. Dès que le jeune plant a 0<sup>m</sup>06 à 0<sup>m</sup>09 de hauteur, on le repique sous châssis vitrés sur une bonne terre franche recouverte ou mêlée de quelques centimètres de terreau. Tant que les gelées ne sont pas à craindre, on ne met pas les châssis;

car les plantes croîtraient trop rapidement et s'étioleraient par défaut d'air, accident auquel le chou-fleur est très-sujet. Si l'on s'apercevait que le plant prit trop de développement, il faudrait l'enlever et le replanter immédiatement à la même place. Quant à l'espace qu'on lui donne dans le repiquage en lignes, il est de 0<sup>m</sup>10 en tous sens. En mettant le chou-fleur sous châssis vitré, on aura soin de le placer aussi près des vitres que possible; c'est encore un moyen de prévenir l'étiollement.

Pour ceux qui ne disposent pas de châssis, et c'est souvent le cas chez les jardiniers-marchands, le meilleur moyen de faire hiverner les plants de choux-fleurs consiste à les planter dans la *bâche économique* (fig. 38) : c'est un encaissement formé

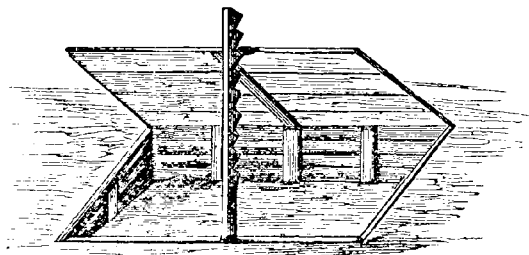


Fig. 38.

de quatre planches larges de 0<sup>m</sup>30; les deux plus longues ont 2 mètres, les deux autres 1<sup>m</sup>30 de longueur. On engage ces quatre planches dans une tranchée ayant les mêmes dimensions; on les maintient par quelques piquets enfoncés jusqu'au niveau du sol et des bords des planches. Un couvercle en bois ferme la tranchée; on le charge de feuilles, de litière, de paillassons, etc., selon l'intensité du

froid, en ne négligeant jamais de donner de l'air chaque fois que le temps le permet.

*Plantation et soins.* — Le plant hiverné se met en place en février, en mars ou au commencement d'avril; on ne peut déterminer une époque fixe, la plantation devant être réglée selon le temps. On plante en quinconce à la distance de 0<sup>m</sup>60 en tous sens.

De quelque manière que le semis ait été fait, soit sur couche, soit en pleine terre, on l'arrache avec précaution, afin de conserver aux racines le plus de terreau possible. On replante rapidement sans laisser aux plantes le temps de devenir flasques : c'est de la rapidité de la replantation que dépend en partie le succès de la culture. Quand il fait chaud, nous conseillons de planter vers le soir et de donner un arrosage; le soir, d'ailleurs, doit être préféré pour la plantation de tous les choux en général. Après ce premier arrosage, on n'en donne plus pendant une quinzaine de jours. L'expérience a prouvé que, par ce traitement, le chou-fleur donne ses pommes de meilleure qualité et avec plus de promptitude, et qu'il est moins sujet à borgner (c'est ainsi que l'on nomme l'avortement de la pomme) que si on l'arrosait tous les jours après l'avoir mis en place.

*Semis de l'hiver et du printemps pour l'été.* — Aux premiers jours de février, on sème sur couche chaude ou sous châssis. Trois semaines après, ou lorsque le semis a quatre ou six feuilles, on le repique sur une autre couche. A la fin de mars ou en avril, le plant peut être mis en place, en pleine terre. On aura soin, pour le préserver des petites gelées de nuit, de le couvrir tous les soirs, lorsque ces gelées menacent, soit avec des

pots à fleurs, soit avec de *petites corbeilles coniques* (fig. 59) faites à cet effet. Ce chou-fleur donne son produit en juin-juillet.

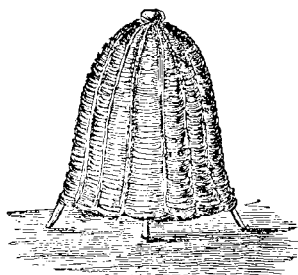


Fig. 59.

On sème encore du 1<sup>er</sup> au 15 mars, sur couche abritée sous châssis ou paillassons. Trois ou quatre semaines après, le plant peut être mis en place sans repiquage antérieur. Il donne en juillet.

Du 15 avril au 15 mai, on continue de semer en pleine terre et à plusieurs reprises, pour qu'on ait du plant à faire succéder au premier; on le plante sans repiquage préalable. Ces plantations donnent de juillet en septembre. Pendant les mois de juin, juillet, août et septembre, si l'été est sec et chaud, les choux-fleurs demandent des arrosages copieux, surtout au moment où leurs pommes se forment.

*Semis de l'été pour l'automne.* — Du 15 mai au 15 juin, on fait les derniers semis de choux-fleurs. Ceux-là pomment dans les derniers mois de l'automne et se conservent fort avant dans l'hiver. On les sème sur plate-bande terreautée et à l'ombre; ils sont mis en place sans avoir été repiqués.

*Préparation du terrain, mode flamand.* — Dans

nos provinces flamandes, quelques bons cultivateurs soignent et préparent tout spécialement le terrain qui doit servir aux choux-fleurs. En octobre, ils étalent sur les carrés destinés aux plantations du printemps 10 à 15 centimètres de fumier de vache à demi consommé; ils recouvrent ensuite cet engrais d'une couche de terre de la même épaisseur, en faisant des tranchées tirées au cordeau, larges de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50 et d'une égale profondeur. Par cela même, le terrain est mis en billons, ce qui assainit le sol durant l'hiver. Non contents d'avoir donné cette quantité d'engrais, quelques jardiniers arrosent encore de temps à autre les choux-fleurs avec du purin, pendant le cours de leur végétation. Il est facile de comprendre que cette culture est rationnelle et qu'elle mérite d'être suivie.

*Soins.* — Dans la plantation des jeunes pieds de choux-fleurs, tant pour le repiquage que pour la mise en place, il faut avoir soin de ne jamais enter la tige au delà du collet de la racine. Le chou-fleur veut être agité par le vent; aussi, ne le butte-t-on jamais.

Les pommes de chou-fleur, à leur parfait développement, doivent être couvertes par la partie supérieure des feuilles qu'on fléchit en brisant les côtes de dehors en dedans. Cette petite opération garantit les pommes des pluies et des rayons trop vifs du soleil, et leur assure une conservation plus longue.

*Graines.* — Quant à la graine du chou-fleur, quoiqu'elle puisse être récoltée en Belgique, nous conseillons de la faire venir de Hollande: ce pays en fournit de très-bonne qualité. Si l'on veut cependant obtenir soi-même les semences, on choisit et conserve les plus beaux pieds de choux-fleurs pour

les mettre en plein air après les gelées du printemps. Il faut que les pommes en soient grosses, fermes, dures, ayant le grain bien blanc et les tiges courtes. Les graines mûrissent en août-septembre. Il ne faut pas attendre pour en faire la récolte jusqu'à la maturité des dernières siliques. Dès que la moitié environ a mûri ou jauni, on arrache prudemment les plantes, on les porte sous un hangar ou dans un autre lieu accessible à l'air et au vent, en les plaçant avec leurs mottes dans du sable ou de la terre humide. Les graines y achèvent de mûrir, à l'abri des oiseaux qui en sont avides et des grands vents qui, secouant les siliques, en font perdre une grande partie.

*Conservation.* — Avant les premiers froids, on coupe les tiges le plus près possible du collet de la racine; on en retranche les feuilles en laissant 0<sup>m</sup>08 ou 0<sup>m</sup>10 de la côte qui les supporte, ensuite on les place sur des planches en lieu sec.

Les choux-fleurs mûrs se conservent de cette manière pendant un à deux mois. Lorsqu'on veut s'en servir, on plonge les tiges dans l'eau jusqu'à la pomme, pendant un ou deux jours; ils reviennent et sont frais comme au moment de la récolte. Toutefois, on doit les employer assez tôt; sinon ils se fondent quand on les cuit, et il n'en reste qu'une masse fibreuse.

Il arrive qu'au commencement des gelées une partie des choux-fleurs des dernières plantations n'ont pas pommé; dans ce cas, on les ôte; on retranche une partie des feuilles extérieures; on les plante avec leur motte très-près les uns des autres dans une tranchée de 0<sup>m</sup>60 de profondeur et de la largeur d'un coffre de châssis; on place ensuite le coffre et les châssis que l'on entoure de fumier neuf

à l'extérieur. Traités de la sorte, les choux-fleurs ne sont pas très-gros, mais en revanche on en jouit dans une saison fort avancée et quelquefois jusqu'en mars.

*Variétés.* — Trois variétés sont principalement cultivées. Le *chou-fleur à pomme tendre* est plus hâtif que les autres, il est aussi moins difficile sur la qualité du terrain ; mais comme sa pomme, moins volumineuse et peu serrée, est sujette à s'ouvrir, les jardiniers lui préfèrent habituellement les deux autres variétés dites : *chou-fleur à pomme demi-dure* et à *pomme dure*. Le chou-fleur tendre se distingue de ces deux dernières variétés par ses feuilles plus étroites et par son volume, qui est moindre dans toutes les parties de la plante.

Le chou-fleur à pomme demi-dure mérite d'être cultivé préférablement à tous les autres ; il est le meilleur de tous ; les pommes acquièrent un gros volume. Il est un peu plus lent à se former que le précédent ; mais par compensation il se maintient plus longtemps. La plante est forte, les feuilles sont larges et longues.

Le chou-fleur à pomme dure est le plus lent dans sa végétation ; le jardinier maraîcher n'aime pas à le cultiver, parce qu'il se fait trop longtemps attendre. Nous le conseillons à l'amateur qui possède de grands jardins ; tout en cultivant les autres pour leur précocité, il peut accorder une planche à celui-ci ; il donne des pommes plus grosses, plus fermes et plus blanches ; il succède à tous les autres et résiste à une petite gelée.

Nous recommandons spécialement :

Le *petit Salomon*, hâtif, de saveur tendre, excellent ; bonne forme, serrée ; fin et ne devenant jamais très-gros ;

Le *gros Salomon*, demi-dur, donnant des pommes très-volumineuses ; un peu plus tardif que le précédent.

Ces deux variétés sont les plus cultivées chez les maraîchers de Paris.

#### ■. *Choux brocolis.*

*Culture.* — On sème les graines de brocoli très-clair et pour la première fois du 12 au 18 avril ; la seconde, du 18 au 24 mai ; la troisième, du 19 au 25 août. Quand le jeune plant a des six à huit feuilles, on le met en place à deux pieds de distance, dans une terre meuble, grasse et arrosée de purin.

Après la plantation des plantes les plus fortes du semis de mai, celles qui pour leur faiblesse ont été laissées dans la planche sont mises en pots dans une terre grasse et meuble. On les place à l'ombre pendant quelque temps, sans jamais les laisser souffrir de la sécheresse. En juillet ou au mois d'août, on enterre ces pots de sorte que les bords se trouvent à deux ou trois pouces au-dessous de la superficie du sol ; ensuite on creuse un sillon autour et près des bords des pots pour que les arrosages se fassent aisément. En automne, on butte les plantes afin qu'elles résistent aux vents. Cultivé d'après ce procédé, que suivent les jardiniers anglais, le brocoli donne ses pommes en octobre et avant les premières gelées. En novembre ou décembre, selon que les froids menacent de sévir, tous les pots sont ôtés et placés sous châssis, ou seulement à l'abri de la gelée ; à la rigueur, une cave éclairée, aérée et d'une température douce peut suffire. Les pommes qui, à la rentrée des plantes, n'étaient qu'à leur naissance, continuent à se former et achèvent leur dé-



veloppement. Traité de la sorte, ce légume fournit durant tout l'hiver une ample provision.

Le troisième semis se fait en bêche et sous vitre ; les plantes sont mises en pots en octobre et leurs pommes s'utilisent au printemps. La méthode que nous venons désigner est due à M. Maher ; elle est décrite dans la *Belgique horticole*.

Les variétés les plus hâtives pomment en automne ; les autres continuent à se développer, même en hiver, si les rigueurs de notre climat n'y mettent pas obstacle, comme cela arrive ordinairement. Si l'hiver est doux, on peut les faire pommer encore ; à cette fin, on les couche en inclinant leurs tiges du côté du midi, et avant l'invasion des gelées on a soin de les couvrir de feuilles qu'il faut ôter chaque fois que le temps le permet.

On peut aussi les ôter en motte et les hiverner sous châssis vitrés ; alors leur développement continue et leur usage est assuré jusqu'en février et mars. Inutile de dire qu'il faut couvrir les châssis de paillassons durant les gelées, découvrir et donner de l'air toutes les fois que la température s'adoucit.

*Caractères.* — Le brocoli a la plus grande analogie avec le chou-fleur ; ses caractères généraux sont absolument les mêmes ; il n'en diffère que par quelques propriétés secondaires, telles que la couleur de la pomme. La saveur en est au moins aussi bonne que celle du chou-fleur ; beaucoup de personnes le préfèrent à ce dernier. La valeur comme plante maraîchère n'en est pas assez appréciée dans notre pays. En Angleterre, où l'on en cultive plusieurs variétés, il est généralement préféré ; et nos voisins d'outre-mer, parfois un peu bizarres, ne sont pas dépourvus de goût. Quoi qu'il en soit,

la plante mérite bien les soins du jardinier et devrait être plus répandue. Cet excellent légume donne des pommes souvent plus grosses que celles du chou-fleur, de couleur variée; elles sont vertes, jaunes, d'un vert mêlé de violet, violettes, etc.

*Variétés.* — Le brocoli pouvant très-bien se cultiver de la même manière que le chou-fleur semé à la même époque, en mai-juin, nous croyons inutile de nous répéter et nous dirons seulement qu'il demande un peu plus d'espace que le chou-fleur. Les principales variétés sont les suivantes : *Brocoli violet nain hâtif*; — *Brocoli blanc d'Angleterre*; — *Brocoli vert pomme*; — *Brocoli pourpre d'automne*; pomme verte mêlée de violet; — *Brocoli pourpre hâtif*; pomme pourpre mêlée de vert clair; ses tiges s'élèvent quelquefois à 1 mètre de hauteur et il donne, outre sa pomme principale, de petites têtes latérales dans l'aisselle des feuilles; — *Brocoli pourpre nain*; pomme pourpre de forme conique, d'un goût délicat; il est très-tardif et forme sa pomme très-lentement; la plante reste fort basse; — *Brocoli vert à tête serrée*; la tête est verte; il est petit et fort tardif; les plantes de l'année donnent souvent leurs pommes en janvier et février de l'année suivante; il est bien entendu que, dans ce cas, le plant est cultivé sous châssis; — *Brocoli jaune soufre*; c'est un des meilleurs, mais il est fort lent à donner sa pomme; semé en avril, il la donne en avril de l'année suivante; — *Brocoli à grosse pomme*; cette plante plus grande et plus développée demande plus d'espace : 0<sup>m</sup>90 en tous sens; il faut semer en mars pour en obtenir les têtes à la même époque de l'année suivante; — *Brocoli de Portsmouth*; il donne les plus grosses pommes entre toutes les variétés connues; il veut être es-

pacé comme le précédent; — *Brocoli à bractées*; cette variété diffère des autres en ce que les bractées ou feuilles qui naissent entre les ramifications de la pomme, se réfléchissent en dedans et la recouvrent; — *Brocoli de Danemark ou de Sibérie*; c'est la meilleure variété pour notre climat et pour la pleine terre; plus robuste que les autres, elle résiste aux frimas et aux variations de la température; ses têtes, d'un vert pâle, sont aussi volumineuses et d'aussi bonne qualité que les autres brocolis.

## IX

CHOUX DE LA CHINE. — EN FLAMAND CHINEESCHE KOOL.

A. — *Pé-tsaï*.

*Nature.* — Préconisé par les missionnaires français Voisin et Tesson comme plante alimentaire d'un grand produit et fournissant en Chine des pommes d'un poids considérable, le pé-tsaï, *chou chinois*, n'a pas encore donné en Belgique de résultats satisfaisants, sous le rapport de la culture. D'abord les jeunes plantes sont d'une consistance si molle et si tendre qu'il faut beaucoup de précaution pour les manier lors des repiquages; elles sont plus fragiles que nos laitues romaines, avec lesquelles, du reste, elles ont assez de ressemblance; ensuite, on a éprouvé des difficultés sérieuses à les faire pommer.

*Caractères.* — Depuis longtemps déjà le pé-tsaï est connu dans nos jardins botaniques d'Europe, où il figure sous le nom de *brassica sinensis*. Ses racines sont petites, filamenteuses et ne pivotent pas comme celles des choux de nos pays; aussi se con-

tente-t-il d'une couche végétale fort mince et vient-il très-bien dans un sol léger.

*Culture.* — Ce qui entrave aussi la culture de cet excellent légume, c'est sa propriété de monter rapidement en graines. Il a été constaté que le moyen qui pare le mieux à cet inconvénient est de se servir de graines de deux ans.

D'une digestion facile, le pé-tsaï constitue un aliment bien salubre et mérite sans contredit de l'extension dans sa culture, qui, du reste, est en tout point la même que celle de la laitue romaine.

#### II. — *Pak-choï.*

Une autre espèce de chou de la Chine est le *pak-choï*. Comme le précédent, c'est un très-bon légume; mais la même tendance à monter en graines lui est inhérente. Ses feuilles glabres, à côtes prononcées et d'un vert luisant, le font ressembler à la cardé poirée.

Sa culture ne diffère pas de celle du pé-tsaï.

#### OBSERVATIONS.

*Caractères du genre.* — Nous ne nous occuperons pas des caractères botaniques du chou; seulement nous dirons en passant que le *colza* (*brassica campestris* L.) paraît en être la souche primitive; telle est du moins l'opinion des botanistes. Tous les autres choux n'en sont que des variétés très-susceptibles de croisement et d'hybridation par fécondation; tels sont: le chou cabus (*brassica oleracea capitata*); le chou-fleur (*brassica oleracea botrytis*); le chou vert (*brassica oleracea viridis*); le chou rave (*brassica oleracea gongyloïdes*).

Le chou était très-estimé des anciens. S'il faut en croire certains auteurs, les Romains se passèrent de médecins durant quatre siècles : ils usaient du chou comme remède universel.

Le chou a pour ennemi l'*altise* ou puce de terre. Les moyens que l'on a préconisés jusqu'aujourd'hui pour détruire cet insecte sont restés sans grand effet ; cependant, si l'on ne peut détruire facilement la totalité des altises, on peut du moins paralyser leurs fâcheux effets et donner ainsi au jeune plant le temps de se fortifier et de devenir assez dur pour ne plus être entamé par les mandibules de ces insectes. D'abord on bine souvent la terre où le jeune chou se trouve ; l'altise fuit en partie à ces mouvements de la superficie du sol. Tous les matins en outre, et pendant que la rosée mouille encore les feuilles, on saupoudre le plant d'un mélange de cendres de bois et de suie de cheminée jusqu'à la disparition des insectes. On a aussi conseillé une forte infusion d'absinthe pour en arroser le plant. On a remarqué qu'on ne rencontre jamais la puce de terre sur quelques plantes qui lui sont en quelque sorte antipathiques : on n'en a jamais vu sur le persil et grand nombre d'autres végétaux ; nous conseillons d'essayer d'arroser les jeunes plantes de choux avec les décoctions refroidies de ces plantes ; les feuilles de conifères, entre autres, pourraient servir à cet effet.

Une méthode nouvelle, assez efficace pour la destruction de l'altise, consiste à enduire de goudron une feuille de gros papier, ou, mieux, un morceau de calicot ou toile commune, d'une grandeur indéterminée ; au moyen d'une corde attachée aux deux bouts de cet engin, on le promène sur les choux. Les altises veulent fuir et viennent se

prendre au goudron. Il est inutile de dire qu'il faut renouveler la couche de goudron lorsqu'elle s'est desséchée.

§ 42. — **Claytonie perfoliée.**

La *claytonie perfoliée* (*claytonia perfoliata*), en flamand *porselein van Cuba*, appartient à la famille des portulacées; cette plante, originaire de l'Amérique septentrionale, fut introduite chez nous en 1794. Ses feuilles, rhomboïdales, épaisses, sont très-tendres et d'une saveur légèrement acide. Cette plante annuelle, d'une culture très-facile, mérite à tous égards sa place dans le jardin maraîcher. Elle se plaît pour ainsi dire dans tout terrain et à toute exposition; elle s'élève de 12 à 15 pouces. On la sème durant toute l'année à la volée ou en lignes. On peut la couper plusieurs fois et l'utiliser comme le pourpier, les épinards. Crue, elle se mélange avec les laitues, les endives, la mâche. Sous châssis, elle produit avec abondance durant tout l'hiver.

§ 43. — **Crambe maritime.**

Le *crambe maritime* ou *chou marin* (*crambe maritima* Linn.), en flamand *zeekool*, est une plante vivace de la famille des crucifères, qui croît spontanément sur les côtes maritimes, dans le sable. Le hasard a fait découvrir l'usage qu'on en peut faire. Les vagues de la mer ayant enfoui sous le sable quelques-unes de ces plantes, on trouva qu'elles y avaient jauni et qu'elles étaient devenues tendres : leurs tiges et leurs feuilles, ordinairement dures, étaient alors succulentes et bonnes à être mangées. Depuis, on a introduit ce chou dans les jardins potagers. Au printemps, il figure abon-

damment sur les marchés des principales villes de l'Angleterre surtout, et trouve toujours des acheteurs. C'est un excellent légume.

*Culture.* — Le *crambe* a de longues racines et aime naturellement les sols sablonneux. Dans une terre forte et argileuse sa culture est difficile. La plante cultivée demande une terre bêchée profondément dès l'automne et fumée de fumier de vache.

Au printemps, en mars ou avril, on sème cinq ou six graines dans des trous profonds de 5 à 4 centimètres et distants de 60 : les plantes deviennent fortes. Les graines lèvent au bout de trois à quatre semaines. On arrache les plantes les moins vigoureuses, en n'en laissant qu'une à chaque place. Nous ne conseillons pas le repiquage, il est incertain. Pendant l'été, le *crambe* ne demande d'autres soins que les sarclages et les binages ; il est bon de couvrir le parterre d'une couche de fumier à demi consommé : comme tous les autres choux, celui-ci aime l'engrais.

*Etiollement.* — *Premier mode.* — A la troisième année, les plantes sont assez fortes pour être soumises à l'étiollement. En décembre, janvier ou février, on mêle des feuilles mortes à demi consommées avec de la terre, et l'on en couvre entièrement les plantes à une épaisseur proportionnée à leur force. Autour de ce mélange de feuilles et de terre on met encore du fumier, selon l'intensité du froid ou la rigueur de l'hiver. Au bout de six semaines, si le froid n'a pas été fort rigoureux, on peut déjà en récolter des feuilles et des pétioles blanchis.

*Deuxième mode.* — On couvre les plantes de pots proportionnés à leur grandeur, et l'on recouvre ces pots de fumier frais d'écurie pour faire

végéter les plantes et les prémunir contre le froid. Après avoir coupé les jets blanchis, on remet les pots sur les plantes, et on les entoure de nouveau de fumier. Chaque plant donne jusqu'à trois récoltes dans l'année.

*Troisième mode.* — Ce qui peut se faire aussi, afin de produire l'étiollement, c'est de butter le crambe comme on le fait pour le céleri. Dans ce cas, on attend jusqu'en mars pour donner un premier buttage de 0<sup>m</sup>06 à 0<sup>m</sup>10; on en donne ensuite un deuxième et un troisième; les feuilles acquièrent 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>40 de longueur.

Le chou maritime se multiplie très-aisément de boutures: il résiste aux gelées les plus intenses, dans les terrains sablonneux; il fond ou pourrit souvent dans les terres glaiseuses ou fortes.

*Méthode anglaise de culture.* — Les jardiniers de Bath en Angleterre, qui cultivent beaucoup le crambe, s'y prennent d'une manière prompte et facile. Les plantes, disposées, non en quinconce, mais l'une vis-à-vis de l'autre à une distance de deux pieds et demi, ne sont espacées que d'un pied dans les lignes. Des rigoles sont pratiquées dans l'espacement le plus large, et le vide peut être rempli de cendres et de feuilles, lesquelles, en se consommant, fournissent un excellent engrais et ameublissent le sol. La seconde année après les semailles ou les plantations, les plantes ne sont pas encore assez fortes pour être soumises à l'étiollement au moyen du fumier chaud; mais, d'après ce procédé, non-seulement on utilise déjà les pousses de la seconde année, mais aussi en faisant subir aux plantes une espèce de taille, on les fortifie et on favorise l'émission de jets latéraux. Vers la fin de février, si le sol est assez sec, on



évide des rigoles de 12 pouces de large sur toute la longueur de l'espace le plus grand et on recouvre les jeunes plantes de 8 à 9 pouces de terre. Au printemps, on examine les pousses en les dénudant à la main, et lorsqu'elles commencent à poindre à la superficie du sol, quand elles ont 7 ou 8 pouces de long, on les coupe au-dessous de la feuille inférieure. Vers la fin d'avril, on comble les rigoles en défaisant les buttes. Quand le sol est nivelé, on coupe les bourgeons qui auraient été oubliés, sinon ils monteraient à graine, ce qui affaiblirait les plantes pour les années à venir : on ne laisse jamais monter à graine les choux marins destinés à l'étiollement. L'hiver suivant, on commence à forcer pour la consommation. En novembre, on couvre les ados de fumier long, pour que la gelée ne pénètre pas dans le sol. Vers le milieu de décembre, on enlève la litière ; on recouvre les ados avec la terre provenant des rigoles ; puis on met sur le sol du fumier en fermentation, en nivelant toute la superficie. Quatre semaines après cette opération, on enlève le fumier, à la fourche ou à la main, et les têtes dénudées sont bonnes pour la consommation. Les racines doivent être de nouveau recouvertes de terre et de fumier pour être garanties contre les gelées. A la troisième année, les plantes sont très-touffues : on ne leur conserve qu'un nombre suffisant de jets ; on enlève l'excédant qui affaiblirait les plantes et tous ceux qui se trouvent trop rapprochés des rigoles. La culture se continue tant que les plantes se montrent fortes et saines ; elles vivent d'ailleurs longtemps. Les jets étiolés du crambe consistent dans les tiges et les feuilles naissantes réunies en une espèce de pomme allongée parfaitement tendre.

*Variétés.* — Dans la Moravie, la Valachie, la Hongrie, la Tartarie, croît une autre espèce de crambe portant l'épithète de *tartarica*. La racine, qui a de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>55 de circonférence, sur une longueur de 0<sup>m</sup>40, est douce, charnue et succulente. On l'emploie au même usage que le céleri chez nous.

#### § 14. — Cresson de fontaine-

*Nature.* — Jusqu'ici, la culture du cresson ne s'est pas établie en Belgique; on se contente d'aller le chercher au bord des ruisseaux ou des fontaines. Il serait intéressant sans doute de créer des cressonnières à l'instar de celles qui existent depuis de longues années en Allemagne et en France. Près d'une ville telle que Bruxelles, cette culture pourrait, ce nous semble, avoir du succès. Cette plante est très-salubre; elle est antiscorbutique et épure le sang. Au printemps, les revendeuses l'offrent dans Paris à tous les passants en l'annonçant sous le nom de *la santé du corps*.

*Culture.* — Nous conseillons à ceux qui ont dans leur jardin, soit une petite source d'eau vive, soit même un simple bassin, de cultiver cette plante, dont la culture est tellement facile qu'elle peut se nommer spontanée. Comme le cresson est indigène de Belgique et croît dans presque tous les ruisseaux, il est facile de se procurer quelques plantes et de les planter au bord de l'eau dans son jardin. Si l'on n'est pas en possession d'un petit filet d'eau, on peut creuser une espèce de canal dont on égalise le fond, qu'on recouvre ensuite d'une couche de terreau de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>06. On y plante le cresson et on le laisse submerger ensuite de quelques pouces d'eau. Il ne tarde pas à paraître.

tre à la surface; on peut en récolter en hiver et au printemps.

*Caractères.* — Le cresson (*sisymbrium nasturtium* Linn.), en flamand *water-kers*, est de la famille des crucifères; il ne faut pas le confondre avec la *berle à ombelles axillaires* (*sium nodiflorum* Linn.), qui se trouve habituellement dans son voisinage. Cette dernière plante est vénéneuse; elle se distingue du cresson par ses fleurs en ombelles et ses feuilles dentées en scie.

#### § 15. — **Dent-de-lion.**

*Caractères et nature.* — Jusqu'ici, que nous sachions, le *pisserlit* ou *dent-de-lion* (*leontodon taraxacum* Linn.), en flamand *pisbloem* ou *papenkruid*, ne fait l'objet d'aucune culture; cependant cette plante, qui est cherchée au printemps à l'état sauvage pour servir de salade, pourrait avec quelques soins devenir une plante potagère de bon produit. Aux abords des rivières, le pisserlit offre, tous les printemps, une salade fort saine, en tout semblable à la chicorée blanchie. Sur les rives de la Meuse et de l'Escaut, dans les prairies qui ont été inondées et couvertes de quelques centimètres de sable, on récolte la dent-de-lion au moment où le sommet de ses feuilles se montre. On la trouve également dans les taupinières de nos pâturages. Ces feuilles attendries sont un peu moins amères que la chicorée herbe-de-capucin. En ragoût, elles se distinguent difficilement de nos meilleures endives; dans les potages, elles donnent absolument la saveur des scorsonères.

*Culture.* — Pour cultiver la dent-de-lion, il faut la semer au printemps sur une terre forte ou sa-

blonneuse, peu importe, ayant eu soin de récolter les graines sur les variétés les plus robustes que l'on rencontre dans les prairies ; ensuite il faut butter ou couvrir les plantes avec du sable : ceci est essentiel. Si on les couvrait avec de la terre forte, les feuilles blanchiraient moins promptement et seraient plus amères. Une excellente méthode consiste à les couvrir en février d'une couche de 20 à 25 centimètres de tannée, usée dans les serres ou les bâches.

#### § 16. — **Endives.**

*Caractères.* — Les variétés dont nous décrivons ici la culture sont désignées chez les Français sous le nom de *chicorée* ; mais, comme les Belges les connaissent plus particulièrement sous le nom d'*endives*, nous leur consacrons volontiers ce nom, qui sert d'ailleurs à les différencier de la chicorée sauvage, dont nous avons exposé la culture. Toutefois, il convient de faire observer que, quoique le célèbre Linné ait pris l'endive pour une espèce distincte et déterminée sous le nom de *chicorée endive* (*cichorium endivia*), en flamand *andyvie*, il paraît probable qu'elle dérive de la chicorée sauvage et n'en est qu'une variété.

*Variétés.* — L'endive cultivée dans nos jardins offre les variétés suivantes : l'*endive de Meaux*, à feuilles découpées, crépues ; lorsqu'on la sème de bonne heure, ou lorsqu'on emploie de la graine nouvelle, elle est sujette à monter ; semée en mai et juin, elle réussit bien ; — l'*endive fine d'Italie*, hâtive et à feuilles délicates ; étant moins sujette à monter, elle est préférable pour les semis de printemps ; — l'*endive scarole*, qui s'emploie comme les précédentes, à pour sous-variétés la *grande scarole*

dite de *Hollande*, la *ronde*, à feuilles courtes, susceptible de pommer, la *blonde*, dont les feuilles sont jaunâtres; ces dernières variétés ou scaroles sont toutes à feuilles larges.

*Culture, terrain.* — Inutile de parler du terrain que demande ce végétal : toute terre meuble, soit sablonneuse, soit argileuse, lui convient pourvu qu'elle soit bien fumée. Cependant une bonne terre franche, sans excès d'argile, est préférable.

*Semis.* — On peut semer de février en juillet, d'abord sous châssis, ensuite en pleine terre. Il ne faut que peu couvrir la graine d'endive : trop couverte, elle ne lève pas. On sème clair en plate-bande, contre un mur, au soleil levant. Les premiers semis au printemps ne se feront que d'endive d'Italie; elle n'est pas sujette à monter en graine. Les semis d'endive les plus tardifs sont les plus avantageux; ils viennent dans une saison où les légumes frais commencent à manquer. Ceux de juillet et d'août peuvent se lier en septembre et octobre et se conservent longtemps en hiver.

*Plantation.* — Environ un mois après que l'endive a levé, elle est assez forte pour être transplantée; on la plante en quinconce à 0<sup>m</sup>35 ou 0<sup>m</sup>40 de distance en tous sens. La plante demande beaucoup d'eau durant sa végétation et jusqu'au moment où elle doit être liée.

*Étiolement.* — Lorsque l'endive a pris tout son développement et qu'on veut la faire blanchir, on relève toutes les feuilles, et, sans les comprimer, on les serre vers le bas par un seul lien de jonc, de paille ou de natte. On les laisse dans cet état pendant une semaine, afin que les feuilles du centre puissent encore se développer; alors on place un second lien vers l'extrémité de la plante, et, si

elle est très-forte, on lie en outre le milieu de la pomme, de peur que les feuilles du centre ne viennent à s'échapper. Cette opération se fait toujours par un temps sec : si l'endive est liée en étant mouillée à l'intérieur, elle pourrit. Elle met de quinze jours à trois semaines pour blanchir. S'il faisait chaud et très-sec, et si l'on jugeait que des arrosages fussent nécessaires, il faudrait en donner avec le bec de l'arrosoir sans gerbe, en mouillant le pied des plantes sans faire couler d'eau dans les pommes. Quelquefois même les pluies suivies de fortes chaleurs les font pourrir.

*Conservation.* — Si, aux premiers froids, toutes les endives n'étaient pas encore liées, il faudrait procéder à cette opération, les ôter de terre et les placer debout dans une cave sèche, les racines dans du sable ; elles y achèvent de blanchir.

*Graines.* — Une règle que l'on ne perdra pas de vue, c'est de ne jamais semer de la graine nouvelle : on risque toujours de voir monter les plants qui proviennent de ces jeunes graines.

La semence d'endive conserve la faculté de germer pendant cinq ou sept ans et au delà ; on sèmera toujours de la plus ancienne.

#### § 17. — **Épinard.**

*Culture.* — L'épinard aime un terrain gras, meuble, plutôt humide que sec. Outre l'espèce à feuilles moindres et à *graines épineuses*, d'où l'épinard tire son nom (*spica*, épine), on distingue une variété à feuilles larges, dite *épinard de Flandre*. C'est cette variété qui doit être préférée : elle est plus productive à cause de l'ampleur de ses feuilles ; comme plante potagère, elle est même plus belle par sa végétation.

*Semis.* — On sème les épinards depuis le commencement du printemps jusqu'en automne. Dans la grande culture, où le maraîcher a besoin d'en fournir pour le marché pendant toute l'année, il faut semer tous les mois. L'amateur trouve plus avantageux d'en semer à la fin de l'été, en août. Ces semis, qui produisent en hiver et au printemps, au moment où les autres légumes frais sont fort rares, sont les plus agréables.

Si l'on sème pendant l'été, on doit nécessairement choisir un lieu frais un peu ombragé. Les épinards, très-sujets à monter en graine pendant les chaleurs, n'entrent guère en fructification au frais et à l'ombre, ou, quand ils le font, on a déjà eu le temps d'en faire la récolte.

Les épinards semés en août et septembre laissent les terrains vides en mai et juin pour d'autres légumes, tels que choux de Savoie, haricots, pommes de terre, laitues, endives, etc.

Dès que les jeunes plantes sont assez fortes pour la récolte, on les coupe à quelques centimètres au-dessus du sol, en ménageant les petites feuilles naissantes du cœur. Celles-ci sont destinées à une deuxième récolte. Lorsque les plantes sont devenues plus robustes, on ne les coupe plus, mais on cueille une à une les feuilles extérieures; de cette manière on se ménage une troisième et même une quatrième récolte. C'est ce que du reste personne n'ignore.

La plante ne demande d'autres soins durant sa croissance que d'être sarclée, binée et éclaircie si elle se trouve trop serrée : la distance de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>20 entre les plantes est la plus convenable pour la variété à feuilles larges de *Flandre* ou de *Hollande*, qu'on désigne aussi sous le nom d'épinard à graines rondes. Celle-ci a une sous-

variété dite d'*Esquermes*. Ses feuilles sont plus arrondies ; elle paraît un peu plus robuste.

*Conservation.* — Dans les froids les plus rigoureux, il faut donner une légère couverture de feuilles ou de litière, qu'on enlève en février ou mars, lorsque les fortes gelées ne paraissent plus à craindre.

Les feuilles de l'épinard acquièrent par la gelée une sorte de demi-transparence par laquelle elles paraissent congelées et perdues : elles ne le sont aucunement et reprennent très-aisément leur verdure naturelle, si on les trempe une heure ou deux dans de l'eau froide en les faisant ressuyer sur de la paille pendant quelque temps. Ainsi traités, les épinards ont plus de valeur pour le marché et pour la cuisine.

*Caractères.* — L'épinard (*spinacia oleracea* L.), en flamand *spinagie*, appartient à la famille des chénopodées ; c'est une plante dioïque, c'est-à-dire, qu'il naît des fleurs femelles sur un pied et des fleurs mâles sur l'autre. Les épinards semés en automne entrent en fructification en mai. La fructification opérée, on arrache les plantes mâles et l'on soutient les femelles au moyen de tuteurs. Les graines se conservent pendant deux à trois ans.

Ce légume est originaire de l'Asie septentrionale ; son introduction en Europe n'est pas bien connue ; elle remonte probablement aux croisades. Quelques auteurs disent que la plante a été importée en Espagne par les Sarrasins en l'année 1568.

#### § 18. — Fèves.

*Semis.* — La fève de marais demande une terre bien labourée, amendée et fumée, plutôt forte que



légère. On en sème depuis les mois de décembre et de janvier, au pied des murs, à l'exposition du midi. Ces premiers semis servent à être transplantés en planches vers la fin de février ou dans le courant de mars, selon que le temps y prédispose et que les plantes sont suffisamment fortes. Les fèves mises contre les murs n'y occupent qu'un espace fort restreint; un mètre carré peut en recevoir trois litres : elles se sèment pêle-mêle, les unes contre les autres; on les couvre de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>06 de terre. Dès qu'elles sont à cinq centimètres au-dessus du sol, elles peuvent être mises en place, deux ou trois ensemble, à 0<sup>m</sup>50 de distance dans un sens et à 0<sup>m</sup>50 dans l'autre. On observe cette même distance pour les semis en place sans repiquage.

Les premiers semis faits contre les murs ou autres abris doivent être préservés des gelées au moyen de paillassons, ou, ce qui mieux est, avec des feuilles. De temps à autre on découvrira un coin de la couverture afin de voir si les mulots n'y font pas de dégâts : ce qui arrive assez fréquemment. Nous possédons aujourd'hui un moyen prompt et efficace pour nous défaire de ces animaux : on n'a qu'à mêler un peu de phosphore à de la pâte de farine de froment dans la proportion de 2 grammes de phosphore sur 60 grammes de farine. On en met de petites boules dans les terriers. En faisant cette pâte, on évitera d'y toucher avec les doigts.

Ces semis de fèves de marais peuvent également se faire en cave ou autres lieux à l'abri de la gelée, dans des caisses ou pots.

*Buttage.* — Dès que les fèves ont 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15 de hauteur, il faut les butter. Cette opération aug-

mente considérablement la force des plantes, parce qu'elles forment de nouvelles racines dans la terre qui les entoure. En même temps on les serfouit. Ce sont là tous les soins que demandent les fèves depuis leur plantation jusqu'au terme de leur végétation. Toutefois il faut répéter les serfouissages lorsque le sol plus ou moins battu l'exige. Qu'on ne recule jamais devant ce léger travail, surtout pendant les sécheresses; il est constaté qu'un binage dans un sol très-sec vaut plusieurs arrosages.

*Entre-plants.* — Après le buttage on peut planter entre les rangs, des choux de Savoie ou des choux de Bruxelles; il peut y être semé du raifort, des salades ou des carottes.

*Ecimage.* — Au moment de la floraison, les sommités des plantes doivent être pincées, tant pour empêcher la fleur de couler, que pour éloigner les pucerons qui se propageraient sur toute la plante. A cet égard, les premiers semis sont les meilleurs : les pucerons attaquent de préférence les semis faits après le mois d'avril. Les fèves tardives ont cependant une certaine valeur : il n'est pas très-facile d'en avoir en automne. Quelquefois on réussit très-bien en coupant les plantes quand elles ont donné leur première récolte en vert; elles poussent alors du pied un grand nombre de jets, qui fructifient et produisent comme la première fois.

Pour avoir des fèves en automne, on peut aussi, et cette pratique doit être préférée, couper la plante en floraison au niveau du sol. Étant encore dans toute sa force végétative, elle repousse mieux que lorsqu'on la coupe seulement quand ses fruits sont déjà à moitié développés.

*Variétés.* — Nous indiquons ici les principales variétés cultivées dans nos potagers : *fève de Mazagan* ou de *Portugal*; reste toujours petite; convient surtout pour être forcée; elle est la plus précoce : elle nous est venue d'Afrique, d'un endroit autrefois en possession des Portugais; — *Fève verte de Gènes*; un peu moins hâtive et un peu plus grosse que la précédente : elle ne produit pas beaucoup; les gousses ne contiennent pas au delà de deux ou trois fèves; — *Fève verte de la Chine*; beaucoup plus tendre que la précédente, elle a l'avantage d'être productive et de rester toujours d'un beau vert, même quand elle est mûre; elle convient pour être confite; en cet état, elle apparaît en hiver sur la table, comme si elle était toute fraîche; — *Fève à fleurs rouges*; elle est précoce, mais d'une saveur âpre; elle n'est pas très-estimée; — *Fève de Windsor*, connue sous le nom de *fève à longues cosses*; c'est une des meilleures, très-productive : les fèves grosses et belles sont d'un goût franc et non herbacé comme cela a lieu quelquefois dans les petites espèces; — *Fève en éventail*; c'est la plus petite, elle ne dépasse guère 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15 : elle n'est pas productive pour le jardinier marchand; mais elle convient parfaitement pour être forcée sous châssis comme primeur.

*Graines.* — La récolte des fèves pour graines se fait lorsque les gousses sont noires; on n'ôte pas les fèves de leur enveloppe. On les fait sécher au grenier et on les conserve dans cet état jusqu'au moment des semences, en ayant soin de laisser dans leurs cosses celles dont on n'a pas besoin. En lieu sec et dans leurs enveloppes, elles se conservent trois ou quatre ans, tandis que leur

conservation au delà d'une année devient déjà difficile lorsqu'on les écosse.

On peut hardiment confier à la plantation les graines qui sont blanches; il faut rejeter toutes celles qui sont d'un jaune-brun ou noirâtres : elles sont vieilles et ne lèvent pas.

*Caractères.* — La fève (*vicia faba* Linn.), en flamand *platte boon*, est une plante annuelle, appartenant à la famille des légumineuses; elle est originaire de Perse.

#### § 49. — Haricots.

*Division.* — Pour distinguer les haricots, nous les diviserons en deux séries. Dans la première nous placerons les haricots à tiges grimpantes : ils ont besoin de s'accrocher à des tuteurs et sont nommés *haricots à rames*; cette première série est subdivisée en haricots à grandes rames et haricots à rames moyennes. Dans la deuxième grande série se trouvent les *haricots nains* ou sans rames.

Une autre division assez arbitraire, basée sur l'emploi des haricots dans la cuisine, range ces légumes en trois séries : on nomme *haricots à écosser* ceux qu'on mange de préférence en sec; *haricots verts*, ceux que l'on consomme de préférence quand ils sont verts; *haricots mange-tout*, ceux qui sont usités avec cosse et grain. Tous les haricots, à peu d'exceptions près, peuvent être mangés verts, de même que le grain de la plupart d'entre eux peut être mangé sec. Quelques variétés sont recherchées seulement pour la délicatesse de leurs gousses.

*Culture, terrain.* — Pour bien préparer le terrain aux haricots, on doit lui donner un bon labour

avant l'hiver ; cependant, si le sol a été bien entretenu, c'est-à-dire s'il a été profondément bêché et bien fumé pour une culture précédente, telle que celle des pommes de terre, choux, oignons, etc., il suffit de le bien bêcher au printemps, de l'amender de fumier de vache par préférence, et de planter en temps convenable.

Les haricots se plaisent dans une terre légère, plutôt sablonneuse que dure et compacte. Dans les terres fortes ou argileuses, ils doivent être plantés huit ou dix jours plus tard que dans les terres légères, douces et chaudes.

*Engrais.* — Pour ce légume, comme pour les autres, on ne craindra pas de donner une forte fumure. Ainsi, quoique le sol soit bon par lui-même à cause des cultures antécédentes, quoiqu'il ait même reçu de l'engrais avant l'hiver, on peut encore l'amender, lui procurer du renfort, s'il m'est permis de m'exprimer ainsi, en prenant pour auxiliaire la poudrette ou le purin. Dix à quinze jours avant les semailles, on ouvre avec la houe ou la bêche des trous aux points où l'on plantera ; on met dans chaque trou un quart de litre de gadoue et un demi-litre de purin (urine de vache ou bœuf). Au moment de semer, c'est-à-dire dix ou quinze jours après avoir miscé l'engrais (1), on égalise le sol en remettant de niveau dans les trous la terre qui en est sortie, ayant soin de la briser et de l'ameublir convenablement. Alors, sur la terre, au-dessus de ce fumier, sans y faire la moindre excavation, on sème les haricots, et on les couvre aussitôt, en faisant de légers

(1) La gadoue, la poudrette, le purin, la fiente de pigeon, de poule, etc., ne seront employés qu'avec prudence, pour les plantes délicates surtout ; il est nécessaire de laisser se dégager le gaz ammoniac, qui cauterise les plantes et détruit leurs tissus. \* (Note de l'auteur.)

monticules ou éminences en forme d'assiette renversée. Cette méthode, qui s'appuie sur l'expérience, est fort à préconiser ; toutes choses égales d'ailleurs, c'est-à-dire, si la saison est favorable, si les haricots sont d'une bonne espèce et sont soignés en temps opportun, le produit sera considérable par cette modification de culture.

*Semis.* — On a conseillé de semer les haricots sur couche et de les repiquer en place en pleine terre. Nous désapprouvons cette méthode ; il vaut mieux semer quelques jours plus tard et en place, que d'user de cette pratique chanceuse. Le haricot, à cause de ses racines délicates dans sa première jeunesse, n'aime pas la transplantation.

On fait les premiers semis de haricots dans les terres légères depuis le commencement de mai ; dans les terres fortes, on plante seulement après le milieu du même mois. Si les haricots sont atteints d'une gelée blanche, ils sont perdus ; à zéro déjà, la température leur est funeste.

*Modes de plantation.* — Les plantations se font en carrés, en planches ou en bordures. On plante les haricots en lignes ou en touffes ; la dernière méthode est préférable, pour les haricots à grandes rames surtout : ils doivent être conduits et attachés autour des perches quand ils commencent à s'y accrocher. On effectuerait difficilement, dans les plantations en lignes, cette petite opération, du reste très-nécessaire. Quoique fort partisan de la culture en lignes pour les grandes exploitations, nous ne voyons ici ni nécessité ni utilité même dans cette modification ; au contraire, plantés en touffes, les haricots nains ou à rames sont plus facilement entretenus.

Les semis se font par touffes opposées, dans

des fosses façonnées à la main, profondes de 0<sup>m</sup>03, et distantes en tous sens de 0<sup>m</sup>70 pour les haricots de la première série, et de 0<sup>m</sup>50 pour les haricots nains. Tout en faisant ces fosses, on ameublait les petites mottes de terre entre les doigts et l'on y dépose 7 à 10 haricots, écartés les uns des autres de 0<sup>m</sup>02 à 0<sup>m</sup>03. On plante de préférence par un temps sec. Si la surface du sol se trouvait trop desséchée, et si l'on plantait les haricots dans de la poussière, les graines ne lèveraient pas et attendraient la pluie pour sortir de terre; ce qui non-seulement occasionnerait un retard préjudiciable, mais encore rendrait les plantes malades et languissantes, car elles auraient passé par un état de demi-germination. Afin d'obvier à cet inconvénient, on retourne le sol à la profondeur d'une demi-bêche aux points où les touffes devront se trouver, tout en couvrant de suite les haricots de cette terre fraîche.

Après les grandes pluies, si les haricots n'étaient pas encore sortis, et si la terre se trouvait battue et endurcie, il faudrait couper et diviser prudemment la croûte qui les couvre, et à travers laquelle ils ne sauraient se frayer un passage.

Il n'est pas indifférent de planter par un temps chaud ou froid : si le temps est pluvieux et chaud, on peut confier les haricots à la terre; s'il est pluvieux et froid, on ne plantera pas : les graines pourrissent le plus souvent; il vaut mieux attendre quelques jours.

*Emploi des cendres.* — Les haricots croissent très-bien sous une légère couche de cendre de bois; cet engrais exerce une forte influence sur leur végétation : il est usité à cet effet dans quelques provinces de notre pays, dans celles d'Anvers et des

Flandres surtout. Nous ne l'avons jamais vu employer à cette culture dans la province de Limbourg. Après la plantation, on met cette couche de cendre de l'épaisseur de six à dix millimètres sur la terre qui recouvre les haricots.

*Soins de culture.* — Non-seulement on sème les haricots depuis le commencement et vers le milieu de mai, mais on continue d'en semer jusqu'en juillet pour en jouir jusqu'aux premiers froids. Quant à ceux qu'on aurait semés à la fin d'avril ou tout au commencement de mai, on ne mettra jamais les rames ou perches avant leur sortie de terre; car en cette saison il survient encore des pluies froides, l'eau coulerait le long des perches et viendrait s'arrêter autour des graines qui pourriraient par cet excès d'humidité froide. Il n'en est pas de même pour les semailles de juin; une pluie tiède n'y fait pas de tort. Si l'on veut placer les rames avant les semailles, on peut semer après tout autour.

Les haricots demandent trois binages au moins; on leur donne le premier dès qu'ils ont quatre feuilles, le deuxième après avoir mis les rames, ce qui se fait peu de jours après (en même temps on les butte légèrement), et le troisième quand ils ont 0<sup>m</sup>50 de hauteur; alors on les butte de nouveau et assez fortement. Si pendant leur végétation, comme cela arrive presque toujours, les mauvaises herbes se reproduisent, on serfouit encore.

Sous tous les rapports de la culture, les haricots nains ou sans rames demandent absolument les mêmes soins, avec la seule différence qu'au lieu de former des touffes de 7 ou 10 semences, on plante seulement deux ou trois haricots ensemble à 0<sup>m</sup>50 de distance. Il est inutile de dire qu'on ne leur donne jamais de rames.



La fleur du haricot est faiblement adhérente à sa tige; cela même est un signe non équivoque de ce que la plante appartient à un climat où les vents forts règnent moins que vers les régions septentrionales de notre globe. Par cette raison, on leur donnera toujours une exposition à l'abri des vents d'ouest, s'il est possible; et pour le même motif encore on aura soin de confier les premières récoltes à des mains assez habiles pour ne pas trop secouer les tiges qui, vers le haut, sont encore chargées de fleurs, pendant que, vers le bas, on cueille déjà les gousses.

*Rames.* — En Belgique, où nous sommes exposés à des vents assez violents, nous avons l'habi-

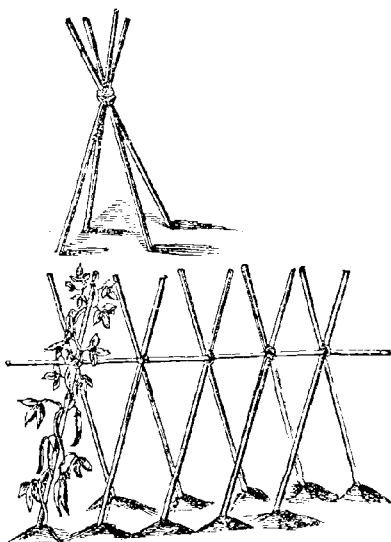


Fig. 40 et 41

tude de fixer les rames avec de l'osier deux à deux ou quatre à quatre (voir fig. 40); ou bien, après les avoir liées deux à deux, on les attache à d'autres perches ou rames, qu'on fait reposer horizontalement entre les sommets croisés (voir fig. 41). Les perches de sapin sont les meilleures; leur écorce âpre et rude présente beaucoup de prise aux tiges volubiles du haricot; ensuite, étant droites, on peut les placer avec propreté dans les rangs. Pour les haricots de grandeur moyenne, les rames branchues de bois de chêne ou de hêtre sont préférables. Sans nuire aux haricots à rames, on plante très-avantageusement entre les rangs, soit des choux verts, soit des betteraves.

*Variétés.* — Les espèces ou variétés se bornèrent longtemps au haricot *nain*, au haricot à *grandes rames* et au haricot *princesse*. Aujourd'hui, les variétés que l'on connaît sont fort nombreuses; on en compte jusqu'à trois cents. Que l'on nous dispense d'en faire l'énumération; le peu d'étendue de notre livre ne le comporte pas. Nous indiquerons seulement les variétés les plus cultivées.

## I. — HARICOTS A RAMES.

### A. *Haricots à grandes rames :*

*Haricot de Soissons;* c'est le *haricot blanc commun* : les gousses encore jeunes se mangent avec les cosses; son grain sert en hiver, sec ou en purée.

*Haricot gigantesque,* aplati, plus gros que le Soissons.

*Haricot d'Espagne blanc et violet;* plus sensible au froid que les autres : très-productif; son grain est délicieux.

*Haricot sabre*; il doit son nom à la forme de ses gousses qui sont larges et longues; il est d'un bon produit. En Belgique, en Hollande et en Prusse, on découpe finement ses gousses avant que le grain y soit tout à fait développé; elles se mangent ainsi fraîches ou confites pour l'hiver, ou séchées lentement au four après leur avoir donné une légère cuisson.

*Haricot sabre d'Allemagne* ou *cossé*; tige très-élevée; graines moyennes et plates; cosses larges; très-bon en vert.

*Haricot beurre*, hâtif, excellent.

*Haricot prudhomme*, à gousses fort tendres, à grain rond, petit.

*Haricot princesse*, variété du précédent; il a des sous-variétés à grain plus ou moins rond, toutes excellentes et fort tendres; les cosses, mangées en vert, restent tendres jusqu'à leur développement complet et même jusqu'à ce qu'elles deviennent jaunes. Séchés au four après une légère cuisson, ces haricots sont excellents pour la provision d'hiver et se conservent deux et trois ans.

*Haricot Lafayette*, excellent mange-tout; ses gousses sont larges de deux doigts et longues de 0<sup>m</sup>50, très-tendres et sans filaments; il rame fort haut; son produit en grain n'est pas considérable. L'introduction de ce haricot est assez récente; jusqu'ici il est peu répandu.

*Haricot translucide*, singulière variété par la couleur de ses gousses qui sont d'un beau jaune beurre frais à leur parfait développement. C'est alors seulement qu'on les mange, elles sont des plus tendres et des plus productives; son grain est bon sec. Nous recommandons beaucoup de cultiver cette excellente variété.

**B. Haricots à rames moyennes :**

*Haricot rouge de Prague*, variété peu remarquable : il ne réussit bien que dans un sol riche et frais ; dans une terre sèche et maigre, les gousses deviennent dures et produisent peu.

*Haricot riz*, très-petit, oblong, bon à manger vert ou sec.

*Haricot savon* ou *ventre-de-biche*, peu arrondi, fauve, bon en vert ou en sec.

## II. — HARICOTS NAINS.

*Haricot nain de Hollande* : il est hâtif et devance toujours les autres de huit à dix jours.

*Haricot flageolet* ou *hâtif de Laon*, allongé, très-productif, très-bon à forcer.

*Haricot perle*, plus petit que le *haricot riz* ; l'un et l'autre excellents et productifs.

*Haricot sabre nain* : graine blanche, aplatie, petite ; cosses longues et larges ; bon en vert et en sec.

*Haricot nain jaune du Canada* : c'est le plus nain des haricots ; il se recommande par l'absence de la membrane intérieure, vulgairement nommée *parchemin*, qui se rencontre chez la plupart des variétés quand le grain commence à se former.

*Haricot blanc d'Amérique*, un peu allongé, petit, très-productif, bon mangé sec.

Nous conseillons à l'amateur, comme à l'horticulteur, d'essayer toutes les variétés qu'il lui est possible de se procurer ; la chose est très-facile. En plantant une seule touffe de la variété soit naine, soit à rames, on peut en explorer les qualités. D'ailleurs, la culture des haricots mérite certainement de recevoir une plus grande extension : dans les années de disette, ils ont été d'une

grande ressource pour des populations réduites à la misère ; en outre, c'est un aliment très-nourrissant et très-salubre.

*Caractères.* — Le haricot (*phaseolus*, Lin.) appartient à la famille des légumineuses ; les fruits de cette famille naturelle sont nommés *gousse*, *légume*, qu'il ne faut pas confondre avec le mot *légume* consacré par l'usage pour désigner toutes les plantes potagères comestibles. Originaires de climats chauds, il ne pourrait être cultivé en Belgique si toutes les phases de sa végétation n'avaient un prompt parcours ; elle ne se prolonge guère au delà de trois à cinq mois. Les haricots nous sont venus de l'Amérique du Sud et des Indes ; leur introduction dans notre pays date de la fin du xvi<sup>e</sup> siècle.

En flamand les haricots portent généralement le nom de *sny boonen*, à l'exception des variétés à graine petite et arrondie que l'on appelle *princessen*. On nomme *groene boonen* les haricots verts, *struik-boonen* les haricots nains et simplement *boonen* les haricots écosés.

#### § 20. — **Laitues.**

*Semis.* — Les laitues se cultivent dans une bonne terre franche de jardin. Celles du printemps se sèment en février ou mars pour être repiquées en avril ; les laitues d'été se sèment depuis le 15 avril jusqu'en juillet, pour être repiquées successivement tous les quinze jours et fournir durant toute la saison. Les laitues d'hiver sont semées depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre, et à différentes reprises, pour être transplantées en novembre et passer l'hiver en place sous une couverture de feuilles, que l'on ôte pendant les dégels. La laitue

à couper se sème sur couche chaude ou froide sous châssis, en décembre et janvier; elle n'est jamais repiquée. En février et mars, on sème la même variété contre des murs exposés au levant ou au sud, tant sur couche qu'en pleine terre; on sème cette salade fort dru et l'on en récolte dès qu'elle a quatre feuilles.

*Repiquages.* — On repique les laitues au plantoir, sans plomber trop fortement la terre contre la racine et sans couvrir le cœur de la plante, qui doit être seulement de niveau avec la surface du sol. Elles se plantent en quinconce, les plus grosses à 0<sup>m</sup>40, les moyennes à 0<sup>m</sup>50, et les plus petites à 0<sup>m</sup>20 de distance les unes des autres. Les laitues montent vite et pomment difficilement dans un terrain chaud, léger et sec; dans les terres argileuses et froides, elles croissent trop lentement; par conséquent, une bonne terre franche et douce est la meilleure comme nous l'avons déjà dit.

Pour toutes les plantations qui se font aux premières chaleurs du printemps et de l'été, on choisira le soir et l'on arrosera immédiatement après le repiquage. Pour les plantations qui se font au printemps, tant que les nuits sont encore froides, on arrosera le matin ou vers le milieu du jour, si la terre n'est pas suffisamment humide.

*Variétés.* — Quant au choix des variétés, qui sont très-nombreuses et assez mal décrites ou déterminées, il se fera selon que le jardinier le trouve le plus avantageux, en donnant la préférence à celles qui laissent le terrain le plus tôt libre pour d'autres cultures.

On distingue deux sortes de laitues qui renferment chacune un grand nombre de variétés; ce sont :

## I. — LAITUES POMMÉES, EN FLAMAND KROPSALADE.

A. *Laitues de printemps* :

*Laitue dauphine*, l'une des meilleures de printemps : pomme aplatie, grosse, pleine, tendre ; graine noire.

*Laitue cordon rouge* : petite ; feuilles d'un vert blond ; le dessus de la pomme teint de rouge ; graine blanche.

*Laitue petite blonde* : hâtive ; monte vite.

B. *Laitues d'été* :

*Laitue blonde de Versailles* : tendre, monte difficilement en graine ; elle aime un terrain léger et de fréquents arrosements ; graine blanche.

*Laitue turque* : feuilles grandes, d'un vert blanc ; pomme très-grosse ; une des meilleures laitues d'été ; graine noire.

*Laitue blonde paresseuse* : elle donne de grosses têtes ; très-lente à monter.

*Laitue belle et bonne*, ancienne mais excellente variété ; pommes quelquefois énormes ; cassante et très-tendre.

On cultive également les laitues d'été suivantes : *laitue blonde trapue*, *laitue de Berni*, *laitue royale*, *laitue de Malte*, *laitue de Batavia*, *laitue-chou Batavia*, etc. Ces deux dernières sont très-avantageuses pour les jardins du fermier et peuvent même être cultivées dans les champs, parce qu'elles ne sont pas difficiles sur la qualité du terrain, en même temps qu'elles font une excellente nourriture pour les porcs, qui en sont très-avides.

Les nouvelles variétés qu'on trouve dans le commerce sous les noms de *laitue Victoria* et *laitue brune de Bath* méritent d'être répandues.

C. *Laitues d'hiver* :

*Laitue crêpe* ou *petite crêpe* : petite ; elle pousse peu, et vient bien sous cloche en hiver.

*Laitue petite noire*, sous-variété de la précédente ; vient sous châssis ou cloches.

*Laitue morine*, plus verte que la suivante ; elle tient plus longtemps ; sa graine est blanche.

*Laitue de la Passion* : elle pousse vers la semaine sainte : de là son nom ; elle est de couleur cuivrée, parsemée de taches rougeâtres.

*Laitue gotte*, dont on cultive deux variétés, l'une à graine noire et l'autre à graine blanche ; plus grosse que la *petite noire* et d'un vert moins pâle. Elle se prête très-bien à la culture sur couche.

II. — LAITUES ROMAINES, EN FLAMAND ROOMSCHE  
SALADE.

Les laitues romaines, aussi nommées tout simplement *romaines*, *chicons*, *laitues à formes allongées*, méritent toutes d'être cultivées. Ces laitues se distinguent des laitues pommées par leur port ; leurs feuilles sont allongées, étroites à leur naissance, larges et presque toujours arrondies vers leurs extrémités ; elles ne sont pas frisées ou cloquées et ne s'étendent pas sur la terre, mais se soutiennent droites. La culture des laitues pommées est applicable sous tous les rapports aux laitues romaines, sauf que celles-ci ont besoin d'être liées comme les endives, afin de s'étioler, et que quelques variétés servent particulièrement à la culture forcée.

Les principales variétés sont :

*Romaine verte hâtive de printemps et d'été* : très-



grosse; peu difficile sur la qualité du terrain; la graine en est noire.

*Romaine maraîchère d'été*: feuilles longues d'un vert foncé; la moins délicate quant au terrain: elle réussit dans toutes les saisons; elle est la plus cultivée.

*Romaine blonde de Brunoy*, vert-jaune, plus tendre que la suivante, mais plus sujette à monter; graine blanche.

*Romaine grise du printemps*: elle ne réussit ni en été ni en automne.

*Romaine rouge*: feuilles extérieures teintes en rouge; elle réussit le mieux en automne; graine noire.

Les Anglais et les Allemands en cultivent encore d'autres variétés, telles que la *romaine de Kensington*, la *brune de Hambourg*, etc.

*Succession des produits*. — Aux laitues romaines d'hiver succèdent les laitues ou salades pommées d'hiver, telles que la laitue *Passion*, laitue *morine*, petite *crêpe*, etc.; après celles-ci viennent les laitues à couper. On préfère communément pour cet usage les petites espèces hâtives. La *laitue chicorée*, à feuilles crépues, en flamand *krol salade*, et la *laitue épinard*, à feuilles incisées lobées, sont particulièrement recommandables pour le même usage. Ensuite se succèdent les salades de printemps et de pleine terre et celles d'été.

*Caractères*. — La laitue (*lactuca sativa*, L.), en flamand *latouw*, est de la famille des semi-flosculeuses; le sol natal nous en est inconnu. Elle est cultivée en Belgique depuis plus de deux siècles. Dans tous les pays de l'Europe, il s'en fait tous les ans une ample consommation. C'est un légume salubre, provoquant légèrement le sommeil. Il se

prépare aujourd'hui de son suc laiteux un médicament connu sous le nom de *thridace*; il participe des vertus soporifiques de l'opium.

§ 21. — **Mâche.**

*Caractères.* — *Mâche*, *doucette*, *blanchette*, *poule-grasse*, *salade de chanoine*, *salade de blé*, *oreille-de-lièvre*, en flamand *vette kous*, ou *veld-salade*, ou *koornsalade*, sont autant de synonymes d'une petite salade indigène de la Belgique. C'est une petite plante basse et annuelle; elle est commune dans les champs et se cultive dans les potagers, où elle devient un peu plus forte et où elle est plus facile à recueillir étant groupée dans un petit espace.

*Variétés.* — On connaît deux variétés de cette plante : la *mâche d'Italie*, qui est plus forte dans toutes ses proportions et qui a les feuilles un peu velues; elle est moins estimée que la *commune*. Celle-ci est plus tendre; ses feuilles sont plus petites et plus étroites.

*Culture.* — La mâche se sème depuis le 15 août jusqu'au 15 octobre, dans une terre bien labourée et bien amendée. Dans un terrain maigre, la plante est moins tendre et quelquefois coriace. Comme la graine est très-fine, on la recouvre fort peu, ou même pas du tout. Pour tous soins de culture elle ne demande qu'un sarclage.

Les semis des mois d'août septembre et octobre donnent successivement des mâches à recueillir durant tout l'hiver et le printemps. Pour en récolter les graines, on secoue sur un linge les plantes jaunies, puis on les arrache et on les met dans un lieu frais et à l'ombre; après quelques jours on les

secoue de nouveau pour avoir le reste de la graine qui se conserve pendant quatre à cinq ans.

§ 22. — **Maïs.**

*Nature.* — Le maïs (*zea mays* Linn.), en flamand *turksche tarwe*, ou *spaensche tarwe*, a pris place depuis longtemps dans beaucoup de jardins de la campagne, où il ne figure pas trop mal. Du reste, c'est de cette manière qu'un végétal devient quelquefois plante de grande culture. On sait que la pomme de terre, avant d'être généralement cultivée, passa d'abord dans beaucoup de jardins comme plante ornementale, et puis, longtemps après, dans la grande culture.

*Culture.* — Le maïs ne réussit pas toujours sous notre climat; si on le sème tard, il ne mûrit plus ses graines; semé trop tôt, il gèle quelquefois. Si son produit était certain comme celui du froment, le maïs serait l'équivalent de cette précieuse céréale; il indemniserait le plus complètement des frais de culture. Il aime un sol léger, sablonneux, chaud et très-fertile; il veut une forte fumure.

*Semis.* — On sème dès que les gelées ne sont plus à craindre, en avril, et même au commencement du mois, pour avoir des graines mûres. Le maïs supporte un léger degré de froid et repousse dans un bon sol, si la première feuille a été détruite. On le sème en lignes distantes de 0<sup>m</sup>75 à 0<sup>m</sup>90. Dans les lignes, les graines placées par deux ou trois à 0<sup>m</sup>30 de distance doivent être peu couvertes.

*Soins.* — Pendant sa végétation, il ne demande d'autres soins que les sarclages et les binages, puis un buttage assez fort lorsqu'il a 0<sup>m</sup>50 de hauteur.

On supprime toutes les plantes surabondantes, les jets superflus et plus tard les épis surabondants, en ne laissant que deux ou trois des plus gros. On en fait la récolte lorsque l'enveloppe de l'épi est desséchée et que le grain est dur ; on les fait sécher au grenier, ou en un lieu sec et bien aéré.

*Variétés.* — A. Le *maïs ordinaire* ou à *gros grains jaunes* donne un abondant produit ; le *maïs quarantain* est plus petit, donne moins, mais végète plus rapidement et vient mieux en Belgique que le grand maïs. Comme plante fourragère, le maïs mérite sous tous les rapports d'être répandu. Les bêtes à cornes en sont très-avides. A cette fin, il est semé du 15 avril jusqu'en juin, à la volée ou en lignes plus serrées qu'à l'ordinaire. Il est coupé au-dessus des racines dès qu'il entre en floraison ou avant. On le coupe avec le hache-paille et on le donne avec de la paille hachée aux vaches, etc. Il succède bien au trèfle, aux pommes de terre, au colza, aux betteraves.

Il est originaire du Pérou et largement cultivé en Amérique ; les Mexicains en font un grand commerce. Il paraît nous être venu de Turquie : aussi chacun sait qu'il porte encore le nom de *blé de Turquie*. Il en existe plusieurs variétés qui ne diffèrent que par la couleur du grain, qui est jaune, rouge, violet, blanc, panaché et marbré diversement.

B. *Maïs de Cusco.* — Au moment où nous écrivons, il est importé en Belgique des graines d'un maïs du Haut-Pérou, que l'introducteur désigne sous le nom de *maïs de Cusco*. Ces graines sont d'un beau blanc, aplaties et larges : au premier aspect, on les prendrait pour des fèves de marais. Elles paraissent appartenir à une variété ou plutôt

à une espèce très-robuste sous tous les rapports. Dans la Bolivie, la plante est cultivée sur les flancs des hautes montagnes, où le climat est peut-être plus âpre qu'en Belgique. D'après l'introducteur, qui lui-même a apporté les graines en notre pays, le maïs de Cusco est d'un rapport immense dans la grande culture. Nommons ici l'introducteur, M. Mariano de Rivero, ambassadeur de la République péruvienne auprès du gouvernement belge. Peut-être notre pays reconnaissant nommera-t-il un jour ce maïs *zea mariano de Rivero*.

### § 23. — Oignon.

*Terrain.* — L'oignon demande une terre légère, meuble et surtout contenant un mélange de fumier consommé, reste des cultures antérieures. Ainsi, quand nous disons ici *terre légère*, nous ne prétendons pas désigner une terre sablonneuse, souvent maigre, mais une terre soit argileuse, soit sablonneuse, améliorée par des fumures successives, qui lui ont laissé des sucres nourriciers et l'ont rendue meuble. Si l'on est en possession d'une terre qui se trouve dans les conditions que nous venons d'indiquer, le succès d'une belle récolte d'oignons dépend de la bonne préparation du sol.

*Fumure.* — On laboure le terrain à la bêche, avant l'hiver, en même temps que l'on enfouit du fumier de vache à demi consommé. Nous conseillons le fumier à demi consommé, parce que l'oignon, comme toutes les plantes bulbeuses, craint les fumiers nouveaux et encore en fermentation. Quinze ou huit jours avant de semer, afin que la terre puisse se tasser convenablement, on donne le second et dernier labour.

*Procédé anglais.* — Nous appelons spécialement l'attention sur la qualité d'engrais employée en Angleterre, où les horticulteurs sont très-soigneux de la culture des oignons. Après avoir labouré la terre avec beaucoup de soin, ils étendent du terreau sur les planches; ils sèment dessus et recouvrent ensuite les graines, à la main, avec de la terre prise dans les sentiers qui séparent les planches. Pendant de longues années ils cultivent les oignons à la même place, sans que les récoltes diffèrent sensiblement. Ceci n'a rien d'étonnant : les plantes trouvent de cette manière une nourriture toujours renouvelée, et leur culture à la même place pourrait, sans différer de beaucoup, se continuer à perpétuité. Du reste, nous estimons cette méthode comme très-bonne.

*Autre procédé anglais.* — Ils usent d'un autre engrais, et celui-ci est vraiment fort à préconiser; il consiste en un mélange de sang de boucherie, de chaux vive et d'une petite quantité de terre franche. Ce *compost* bien mêlé est mis en tas une année d'avance; il s'emploie en poudre sèche et se répand sur le terrain en même temps que la graine.

*Procédés nouveaux.* — Nous conseillons encore, et nous savons par expérience que cet engrais est excellent, d'employer les décombres d'argile provenant de chaumières, etc. Cette argile, mêlée avec du purin et du crottin de moutons, et mise en tas durant trois à six mois, se répand sur les planches et donne une belle végétation à l'oignon. Ce que nous avons fait nous-même, il y a de longues années, c'est de répandre de la fiente de poule à l'épaisseur d'environ un centimètre entre les jeunes oignons de la grosseur d'un tuyau de plume d'oie; jamais nous n'avons vu d'oignons plus gros qu'après l'emploi de cet engrais. La fiente de pigeon pro-

duirait indubitablement le même effet, mais sa force étant proportionnellement plus grande, la quantité à employer doit être un peu moindre.

*Semis.* — Si le terrain à ensemençer est léger, il faut, à la fin de février, après l'avoir convenablement égalisé, le plomber un peu avec le dos de la bêche, y semer la graine abondamment, passer légèrement le râteau en suivant la direction de la longueur des planches et une fois seulement, comme on passe la herse sur un champ ensemençé, de manière que le râteau ne revienne pas au même endroit et que l'on n'entasse pas les graines semées à la volée, comme cela arrive quand on imprime au râteau ces mouvements de va-et-vient qui gâtent la bonne distribution des graines sur le terrain. Après avoir hersé légèrement avec le râteau, on couvre les planches d'une couche de terreau de l'épaisseur d'environ 0<sup>m</sup>007. On pourrait donner 0<sup>m</sup>03 ou 0<sup>m</sup>07 d'épaisseur à cette couche de terreau, mais alors il faudrait le disperser d'abord sur les planches, et semer dessus.

Dans les terres fortes, on sème en mars. Il est de mauvaise pratique d'unir minutieusement ces terres, puisque ensuite les pluies les battent, les durcissent, et que les hâles viennent achever de les rendre presque stériles, en formant une croûte qui se fend et se gerce. Sur ces terres distribuer une couche de terreau est infiniment favorable; conséquemment, si l'on n'avait pas de terreau, on sèmerait sur le labour grossier dans les terres fortes et on herserait légèrement avec le râteau.

*Soins.* — Lorsque la graine a levé et que le jeune plant est assez consistant, on sarcle, on éclaircit, puis on donne un arrosage pour affermir la terre autour des racines. La distance la plus

convenable à laisser aux oignons est de 0<sup>m</sup>07 à 0<sup>m</sup>09 en tous sens. Rompre la fane aux oignons est une opération à peu près inutile : quand on le fait pendant qu'ils sont en pleine croissance, cet expédient leur est nuisible ; quand ils approchent de la maturité, les feuilles se couchent d'elles-mêmes. Un seul cas où cette opération pourrait être opportune, c'est lorsque l'hiver approche et que, par conséquent, la maturation en doit être accélérée.

Dès que les feuilles sont sèches, on récolte les bulbes ; on les étend pendant une dizaine de jours dans une allée du jardin, ou sous un hangar où le vent circule, puis on les porte au grenier ; quinze jours après, on les nettoie des racines et des feuilles ; on les étend les uns à côté des autres en un lieu à l'abri du froid, ou bien on les couvre de feuilles sèches avant les gelées.

*Graines.* — Pour porte-graines on choisira les oignons les plus beaux et les plus gros. On les mettra en pleine terre en février à 0<sup>m</sup>23 de distance en tous sens et à telle profondeur que le sommet du bulbe ressorte légèrement de la terre. Aussitôt que les tiges fistuleuses montent en graine, on les entoure de tuteurs ou échelas, sinon elles tombent par leur propre poids, ou elles sont rompues par les vents violents. Pour récolter les graines, on n'attend pas jusqu'à ce que les capsules triangulaires qui les renferment soient desséchées. Dès que la graine est noire, elle est mûre, ou du moins elle l'est assez pour être récoltée et mûrir complètement en lieu sec et aéré ; si l'on attend plus longtemps, il s'en perd une grande partie. Il faut couper les têtes porte-graines avec 0<sup>m</sup>50 de tige. Étant bien desséchées, les graines seront battues et conservées



en lieu sec. La durée de leur faculté germinative est de deux à quatre ans.

*Variétés.* — a. L'oignon (*allium cepa*, L.), en flamand *ajuin*, de la famille des liliacées, a plusieurs variétés. Toutes n'ont pas encore été essayées en Belgique, que nous sachions. Les variétés les plus connues chez nous sont : l'oignon rouge foncé, le rouge pâle et le jaune; ce dernier est estimé parce qu'il se conserve mieux en hiver que les autres, quoique tous soient d'une conservation assez facile. Viennent ensuite : l'oignon blanc, l'oignon d'Espagne, — de Portugal, — de Deptfort, — de Strasbourg, etc.

b. *Oignon-patate.* — Sous ce nom, on cultive une variété qui se reproduit de caïeux naissant autour du bulbe principal. On sépare ces caïeux en hiver pour les planter au commencement du printemps. Une autre variété plus anciennement cultivée dans notre pays, l'oignon d'Égypte, donne des bulbilles sur sa tige et se multiplie également par celles-ci. Ces deux derniers appartiennent à des climats plus chauds et ne fournissent pas chez nous des produits aussi parfaits que sur leur sol natal; nous n'en préconisons pas la culture.

c. *Oignon blanc* ou de printemps. — Cette excellente variété est d'une saveur plus douce et a sur les autres l'avantage de mieux résister aux gelées. On le sème depuis le 1<sup>er</sup> août jusque vers le 15 du même mois, ne recouvrant les graines que d'une couche de terreau de 1 ou 2 centimètres. Cet oignon se sème très-serré pour être mis en place à la fin d'octobre ou en novembre, en laissant entre les plants une distance de 0<sup>m</sup>07 à 0<sup>m</sup>09 sur une terre bien labourée, plombée et terreautée. Lorsque ce repiquage se fait, les jeunes plants ont à peu près la

hauteur de 0<sup>m</sup>15. Il ne faut pas couper l'extrémité des feuilles ; seulement, on pince un peu le bout de leur racine, puis on les repique au plantoir, à la profondeur qu'elles occupaient avant le repiquage. Le jeune plant peut aussi se mettre en place au printemps ; mais alors il faut semer dans la deuxième quinzaine d'août. Pour notre climat, il est toujours prudent de couvrir de feuilles ces jeunes oignons durant les froids rigoureux et de les découvrir lors des dégels. L'oignon blanc planté en octobre, novembre ou mars, a une grosseur convenable pour être utilisé en mai ou juin et laisse alors le terrain libre pour d'autres cultures, telles que pommes de terre, choux de Savoie, choux verts, endives, carottes.

d. — Nous mentionnerons enfin les *oignons pyriformes jaune et rouge* ; l'*oignon de Madère*, qui acquiert une grosseur considérable ; l'*oignon de Nocera*, rapporté d'Italie, blanc, petit, de très-bonne qualité.

#### § 24. — Oseille.

*Nature.* — L'*oseille* (*rumex acetosa* Linn.), en flamand *zurkel*, est une plante vivace et indigène, de la famille des polygonées. Elle fournit pendant toute l'année, au collet de sa racine, des feuilles qui sont d'une acidité agréable et saine. Elle relève le goût fade de quelques autres légumes, comme celui des épinards, et corrige en même temps l'excès de graisse de certains mets, comme les anguilles, etc.

*Culture.* — La culture de l'oseille est très-facile : l'horticulteur marchand, aussi bien que l'amateur, n'en plante presque jamais autrement qu'en bordure à côté de planches ou carrés. La multiplication

se fait par éclats des pieds. L'oseille peut, pendant douze à quinze ans, demeurer en place ; cependant, nous ne conseillons pas de la laisser au delà de cinq ou six ans sans la renouveler. Durant l'été, l'oseille ne réclame d'autres soins que d'être sarclée et d'avoir les tiges coupées lorsqu'elles montrent de la disposition à monter. En hiver, on donne une fumure de crottin de cheval ou de terreau, sur la terre et entre les plantes. Les feuilles ne gèlent pas vite ; cependant cela arrive quelquefois. Pour en avoir en hiver, on n'a qu'à les couvrir de litière et les découvrir aux dégels.

*Variétés.* — On cultive : l'oseille de Belleville, à feuilles larges, peu acides ; — la petite oseille, c'est la plus acide ; — l'oseille de Hollande, à larges feuilles, c'est la meilleure ; l'oseille de Fervent aussi très-recommandable.

Ces variétés d'oseille se contentent de tout terrain et de toute exposition ; au nord et à l'ombre, leur acidité est moins prononcée qu'au sud et au grand soleil.

#### § 23. — Persil.

*Culture.* — Le persil, plante d'assaisonnement, se plaît dans un terrain gras et meuble, et quoique toute exposition lui convienne, il aime mieux, comme plante du midi de l'Europe, l'exposition du sud. On le sème, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de l'été, en planches, en bordure ou en rayons. Les semences doivent être recouvertes de 0<sup>m</sup>002 de terre seulement : elles sont assez fines, et l'on sait que toute graine fine, si elle est trop couverte, ne lève pas. Elles doivent être mouillées dès les premiers jours de leur ensemencement et jusqu'à ce qu'elles aient acquis une certaine force. Les graines mettent trente à quarante jours

à lever. Les premiers semis au printemps et les derniers en automne se font au pied d'un mur et au midi. A la seconde année, la plante monte en graine; cependant on peut la conserver durant trois ans au moins, si l'on a soin d'en couper les tiges dès qu'elles montent.

*Conservation.* — Le persil est rare en hiver sur les marchés de la Belgique. Quelques personnes font sécher en été les feuilles pour les conserver dans des vases ou bocaux fermés. Les feuilles ainsi préparées sont inertes et presque sans saveur. Toutes les plantes plus ou moins aromatiques doivent leur saveur à une huile volatile dont il ne reste presque rien après le desséchement de la plante.

*Culture hivernale.* — Pour avoir du persil en hiver, il ne faut que peu de peine et peu de frais. La plante n'est pas par elle-même fort délicate : elle ne gèle pas, ses racines bravent le froid; mais la partie dont on a besoin, c'est-à-dire la feuille, gèle. On peut très-facilement conserver le persil sous une couche de feuilles, dont on augmente l'épaisseur selon l'intensité du froid. Sous cette couche, on trouve toujours les feuilles saines et applicables à l'usage culinaire. A plus forte raison, on le conserve très-bien sous châssis vitrés. Nous conseillons aussi, pour les petits ménages surtout, d'en semer dans une terrine ou pot à fleur rempli de terreau et de garder cette terrine ou ce pot dans la maison. Il va sans dire qu'au dégel on découvre le persil.

*Primeur.* — Le persil cultivé par les jardiniers autour de grandes villes peut fournir un excellent article de commerce maraîcher en hiver. A cette fin, il devrait être cultivé sous châssis vitrés, et être semé clair en terreau léger, dans la première quin-

zaine de juillet. On arrose convenablement les graines tous les jours ; ces arrosages, quoique journellement répétés, pourraient être insuffisants pendant les chaleurs brûlantes de l'été : il faudrait en ce cas couvrir le semis d'une couche de mousse de un à deux doigts d'épaisseur, et la mouiller tous les jours une ou deux fois, jusqu'à l'époque où les graines lèvent : alors la mousse doit être enlevée ; il ne faudra donc pas négliger d'y voir dès le vingt-cinquième jour de l'ensemencement.

*Graines.* — Les tiges de persil montent en graine dans le mois de mai ; les graines mûrissent en août. Lorsque la moitié des graines paraissent être mûres, on coupe toute la plante et on la fait sécher au soleil, de telle sorte que les graines ne puissent pas se perdre : elles tombent en mûrissant.

*Caractères.* — Le *persil commun* (*apium petroselinum*, Linn.), en flamand *peterselie* ou *hof-eppe*, est de la famille des ombellifères. La tige, haute de deux à trois pieds, est glabre, striée et rameuse ; ses feuilles sont deux fois ailées ; les folioles supérieures sont linéaires, les inférieures, cunéiformes ; ombelles terminales.

Le persil est encore plus facile à confondre avec quelques plantes vénéneuses indigènes que le cerfeuil : la *ciguë* et la *petite ciguë* ressemblant, quant au port, plus au persil qu'au cerfeuil. — Nous renvoyons donc aux détails que nous avons donnés page 164.

*Variétés.* — Le persil est originaire de Sardaigne. Il en existe plusieurs variétés et sous-variétés, telles que : le *persil frisé* et le *persil nain très-frisé*, qui ont l'avantage de ne ressembler à aucune plante vénéneuse ; le *persil à larges feuilles*, dont la racine charnue est employée dans la cui-

sine en Belgique et en Hollande ; le *persil de Naples*, à grosses côtes, ou *persil-céleri*, qui est plus robuste dans toutes ses parties et dont les côtes s'étiolent et se mangent comme celles du céleri.

§ 26. — **Phytolacca.**

A. *Phytolacca decandra*. — Le *raisin d'Amérique* ou *laque*, en flamand *lakplant*, est une grande plante vivace de l'Amérique septentrionale. Ses tiges s'élèvent à 2, 3 et 4 mètres de hauteur ; elles sont rougeâtres, ainsi que les feuilles, qui sont amples, ovales, lancéolées et pointues. Cette plante est cultivée dans quelques jardins pour préserver du soleil les jeunes semis. Les créoles en mangent les feuilles, comme les Européens se servent des épinards ; elle constitue un aliment de grande ressource chez les nègres.

B. *Phytolacca esculenta*. — Ce nouveau légume, qui nous est venu des Indes, ne tardera pas à se répandre dans nos jardins. La plante est belle par son port ; elle est ramifiée et droite et atteint une hauteur de 80 centimètres. Ses feuilles sont amples et d'une saveur très-agréable, légèrement poivrée et aromatique ; préparées comme l'épinard, elles ont l'avantage de fondre bien moins que celui-ci. En outre la plante se prête bien à la culture forcée. On en sème sur couche en février ou mars ; on repique en place en avril, en quinconce, à environ 0<sup>m</sup>50 de distance. La plante aime un terrain gras.

§ 27. — **Picridie.**

*Caractères* — La *picridie cultivée*, *terre crépie*, *terracrepola*, en flamand *pikris* (*picridium vulgare*,

Desf.), de la famille des composées, croit spontanément en France, aux bords des chemins, et notamment aux environs de Montpellier ; elle fut cultivée en Italie à une époque très-ancienne. M. Vilmorin, horticulteur français, la fit répandre dans les jardins du Nord où on la rencontre assez communément aujourd'hui.

*Culture.* — Cette plante annuelle, d'une culture très-facile, aime la terre sablonneuse. Vers la fin de mars et en avril, on la sème à la volée ou en rayons assez serrés. Les jeunes plantes, employées comme les endives, se coupent plusieurs fois et repoussent abondamment.

#### § 28. — **Poireau.**

*Terrain.* — La préparation du sol pour le poireau est la même que celle que nous avons indiquée pour l'oignon. La terre doit être fertile, meuble et fumée de l'année précédente. Les engrais qui conviennent à l'oignon conviennent également au poireau. Quelques jardiniers qui traitent de la culture de cette plante parlent de l'engrais avec une sorte d'aversion et comme si ce légume, faisant exception, n'en avait pas besoin ; ils se trompent ! Règle générale : il n'y a point de végétal qui sans engrais puisse bien croître ; tout être organisé a besoin de nourriture.

*Engrais.* — Il faut particulièrement employer les engrais animaux, et surtout la fiente de poule, de pigeon, etc., répandus sur le sol dans les plantations du poireau. Nous nous sommes aussi très-bien trouvé de faire des raies au moyen de la binette, entraînant celle-ci entre les lignes tout en marchant à reculons ; on remplit ces raies ou petites tranchées avec de la gadoue sèche ou li-

guide, on laisse le tout en cet état pendant une quinzaine de jours, puis, par un binage, on unit le sol comme auparavant.

*Semis.* — Les graines de poireau peuvent être semées assez dru, à portée des terrains qui doivent recevoir les plantations. On sème en février ou mars, en lignes ou à la volée. Le jeune plant ne demande que d'être sarclé, biné et arrosé en temps convenable.

*Plantation.* — Vers le milieu de juin, on le plante à 0<sup>m</sup>18 de distance en tous sens et à la profondeur de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15, suivant la grandeur du plant, qui doit avoir au moins la grosseur d'un tuyau de plume d'oie. On choisit autant que possible, pour la transplantation, un temps pluvieux et couvert. Le plant destiné à la plantation étant arraché, on retranche les parties inférieures des racines fibreuses et l'on coupe les sommets des feuilles. Dans chaque trou fait au plantoir on met un plant, puis on donne un ample arrosage qui entraîne la terre dans les trous et les referme sans qu'il soit nécessaire de les affermir autrement.

*Soins de culture.* — Pendant l'été on arrose fréquemment, et en septembre on interrompt la circulation de la sève dans les feuilles pour qu'elle se porte vers les racines ou, pour mieux dire, vers le renflement tuberculeux qui se trouve au-dessus des racines proprement dites et qui est le poireau ou la partie comestible. Pour atteindre ce but, on lie ensemble, par un nœud simple, les feuilles de chaque plante. D'autres les coupent une ou deux fois pendant l'automne; nous n'aimons pas ce dernier procédé: rarement les fortes mutilations sont profitables aux plantes.

*Conservation.* — Pour la conservation du poi-



reau, on couche les plants jusqu'aux feuilles, les uns à côté des autres, dans des tranchées peu profondes, que l'on couvre de litière ou de feuilles durant les gelées. Cette opération se fait en novembre par un temps sec; le poireau se conserve jusqu'en mai.

*Graines.* — Vers le mois de mai, chaque pied pousse une seule tige qui s'élève de 0<sup>m</sup>60 à 1<sup>m</sup>20 de hauteur et se termine par une tête semblable à celle des oignons. Dès que les capsules s'ouvrent et montrent leurs graines noires, on coupe les tiges en leur laissant 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>30 de longueur; on les lie par paquets et on les fait sécher sur un linge au soleil; ou bien on les suspend sous un hangar, avec la précaution de mettre du papier, du linge ou autre chose au-dessous, afin de recueillir les graines qui tombent. Celles qui restent dans les capsules y sont laissées jusqu'au moment de s'en servir; elles s'y conservent mieux; leur faculté germinative dure deux ou trois ans.

On peut laisser monter en place le poireau, en réservant un coin de la plantation; mais il est préférable de le planter en mars, en choisissant les pieds les plus beaux et les plus gros; on les met à une distance un peu moindre que celle indiquée pour les porte-graines d'oignons, puisque, comme nous l'avons dit, chaque plante de poireau ne donne qu'une seule tige, tandis que l'oignon donne de une à cinq tiges par individu.

*Caractères et variétés.* — Le poireau (*allium porrum*, L.), en flamand *parei*, appartient à la famille des liliacées. Il croît spontanément en Suisse et en France. Sa culture est peu chanceuse, et, lorsqu'elle est bien soignée, le produit donne assez de bénéfices. Il se fait une ample consommation

de ce légume dans les grandes villes, et le peuple des campagnes en use tous les ans une petite provision. On connaît deux variétés de poireau : le *poireau gros court de Rouen*, appelé *poireau monstre*, et le *poireau long* qui fournit davantage.

#### § 29. — **Pois.**

*Terrains, engrais.* — Les pois, très-anciennement cultivés en Belgique et dans les autres pays de l'Europe, n'ont pas reçu jusqu'aujourd'hui l'application d'un système de culture bien déterminé. Ainsi, nous voyons des cultivateurs renommés dire : « Les pois ne doivent pas occuper une terre ou un champ récemment fumé. » Cela est vrai, et nous sommes parfaitement de leur avis, quant aux fumiers frais non fermentés et imbibés d'urine. Mais que d'un autre côté on n'oublie pas de dire : « Les pois veulent une terre substantielle, où ils trouvent un humus ou suc nourricier abondant pour les faire végéter avec vigueur. » Par conséquent, une terre meuble, fertile et bien fumée les années antérieures convient aux pois. Ils se plaisent également dans un sol légèrement calcaire ; si les engrais antérieurement donnés au terrain contenaient ou de la chaux, ou des sels calcaires, tels que sulfate, sous-carbonate, phosphate de chaux, ils y trouvent de quoi puiser une excellente nourriture. Ce qui convient encore comme engrais à ce genre de plantes, c'est la cendre de bois, et surtout le fumier du gros bétail répandu sur le sol dès le mois d'octobre ou de novembre : on met immédiatement le terrain en billons et la terre qui sort des tranchées recouvre le fumier. Au printemps, on donne un bêchage et un arrosage de gadoue, et le sol se trouve convenablement préparé. Quinze jours après cette der-

nière opération, on peut procéder aux semailles ; on ne le fera pas plus tôt, parce qu'il faut laisser au gaz ammoniacal le temps de se dégager et de perdre la force brûlante qu'il possède lorsque le fumier est frais.

Dans un sol riche en humus ou en terreau, les pois peuvent supporter les fortes chaleurs qui les tuent presque toujours dans les jardins emmurillés des villes, où les rayons solaires dardent directement et par réverbération. Là, on les voit souvent jaunir du pied et dans un état de dépérissement complet, au moment de leur floraison ou peu après cette époque.

Il est à remarquer que, dans un terrain convenable, comme celui que nous venons de signaler, il ne faut pas semer ou planter aussi dru que dans une terre maigre et stérile, où le plant acquiert peu de volume. On ne fera pas suivre la culture des pois deux années de suite dans le même terrain ; il faut un intervalle de quelques années avant d'en reporter à la même place.

*Semis.* — Les premiers semis d'espèces hâtives se font en rayons ou par pochets, en novembre, sur côtières exposées au sud. Le 23 novembre est le jour choisi ordinairement dans nos différentes provinces pour cette opération : sans attacher une grande importance à cette date, nous sommes bien loin de blâmer l'habitude des anciens jardiniers à l'égard de la fixité des jours pour semer ou planter : elle peut avoir des inconvénients ; mais il en résulte une succession plus méthodique des travaux, et puis les gens de la campagne y trouvent une certaine facilité ; leurs travaux agricoles coïncident souvent avec ceux du jardinage et leur font parfois négliger ceux-ci. S'il a été impossible, pour les premiers

semis, d'appliquer une fumure convenable et assez longtemps d'avance, il devient nécessaire de se servir de gadoue dont on mettra suffisante quantité dans les rayons ou les pochets, dix à quinze jours avant les semilles. Pour les semis qui doivent passer l'hiver en pleine terre, le *pois de Hollande* et le *pois Michaux* sont ceux que l'on doit préférer. La culture hivernale des pois en pleine terre n'est pas à conseiller à l'horticulteur marchand, dans notre pays. S'ils sont plus précoces de quelques jours, ils ne sont pas productifs comme les semis de février, mars et avril.

Les autres semis se feront consécutivement, selon que le temps le permet, en décembre, janvier, février, et ainsi de suite. Dès qu'on voit sortir de terre les premiers semis, on sème de nouveau, et on continue de la même manière durant le printemps et l'été; par là, on aura une succession non interrompue de gousses à cueillir depuis le printemps jusqu'à l'automne. On fait les derniers semis en variétés tardives, telles que : *pois de Clamart*, *pois de Marly*, *pois fève*, *pois géant*, *pois normand*, et surtout le *pois ridé* ou de *Knight*, etc.

Les semis destinés à donner des pois en automne ne doivent jamais se faire de variétés hâtives; celles-ci ne conviennent que pour le printemps et l'été : vers l'automne, ces variétés ne nouent plus, et donnent des fleurs sans fruits.

Les pois tardifs que nous avons nommés plus haut ne peuvent être semés qu'en juin, pour en avoir à l'arrière-saison, vers l'hiver. Si l'on veut des produits plus larges et moins tardifs, il faut semer en avril; alors leur grain devenant bien mûr est bon à être mangé sec en hiver.

*Soins de culture.* — Les lignes sont espacées

de 0<sup>m</sup>25 ; les touffes dans chaque ligne se plantent à la même distance ou à 0<sup>m</sup>30 pour les espèces les plus fortes et les plus élevées. On ouvre les trous à la petite bêche ou à la binette, et l'on sème dans chaque trou 6 à 10 graines que l'on couvre de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>08 de terre. Jusqu'à la récolte, les soins à donner aux pois consistent, dès qu'ils sortent, à rompre par un serfouissage la croûte qui pourrait s'être formée à la surface des planches, à butter les plants quand ils ont environ 0<sup>m</sup>10 de hauteur, à sarcler et à ramer.

*Entre-plant.* — Entre les pois de mars et d'avril il est avantageux de semer des carottes. En été, lorsque les pois et les rames ont disparu, il est nécessaire de donner un sarclage, un binage et, par un temps pluvieux, un arrosement de gadoue. Les carottes offrent bientôt une seconde récolte.

*Graines.* — Le choix de la graine des pois doit toujours se faire de manière à ce qu'on récolte les cosses qui se trouvent le plus près du sol. On fait bien de laisser mûrir à part le semis d'une ou plusieurs planches, suivant l'étendue de la culture qu'on projette, pour faire provision de semences.

*Conservation.* — On peut conserver les pois dans les cosses ou les égrener ; nous préférons les égrener aussitôt qu'ils sont bien mûrs et bien secs. Il nous a paru, sans que nous en soyons bien certain, que les *bruches* attaquent plus fortement les pois restés en cosses que ceux que l'on a privés de ces enveloppes. Cet insecte toutefois s'en prend particulièrement aux lobes ou cotylédons et épargne, dans la pluralité des cas, les germes ; de sorte que les pois vermoulus lèvent tout aussi bien que ceux qui sont restés intacts. La faculté germinative se conserve pendant deux ans.

*Espèces.* — A. Le pois cultivé (*pisum sativum*, Linn.), en flamand *erwt*, appartient à la famille naturelle des légumineuses, plantes dont le fruit se nomme *légume* ou *cosse*. On a divisé les pois en trois sections suivant l'usage qu'on en fait dans l'économie domestique. On nomme *pois à écosser* ceux dont les valves sont dures et revêtues intérieurement d'une membrane parchemin; ces valves ne peuvent servir qu'à la nourriture des bestiaux. Les *pois mange-tout* sont ceux qui sont mangés avec ou sans cosses; ils sont particulièrement utiles au personnel des grandes fermes: ils produisent beaucoup et ne demandent pas de temps pour être écosés. Les *pois à écosser secs* conviennent particulièrement pour être mangés secs; ils peuvent aussi être écosés en vert, mais il y a avantage à les garder pour la provision d'hiver, parce qu'ils produisent beaucoup et que leur grain très-farineux s'amollit parfaitement par la cuisson et donne d'excellentes purées; le *gros pois vert normand* à grandes rames est le meilleur pour cet usage, il produit le plus pour être employé sec.

Nous ne citerons ici que les variétés les plus remarquables:

*Pois Michaux*, précoce, tendre et sucré en vert; médiocrement productif, grain blanc. — *Pois Michaux de Hollande*, préférable au précédent, d'un grand rapport, plus hâtif. — *Pois prince Albert*, nain, de huit jours plus précoce que tous les autres, introduit d'Angleterre depuis 1842, Les Anglais l'ont fortement préconisé. — *Pois crochu*; n'est pas des plus hâtifs, mais est excellent, très-sucré et très-productif. — *Pois de Marly*, tardif, excellent, produit beaucoup. — *Pois de Clamart*, très-bon, convient le mieux pour les ré-

coltes très-tardives. — *Pois ridé de Knight*, a deux variétés, l'une à grain vert, l'autre à grain blanc; elles sont l'une et l'autre très-productives et de très-bonne qualité; ce sont les plus tendres de tous les pois; il leur faut de grandes rames. — *Pois turc*, très-élevé, tendre et sucré. — *Pois faucille*, cosse très-grande et recourbée. — *Waite's queen of the dwarf peace*, très-nain, n'atteint pas au delà de six pouces (0<sup>m</sup>18). — *Marrow peace*, nain, cosses très-remplies. — *Pois princesse Olga*, hâtif, produit beaucoup. — *Pois Flacks dwarf*, productif, de deux à trois pieds de hauteur.

B. Le *Pois chiche* (*cicer arietinum*, Linn.), en flamand *grauwe erwt*, a la graine semblable à une tête de bélier; de là vient l'épithète ou nom spécifique de la plante. Les graines de chiches sont aussi connues sous le nom de *cicéroles*, *pesettes*, *garvances*, de leur nom espagnol *garbanzillo*. Ce légume était fort estimé chez les Romains; aujourd'hui encore les Espagnols en font usage. Il est d'un goût agréable à l'état vert et en purée; c'est un aliment sain, mais il ne convient pas aux estomacs débiles.

### § 30. — Pourpier.

Le pourpier (*portulaca oleracea*, Linn.), en flamand *porselein*, est une plante annuelle à laquelle est dû le nom de la famille naturelle des portulacées. Il nous est venu de l'Inde. On en mange les feuilles soit en soupes, soit en ragoûts.

*Culture.* — Depuis la fin d'avril jusqu'à la fin de l'été, on sème le pourpier sur du terreau que l'on a mélangé à la superficie du terrain préalablement bêché. Les graines, très-fines, sont semées à

la volée et n'ont aucunement besoin d'être couvertes de terre. Après avoir semé, on donne une mouillure pour attacher les graines au sol. Pendant sa végétation, on mouille fréquemment le pourpier; ses feuilles n'en deviennent que plus tendres. Sous le nom de *pourpier doré*, on connaît une variété dont les feuilles sont jaunâtres; elle est plus estimée et plus généralement cultivée que l'espèce commune à feuilles vertes.

Comme nous l'indiquerons en traitant des cultures forcées, on peut récolter le pourpier en janvier et février, en le semant sur couche, sous châssis.

*Graines.* — La récolte de la graine se fait dès que les premières capsules s'ouvrent; on arrache les plantes, on les fait sécher sur un drap au soleil. Les graines, gardées en lieu sec, se conservent pendant neuf ou dix ans; leur faculté germinative est telle que le pourpier, une fois cultivé dans un jardin, y revient pendant une longue suite d'années.

### § 31. — **Quinoa blanc.**

*Caractères.* — Le *quinoa blanc*, *ansérine quinoa*, (*chenopodium quinoa*, Willdenow), en flamand *witte ganzenvoet*, est une plante annuelle de la famille des chénopodées, excellente, très-salubre et de digestion facile.

Originnaire du Pérou, cette plante fut importée en Europe en 1779. Sa culture fut abandonnée, et la plante perdue pour nos jardins reparut en Angleterre en 1822. Largement cultivée dans le bas Pérou et sur les hauts plateaux, ses graines farineuses y constituent, à côté des pommes de terre, la principale nourriture du peuple; mais la culture



en diminue considérablement depuis que des céréales fines y ont été introduites d'Europe.

Le quinoa est souvent confondu avec d'autres espèces d'ansérine, et notamment avec le *chenopodium rubricaulé* de Schröder. Kunth, d'après des exemplaires trouvés dans l'herbier des célèbres voyageurs de Humboldt et Bompland, parle de deux chénopodées, l'une à tige rouge et l'autre à tige verte : ces plantes, d'origine péruvienne ou chilienne, ont été prises aussi, mais à tort peut-être, pour le quinoa blanc.

*Culture.* — Depuis le mois d'avril jusqu'en juillet on sème le quinoa dans une terre substantielle, plutôt humide que sèche. On a soin d'éclaircir le jeune plant qui s'étale et s'élève de un à deux mètres. La culture en ligne est préférable en ce qu'elle offre plus de facilité à donner aux jeunes plantes une distance convenable, soit 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>40 en tous sens. Les graines de quinoa se conservent deux ans.

Ses feuilles, onctueuses et larges comme la main, acquièrent plus de largeur au moyen de l'écimage, qui doit se pratiquer lorsque la plante a environ 0<sup>m</sup>40 de hauteur. C'est de ces feuilles qu'on fait usage. Elles exsudent des globules vésiculaires et ont cette propriété commune avec une espèce indigène de notre pays, le *bon Henri* (*chenopodium bonus Henricus*, Linn.).

### § 32. — Rhubarbes.

*Variétés.* — Depuis longtemps les *rhubarbes* (*rheum*, Linn.), en flamand *rabarber*, sont employées en Angleterre comme plantes comestibles, et parmi celles qui sont le plus cultivées, nous signalerons : la *rhubarbe groseille*, la *rhubarbe d'Elford*, hâtive ; la *rhubarbe d'Ayton*, tardive ; la *rhubarbe*

du Népal; la *rhubarbe rugueuse*; la *rhubarbe ondulée*, et une hybride qui ressemble à la *rhubarbe de Myatt*; la *rhubarbe prince Albert*; la *rhubarbe Myatt's Linneus*.

*Usage.* — Afin de contribuer autant que possible pour notre part à faire admettre plus généralement

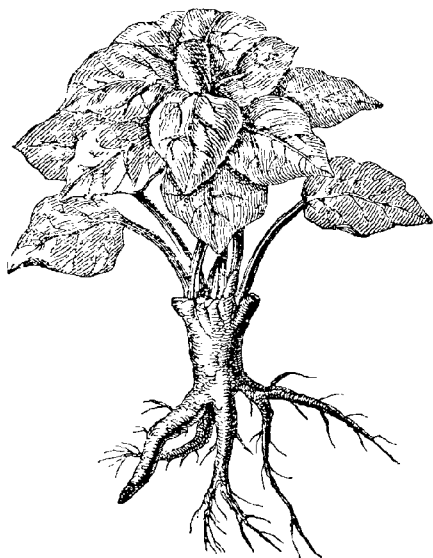


Fig. 42.

ce précieux végétal dans les jardins maraîchers de Belgique, nous entrerons dans quelques détails plus précis touchant le parti qu'on peut en tirer.

Les pétioles et les jeunes feuilles étiolés (1) sont

(1) Nous faisons observer que les parties herbacées des rhubarbes ne sont aucunement purgatives; la racine seule jouit de cette propriété.  
(Note de l'auteur.)

offerts, même en hiver, sur les marchés des villes de la Grande-Bretagne; au printemps, les jardiniers continuent à fournir à la consommation une immense quantité de bottes de pétioles (queues) blanchis qui sont apprêtés comme les céleris ou les endives et dont on prépare aussi des tartes ex-

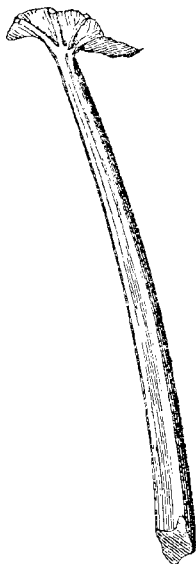


Fig. 43.

cellentes. Même pour la préparation de ces tartes, il n'est pas nécessaire que les pétioles aient blanchi au préalable. Voici comment on prépare la confiture destinée à cet usage : après avoir coupé les feuilles rez terre, en ménageant celles du milieu de

la plante qui doivent fournir une récolte prochaine, on en sépare les pétioles. De ceux-ci on enlève légèrement la pellicule, ensuite on les coupe en tronçons pour les mettre bouillir avec très-peu d'eau. Après le ramollissement on les passe au crible; puis on ajoute à la pulpe obtenue une quantité suffisante de sucre et l'on fait cuire de nouveau jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Cette confiture se conserve parfaitement pendant toute l'année et peut très-bien être donnée aux malades, comme les gelées de groseilles, etc. Pour cet usage on emploie surtout les rhubarbes hybrides et d'Elford. Sous le nom de *rhusfleurs* et en guise de choux-fleurs, on sert sur les meilleures tables les pompons de rhubarbe non éclos avec leurs pédoncules encore tendres (1).

Les feuilles, apprêtées comme l'épinard, fournissent un légume excellent et abondant.

*Culture.* — Ces plantes vivaces de la famille des *polygonées*, pour la plupart originaires des régions froides de notre hémisphère, ne demandent aucun soin de culture : on les plante à 1<sup>m</sup>40 les unes des autres, à cause de l'ampleur de leurs feuilles, puis on se borne à leur donner un binage au printemps et à faire blanchir leurs pétioles au moyen de buttages. En hiver, on répand sur le sol, entre les plantes, soit du fumier de gros bétail, soit de la gadoue.

La multiplication se fait par éclats de racines au printemps ou en automne, ou bien par graines qu'il est bon de semer dès leur maturité, quoiqu'elles se conservent pendant deux ans.

(1) La méthode d'étiollement des rhubarbes n'est pas indispensable, toutefois nous la préconisons parce qu'elle attendrit la plante en même temps qu'elle lui enlève une partie de son acidité.

§ 33. — **Tétragone.**

*Caractères.* — La *tétragone* (*Tetragonia expansa*), en flamand *spinagie van Nieuw-Zeeland*, est une plante de la famille des ficoïdes, qui paraît être vivace dans son pays natal, la Nouvelle-Zélande, d'où elle a été introduite en Belgique en 1854 par M. Max. Lesoinne, de Liège. Déjà elle commence à se répandre et à occuper dans nos potagers la place qu'elle mérite. Elle participe du goût et de la couleur de l'épinard ; ses feuilles grandes, onctueuses et succulentes, fournissent un excellent légume pendant les mois de juin, juillet et août, saison où l'épinard commun manque d'ordinaire à cause des fortes chaleurs.

*Culture.* — Le feuillage de la plante, comme son nom spécifique le dénote, est étalé sur le sol et occupe un large espace ; aussi les plantes doivent-elles se trouver à 0<sup>m</sup>50 de distance au moins. On sème la tétragone en avril ou mai, sur coteau terreauté et exposée au midi. On peut aussi semer en mars sur couche et sous châssis et mettre le jeune plant en plein air en mai. Dès que les plantes sont assez développées, on coupe les extrémités des tiges avec les feuilles, pour les apprêter comme les épinards ; la plante ne manque pas de repousser. Elle aime la chaleur et les arrosages pendant les sécheresses.

*Graines.* — Pour notre climat, la plante est annuelle ; jusqu'ici nous n'avons pu obtenir de graines mûres en plein air. On s'en procure facilement chez les grainetiers de nos grandes villes.

## SECTION II.

## LÉGUMES-RACINES.

§ 1<sup>er</sup>. — **Betterave.**

*Culture.* — Nous ne parlons ici que des variétés cultivées dans les jardins ; les autres font partie de la grande culture et se trouvent décrites dans des traités d'agriculture.

*Terrain.* — Une terre franche, meuble, fertile et profondément labourée est celle qui convient le mieux à la betterave. Elle réussit aussi dans un sol sablonneux ou argileux ; cependant, il est constaté que, dans une bonne terre franche, les racines deviennent plus grosses que dans les terres légères ou sablonneuses.

*Semis et plantation.* — On sème les betteraves sur place ou bien on les repique : dans les jardins, le repiquage est généralement usité. Pour les semences on choisit une plate-bande bien grasse et une bonne exposition ; on sème depuis le 15 avril jusqu'au 15 mai : semées trop tôt, les betteraves montent et leur racine est perdue. Le repiquage se fait en mai ou en juin, avec du plant de la grosseur du petit doigt, à la distance de 0<sup>m</sup>50 en tous sens pour les plus grosses espèces et de 0<sup>m</sup>35 pour les plus petites. S'il fait sec, on donne un léger labour à la terre, ou bien on trempe les racines dans de la bouse de vache mêlée à de l'eau de fumier, et on plante immédiatement. En plantant, on a soin surtout de ne pas retourner sur lui-même le bout de la jeune racine dans le trou.

*Soins.* — Quand la betterave a repris, elle ne demande plus d'autres soins que les sarclages et les binages ; elle résiste très-bien aux sécheresses

et n'a presque jamais besoin d'être arrosée. Elle sert bien d'entre-plant aux haricots à rames.

Il ne faut pas effeuiller les betteraves : cette pratique est mauvaise, et le produit, au lieu d'en augmenter, ne fait qu'y perdre. La récolte se fait en octobre ; alors on ôte les feuilles, sans rien couper du collet, pour les donner au bétail. On met les racines dans un endroit à l'abri de la gelée ; elles se conservent jusqu'en juin.

*Graines.* — En mars ou avril, on plante pour porte-graines des betteraves bien formées et saines, à 0<sup>m</sup>90 de distance. Il faut leur donner des tuteurs, tels que les rames aux petits pois. Dès que les graines mûrissent, on coupe les branches dont les graines sont les plus mûres ; on les fait sécher au soleil ou sous un hangar. Les graines se conservent de deux à trois ans.

*Caractères.* — La betterave (*beta vulgaris*, Linn.), en flamand *beet*, est une plante bisannuelle, originaire du midi de l'Europe. Elle fut connue en Belgique dès 1600. En France, la culture de la betterave absorbe aujourd'hui 55,000 hectares ou environ. La grande culture de cette plante s'étend considérablement en Belgique depuis que les raffineurs de sucre savent mieux la cultiver et en retirer plus de produit. — La plante est trop connue pour que nous en fassions ici la description scientifique.

*Variétés.* — On cultive dans les jardins, pour l'usage alimentaire, quatre variétés de betteraves : la *grosse rouge commune*, la *petite rouge de Castelnau-dary*, la *jaune commune* et la *jaune de Castelnau-dary*. La petite rouge est la meilleure pour l'usage culinaire ; elle est plus délicate que les autres. Lorsqu'on en cultive pour les bestiaux, comme

cela se fait souvent dans les jardins des fermiers, il vaut mieux se servir soit de la variété connue sous le nom de *disette* ou *betterave rose*, soit de la *betterave blanche de Silésie*, ou betterave à sucre : la première est la plus grosse et produit beaucoup ; la betterave à sucre est la plus nourrissante. Ces deux dernières variétés, ainsi que la *jaune commune* et la *jaune de Castelnaudary*, sont bonnes à semer de mars en juillet pour le produit de leurs feuilles, qui sont utilisées comme épinard. A cette fin, on coupe les jeunes plantes à quelques centimètres au-dessus du sol. Elles repoussent ainsi plusieurs fois. Cette culture se prête surtout aux semis en lignes.

## § 2. — Carottes.

*Terrain.* — Une terre franche et douce, où le sable domine, est celle qui convient aux carottes. Le sol doit être profondément labouré. L'engrais nouveau est nuisible à cette racine ; une fumure donnée l'année précédente, ou au plus tard l'automne précédent, est préférable à celle qui serait récente. Dans le fumier récent, les racines sont souvent fourchues, atteintes de taches de rouille, et leur saveur est moins douce.

*Semis.* — On commence les premiers semis en février ; ils se continuent les mois suivants jusqu'en juin. Pour les premiers semis, l'espèce dite *toupie de Hollande* doit avoir la préférence ; elle est plus hâtive et d'un bon goût tant qu'elle est jeune. Elle convient également pour les semis que l'on fait à la fin de juillet et qui donnent leurs produits en novembre, décembre et jusqu'au printemps suivant, si, durant les gelées, on a soin de



les couvrir d'une couche de feuilles de 15 à 20 centimètres d'épaisseur. Ces jeunes racines sont presque aussi délicates que celles qui proviennent des semis du printemps. Plus avant dans l'été, vers l'automne et l'hiver, la variété dite *jaune pâle* ou *blanche de Flandre* doit lui être préférée; celle-ci est douce et sucrée, tandis que la toupie de Hollande, qui est toujours fort bonne au printemps, devient âcre et par conséquent peu appétissante.

*Soins.* — Les semis se font assez dru; il est facile d'éclaircir et de placer les jeunes carottes à une distance convenable, distance qui doit être d'abord de 0<sup>m</sup>06, pour les variétés maraichères. On continue à les éclaircir au fur et à mesure que l'on en a besoin, de manière qu'elles finissent par être espacées de 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20.

Dans les terrains sablonneux, après avoir semé, on herse légèrement au râteau et on plombe la terre avec le dos de la bêche. Dans les terres fortes, il faut, après avoir semé, et sans faire usage du râteau, couvrir les graines d'une légère couche de terreau d'environ 0<sup>m</sup>01. Cette couverture a le double avantage de donner de la nourriture au jeune plant et de prévenir qu'il ne se forme sur le sol des croûtes toujours si pernicieuses à la réussite des cultures.

Les premiers soins que demandent les semis sont les sarclages; puis on les arrose, s'il le faut. Dans la culture en lignes, qui n'est guère usitée que pour les grandes exploitations, on bine souvent: cette opération fait considérablement développer les racines.

Nous disons que la culture en lignes est avantageuse à ce légume-racine. Nous conseillons beau-

coup à l'horticulteur de l'essayer; qu'il sache que ce sont les binages qui constituent surtout l'immense différence entre cette culture et la culture anciennement pratiquée. Toutefois, dans les jardins, l'espace entre les lignes ne devrait pas être de 0<sup>m</sup>55 à 0<sup>m</sup>60, comme pour la grande culture, mais seulement de 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20. Cette distance permettrait d'y labourer, avec grande facilité, au moyen de la petite binette ou de la serfouette. Dans tous les cas, la largeur des planches doit être telle qu'on puisse facilement en atteindre le milieu, pour les sarclages, binages, etc.

Pour éclaircir les carottes, on n'attendra jamais qu'elles soient mangeables; on commence cette opération dès qu'elles ont quatre feuilles, outre les cotylédons ou feuilles séminales.

*Nuilage.* — Les carottes sont très-sujettes à *nuiler*. On désigne par ce mot une maladie qui les atteint quand elles sont à peine sorties de terre : elles jaunissent et disparaissent sans que l'on puisse assigner une cause bien certaine à ce mal.

Nous sommes porté à croire que c'est le froid qui les affecte ainsi dans leur première jeunesse, en produisant une espèce de stase dans les vaisseaux circulatoires. Ce qui leur est encore très-préjudiciable, c'est une espèce d'araignée qui les attaque et les dévore quand elles sont toutes jeunes. Pour se débarrasser de cet ennemi, on conseille de bassiner les plantes avec une infusion de suie.

*Graines.* — Les graines de carottes ne sont réellement bonnes que pendant deux ans; elles germent encore après trois ou quatre ans, mais il en avorte un grand nombre. Pour avoir de bonne graine, nous conseillons à l'horticulteur de choisir les plus belles racines, de les confier à la pleine

terre dès le mois de février, et de récolter les plus fortes ombelles, dont les graines sont mûres en août-septembre.

*Conservation.* — La conservation des carottes que l'on arrache en novembre ou décembre se fait en cave, dans la serre aux légumes, ou dans un autre lieu abrité contre la gelée. Après en avoir coupé les feuilles près du collet, on rentre les racines et on les couche par lits dans du sable. Il faut donner de l'air quand la température le permet. Quoique la carotte résiste bien à des gelées, même assez intenses, il faut cependant couvrir de litière ou mieux de feuilles sèches celles qu'on voudrait conserver en pleine terre. Sous cette dernière couverture on peut très-bien hiverner les porte-graines et les planter avant l'hiver à la distance voulue (0<sup>m</sup>90). Les porte-graines, en ce cas, sont plus robustes, plus sains et préférables à ceux qu'on aurait conservés en cave. Si les semis de carottes devaient être considérables, il faudrait de la sorte beaucoup de couvertures et beaucoup de main-d'œuvre; il serait donc plus facile et plus économique de les hiverner en jaugées ou lignes rapprochées, en ayant soin d'ôter la couverture toutes les fois que la température est douce.

*Variétés.* — La carotte (*Daucus carota*, Linn.), en flamand *peen* ou *wortel*, de la famille des ombellifères, est indigène d'Europe. Elle provient de la carotte sauvage, qui croît abondamment dans les champs et les prés. Les variétés produites par la culture sont aujourd'hui assez nombreuses; nous ne citerons que les plus cultivées.

La *toupié de Hollande*, hâtive; racine jaunerogeâtre, courte, en cône obtus : c'est la meilleure pour les premiers semis du printemps, ainsi

que pour la culture forcée. Elle est aussi connue sous le nom de *rouge courte*.

La *rouge longue*, variété de la précédente; même goût et même couleur, plus productive, mais peut-être un peu moins hâtive.

La *violette d'Espagne*, très-sucrée : semée de bonne heure au printemps, elle monte vite; elle se conserve difficilement en hiver.

Les carottes *jaunes très-pâles*, nommées *blanches* dans quelques localités et qui ne sont autres que la carotte *jaune de Flandre* ou des variétés de celle-ci, sont aussi très-bonnes, productives et sucrées; elles se conservent fort tard.

Pour la grande culture on préfère les variétés suivantes : la carotte d'*Alteringham*, douce, très-grosse; la carotte de *Brunswick*, longue, rouge; la carotte *blanche de Breteuil*; la carotte à *collet vert*, et la carotte des *Vosges*. Elles servent à la nourriture du bétail.

### § 3. — **Chervis.**

*Culture.* — Le *chervis*, qu'on appelle encore *cherouis*, *girole*, *berle des potagers* (*Sium sisarum*, Linn.), et en flamand *suikerwortel*, est une plante de la famille des ombellifères. On sème la graine de chervis en mars, en rayons ou à la volée, dans une bonne terre meuble, profondément bêchée. Les semailles en rayons ou lignes sont préférables. Il faut que ces lignes soient espacées de 0<sup>m</sup>50 et que les jeunes plantes dans les lignes soient laissées aussi à 0<sup>m</sup>50 ou 0<sup>m</sup>60 de distance. On peut aussi repiquer en lignes le jeune plant qu'on a semé à la volée. Les semailles de septembre sont à préférer aux autres : les plantes n'étant pas sensibles au

froid, se développent mieux et plus vite le printemps suivant.

Le chervis aime un terrain plutôt humide que sec, plutôt sablonneux qu'argileux ; car, dans la



Fig. 44.

terre forte qui n'est pas ameublie avec du terreau, de même que dans la terre sèche ou pierreuse, les racines restent petites, sont fourchues et ligneuses.

De fréquents arrosements sont très-profitables à cette plante, qu'il faut en outre avoir soin de sarcler, de biner et d'éclaircir. Entre les lignes de chervis on peut cultiver des radis, de la laitue et d'autres petits légumes.

*Caractères.*—Les racines du chervis, composées de six ou sept tubercules allongés, charnus et sucrés, s'utilisent comme les scorsonères et se conservent en hiver absolument de la même manière. Elles sont blanches, recouvertes d'une pellicule rousâtre, longues de 0<sup>m</sup>18 à 0<sup>m</sup>25, et d'un diamètre de 0<sup>m</sup>020 à 0<sup>m</sup>025. L'année même qu'on a fait le semis, la plante donne une tige qui s'élève de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>90; mais on a soin de la couper avant qu'elle n'ait atteint cette élévation et par conséquent avant l'époque de la floraison, parce que le grand développement de la tige empêcherait la racine d'acquies un volume convenable.

Le chervis est une plante vivace et paraît être originaire de la Chine; son introduction en Europe remonte à une date très-ancienne, et Pline rapporte que l'empereur Tibère aimait tant cette plante, qu'il l'exigeait des Germains en tribut annuel.

*Graines.* — Les graines se conservent pendant trois ans. Des horticulteurs intelligents conseillent de semer les graines de chervis dès leur maturité. En ce cas, il faut les confier à la pleine terre en septembre et repiquer les jeunes plantes au printemps.

#### § 4. — Navets.

*Culture.* — Le terrain a une si forte influence sur la qualité des navets, qu'à lui seul il parvient très-souvent à changer les variétés. C'est dans les

terres sablonneuses et légères que leur culture se fait le plus avantageusement.

Rarement cette plante est cultivée dans les jardins. Les marchés sont approvisionnés de racines qui viennent des campagnes voisines. Aussi serait-il très-difficile d'obtenir des navets seulement passables dans les jardins emmurillés ou plantés d'arbres. Comme plante maraîchère, nous devrions donc à peine mentionner le navet, si nous ne nous propositions de faire connaître l'utilité de l'emploi des côtes de ses feuilles dans l'économie domestique. On sème les graines de navet assez dru, au printemps ou en automne. En automne, on peut les faire succéder aux cultures des pois, des choux de Savoie, des pommes de terre, etc., sur des terrains antérieurement fumés. Les jeunes plantes se développent rapidement; elles ne peuvent s'étendre en largeur, étant trop rapprochées les unes des autres; elles filent et donnent des feuilles presque droites.

*Usages.* — Lorsque ces feuilles ont 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>45 de longueur, elles peuvent être très-avantageusement utilisées comme légume. A cette fin, on arrache les plantes par bottillons, on en coupe les racines peu développées qui peuvent être données au bétail, ensuite on les prive de leur partie foliacée en les faisant glisser entre les doigts, et l'on coupe plusieurs côtes à la fois en morceaux de 0<sup>m</sup>005 à 0<sup>m</sup>010. On les apprête ensuite comme les choux verts, avec ou sans accompagnement de pommes de terre.

Ce moyen d'utiliser les pétioles des feuilles de navets n'est pas nouveau pour certains endroits de notre pays, tandis que dans d'autres il n'est pas du tout pratiqué et est même tout à fait inconnu. Ces mêmes côtes, arrangées comme nous venons de le dire, peuvent être confites comme la choucroute

et viennent fort à propos comme provision d'hiver dans les fermes et les grands établissements. Pour ce dernier usage, il faut semer en août et septembre.

*Semis.* — Les semis de navets doivent se faire, si possible, par un temps couvert ou pluvieux. S'il faisait sec, il faudrait arroser; les graines dans ce cas lèvent plus vite et ne risquent pas autant d'être dévorées par l'altise, le même insecte qui est si funeste aux semis de choux. Pour amoindrir ses ravages, il faudra tous les matins, et jusqu'à sa destruction ou sa disparition, saupoudrer les jeunes plants avec de la cendre de bois et de la suie.

*Caractères.* — Le navet (*Brassica napus*, Linn.), en flamand *raep*, est une plante bisannuelle de la famille des crucifères. On ne laissera point de navets en fleur à côté de choux destinés à la récolte de graines. Le navet, appartenant au genre chou, féconde ce dernier et en est fécondé à son tour; ce qui produit l'hybridation.

*Variétés.* — Les variétés qui fournissent les meilleures racines pour la cuisine sont les suivantes : le navet *Freneuse*, le *saulieu*, le *petit Berlin*; leurs racines sont arrondies; les plantes sont connues sous la dénomination de *navets secs*; dans les terres fortes, elles perdent totalement leurs bonnes qualités. Nous mentionnons encore le navet de *Schaerbeek*, le navet *Tilson* et le navet rouge de mai, variété hâtive : dès les premiers beaux jours du printemps on en sème pour récolter en mai les racines, qui sont jaunâtres à l'intérieur, de grosseur moyenne et sans âcreté. Les *navets jaunes*, qui commencent à se répandre en Belgique, sont de fort bon usage. Les autres variétés à grosses racines, telles que le *gros long d'Alsace*, le *blanc plat*, le



*blanc long*, etc., font exclusivement partie de la grande culture et ne peuvent nous occuper ici.

§ 5. — **Olluco.**

*Caractères.* — L'*olluco* (*Ullucus tuberosus*, Caldas) est une plante tuberculifère et presque rampante. Ses tiges couchées s'enracinent à chaque point où elles touchent le sol ; c'est ce qui fournirait un excellent moyen de propagation, si déjà les tubercules ne rendaient la multiplication des plus faciles. Les feuilles sont grandes, étoffées et charnues. Les fleurs, d'un jaune verdâtre, sont petites et naissent en épis aux aisselles des feuilles. Les tubercules sont jaunes et ressemblent à la pomme de terre nommée corne de chèvre. La plante est amplement cultivée dans le haut Pérou, elle y est connue sous le nom d'*oca quina*. Ce nom d'*oca* s'y donne aussi à deux espèces d'oxalide, notamment à l'*oxalis tuberosa*. Au Pérou, la plante se cultive comme chez nous la pomme de terre, c'est-à-dire en sillons, dans lesquels on jette le tubercule avec de l'engrais. Elle s'y plante du 23 juillet au 10 août et s'y récolte à la fin d'avril. Les Indiens emploient pour la multiplication les tubercules trop petits pour être mangés.

Importé récemment de Quito en Europe, l'olluco ne se trouve encore que chez fort peu d'amateurs. Les premières plantes en ont été reçues à Paris en janvier 1848. Elles y furent distribuées par le ministre de l'agriculture aux principaux horticulteurs. MM. Vilmorin et Masson essayèrent de le cultiver et obtinrent des succès, peu rassurants chez le premier et assez satisfaisants chez le second. A

Bruxelles, M. de Jonghe cultivait l'olluco en la même année.

*Culture.* — Une terre franche, meuble et grasse convient à l'olluco. Au commencement de mai, on le plante en rayons distants de 0<sup>m</sup>50; les plantes sont placées à la même distance dans les rayons. Les tiges doivent être recouvertes de terre à mesure qu'elles se développent; elles prennent racine et donnent naissance à un grand nombre de tubercules. L'exposition ne doit pas être trop chaude: la plante ne se trouve pas bien de la température la plus élevée de l'été, attendu que le climat de la région d'où elle nous vient n'est pas excessivement chaud. Depuis le mois d'août jusqu'en avril, les nuits sont bien froides dans le haut Pérou et tempèrent la chaleur du jour. Dans les plaines du centre, où règne un printemps éternel, la plante se trouve à l'abri du froid qui rend stériles les hautes montagnes des Nevadas, dont l'élévation excède 7,000 mètres, et au pied desquelles elle se trouve surtout cultivée; elle y paraît végéter le mieux durant la saison pluvieuse, alors que la température est plus égale.

Pour notre part, nous conseillons à tous les agronomes de s'occuper de la culture de cette plante; elle pourra un jour rendre de grands services, si l'on parvient à l'acclimater dans notre pays.

#### § 6. — **Oxalide.**

##### A. — *Oxalide crénelée.*

*Caractères.* — L'*oxalide crénelée* (*Oxalis crenata*) est une plante bulbeuse de la famille des géraniacées; d'abord cultivée en Allemagne, puis en Angleterre, elle passa en Belgique et en France, où son intro-

duction date de 1829. Elle est originaire du Pérou. On l'a tour à tour préconisée et abandonnée ; de sorte que sa valeur, comme plante maraîchère ou de grande culture, est au moins encore douteuse pour le climat de la Belgique.

*Culture.* — Cette plante aime une terre sablonneuse et substantielle ; on la propage de ses bulbes, qui se multiplient excessivement : on en a compté de 500 à 600 et au delà, produits d'un seul tubercule planté au printemps. Ces bulbes sont jaunâtres et garnis d'yeux. On les plante au printemps, dès que les gelées ne sont plus à craindre, à la distance de 1<sup>m</sup>30 en tous sens et à la profondeur de 0<sup>m</sup>05. Quelques horticulteurs préfèrent de planter en sillons dont les ados peuvent servir à butter les plantes à différentes reprises. Le buttage commence lorsque les tiges ont atteint 0<sup>m</sup>10 de hauteur. Alors on les étale sur le sol en les couchant de dedans en dehors, puis on les couvre en ne laissant sortir que les bouts. Les bulbes se forment en septembre et octobre ; on les récolte en novembre ou décembre, suivant la température ; en moyenne, ils ont la grosseur d'un œuf de pigeon : ils sont généralement plus petits, rarement plus gros. On les conserve dans du sable, dans la cave, la serre aux légumes ou l'orangerie. Les feuilles et les tiges de la plante, qui repoussent avec une grande activité, peuvent être coupées plusieurs fois dans le courant de leur végétation et servir de nourriture au bétail ; toutefois, il ne faut point les donner aux vaches laitières : l'acide oxalique, libre ou combiné à des alcalis qu'elles contiennent, pourrait faire diminuer le lait chez ces animaux. Du reste, nous penchons à croire que ne pas couper les feuilles et les tiges vaut mieux pour le développement.

Les bulbes de l'oxalide crénelée se forment un peu lentement. Si l'on parvenait à obtenir de graines une variété plus précoce et dont les racines fussent plus grosses, cette plante rendrait d'immenses services à l'agriculture et à l'horticulture.

Ce légume-racine participe du goût de la pomme de terre; la saveur particulière qui l'en distingue est assez agréable (1).

#### B. — *Oxalide de Deppe.*

Nous ne parlerons pas de l'*oxalide de Deppe* (*Oxalis Deppei*), plante bulbeuse, comme la précédente; elle est moins productive, en ce que ses bulbes ne se multiplient pas si copieusement. C'est une belle plante d'ornement.

#### § 7. — **Panais.**

*Culture.*—On sème le panais depuis novembre et décembre jusqu'en mars, dans un sol riche, profondément défoncé et absolument exempt de fumure récente. Les graines germées ou les jeunes plants résistent aux plus grands froids. Ce sont donc les premiers semis qui sont les plus lucratifs pour le jardinier marchand et les plus agréables à l'amateur.

On sème dru à la volée, ou mieux, en rayons, pour éclaircir dès que le plant a quatre ou six feuilles. Il est assez difficile de recouvrir les graines au râteau; les unes reviennent à la superficie du sol, pendant que les autres s'enterrent trop

(1) Les habitants du Chili et du Pérou désignent les pommes de terre sous le nom de *papas*; ils donnent le nom de *papitas* aux oxalides dont nous parlons, et celui de *papatiza* à diverses plantes tuberculifères.

profondément. Pour obvier à cet inconvénient, on les recouvre de terre prise dans les sentiers des planches, et répartie uniformément à la bêche ou à la main.

Après l'éclaircissage, les plantes doivent être espacées de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15; on les bine et les sarcle en temps convenable. Ces opérations sont plus faciles dans la culture en lignes.

*Caractères.* — Le panais (*Pastinaca sativa*, Linn.), en flamand *pastenak* ou *witte wortel*, est une plante salubre et de digestion facile, comme la carotte. Elle est fort cultivée en Belgique, en Hollande et en Angleterre; il n'en est pas même en France, où elle n'est guère répandue que sur les frontières du nord et en Bretagne. Cette plante appartient à la famille des ombellifères et paraît provenir du panais sauvage. Ce légume-racine, à cause de sa rusticité, n'a pas besoin d'abri en hiver. Ses graines ne se conservent pas longtemps: après une année elles ne lèvent plus; elles se récoltent comme celles des carottes.

#### § 8. — Pommes de terre.

*Culture.* — La culture de la pomme de terre comme légume-racine est très-importante. C'est par elle que nous voyons figurer sur nos marchés les premiers tubercules des variétés hâtives; c'est par elle encore que le mal, qui attaqua pendant plusieurs années les pommes de terre tardives, fut mitigé. Dans les jardins, on ne devra guère recevoir que les variétés hâtives. Le temps de leur plantation n'est pas exactement précisé; toutefois, on peut commencer depuis février et continuer jusqu'en juin.

*Terrain.* — La pomme de terre croit en tout terrain ; cependant la terre franche et sablonneuse, meuble et saine, lui convient mieux que celle qui est forte, argileuse et compacte. La qualité de la terre influe tellement sur la qualité des tubercules, qu'une très-bonne variété de pommes de terre devient méconnaissable dans un sol humide, tourbeux ou purement argileux. C'est ce qui a fait penser à quelques-uns que la pomme de terre dégénère ; il n'en est rien : elle redevient bonne dans les terrains qui lui conviennent. On sait que les meilleures pommes de terre de notre pays croissent dans les terrains sablonneux de la Campine. Le produit, il est vrai, n'en est pas aussi considérable ; les tubercules ne sont pas aussi volumineux que dans les terres grasses et argileuses, mais leur goût est infiniment meilleur : ils sont plus secs, plus farineux ; ils contiennent, toutes choses égales d'ailleurs, plus de fécule, et sont par conséquent plus salubres. Le même résultat serait obtenu dans les jardins secs et sablonneux : celui qui a un terrain de cette nature peut donc compter sur des produits de bonne qualité.

*Fumure.* — Il faut encore observer que, pour avoir des pommes de terre d'une bonne saveur, le terrain ne peut pas avoir été récemment fumé, à moins que ce ne soit avec du terreau ; il doit avoir reçu une fumure avant l'hiver, et même on peut très-bien cultiver cette solanée dans une bonne terre de jardin après une autre récolte, telle que celle des choux, oignons, etc., pour laquelle il a été donné une bonne fumure.

Nous le répétons, si l'on perd un peu sur la quantité du produit, on gagne sur la qualité. Nous indiquons ces faits, qui sont positifs d'ail-

leurs, pour faire comprendre la nature de cette plante.

Nous savons parfaitement que l'horticulteur marchand qui loue quelquefois ses terres à un prix élevé, ainsi que l'agronome fermier, a besoin de retirer du sol la plus grande somme de produit, et ne peut pas en ceci suivre nos conseils; mais les personnes qui ne sont pas dans ces conditions se trouvent toujours bien de se conformer aux préceptes que nous venons d'émettre touchant la culture jardinière de cette plante.

*Semis.* — Mais ce qui ne devrait jamais se perdre de vue, c'est qu'il faut continuer à semer la graine des bonnes variétés, pour les améliorer encore. Dans ces louables essais, on ne négligera pas de cultiver les jeunes pommes de terre dans un terrain sablonneux, afin d'avoir des données certaines sur leur valeur; car on ne doit pas oublier que cette solanée, quoiqu'elle ne se refuse pas à croître dans nos champs ou nos vallées, aime toujours mieux une terre douce, sablonneuse, légère, substantielle et saine, qui rappelle le sol des montagnes de l'Amérique d'où elle est originaire.

*Plantation; choix des tubercules.* — Pour les plantations, les tubercules gros ou moyens sont les meilleurs et doivent être préférés aux petits, aux pelures et aux racines coupées en morceaux. Tout le monde a pu remarquer que les gros tubercules donnent de grosses tiges; eh bien! ce sont ces grosses tiges qui donnent à leur tour les plus gros tubercules.

*A. Méthode ordinaire.* — Dans les jardins, on fait ordinairement les plantations à la bêche ou à la houe, dans une terre profondément défoncée, ameublée par des labours et amendée par du fumier

frais enfoui pendant la plantation ou immédiatement avant. L'espacement varie un peu suivant les variétés à tiges plus ou moins fortes et élevées : aux plus petites on donne 0<sup>m</sup>50 de distance dans les lignes et les lignes sont éloignées entre elles de 0<sup>m</sup>45 ; aux plus grandes on laisse, depuis 0<sup>m</sup>45 en tous sens jusqu'à 0<sup>m</sup>50 et 0<sup>m</sup>60. Dans nos Flandres, dans les provinces d'Anvers et de Brabant, on plante communément à des distances moindres que celles que nous venons d'indiquer. C'est une routine vicieuse et une économie très-mal entendue. Les deux extrêmes doivent être évités, et il est aussi mauvais de planter à une trop petite distance que de donner aux végétaux un espace trop grand.

B. *Méthode malinoise.* — Il est une méthode des plus recommandables pour cultiver les pommes de terre : elle consiste à planter les tubercules avec leurs jets. Mais, notons-le bien, cette excellente pratique demande des précautions toutes particulières. D'abord, les jets doivent être à point ou avoir 0<sup>m</sup>04 à 0<sup>m</sup>07 ; trop longs, la plantation est difficile ; étiolés, ils pourrissent en partie et les pommes de terre sortent irrégulièrement, ce qui ferait obstacle aux travaux si nécessaires du binage et du buttage. Voici comment nous l'avons pratiquée nous-même avec le plus grand succès : Dès le commencement de février, dans une place à l'abri de la gelée, on répand dans des caisses ou paniers une couche de balles d'avoine, de vieille tannée ou de sable à l'épaisseur de 0<sup>m</sup>04 ou 0<sup>m</sup>05. Sur cette couche on place les tubercules serrés l'un contre l'autre, le sommet en haut ; nous appelons sommet la partie où les yeux qui formeront les tiges ou jets se trouvent réunis. Sur ces tuber-



cules on place une nouvelle couche d'une des matières indiquées, puis une seconde rangée de pommes de terre, que l'on recouvre d'un troisième lit pareil aux deux premiers. Les tubercules projettent leurs racines dans ces balles d'avoine ou cette tannée, et, lorsqu'ils sont enlevés pour la plantation, emportent entre leurs fibres ce qui leur a servi de couche, de manière que les racines se conservent et que les plantes continuent très-activement leur végétation. On sait que les jets se forment en même temps que les racines. Il est inutile sans doute de rappeler qu'il faut manier ces pommes de terre avec prudence avant et pendant la plantation, les porter sur le terrain avec les caisses ou paniers dans lesquels on les a fait germer, les enlever prudemment une à une avec ce qui adhère à leur racine et les déposer sans blesser leurs jets dans les trous faits à la bêche. En suivant ce procédé, on devance de quinze jours au moins, et c'est beaucoup, toutes les phases végétatives de la même variété de pommes de terre, plantée au même moment, dans un même terrain, mais qui n'a pas été traité selon cette méthode.

En se conformant aux règles qui précèdent, mais en faisant germer les pommes de terre en janvier dans une place plus chaude, serre, bêche ou cuisine, on pourrait les planter en plein air dès le mois de février.

C. *Méthode berlinoise.* — Cette méthode diffère de la méthode malinoise en ce que les maraichers de Berlin plantent les jets sans tubercules.

D. *Culture hivernale.* — Quant à la culture hivernale, qui consiste à enfouir les tubercules plus ou moins profondément et à les garantir contre les gelées par des couches de litière, nous n'en sommes pas grand partisan. S'il y a eu en Angle-

terre quelques expériences tant soit peu satisfaisantes, nous ne pensons pas que nous ayons eu à nous louer des essais tentés en Belgique. La plus grande difficulté provient de ce que la pomme de terre ne germe que vers le printemps ; il faut donc l'y contraindre avant sa saison naturelle, et voici comment on y parvient : Au lieu de rentrer les tubercules, on les laisse verdier et sécher pendant quelques semaines au grand soleil, sur le champ ; puis on les place au grenier. A la fin d'octobre, on les plante sur côtère exposée au sud ; ils ne tardent pas à entrer en végétation et à pousser : alors, pendant l'hiver, on les recouvre de cloches sur lesquelles on met de la litière ou des feuilles, suivant les gelées. Les plantes peuvent fournir en janvier ou février d'assez beaux tubercules.

*Soins.* --- On couvre les tubercules de 0<sup>m</sup>08 à 0<sup>m</sup>10 de terre, et même de 0<sup>m</sup>15 pour les plantations hâtives de février. Dès que les premières feuilles se montrent, on donne un premier serfouissage, et lorsque les tiges ont de 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20 de hauteur, on les butte une première fois ; quelques jours après, on les butte de nouveau, puis on sarcle et on bine encore. Le terrain aux pommes de terre doit être ameubli et remué ; c'est en partie sur ce principe que repose la culture de cette plante.

*Conservation.* — La conservation des pommes de terre se fait en cave ou dans des celliers. Les tubercules des variétés hâtives ne servent guère en hiver ; on en conserve seulement pour les plantations : les variétés tardives sont de beaucoup préférables pour la consommation en hiver. Au printemps, dès que l'on s'aperçoit que les germes se développent, on les arrache. On répétera cette opération tous les quinze ou vingt jours. Lorsque les

gelées ne sont plus à craindre, la conservation se prolonge mieux au grenier ou en d'autres lieux secs.

*Variétés.* — Les variétés que nous conseillons de cultiver sont les suivantes :

1° La *longue rouge* ou *corne de chèvre*. Elle était exclusivement cultivée dans la partie inférieure de la province de Limbourg; elle a bien diminué depuis quelques années, ayant été ou atteinte de la maladie comme ses congénères, ou livrée à la consommation sans qu'on en eût épargné même pour les plantations. Cette variété mérite à tous égards d'être largement propagée; elle est productive et excellente.

2° La *jaune longue hâtive* ou *corne de chèvre jaune*, productive, très-bonne, et la plus hâtive qu'on connaisse. Dès que ses tubercules ont la grosseur d'un fort gland de chêne, ils sont déjà mangeables; ce qui ne se rencontre dans aucune autre variété: les tubercules sont longs, la pelure est lisse; les yeux sont peu prononcés, ce qui est une qualité de plus.

3° La pomme de terre *asperge*, longue, précoce; elle a la particularité de rejeter une partie de ses tubercules à la surface du sol; elle demande nécessairement le buttage, sinon les tubercules, qui se trouvent au contact de la lumière, verdissent et deviennent âpres. C'est du reste une excellente variété. — La *circassienne*, hâtive, ronde, aplatie, très-productive et farineuse: ses yeux sont teints de violet bleuâtre, elle appartient à la race des pommes de terre bleues. — La *Saint-Jean de Malines*, plus hâtive que la circassienne; c'est une excellente variété, surtout pour la culture forcée. — La variété dite *de neuf semaines*, hâtive, ronde,

les yeux bleus, est productive.— La *truffe d'août*, rouge pâle, ronde, un peu plus tardive que les précédentes, est farineuse et très-bonne. — La *shaw*, jaune, ronde, plus hâtive que la truffe d'août. — La *naine hâtive*, jaune, ronde, très-précoce.

4<sup>o</sup> Nous recommandons encore la *jaune plate*, dite *langue de bœuf*, longue, aplatie, légère et farineuse; elle est très-cultivée aux environs de Liège, Tongres et Maestricht. Elle a une sous-variété de même forme avec les mêmes caractères; seulement, elle est de couleur *rose*. — Enfin, la *vitelotte de Paris*, qui est une très-bonne variété.

Ce ne sont pas là les seules variétés des pommes de terre hâtives qui sont cultivées dans les diverses localités du pays, mais nous conseillons à l'horticulteur de borner son choix à trois ou quatre bonnes variétés; un plus grand nombre mène à la confusion, sans aucun avantage. Ce même nombre est suffisant pour l'agriculteur.

*Historique.* — La *pomme de terre* (*Solanum tuberosum*, Linn.), en wallon *patate*, *canada* ou *crompire*, en flamand *aerdappel* ou *patater*, appartient à la famille des solanées. La plante qui est trop généralement connue pour que nous en donnions une description, est originaire de l'Amérique méridionale. Son introduction en Belgique date de 1588. Charles de l'Escluse, botaniste belge, fut le premier, dans notre patrie, qui s'occupa de la décrire et de la répandre. De Belgique elle passa en Angleterre, mais y fut cultivée longtemps comme plante d'ornement seulement. Il fallut bien des peines et du temps avant de pouvoir rendre populaire cette plante précieuse. Cependant, vers le xvii<sup>e</sup> siècle, on commença à la cultiver largement en Allemagne, en France, en Belgique. Aujourd-

d'hui, nous voyons la culture des pommes de terre occuper une très-grande partie des terres arables de notre pays.

*Maladie de la pomme de terre.* — Tout ce qui a été dit jusqu'aujourd'hui sur la maladie qui affecte cette solanée depuis si longtemps, nous a paru peu rationnel. Source du mal, effets, remèdes, tout a été vague ou hasardé. Il n'en pouvait être autrement. En effet, comment saisir les principes délétères et subtils qui nagent dans l'atmosphère ou qui se mêlent à la pluie? Si la chimie a fait faire aux sciences et aux arts des progrès remarquables, il faut reconnaître, d'un autre côté, que bien des substances, bien des principes restent, et resteront probablement à jamais, inconnus, et la science aura toujours des bornes pour l'homme. Quant à nous, nous ne croyons pas qu'il paraisse des maladies nouvelles affectant les animaux ou les plantes, mais que toutes les maladies se rattachent si intimement à chaque groupe d'êtres vivants, qu'elles naissent pour ainsi dire avec eux. On nous objectera peut-être que telle maladie a été inconnue jusqu'à ce jour: cet argument n'est d'aucune valeur. Une épidémie, une contagion qui ravage de vastes contrées, en disparaît un jour pour ne plus revenir pendant des siècles peut-être, et la postérité n'en possédant ni description ni document quelconque, doit ignorer nécessairement son existence antérieure. Y a-t-il réapparition d'un mal, ce mal est considéré comme un nouveau fléau. Si le choléra fût resté à l'état sporadique au lieu de devenir endémique ou épidémique, il est certain que bien peu de personnes l'eussent connu même de nom, aujourd'hui. Nous croyons qu'il en est de même pour le règne animal et pour le règne

végétal : il n'y a pas de maladies nouvelles ; seulement, les maux peuvent sévir avec plus ou moins d'intensité, revenir ou disparaître à des intervalles plus ou moins longs.

C'est ainsi que la maladie actuelle des pommes de terre aura existé de tout temps avec la plante même et que jamais il n'en aura été question, parce que sur mille ou dix mille tubercules un seul était attaqué. Supposons établi que le mal a toujours existé : avons-nous fait un pas vers sa guérison ? Évidemment non ; mais nous avons renversé ces malheureux préjugés populaires que l'ignorance et peut-être la malveillance excitent, et qui attribuent la maladie à des circonstances ou à des causes tellement ridicules, que nous n'oserions pas même les mentionner.

Voyons maintenant s'il y a probabilité de découvrir la cause du mal et d'établir ensuite un remède rationnel. Les moyens que la chimie nous donne n'ont pas suffi jusqu'à ce jour à nous mettre sur les traces du fléau. Le champignon microscopique qu'on observe sur les parties affectées n'est point la maladie, comme on a voulu le croire ; ce n'est que le résultat de la désorganisation du tissu végétal. Toutes les plantes en se décomposant donnent naissance à différentes espèces de ces cryptogames. Mais la cause de cette décomposition, la maladie elle-même, restera peut-être pour toujours inconnue, et fût-elle saisissable, le remède pourrait être d'une application extrêmement difficile. En effet, dans l'hypothèse que le mal provienne d'un excès d'ammoniaque mêlé à la pluie, comment neutraliser ce principe ? En arrosant les feuilles de la plante avec de l'acide sulfurique ou de l'acide muriatique très étendus d'eau ? ces li-

quides n'y adhéreraient pas. Si l'on répandait sur les plantations de la chaux en poudre, cette poudre serait emportée par le vent et l'humidité.

Jusqu'ici l'unique avantage réel obtenu par tous les essais qui ont été faits en vue de maîtriser le mal, réside dans les plantations très-printanières : par ce moyen les récoltes sont hâtées ; les tubercules ont atteint leur maturité avant l'époque habituelle de l'invasion de la maladie.

### § 9. — Radis.

*Culture.* — Les radis, dont il existe un grand nombre de variétés, se sèment de février en juillet. Bien cultivés, ils sont mangeables au bout de vingt-cinq jours. Les premiers semis se font au sud et contre abri. On a soin de les couvrir pendant les nuits froides de février et de mars avec des paillassons ou autres couvertures. Il leur faut une terre grasse, couverte de 0<sup>m</sup>03 à 0<sup>m</sup>06 de terreau. On herse doucement au râteau la terre bien bêchée et ameublie. On couvre peu la graine ; on plombe la terre avec le dos de la bêche. Les radis se cultivent habituellement parmi les salades.

Il ne faut ménager ni le fumier, ni les arrosages, si l'on veut des radis d'une croissance rapide et par conséquent tendres. Les semis d'été doivent être faits à l'abri du soleil pendant les trois quarts de la journée, de manière à leur donner une exposition où ils jouissent des rayons solaires seulement jusqu'à neuf ou dix heures du matin. Exposés à la chaleur pendant toute la journée, ils deviennent durs, se fendent et ne sont plus mangeables.

*Variétés.* — Les variétés principales sont les suivantes : le *rose rond*, hâtif ; le *blanc*, hâtif ; le

*saumoné*, le *violet*, le *petit gris*, le *noir*, le *jaune*, le *gris d'été*, poivré, chair ferme et pleine; le *rose de la Chine* ou *d'hiver*, cylindroïde ou conique—goût poivré et tendre. Il joint à ces qualités le mérite d'être automnal : semé en septembre, il est à point en octobre ou novembre; semé en octobre ou novembre et tenu sous châssis, il poursuit sa végétation et peut être servi en hiver. Nous sommes redevables de l'introduction de ce radis à un missionnaire français, M. l'abbé Voisin, à qui nous devons également un autre excellent radis, le *chinois violet*, mais ce dernier ne croît bien qu'en automne.

*Graines.* — Pour porte-graines il faut choisir parmi les produits de bêche ou couche, les plus beaux pieds, de belle couleur et de bonne forme, et les planter loin des autres variétés à 0<sup>m</sup>30 de distance, de peur de donner lieu à l'hybridation naturelle. Lorsque la plus grande partie des siliques a jauni, on arrache toute la plante pour la suspendre sous une échoppe ou à un autre endroit où le vent et l'air aient un libre accès. D'habitude, on nettoie la graine en hiver; elle se conserve pendant quatre ou cinq ans, et beaucoup plus longtemps quand on lui laisse les siliques.

*Caractères.* — Le *radis cultivé* (*raphanus sativus*, Linn.), en flamand *radys*, est une plante annuelle de la famille des crucifères. Elle est originaire de Chine et fut importée en Europe à la fin du moyen âge. La forme de la racine des radis est en toupie comme celle des petits navets ronds.

#### § 10. — **Raves.**

*Caractères.* — Ce sont des radis qui ne diffèrent de ceux dont nous avons indiqué la culture que par



la forme de la racine; elle est plus longue, mais elle a les mêmes nuances de couleur, blanche, rose, etc. Ce radis est moins estimé que le petit radis ou celui à petites racines arrondies.

#### § 11. — **Raifort cultivé.**

*Culture.* — La culture du raifort diffère de celle du radis en ce que l'on ne sème jamais le raifort avant le mois de juin; plus tôt, on risque de le voir monter en graine, et dans ce cas sa racine n'est d'aucune valeur. Le sol qui lui convient est une terre franche ou sablonneuse; il faut la piétiner ou l'affermir avant de semer. On destine rarement des planches particulières au raifort; habituellement on en sème dans les sentiers entre les planches d'oignons, carottes, asperges, etc., et aux bord des parterres. Les racines du raifort sont plus grosses que celles du radis, d'une consistance plus ferme, toujours noires ou grises en dehors, leur forme est celle du navet rond ou allongé. Le raifort se conserve bien dans le sable, et à l'abri de la gelée, pendant tout l'hiver.

*Nature.* — D'après les botanistes, le *raifort*, en flamand *rammenas*, est simplement une variété du petit radis; aussi est-il appelé par Linné *raphanus sativus*. Mais, pour le jardinier et comme plante légumière, il en diffère sous bien des rapports, ainsi que nous venons de le voir.

#### § 12. — **Raifort sauvage.**

*Caractères.* — Il ne faut pas confondre cette plante avec celle qui précède: elle est vivace, tandis que le raifort cultivé est annuel; puis le raifort

sauvage, aussi de la famille des crucifères, appartient à un tout autre genre : c'est le *cochlearia armoracia* de Linné. Le vrai nom français est *cranson* ; on le connaît aussi sous les noms triviaux suivants : *cran de Bretagne*, *mérédik*, *moutarde des capucins*, *moutarde des Allemands*, *cram des Anglais*. En flamand on désigne cette plante sous le nom de *meerradys* ou *meeredik*. Le cranson se plaît dans les lieux humides et aux bords des ruisseaux. Ses feuilles radicales sont fort grandes, droites, pétiolées, ovales-allongées ; les fleurs sont petites, blanches ; les tiges sont hautes de 1<sup>m</sup>00. Les racines de la plante, qui sont jaunes en dehors et blanches en dedans, sont grosses et longues. On les râpe ; on y ajoute du vinaigre et du sel pour assaisonner les viandes et réveiller l'appétit. Cette racine n'est pas malsaine, elle est excitante et antiscorbutique.

*Culture.* — On trouve rarement cette plante à l'état sauvage en Belgique ; on ne la rencontre guère dans les jardins. Pourtant il est bien facile de lui accorder un petit coin perdu, où rien d'autre ne croît : la plante s'en contenterait et vivrait pendant un demi-siècle sans le moindre soin. Quand on veut en user, on détache une ou plusieurs racines, on recouvre de terre les autres, et la plante continue de végéter comme auparavant.

### § 13. — Raïpon .

*Nature.* — La raïponce (*campanula rapunculus*, Linn.), en flamand *rapunsel*, est une plante bisannuelle et indigène, de la famille des campanulacées. On la trouve dans les prairies, le long des haies et au bord des bois. Elle est usitée comme plante

légumière pour ses racines douces et sucrées, qui sont en forme de rave et de la grosseur du petit doigt. On s'en sert en salade : les racines sont coupées en morceaux et mêlées à d'autres salades, telles que la mâche. On la cultive dans les jardins ; la racine y devient plus grosse, plus délicate, et fournit une salade d'hiver ou de printemps.

*Culture.*—On sème la raiponce en juillet ; semée plus tôt, elle monterait quelquefois en graine en automne et périrait toujours après. Les graines de cette campanule sont très-fines ; il ne faut pas du tout les couvrir de terre. On donne seulement une mouillure pour les attacher au sol après les avoir semées. C'est surtout au printemps qu'on utilise les racines et les petites feuilles naissantes.

#### § 14. — **Salsifis et scorsonères.**

*Culture.* — Ces deux plantes demandent absolument la même culture.

*Terrain.*— Le terrain qui leur convient le mieux, c'est une terre franche, un peu humide, bien meuble et surtout profondément bêchée et fumée dès l'année précédente. On ne peut guère espérer d'obtenir un beau produit de ces légumes-racines dans une terre forte, compacte et argileuse, à moins de l'ameuder par beaucoup de fumier et de l'ameublir par des labours réitérés ; sans cela les racines pivotantes, ne pouvant pénétrer assez avant dans le sol, cherchent d'autres directions, deviennent fourchues et difformes.

*Semis.* — On sème les graines de salsifis et de scorsonères depuis la mi-mars jusqu'en septembre, en lignes distantes de 0<sup>m</sup>15. S'il faisait sec, il faudrait activer la germination par des arrosages

le soir et le matin. Il faut semer épais : un quart ou un cinquième de la semence est presque stérile ; puis, les oiseaux en sont fort avides, et quoique bien couverte, ils la détruisent encore lorsqu'elle est déjà levée. C'est parce que les cotylédons ou feuilles séminales restent encore quelque temps enfermés dans l'épisperme (enveloppe ou tégument propre de la graine). Afin d'éloigner les oiseaux, il convient de croiser en divers sens, au-dessus des planches, des fils noirs de laine ou de lin. L'expérience prouve que les oiseaux craignent beaucoup cet épouvantail.

*Soins.* — La graine de ces deux plantes se recouvre on ne peut plus difficilement ; le meilleur moyen de procéder à cette besogne est ici, comme nous l'avons conseillé ailleurs, de couvrir avec de la terre prise dans les sentiers des planches, de répandre cette terre sur les semences en la dispersant uniformément au moyen de la bêche ou à la main, jusqu'à ce que l'on n'aperçoive plus de graines. Une fois en végétation, les salsifis et les scorsonères ne réclament plus d'autres soins que quelques sarclages et binages pendant l'été.

*Conservation.* — Les salsifis et les scorsonères ne gèlent pas ; on les laisse en pleine terre sans couverture, avec la précaution seulement d'en ôter une partie avant les fortes gelées, pour la consommation d'hiver. Les racines ont acquis leur entier développement à la deuxième année. Les plantes montent à graine la première et la deuxième année de leur végétation ; on en coupe les tiges, ce qui, au lieu de nuire à leur croissance, augmente le volume des racines.

*Caractères.* — A. Les *salsifis*, aussi connus sous le nom de *sersifis*, en flamand *boksbaerd*, se ré-

coltent le premier hiver qui suit les semis. Les racines sont blanches, plus longues que celles des scorsonères; les fleurs sont d'un beau violet; les feuilles, plus étroites, plus lisses et tendres, servent de salade pendant tout l'été. C'est le *tragopogon porrifolium* de Linné. Il croît spontanément dans les provinces méridionales de la France. La racine de cette plante est très-salubre, de même que celle de la scorsonère.

*B.* La scorsonère est noire; elle a les fleurs jaunes, les feuilles duveteuses et plus larges. Elle est originaire d'Espagne et du midi de la France. C'est la *scorsonera hispanica* de Linné, en flamand *schorseneer*. Ses racines se récoltent la première ou la deuxième année; pour en obtenir la première année, il faut semer en mars; si on les laisse grossir jusqu'au deuxième hiver, on peut semer depuis mars jusqu'en août. Sa graine n'est bonne que pendant une année; elle tombe journellement, et doit être récoltée tous les matins dès que la rosée a disparu.

#### § 15. — Scolyme.

*Culture.* — Le scolyme d'Espagne se plaît dans un sol profond et frais, tel que celui qui est recommandé pour les salsifis et les scorsonères. On le sème en mai et juin, en lignes ou à la volée; semé plus tôt, il monte en graine et sa racine n'est plus mangeable. Lorsque le jeune plant a quatre feuilles, il faut l'éclaircir et l'espacer d'environ 0<sup>m</sup>20 en tous sens. On ne laissera point acquérir aux plantes leur croissance entière; dès que leur racine a le volume de la scorsonère, il faut la livrer à la consommation; étant encore jeune, elle est tendre. La plante demande une couverture en hiver.

*Nature.* — La racine du scolyme doit être dépouillée de son centre ligneux; la partie qui entoure ce pivot coriace est seule comestible; elle participe du goût de la scorsonère sans être préférable; aussi doutons-nous que la plante obtienne jamais un bien grand succès en Belgique.

*Caractères.* — Le scolyme (*scolymus hispanicus*, Linn.) habite le midi de la France et l'Espagne; il est de la famille des composées. Il a le port d'un chardon; ses feuilles sont très-piquantes, ses fleurs jaunes. Il est connu sous les noms de *cardouille*, d'*épine jaune*, de *cardoussés*, en flamand on le nomme quelquefois *spaensche wortel*.

#### § 16. — **Souchet.**

*Caractères.* — Le *souchet*, aussi connu sous le nom d'*amande de terre* (*cyperus esculentus*, Linn.), en flamand *cipresgras* ou *aerdamandel*, est une plante de la famille des cypéracées, qui croît spontanément dans les prés humides de plusieurs provinces de France, et qui, par son port, ressemble aux graminées.

Dans le jardin maraîcher, on le cultive pour ses tubercules farineux et tendres qui se trouvent aux extrémités de sa racine composée de fibres menues. Ces tubercules ont à peu près la grosseur d'une noisette et se mangent cuits ou grillés.

*Culture.* — Aux premiers jours d'avril, on les plante à la profondeur d'une ponce, par poquets de 4 ou 5 tubercules, et à la distance de 0<sup>m</sup>40. Durant l'été, la plante ne demande que sarclages, binages et arrosements. On ôte les tubercules en octobre pour les conserver dans du sable à l'abri de la gelée. Ils sont très-agréables au goût. Les

Espagnols et les Italiens en expriment le suc et en



Fig. 43.

font, avec addition d'eau et de sucre, une espèce d'orgeat très-agréable.

§ 17. — **Tarnote.**

*Caractères.* — Indigène de Belgique et de France, cette plante vivace est connue de longue date : nos ancêtres l'appelaient *aerdnooten*, et les noms de *marcusson*, *anette*, *marron de terre*, *souris à queue*, *gland de terre* sont autant de synonymes : c'est la *gesse tubéreuse* (*lathyrus tuberosus* de Linn.), de

la famille des légumineuses. Elle pousse des tiges anguleuses, faibles, hautes de 3 ou 4 décimètres; ses fleurs roses sont portées, cinq ou six ensemble, sur des pédoncules axillaires et longs.

*Nature.* — La tarnote trouve sa place parmi les plantes comestibles comme tuberculifère; en effet, ses racines longues, d'un gris noirâtre, blanches en dedans, attachées à des filets profonds et rampants, et qui ressemblent à celles de quelques-unes de nos pivoines, fournissent un mets agréable; elles sont d'une saveur douce, ayant beaucoup d'analogie avec celle de nos châtaignes.

Mais disons en passant que si nous conseillons d'introduire dans le jardin quelques pieds de cette plante, nous sommes bien loin de la préconiser outre mesure. Notons que si de l'Escluse dit qu'autrefois les *chamabalanos* (tarnotes) étaient mangés comme les navets et les panais, on n'était pas encore en possession à cette époque de nos excellentes et productives pommes de terre.

*Culture.* — Quant à la culture, la plante ne demande pas de soins particuliers. Quand les tiges commencent à pousser, on donne des rames comme aux petits pois; pour récolter des tubercules, on fouille le sol autour de la plante, sans ôter celle-ci.

#### § 18. — **Topinambour.**

*Culture.* — La plante ne demande ni une culture particulière, ni des soins minutieux. C'est pour cela même que ce légume-racine doit attirer toute l'attention du cultivateur, principalement sous le point de vue agricole. Jusqu'ici le topinambour n'a pas obtenu grand succès dans le potager, et ceci pour deux causes. La première, c'est qu'il



est fort difficile de s'en débarrasser, une fois que la plante a pris pied dans le jardin : les plus petits

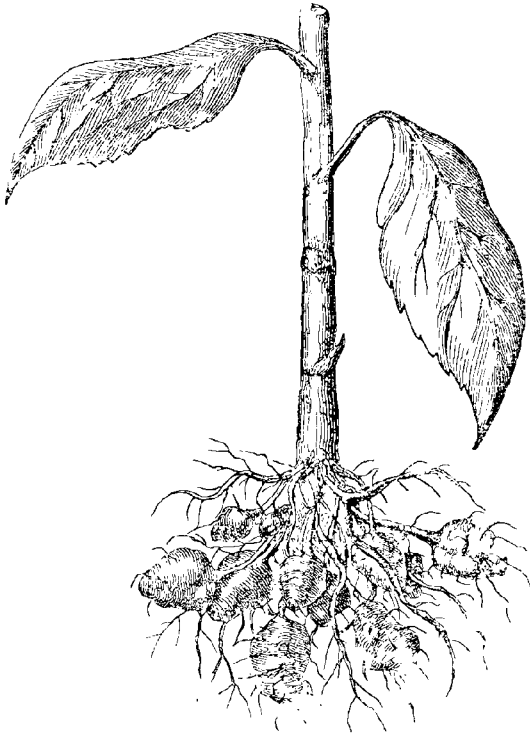


Fig. 46.

tubercules suffisent à entretenir la multiplication, et cela à plus forte raison qu'ils résistent aux froids les plus rigoureux. La deuxième cause est

25.

que l'on peut, dans un bon terrain, cultiver une plante de plus de valeur, telle que la pomme de terre. De sorte que nous ne sommes pas fort inclinés à préconiser cette plante dans la petite culture maraîchère. Mais nous conseillons de l'y essayer dans les terres sablonneuses de la Campine aujourd'hui incultes ou presque stériles. Là, si la plante ne donnait qu'une demi-récolte, elle serait toujours bien profitable au cultivateur.

*Nature.*— Les tubercules, les tiges et les feuilles sont mangés avec avidité par le bétail. L'ampleur des feuilles et les tiges, qui atteignent jusqu'à 2<sup>m</sup>,00 de hauteur, fournissent un copieux fourrage ; ce qui précisément manque dans la Campine et contrarie si puissamment les défrichements.

C'est en même temps une plante textile : l'écorce des tiges donne une filasse propre à confectionner des cordes très-fortes. Ces tiges, à l'état de maturité, peuvent servir de tuteurs aux plantes d'ornement et même de rames aux pois.

Nous avons dit que les tubercules ne gèlent pas ; il faut donc les ôter seulement à mesure de leur emploi, car, s'ils demeurent longtemps emmagasinés, ils se dessèchent et deviennent crépus.

*Caractères.* Le topinambour (*helianthus tuberosus*, Linn.), aussi nommé *artichaut du Canada*, *artichaut de Jérusalem*, *poire de terre*, en flamand *aerdpeer*, est de la famille des composées ; il est originaire du Brésil. Ses racines sont plantées et employées comme les pommes de terre ; elles sont féculentes, douces et de formes très-variées. Elles participent du goût de l'artichaut.

## SECTION III.

## PLANTES POTAGÈRES A FRUITS COMESTIBLES.

§ 1. — **Câprier.**

*Caractères.* — Le câprier (*capparis spinosa*, Linn.), en flamand *kapperboom*, a donné son nom à la famille des capparidées; c'est un arbrisseau sarmenteux d'environ 1<sup>m</sup>00 de hauteur, qui croit dans le midi de la France, près de Toulon et en Provence, aux endroits rocailleux ou dans les fentes des murs.

*Culture.* — Il demande une terre sablonneuse mêlée de pierres ou rocaille, et l'exposition du midi près d'un mur treillagé. La plante doit être à l'abri des gelées; à cet effet, quand l'hiver arrive, on couche par terre tous ses rameaux pour les recouvrir entièrement de feuilles ou de litière. Au printemps, on coupe la plante à quelques centimètres au-dessus du sol. Elle ne tarde pas à repousser et donne vers le milieu de l'été ses fleurs et ses fruits. Sous le nom de câpres, on confit au vinaigre les boutons des fleurs non éclos et ayant atteint la grosseur d'un pois ordinaire. Ses fruits, allongés, sont employés comme les cornichons.

§ 2. — **Citrouille, courge ou potiron.**

*Culture, terrain et engrais.* — La citrouille et en général toutes les plantes de la famille des cucurbitacées sont originaires des pays chauds; toutes, elles sont d'une belle et rapide végétation. mais très-sensibles au froid. Elles aiment la chaleur, l'humidité et les terrains les plus terreautés

possible. Ces plantes, par une propriété inhérente à leur constitution, ne craignent pas le fumier en pleine fermentation; au contraire, elles y croissent et se développent avec une force luxuriante, indice de leur bien-être et de l'abondante nourriture qu'elles y trouvent. Quelques horticulteurs, profitant de cette circonstance, cultivent le potiron sur un tas de fumier qui ne doit pas être employé dans le courant de l'année ou pendant le cours de la végétation des citrouilles; elles y deviennent monstrueuses.

*Semis.*—En mai, on fait dans la terre des fosses larges de 1<sup>m</sup>00 et profondes de 0<sup>m</sup>50. On les remplit de fumier fortement tassé que l'on recouvre de 0<sup>m</sup>08 à 0<sup>m</sup>10 de terreau; puis on y dépose trois graines de potiron; on les couvre de 0<sup>m</sup>02 de ce terreau, et on ne laisse subsister après que le plus fort pied. On ne taille pas le potiron, mais on supprime les jets superflus qui naissent sur la tige principale.

*Marcottage.* — Dès que cette tige a atteint la longueur de 2<sup>m</sup>00 à 3<sup>m</sup>00, on creuse une fossette de 0<sup>m</sup>08 à 0<sup>m</sup>09 de profondeur; on y fixe la tige, au moyen d'un crochet, à une articulation ou nœud qu'on recouvre de terreau.

Il faut répéter le marcottage, de la même manière, à trois reprises, à 1<sup>m</sup>00 ou 2<sup>m</sup>00 de distance: la plante s'enracine aux articulations et puise dans le sol une plus forte dose de sucs nourriciers. Dès qu'un fruit est noué, afin de forcer la sève à s'y porter, on supprime la partie supérieure de chaque tige à 0<sup>m</sup>40 ou 0<sup>m</sup>50 au-dessus de chaque fruit, de manière à laisser subsister au moins deux feuilles. Lorsqu'on veut obtenir des citrouilles d'une immense grosseur, pesant quelquefois 100 kilo-

grammes, on ne laisse qu'une seule tige et un seul fruit; on supprime tout le reste, les feuilles exceptées. Dans la culture ordinaire, chaque pied porte deux tiges et deux fruits.

*Primeur.* — Celui qui possède des baches ou des serres fera mieux de forcer d'abord le jeune plant de potirons sur couche tiède. A cet effet, on sème dès le mois de mars les graines dans de petits pots remplis de terreau; on enterre les pots jusqu'aux bords. On donne de l'air chaque fois que la température le permet, afin d'y habituer les plantes. En les traitant de la sorte, on gagne beaucoup dans la végétation. On les plante comme il a été dit précédemment et en laissant toute la motte aux racines. Aux premiers jours de la plantation, on les garantit du grand soleil; vers le soir, on les découvre, à moins qu'une nuit froide ou un vent violent soit à craindre : dans ce cas, on conserve aux plantes leurs abris. De même, dans leur première jeunesse, il ne faut pas leur laisser de couverture, s'il fait doux et pluvieux.

*Soins.* — Les potirons demandent de fréquents et copieux arrosages; de là dépendent en partie la vigueur de leur végétation et la grosseur de leurs fruits qui mûrissent en septembre. On ne coupe pas ceux-ci à leur parfaite maturité, mais un peu avant; si l'on prend cette précaution, ils se conservent mieux en hiver. Leurs graines gardent leur faculté productive pendant cinq ou six ans.

*Nature.* — Ces plantes et quelques espèces de ce genre ne sont pas assez cultivées dans notre pays; leur bon emploi dans l'économie domestique est méconnu. En France, on s'en sert fréquemment dans les potages et comme friture. Si, du reste, elles ne sont pas généralement usitées comme

aliment pour l'homme, on devrait au moins les cultiver pour le bétail. La race porcine en est très-avide, et s'en nourrit très-bien.

*Caractères.* — La *citrouille* ou *potiron*, plus proprement nommé *courge* (*cucurbita pepo*, Linn.), en flamand *Pepoen* ou *Kauwoerde*, est le type de la famille des cucurbitacées. Cette plante et beaucoup d'autres espèces de ce genre habitent les Indes orientales et paraissent nous être venues de là.

A. *Variétés de la courge.* — *Courge boule de Siam*; fruits de forme aplatie, moins volumineux que celui de l'espèce précédente; sa chair est plus ferme, elle se conserve plus longtemps. *Courge messinèze*, à peau blanchâtre, unie; chair rouge. *Courge muscade*, en forme de poire; peau rougeâtre à pulpe couleur de sang. *Courge sucrière du Brésil*; pulpe douce et juteuse. Ces courges sont cultivées comme plantes alimentaires; elles ont des sous-variétés nombreuses dont grand nombre sont cultivées comme plantes d'ornement ou de simple curiosité.

B. *Le giraumon.* — Cette race se distingue par la forme oblongue de ses fruits. Elle présente un grand nombre de sous-variétés pour la couleur verte, jaune ou blanche et pour la grandeur de ses fruits. Ceux qui sont les plus gros et dont la peau est la moins lisse sont les meilleurs. Leur chair fine, délicate, moins aqueuse que celle des concombres, est propre aux mêmes usages; elle n'en a pas le goût fort et quelquefois peu agréable. Les fruits se conservent très-avant dans l'hiver.

C. *Le pâtisson*, appelé vulgairement *bonnet d'électeur*, *bonnet de prêtre*, etc., offre beaucoup de diversité dans la forme, la dimension et la couleur des fruits, qui varie du jaune pâle au jaune

foncé, souvent tacheté ou rayé de vert. Les tiges, qui s'accrochent à des tuteurs, sont longues de 1<sup>m</sup>00 à 1<sup>m</sup>50. Leur chair est ferme et cassante; coupée par tranches et frite, elle a du rapport avec le goût de l'artichaut.

D. *La pastèque* ou *melon d'eau* (*cucurbita anguria*, Duch.), aussi nommée *courge laciniée*, en flamand *watermeloen*, se distingue des autres par ses feuilles profondément découpées, par son fruit orbiculaire, lisse, moucheté de taches étoilées, par sa chair souvent rougeâtre, par ses graines noires ou rouges et non blanchâtres. Elle a plusieurs variétés. Le nom de pastèque est réservé à celles dont le fruit ferme ne se mange que confit ou fricassé. Le nom de melon d'eau est donné plus particulièrement aux variétés dont la chair est fondante et aqueuse. Dans l'usage ordinaire, le nom de citrouille n'est pas donné à cette espèce. Elle a les tiges trainantes comme celles des potirons; sa culture est la même que celle de ces derniers.

E. *Courge à moelle* ou *moelle végétale*. — Nous sommes porté à nommer cette cucurbitacée *courge-chou-fleur*, en flamand *bloemkool-pepoen*, car son fruit apprêté, tant qu'il est vert, comme les choux-fleurs, en imite le goût à s'y méprendre. Les Anglais appellent cette espèce *végétale marrow*; ils en font une ample consommation. Nous avons cultivé la moelle végétale depuis 1849, et nous nous sommes assuré du fait que nous avançons. Elle se cultive comme les potirons. On lui donne une exposition chaude au sud sur une planche, près d'un mur ou d'une haie. On ne confiera pas les graines ou les jeunes plantes à la terre avant le 15 mai, à moins de les abriter contre les nuits froides au moyen de cloches. Dans

ce cas, on pourra les planter dès le milieu d'avril, ce qui est préférable; et ce qui vaut mieux

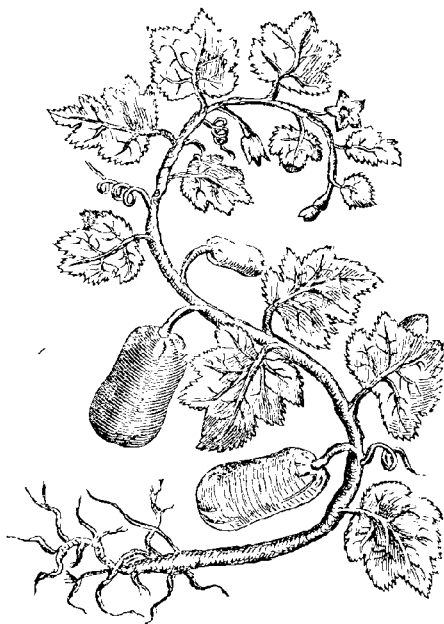


Fig. 47.

encore, c'est de faire avancer les semis sur couche tiède et sous châssis; on peut alors les mettre en place sur du terreau, comme il a été dit pour les potirons, en les couvrant de cloches pendant les nuits froides. On en récolte durant une grande partie de l'été; six à douze plantes suffisent amplement à la consommation d'un ménage. On ne taille pas cette courge, on la laisse croître en toute li



berté. On se sert des fruits avant qu'ils ne jaunissent.

Nous appelons sérieusement l'attention du cultivateur sur la culture de la courge à moelle ; elle s'assaisonne de différentes manières et offre un mets excellent. Traitée en grande culture, elle constitue pour le bétail une nourriture considérable et de très-bonne qualité. Ses fruits se conservent jusqu'en février, et même plus longtemps. A cet effet, on n'a qu'à les déposer en lieu sec à l'abri de la gelée, de même que les potirons.

### § 3. — **Coucombres et cornichons.**

*Culture.* — On sème les coucombres depuis le 15 mai ; en semant plus tôt, on court risque de les perdre : la moindre gelée blanche les fait périr. Si le terrain qu'on destine à la plantation n'est pas fort gras, on fera des fosses de 0<sup>m</sup>25 cubes, éloignées les unes des autres de 0<sup>m</sup>60. On les remplit de fumier consommé ou de terreau ; puis on plante dans chacune trois graines. Lorsque le plant est en sûreté, on ne laisse qu'un pied dans chaque fosse. D'ordinaire, on les place en une ligne au milieu d'une planche large de 1<sup>m</sup>50. Les jeunes tiges, lorsqu'elles ont quatre ou cinq feuilles, doivent être pincées, afin de favoriser l'émission des rameaux qu'il faut distribuer à droite et à gauche. Ces rameaux à leur tour doivent être écimés quand ils ont donné quatre ou cinq feuilles. Cette taille, qui est une besogne des plus faciles, fait considérablement augmenter les produits. Tout le reste de la culture consiste à les sarcler, à supprimer quelques branches qui s'entrelacent et produisent confusion.

*Variétés.* — En septembre on commence à en

couper les petits fruits qui se nomment *cornichons* ; confits au vinaigre, ils servent d'assaisonnement. On connaît plusieurs variétés : le *concombre serpent*, qui se cultive pour la singularité de son fruit flexueux et long. N'ayant encore que quelques centimètres de longueur, il est également confit au vinaigre. — Le *concombre blanc hâtif*, allongé, et rond aux deux bouts. — Le *blanc de Bonneuil*, plus gros que le précédent. — Le *noir*, à écorce brune rayée de jaune. — Le *bouquet* ou *mignon de Russie*, presque rond, très-hâtif. — Le *hâtif de Hollande*, tournant au jaune en mûrissant. — Le *cornichon vert* ; c'est celui-ci qui est le plus important en raison des bénéfices qu'il procure, quoique le fruit vert et petit de toutes les variétés puisse être confit également.

Les variétés suivantes sont nouvelles ; on peut s'en procurer les graines chez les principaux horticulteurs : le *Conquérant* ; — le long de *Walken* ; — le *Manchester prize* ; — le *Hero of Surrey* ; — *Victory of Bath* ; — *Man of Kent*.

Le *concombre* (*cucumis sativus*, Linn.), en flamand *komkommer*, est originaire d'Orient.

#### § 4. — **Fraisier.**

*Culture.* — Le *fraisier* (*fragaria vesca* Linn.), en flamand *aerdbezieplant*, est une plante de la famille des rosacées, que l'on cultive partout pour ses baies succulentes et parfumées. Cet excellent fruit, dont l'amélioration a fait d'immenses progrès depuis quelques années, n'a pas encore dit son dernier mot. La facilité d'obtenir des graines des variétés nouvelles doit engager l'horticulteur à semer constamment les meilleurs fruits connus, et tendre ainsi

à produire de mieux en mieux. Le fraisier se plaît dans une bonne terre meuble, terreautée, plutôt sablonneuse qu'argileuse, et non ombragée, quoique le type, ou espèce première, soit natif des bois. Les labours, les serfouissages et les binages lui sont nécessaires; les arrosements lui sont indispensables, si l'on veut le tenir dans une végétation prospère. Et, chose singulière, non-seulement il supporte d'être arrosé au grand soleil, mais il faut même l'arroser pendant les plus fortes chaleurs et pendant que le soleil darde ses rayons sur les plantes. Il est d'observation et d'expérience qu'il aime mieux les arrosages que la pluie; aussi les amateurs soigneux ne manquent pas de lui administrer un arrosement copieux avant les orages; c'est seulement après cet arrosement que la pluie lui est très-profitable.

*Établissement de la fraisière. — Engrais.* — Le terrain se prépare par un bêchage de 0<sup>m</sup>40 de profondeur au moins. On donne une fumure de fumier de vache à demi consommé ou réduit en terreau, ou bien d'un compost de purin, de chaux et de gazons consommés. Ce compost doit avoir été en tas depuis une année au moins, et avoir été remué de temps à autre.

*Terrain.* — Les fraisiers se plantent en parterres, en planches, plates-bandes ou bordures, dans les mois d'août, de septembre, mars ou avril. On se sert de coulants, d'éclats enracinés ou de jeune plant provenant de semis. Pour le climat de Belgique, il est préférable de faire la plantation du 1<sup>er</sup> au 15 septembre. Quoique cet intervalle de quinze jours ne soit pas de rigueur, nous le conseillons, parce que, planté plus tôt, le fraisier a quelquefois à souffrir des chaleurs, et, planté plus tard, il ne

s'énracine qu'imparfaitement ; d'où il résulte qu'il est soulevé en hiver par la gelée, que ses racines se trouvent hors de terre et que les plantes gèlent. La distance la plus convenable pour séparer les plantes est de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>45 pour les variétés à petit feuillage, et de 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>60 en tous sens pour celles à feuilles et fruits robustes. Cet espace laissé entre les plantes de fraisier ne constitue pas une perte de terrain ; au contraire, il est avantageux : le rapport en fruits sera plus considérable ; les récoltes, les binages et travaux d'entretien se feront convenablement et avec facilité. Planté en bordure autour des carrés, le fraisier n'exige pas cette distance ; un espace de 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>40 suffit.

*Planches.* — La largeur des planches est tout à fait facultative ; cependant on observera de ne planter que trois rangs par planche, ou quatre tout au plus ; sinon les soins à donner, les récoltes à faire deviennent difficiles.

*Plantation.* — Au mois d'août, on met en pépinière les jeunes plants produits par les filets ou coulants qui ont pris racine ; on les prépare ainsi à bien former leurs racines et à se fortifier. Dans la première quinzaine de septembre, on les met en place, comme nous l'avons dit plus haut, en ayant soin de couper les bouts des racines et de ne leur laisser que 0<sup>m</sup>08 à 0<sup>m</sup>09 de longueur. Bientôt après cette taille, il se forme des racines nouvelles et multipliées ; on coupera également les feuilles flétries ou jaunies, et celles qui sont superflues, en ne laissant que quelques jeunes feuilles. Après la plantation, on donne immédiatement un arrosage, s'il fait sec. Puis on *paille*.

*Paillage.* — Cette opération consiste à répandre une légère couche de fumier frais d'étable ou de

litière entre les rangs de fraisiers. Quelques jardiniers paillent avant la plantation, ce qui est plus commode. Au printemps suivant, l'engrais sera assez consommé pour être enfoui au moment du premier binage; il faut de suite pailler de nouveau. Tous les ans, vers cette époque, on pratique entre les rangs des rigoles où l'on verse un bon engrais liquide, tel que le purin ou la gadoue. Deux ou trois jours après, on referme ces tranchées. On laissera durant tout l'été les paillis sur les planches; ils entretiennent une douce humidité, fournissent par leur putréfaction graduelle de la nourriture aux plantes, et maintiennent la propreté des fruits, qui sans cela sont constamment chargés de sable ou de terre, ce qui diminue leur beauté et leur qualité.

*Terreautage.* — Tous les ans on aura soin de rechausser les fraisiers avec du terreau en suffisante quantité; sans cette précaution, il faudrait déjà renouveler les plantations à la fin de la deuxième année. On le sait, les fraisiers, par la masse de leur chevelu, absorbent tous les sucres nourriciers qu'ils peuvent atteindre; dès qu'ils n'en trouvent plus, ils languissent et leurs produits sont insignifiants. Aussi, ils se déchaussent, leurs racines se dénudent, et, par cette admirable organisation que le Créateur a donnée aux êtres vivants, les plantes qui naissent aux stolons ou coulants vont plus loin, s'éloignent de leur mère et vont chercher en quelque sorte leur nourriture dans une terre nouvelle. Ainsi, nous le répétons, il faut à cette plante au moins tous les ans une fumure; et après la troisième année, on destinera un nouveau terrain à sa culture. Elle ne reviendra sur celui qu'elle a occupé, qu'au bout de cinq à huit ans, après

qu'il a reçu d'autres assolements. Quelques-uns coupent les plantes à la fin de l'été et disent s'en trouver bien; d'autres condamnent cette pratique. Pour notre part, nous ne l'avons jamais essayée et suspendons notre jugement à cet égard.

*Coulants ou stolons.* — Il faut couper et non pas arracher, comme cela se pratique quelquefois, les coulants à mesure qu'ils se forment aux plantes-mères; ils épuisent celles-ci et diminuent les produits. On commence à les couper au moment où les fraisiers entrent en floraison, et l'on continue pendant tout le temps que les coulants se reproduisent; toutefois, il faudrait en conserver si l'on voulait faire de nouvelles plantations. Les fraisnières doivent se renouveler au bout de trois ans.

*Semis.* — Les semis de fraisiers se font en juin, immédiatement après la maturité des fruits, parmi lesquels on aura soin de choisir les plus beaux et ceux des meilleures variétés. Le mode anciennement usité est de semer sur planches en pleine terre. Nous conseillons de faire les semis en terrines ou en petites caisses en bois profondes de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>12, longues de 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>60 et larges de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50. On remplit ces caisses d'une terre légère, terreaucée, et tenant un sixième de sable en mélange. On y sème les graines qu'il faut très-peu recouvrir, de 2 à 5 millimètres seulement. On donnera de suite une légère mouillure qu'on répétera avec précaution, de manière à ne pas laisser sécher la superficie de la terre. Les terrines ou caisses doivent se trouver à l'ombre et à telle exposition qu'elles ne reçoivent que les premiers rayons du soleil levant. Il serait très-prudent de tenir les graines semées sous châssis; une pluie forte peut faire perdre en quelques instants et à jamais grai-

nes et labour. Soignées de la sorte, les graines lèvent en quinze jours, et les jeunes plants peuvent encore être repiqués en pépinières en août ou septembre.

*Variétés. A.* — Les variétés suivantes méritent d'être recommandées et feront bientôt disparaître de nos jardins les espèces et variétés surannées et de moindre valeur; elles sont pour la plupart nouvelles: *Deptford pine*, très-gros fruit: saveur fine, vineuse, excellente; — *Black Prince*, précoce; — *Royal pine*, fruit rouge foncé d'un goût excellent; — *Hooper's seedling*, très-gros fruit, très-abondant; — la *Liégeoise (Haquin)*, très-précoce: fruit en forme de Calebasse, d'une saveur vineuse excellente; — *British Queen*, fruit obtus, rouge écarlate: saveur excellente; d'un bon rapport; — *Imperial (Bath)*, excellent et gros fruit; — *Bixton white*, fruit blanc arrondi, de la grosseur d'un œuf de pigeon: goût relevé; — *Keen's seedling*, précoce; — *Manmouth*, très-gros fruit.

Nous signalerons encore au choix de l'amateur comme au jardinier marchand les suivantes: *Comte de Paris*; — *Forest*; — *Myatt's fertilised Hautbois*; — *Myatt's early prolific*; — *Princesse royale (Pelvilain)*; — *Ananas de Deptford*; — *Prince Albert*; — la *Reine des îles Britanniques*; — *Princesse Alice Mauld*; — *Patrick seedling*; — *Elton pine*.

*B.* On donne le nom de *remontants* aux fraisiers qui, après une première récolte, forment des tiges et des fleurs nouvelles et continuent de donner des fruits jusqu'en automne. Cette propriété est précieuse dans le fraisier: elle ne se rencontre malheureusement que dans le plus petit nombre des variétés, notamment dans le *fraisier des Alpes*, dit des *quatre saisons*, et dans quelques-unes de ses variétés

dont le nombre est fort restreint. On dit beaucoup de bien d'un fraisier remontant nouveau, nommé *perpétuelle de Saint-Gilles* par M. de Jonghe, de Bruxelles. Les fraisiers non remontants n'ont qu'une seule saison de fleurir et de donner leurs fruits. Aussi, celui qui n'a pas une variété remontante ou perpétuelle dans sa collection ne peut se promettre de cueillir des fraises que pendant cinq à six semaines, tandis que les variétés remontantes en fournissent pendant quatre ou cinq mois.

#### § 5. — Melon.

Le *melon* (*cucumis melo* Linn.), en flamand *meloen*, est une plante originaire de l'Asie et appartenant à la famille des cucurbitacées. La culture du melon en pleine terre, sous le climat de la Belgique, est d'une pratique intéressante et nous paraît digne d'être répandue, surtout dans le jardin de l'amateur. Dans une bonne terre et à bonne exposition elle réussit toujours si l'année est favorable, c'est-à-dire si l'été est chaud et sec, et s'il n'est ni froid ni pluvieux. Il suit de là que la culture en pleine terre est quelque peu chancelante, mais aussi le fruit qui vient en pleine terre est très-savoureux et la culture en est moins coûteuse.

*Culture. Premier procédé.* — En mars ou avril, on ouvre une tranchée profonde de 0<sup>m</sup>55 et large de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>80. On l'emplit jusqu'à 0<sup>m</sup>35 au-dessus du sol extérieur de fumier de cheval bien tassé ou d'un autre fumier susceptible de s'échauffer; on recouvre ce fumier de 0<sup>m</sup>25 d'une bonne terre de jardin contenant beaucoup d'engrais en décomposition. On y plante à 2<sup>m</sup>00 de distance les unes des autres les graines ou les jeunes plantes et on



les recouvre immédiatement de cloches. La taille en est la même que pour les plantes sur couches. (Voir à la CULTURE FORCÉE).

*Deuxième procédé.* — La culture du melon réduite à sa plus grande simplicité consiste à ouvrir des trous carrés ou ronds de 0<sup>m</sup>50 de diamètre, de 0<sup>m</sup>25 de profondeur et à 2<sup>m</sup>00 de distance les uns des autres. On remplit ces trous de fumier demi-consommé, à 0<sup>m</sup>25 de hauteur au-dessus du niveau du sol. La terre dont il faut couvrir ces cônes de fumier bien tassés doit être formée d'une bonne terre de jardin mêlée à du terreau. Dès que la taille est faite et que les branches touchent aux parois des cloches, on enlève celles-ci pour les remettre sur trois morceaux de bois, afin que les melons jouissent de l'air sans que la pluie les atteigne. A la seconde taille il est bon de terreauter ou pailler afin de prendre à l'égard du fruit les mêmes précautions que dans la culture forcée.

#### § 6. — **Podophylle.**

Il est une plante exotique encore peu connue, quoique depuis bon nombre d'années déjà elle trouve une place dans nos jardins d'agrément à cause de ses grandes et belles fleurs blanches, que voile à demi un joli feuillage : c'est le *podophylle en bouclier* (*podophyllum peltatum*, Linn.), vulgairement nommé *ped de canard*, en flamand *eendenvoet* ou *eendenkruit*. C'est une plante vivace, de la famille des papavéracées, très-rustique, d'une trentaine de centimètres de hauteur et qui nous est venue de l'Amérique septentrionale.

Jusqu'à ce jour la plante n'a pas acquis droit de place dans la culture maraîchère; pourtant, elle

nous paraît digne d'attirer quelque attention. Son fruit ovalaire, de la grosseur d'une prune ordinaire, est comestible. D'un beau vert luisant durant sa croissance, il devient jaunâtre à l'époque de sa maturité et acquiert un goût délicat, une saveur particulière et agréable, participant légèrement du parfum et du goût de l'ananas.

*Culture.* — Sa culture est extrêmement facile : une terre franche, plutôt sablonneuse qu'argileuse, et qui ne soit pas trop légère, lui convient parfaitement ; elle réclame une exposition fraîche et en même temps peu ombragée ; quelques arrosements le soir durant les chaleurs de l'été, un sarclage et un binage en temps opportun. La plante ne demande aucune couverture en hiver. Elle se multiplie le mieux en automne d'éclats enracinés ; ses rejetons doivent être ménagés lorsqu'on manie la binette. On peut aussi la multiplier de graines que l'on sème peu après la maturité du fruit, en place ou mieux en pots, pour repiquer le jeune plant l'année suivante.

Sans espérer pour le podophylle un avenir des plus brillants, nous pensons cependant, d'après les essais que nous en avons faits depuis quelques années, que la plante mérite une petite place dans le potager, mieux que d'autres que la bizarrerie ou la mode a parfois introduites. Si la saison est tant soit peu favorable, il suffit de quelques pieds pour avoir assez de fruits pour un ménage. Le fruit se mange cru avec ou sans sucre. On peut aussi le confire et le conserver comme les abricots.

#### § 7. — **Tomate.**

*Semis.* — La tomate ou pomme d'amour (*solanum lycopersicon*, Linn.), plante annuelle de la famille

des solanées, est originaire du Mexique. Elle est d'une culture très-facile : il suffit de la semer au commencement de mai dans une bonne terre meuble et grasse, à exposition chaude, au pied d'un mur : ses fruits mûrissent en septembre. Pour en avoir dans le courant du mois d'août, il faut semer sur couche dès le mois de février, et mettre les jeunes plants avec motte en pleine terre vers le 15 mai. La plante, provenant d'une contrée chaude, est très-sensible au froid : une nuit fraîche, sans même que le thermomètre descende à 0°, la fait périr.

*Plantation.* — On plante les tomates à 0<sup>m</sup>40 les unes des autres. Pour hâter la maturation des fruits, il faut, lorsqu'ils commencent à rougir, pincer les extrémités des rameaux et les dégarnir de quelques feuilles. Si les tomates étaient surprises par les premiers froids de l'automne, il faudrait les rentrer en orangerie ou en lieu sec, exposé au soleil. Les fruits à peu près formés, mais non encore colorés, y achèvent de mûrir.

*Variétés, usages.* — Nous cultivons deux espèces de tomates : la *rouge* et la *jaune à gros fruit*. La dernière, étant plus rustique, doit être préférée pour le climat de notre pays. Au midi de la France et en Italie, les pommes d'amour sont cultivées en plein champ ; frites dans de l'huile avec des oignons, elles y constituent un mets qui fait partie de la nourriture journalière du peuple. Chez nous, on fait avec ses fruits une sauce à la fois acidule et sucrée, très-estimée. Les fruits se conservent assez avant dans l'hiver, sur des planches ou dressoirs, dans un lieu sec et à l'abri de la gelée.

*Graines.* — Pour le semis, on doit extraire les graines des plus beaux fruits, les laver et les sécher. Elles se conservent trois ou quatre ans.

## SECTION IV.

## PLANTES D'ASSAISONNEMENT.

§ 1. — **Absinthe.**

*Grande absinthe.* — L'*absinthe* (*artemisia absinthium*, Linn.), en flamand *alsem* ou *alst*, se multiplie de graines ou de pieds éclatés. Cette plante s'accommode de tout terrain et de toute exposition.

Nous n'en faisons mention ici ni comme assaisonnement, ni comme légume; mais, depuis des temps immémoriaux, il lui a été accordé un petit coin dans les jardins. L'*absinthe* a des vertus médicinales bien caractérisées; son emploi n'est pas dangereux. Les bergers et les fermiers savent en faire usage en mainte occasion.

*Remède contre l'altise.* — L'*absinthe* a été préconisée dans ces derniers temps comme moyen sûr de chasser des choux-fleurs et autres plantes de la famille des crucifères les puces de terre ou altises. A cet effet, on fera bouillir ou digérer quelques livres de cette herbe dans l'eau; on décante doucement le liquide et on en arrose les plantes. Les pucerons fuient, chassés par l'amertume de la plante.

*Petite absinthe.* — La *petite absinthe* (*artemisia pontica*, Linn.) se cultive de même et sert, en cuisine, d'assaisonnement aux pigeons.

## § 2. — AIL.

L'ail (*allium sativum*, Linn.), en flamand *Look*, est une plante vivace, appartenant à la famille des liliacées et originaire de Sicile.

*Culture.* -- L'ail réussit passablement dans toutes les terres; mais il préfère celles qui sont légères, un peu sablonneuses, substantielles et chaudes.

Il ne se reproduit pas ordinairement de semences, même dans les pays où il est traité en grande culture, comme le midi de la France, l'Italie et l'Espagne, et où il constitue une partie indispensable de la nourriture du peuple. On le multiplie de caïeux qu'il faut avoir grand soin de ne pas planter la tête en bas. Sous le climat de la Belgique, on plante ces caïeux à la fin de mars ou au commencement d'avril, en planches ou en bordures, à la distance de 0<sup>m</sup>12 à 0<sup>m</sup>15 et à la profondeur de 0<sup>m</sup>05 ou 0<sup>m</sup>04. Lorsque les feuilles sont desséchées, ce qui a lieu en juillet et en août, on relève les oignons et on les laisse une douzaine de jours sur terre, à l'air et au soleil; ensuite on en fait des bottillons qu'on suspend en lieu sec.

*Usage.* — En Belgique, où la culture de l'ail n'a pas une aussi grande importance, on n'en fait usage que comme assaisonnement et toujours en petite quantité. Il est toutefois des mets où sa présence plaît et paraît en quelque sorte indispensable.

Les bulbes de l'ail sont composés d'écaillés juxtaposées, appelées *gousses*; elles sont enveloppées d'une membrane ou pellicule commune, de laquelle on ne doit les tirer qu'au moment où l'on veut s'en servir.

§ 3. — **Aneth.**

*Caractère.* — L'*aneth* (*anethum graveolens*, Linn.), en flamand *dille*, est une plante annuelle de la famille des ombellifères. Dans la plupart des ouvrages d'horticulture elle est confondue avec le fenouil, qui est de la même famille, du même genre, mais qui constitue une autre espèce. Les deux plantes diffèrent essentiellement. Celle qui nous occupe ici a les tiges moins élevées que le fenouil. Dans l'*aneth* les tiges n'atteignent que de 0<sup>m</sup>50 à 1<sup>m</sup>00; puis les feuilles sont longues, ainsi que les folioles. Les graines sont comprimées, concaves d'un côté, convexes de l'autre; elles ont une odeur aromatique qui leur est propre, et servent d'assaisonnement aux petits oignons confits au vinaigre.

Les graines conservent leur arôme pendant de longues années.

*Culture.* — On sème l'*aneth* en avril en jetant quelques graines parmi les oignons ou au bord des parterres. Quelques pieds suffisent amplement pour un ménage.

§ 4. — **Anis.**

L'*anis* (*pimpinella anisum*, Linn.), en flamand *anys*, est originaire du Levant. La plante est annuelle.

*Culture.* — On sème l'*anis* au printemps, en planches ou en bordures, dans une terre légère, entretenue humide jusqu'à ce que la graine soit levée. Il faut éclaircir le plant lorsqu'il est fort, le sarcler, l'arroser dans les sécheresses; ce sont les seuls soins qu'il demande. On coupe les tiges au mois d'août; on les expose quelques jours au soleil.

Les graines, une fois sèches, sont battues et conservées en lieu sec. Les graines sont usitées.

§ 5. — **Armoise.**

*Caractères et culture.* — L'armoise citronnelle, auronne (*artemisia abrotanum*, Linn.), en flamand *averoon* ou *byvoet*, de la famille des composées, est un arbuste de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>90 de hauteur; ses feuilles, pétiolées, à divisions sétacées, répandent une odeur de citron et de camphre. Une exposition chaude, une terre légère et substantielle, c'est tout ce qu'il lui faut. Au printemps, on la multiplie par éclats des pieds.

Cette plante, indigène du midi de l'Europe, n'est guère usitée en Belgique comme condiment ni assaisonnement : on la cultive plutôt pour son odeur aromatique.

§ 6. — **Basille.**

*Variétés.* — Le basilic commun ou oranger des savetiers (*ocimum basilicum*, Linn.), en flamand *basilickruid*, de la famille des labiées, est originaire de l'Inde. On sème cette petite plante aromatique en mars, sur couche, pour la planter en mai, à 0<sup>m</sup>25 de distance, à une exposition ombragée et sur une terre mêlée à du terreau. Cette espèce a les variétés suivantes : le vert, le fin vert, le violet, le fin violet, le basilic à feuilles de laitue et celui à feuilles d'ortie.

*Culture.* — Le basilic a les graines très-fines ; il faut donc, en les semant, les couvrir de fort peu de terre. Aussi, pour la transplantation faut-il avoir la précaution de lever les jeunes plantes en mottes. Pour en obtenir des graines mûres, sous notre cli-

mat, nous conseillons de mettre en pots quelques pieds qu'on puisse rentrer dans la serre en automne. Ces petites plantes aiment d'être arrosées fréquemment.

*Usage.* — Pour conserver le basilic sec, tel qu'on en fait usage dans beaucoup d'aliments, on l'arrache avant la floraison, on le fait sécher sur un plancher à l'ombre, puis on l'enferme dans des boîtes ou des bocaux.

Les graines se conservent pendant trois ans.

#### § 7. — **Bourrache.**

*Caractères.* — La *bourrache* (*borrago officinalis*, Linn.), en flamand *bernagie*, est une plante indigène de la Belgique; elle a donné son nom à la famille des borraginées. On la trouve quelquefois aux bords élevés des prairies. Ses fleurs bleues, roses ou blanches, font un bel ornement des salades. C'est pour cet usage que quelques amateurs la cultivent au jardin.

*Culture.* — La plante se sème en octobre ou au printemps; il faut en répandre la graine fort clair et sans la recouvrir. Elle se ressème spontanément. Si cependant on voulait en récolter les graines, il serait prudent d'arracher les plantes lorsqu'elles commencent à jaunir et à se faner : plus tard, les graines sont déjà sorties de leurs capsules.

#### § 8. — **Capucine.**

*Caractères.* — La *capucine* (*tropaeolum majus*, Linn.), en flamand *kapucine kers*, en wallon *mas-touche*, est chez nous une plante annuelle : elle est de la famille des géranées ; dans son pays natal, le Pérou, elle est vivace. On cultive dans les jardins



la *grande* et la *petite capucine*. Les fleurs de l'une et de l'autre sont jolies, garnissent bien les salades et en font un très-agréable assaisonnement. Les boutons à fleur et les semences à demi développées, ou de la grosseur du petit pois, sont bonnes à être confites au vinaigre.

*Culture.* — On sème la capucine en avril, soit en pleine terre, à bonne exposition contre un mur ou un arbre qui leur servent d'appui, soit en petits pots pour mettre les jeunes plantes en place en pleine terre, où on le jugera convenable. Les fleurs représentent en quelque sorte un casque et les feuilles un bouclier. Cette espèce de trophée leur a valu le nom de *tropæolum*, d'un mot grec qui signifie trophée.

#### § 9. — **Chenille.**

*Caractères et culture.* — La chenillette, petite plante de la famille des légumineuses, est de peu d'utilité; elle ne peut tout au plus satisfaire que les amateurs de singularités, qui se plaisent à la mettre dans la salade pour surprendre les personnes qui ne connaissent pas le fruit de ce végétal. Son nom français *chenille* et son nom grec latinisé, qui signifie *queue de scorpion*, indiquent assez les ressemblances qu'on a cru voir dans les gousses des plantes qui composent ce genre. Les graines de cette espèce, comme celles des autres, doivent être semées en avril, dans une terre substantielle à l'exposition du midi. Bientôt elles poussent une tige qui s'étale au plus à 0<sup>m</sup>30; elle est garnie de feuilles oblongues, aux aisselles desquelles naissent en juillet de petites fleurs jaunes papillonacées: il leur succède des gousses hérissées, couvertes de poils

et ressemblant à des *chenilles roulées*. La *chenillette*, *chenille vermiculée* (*scorpiurus vermiculata*, Linn.), en flamand *schorpioenkruid*, habite les provinces méridionales de France.

#### § 10. — Ciboule.

*Caractères et culture.* — La *ciboule* (*allium fissile*) en flamand *bieslook*, se sème en mars, dans une terre substantielle et légère, pour que les jeunes plants puissent être transplantés en mai, deux à deux, à la distance de 0<sup>m</sup>15 en tous sens. Les bulbes tallent et se multiplient bientôt en formant un assemblage de petits bulbes allongés qui adhèrent les uns aux autres; on leur donne le nom de *touffe de ciboule*. Les feuilles de cette petite espèce d'ail sont longues de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>25, grêles, cylindriques et fistuleuses; elles sont usitées, ainsi que les bulbes, comme assaisonnement dans les salades. On sème encore de cet ail en juillet; il donne au printemps suivant en avril et mai. On lui connaît des variétés sous les noms de *blanche*, *rouge*, *hâtive*. Ces petites plantes sont annuelles et d'une croissance très-rapide. Celles qu'on veut hiverner en pleine terre, dans le cas qu'on en ait semé en automne, doivent être couvertes de feuilles ou de litière, selon l'intensité du froid.

La *ciboule vivace* se cultive en lignes ou en bordures; pour tous soins, il faut en partager les touffes quand elles deviennent trop fortes.

§ 11. — **Ciboulette.**

*Culture.* — La *ciboulette*, *cive*, *civette* (*allium schoenoprasum*), en flamand *fynbieslook*, est plus petite que la précédente; elle est vivace et se cultive en bordures. Ses feuilles servent d'assaisonnement de salade. La plante ne demande pas de soins particuliers; il faut diviser les touffes quand elles ont acquis trop de développement. Comme l'oignon commun, ces petites plantes aiment surtout la fiente de volaille.

§ 12. — **Citronnelle.**

1° *Mélisse des officines.* — *Caractères.* — La *citronnelle*, *herbe de citron*, *mélisse* (*melissa officinalis*, Linn.), en flamand *citroenkruid*, de la famille des labiées, est une plante cultivée dans nos jardins à cause de son odeur agréable qui a quelque rapport avec celle du citron. Elle est vivace; ses feuilles sont pétiolées, ovales, un peu en cœur; les fleurs sont petites, de couleur blanche ou incarnate.

*Culture.* — La plante vient en tout terrain et à toute exposition; cependant, elle préfère une terre légère et franche.

Elle se multiplie de graines ou par éclats des souches: ce dernier mode de multiplication est plus facile.

La citronnelle est indigène de France et commune dans les départements méridionaux.

2° *Mélisse à grandes fleurs* (*melissa grandiflora*, Linn.). — Cette plante mérite d'être mentionnée; ses fleurs plus grandes, disposées en

grappe unilatérale, sont d'un rose pourpre. On en possède une variété à feuilles panachées.

§ 13. — **Cresson alénois.**

*Nature.* — Le cresson alénois, *passerage*, est usité comme fourniture de salade; il est considéré comme la meilleure de toutes les plantes employées à cet usage. Par son goût prononcé et légèrement piquant, il assaisonne agréablement les premières salades du printemps. Il aide puissamment à la digestion, et comme le cresson de fontaine il est antiscorbutique et dépuratif.

*Culture.* — On le sème depuis les premiers jours de mars, et consécutivement tous les huit jours, si l'on veut en avoir tout l'été. La graine lève très-promptement; et la plante ne monte pas moins promptement en graine, quelquefois dix ou douze jours après qu'elle a été semée. Il faut donc couper le cresson fort jeune: une fois en fructification, il ne peut plus servir. En été, il faut qu'il ait de l'ombre et des arrosages; plus il est arrosé, plus il reste tendre: la sécheresse le rend dur et coriace.

*Caractères.* — Le *passerage cultivé* (*lepidium sativum*, Linn.), en flamand *hof kers*, est une plante annuelle de la famille des crucifères et originaire de Perse. Outre l'espèce ordinaire, on en connaît cinq variétés: le *frisé*, celui à *larges feuilles*, le *doré*, le *passerage de Normandie* et une autre variété à *feuilles frisées*.

§ 14. — **Cresson vivace.**

*Culture.* — Le *cresson vivace*, *cresson de terre*, *velar précoce* (*erysimum præcox*, Smith), est une plante qui peut remplacer le cresson de fontaine,

dont elle a le goût et les propriétés. On le sème au printemps, en rayons, à un endroit humide, sur terre franche et légère. Les graines sont menues et ne doivent être recouvertes que de fort peu de terre.

### § 15. — Échalote.

*Variétés.* — La *petite échalote* (*allium ascalonicum*, Linn.), en flamand *schalonie* ou *sauslook*, est un petit bulbe qui renferme sous une enveloppe commune de quatre à douze caïeux. On en cultive une variété sous le nom de *grosse échalote*; elle ne paraît différer de la première que par le volume de son bulbe.

*Culture.* — La culture de cette plante est à peu près la même que celle de l'ail. Toutefois, à l'égard de l'échalote, il faut prendre une précaution qui est de rigueur : elle doit être plantée à fleur de terre; un peu trop enterrée, elle pourrit. Plantée en février ou mars, on peut déjà faire usage des bulbes en mai.

### § 16. — Estragon.

*Caractères.* — L'*estragon* (*artemisia dracunculus*, Linn.), en flamand *dragonkruid*, de la famille des flosculeuses, est une plante vivace de Sibérie. Dans nos jardins, on en cultive ordinairement une touffe, au bord d'un carré, pour s'en servir comme assaisonnement. Ses jeunes tiges et ses feuilles tendres communiquent aux cornichons confits et aux salades un goût agréable, à la fois piquant, doux et aromatique.

*Soins.* — La plante doit être coupée de temps à autre, dans le cours de l'été, afin qu'elle se rajou-

nisse. Elle se multiplie d'éclats de pieds et ne demande pas de soins.

#### § 17. — Fenouil.

*Caractères.* — Le fenouil (*anethum feniculum*, Linn.), en flamand *venkel*, est une plante vivace de la famille des ombellifères; elle est originaire d'Afrique. On la trouve dans les lieux pierreux de quelques provinces du midi de la France. Il a une variété connue sous le nom de fenouil *doux*; ses graines sont employées par les confiseurs; elles servent aussi dans la médecine vétérinaire. La racine de cette plante est droite et pivotante; ses tiges sont cylindriques, hautes de 1 à 2 mètres, lisses et rameuses; feuilles longues, trois fois ailées; folioles capillaires, ombelles terminales; fleurs jaunes, petites; graines oblongues, aplaties d'un côté, convexes et cannelées de l'autre.

*Culture.* — Les graines de fenouil se sèment au mois de mai, en planche ou en bordure, dans une terre labourée. Dès que les plantes sont assez fortes, on les place en échiquier à 0<sup>m</sup>53 de distance. On les arrose souvent. On les butte une première fois lorsqu'elles ont 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20 de hauteur, et ainsi jusqu'à trois ou quatre fois à mesure que la plante se développe. On en fait le même usage que du céleri, auquel il paraît même être supérieur.

#### § 18. — Hysope.

*Caractères et culture.* — L'hysope (*hyssopus officinalis*, Linn.), en flamand *hyzop*, sous-arbuste de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>60, de la famille des labiées, est indigène de France. Ses tiges effilées sont munies

de feuilles linéaires-lancéolées et terminées en épis de fleurs qui varient du blanc au bleu ou rouge. Au jardin maraîcher, on lui réserve quelque petite place, parce qu'il sert d'assaisonnement comme le thym.

On en sème les graines en mars ; on le multiplie aussi d'éclats et de boutures.

#### § 19. — **Lavande.**

*Caractères.* — La *lavande* (*lavandula spica*, Linn.) en flamand *lavendel*, est une plante vivace de la famille des labiées, aux tiges ligneuses, grêles et quadrangulaires, aux fleurs bleues en épi terminal et verticillé. Toute la plante répand une odeur aromatique et très-agréable.

*Culture.* — La *lavande* se multiplie de graines et plus ordinairement de pieds éclatés, en mars, avril ou septembre. On la plante en touffes ou en bordures sur terre légère et chaude. Cette plante nous est venue du sud de la France.

#### § 20. — **Marjolaine.**

*Caractères.* — La *marjolaine* (*origanum majoranoides*, Wild.), en flamand *marjolyn*, petite plante de la famille des labiées, un peu ligneuse à sa base, a les feuilles pétiolées, obtuses, elliptiques, entières et blanchâtres ; les épis sont tétragones, arrondis au sommet, et les corolles sont blanches. Cette plante vivace est originaire de Barbarie. La marjolaine se cultive chez nous comme condiment ; un ou deux plants suffisent dans le jardin, et produisent une herbe aromatique et fortifiante dont on se sert dans les ragoûts.

§ 21. — **Menthe.**

*Culture.* — On cultive dans les jardins une ou deux touffes de *menthe crépue* ou *poivrée* (*mentha crispa, piperita*, Linn.), en flamand *gekrolde munte*, *peper-munte*, de la famille des labiées. Ces espèces et plusieurs autres sont indigènes, vivaces et très-rustiques. On les multiplie très-facilement par séparation de touffes.

§ 22. — **Origan.**

*Nature.* — L'*origan commun* (*origanum vulgare*, Linn.), en flamand *orego*, de la famille des labiées, croît sur la lisière des bois et le long des haies. Quoique d'un arôme moins fin et moins délié que la marjolaine, cette plante sert aux mêmes usages; elle ne demande aucun soin de culture.

§ 23. — **Perce-pierre.**

*Nature.* — La *perce-pierre* ou *criste marine* ou *steenbrek* (*crithmum maritimum*, Linn.), en flamand *zeevenkel*, de la famille des ombellifères, habite naturellement les bords de la mer et les rochers. Cette fourniture de salade est presque tombée en désuétude. On rencontre fort rarement cette plante dans le potager; cependant sa saveur aromatique et ses qualités salubres lui méritent assez l'espace d'un pied carré dans le jardin.

*Culture.* — La *perce-pierre* veut absolument un sol sablonneux, ou mieux encore le pied d'un vieux mur, où elle implante ses racines et puise un aliment à sa convenance dans les sels calcaires. Il



faut en semer au printemps ; la plante ne demande aucun soin ; elle est vivace et se plaît à l'exposition du levant.

#### § 24. — **Pimpreuelle.**

*Nature.* — La *pimpreuelle* (*poterium sanguisorba*, Linn.), en flamand *pimpernel*, est une plante vivace indigène, fréquemment employée en fourniture de salade. Ses propriétés légèrement astringentes lui ont valu une place parmi les plantes médicinales. Pour fourniture de salade, la *pimpreuelle* doit être maintenue tendre par de fréquents arrosages et être coupée de temps à autre.

*Culture.* — On la multiplie par éclats de pieds en automne, ou en la semant aussitôt que les graines sont mûres. Tout terrain lui convient ; sous ce rapport, elle est si peu difficile qu'on peut la cultiver dans les terres les plus ingrates, où elle fournit toujours une nourriture recherchée des bêtes à laine.

#### § 25. — **Rocambole.**

*Caractères.* — La *rocambole* (*allium scorodoprasum*, Linn.), improprement nommée *ail d'Espagne*, en flamand *rokambolle*, est originaire du Danemark. Elle a la particularité de produire sur sa tige des bulbilles dans les aisselles des feuilles. Ces bulbilles, de même que les caïeux, servent à la reproduction. La *rocambole* ressemble beaucoup à l'ail ordinaire ; elle s'emploie aux mêmes usages, et se cultive de la même manière. Elle ne porte jamais graine ; quelques petites fleurs naissent parmi les sabots, mais elles avortent.

§ 26. — **Romarin.**

*Caractères.* — Le romarin (*rosmarinus officinalis*, Linn.), en flamand *rosmaryn*, de la famille des labiées, est un arbrisseau de 1 à 2 mètres, à feuilles persistantes et aromatiques. Il est indigène du midi de la France.

*Culture.* — On le multiplie facilement par boutures en pleine terre et à l'ombre. Pour tous soins, la plante demande d'être empaillée ou abritée durant les froids intenses.

§ 27. — **Sarriette.**

*Nature.* — La sarriette (*satureia hortensis*, Linn.), en flamand *boonkruid* ou *hof-keule*, de la famille des labiées, est une petite plante annuelle qui se reproduit d'elle-même dans les jardins dès qu'elle y a mûri ses graines. Elle sert d'assaisonnement aux fèves de marais : elle leur communique un goût légèrement poivré et aromatique.

§ 28. — **Sarriette vivace.**

*Caractères et culture.* — La sarriette vivace, sarriette des montagnes (*satureia montana*, Linn.), en flamand *berg-keule*, de la famille des labiées, est une plante à tiges dures, ligneuses et s'élevant à 0<sup>m</sup>50. Au printemps on la multiplie de graines ou par éclats de touffes que l'on plante à exposition chaude, au coin d'une plate-bande ou en bordure. Ses graines se conservent bonnes durant quatre ans. De même que la sarriette des jardins, elle sert d'assaisonnement aux fèves de marais et aux jambons.

Cette plante croit spontanément dans les lieux stériles et montagneux des provinces méridionales de la France.

§ 29. — **Sauge.**

*Nature.* — La sauge (*salvia officinalis*, Linn.), en flamand *savie*, *self*, ou *salie*, est une plante vivace de la famille des labiées. Si quelques plantes obtiennent la faveur d'être reçues au jardin à cause de leurs vertus salubres, c'est bien la sauge qui revendique ce droit. Comme plante d'assaisonnement, beaucoup de personnes l'aiment avec le poisson frit ou à l'étuvée, etc. La plante n'exige pas le moindre soin de la part du jardinier.

§ 30. — **Thym.**

*Thym commun.* — Le thym (*thymus vulgaris*, Linn.), en flamand *tym*, plante vivace de la famille des labiées, croit à l'état sauvage dans les provinces du midi de la France et en Espagne. Quoique native d'un sol plus chaud que celui de la Belgique, cette plante résiste très-bien aux froids de nos hivers. Il en existe plusieurs variétés, notamment les suivantes: thym à *feuilles étroites*; thym à *larges feuilles*; thym à *feuilles panachées*. Le thym ne demande qu'une exposition chaude et une terre légère.

Au printemps, on le multiplie par éclats des pieds.

*Thym-serpolet.* — Sur nos collines, on rencontre fréquemment une autre petite plante aromatique, le *thym-serpolet*, dont on pourrait très-bien introduire un pied dans le jardin.

Comme le thym commun, celui-ci aime une ex-

position chaude et peut servir de bordure. Tous deux servent à relever les sauces des viandes et des poissons. Ces petites plantes sont toniques, cordiales et stomachiques. Les variétés du serpolet sont : le serpolet à *odeur de citron*, celui à *feuilles glabres* et un autre à *fleurs blanches*.

**LIVRE II.**  
**CULTURES FORCÉES.**



**CHAPITRE PREMIER.**  
**NOTIONS GÉNÉRALES.**



**SECTION I.**

**BUT DE LA CULTURE FORCÉE.**

La culture forcée a pour objet de faire croître et mûrir, au moyen d'abris, serres, bâches, couches, etc., des plantes ou des fruits, soit avant, soit après l'époque fixée par la nature. C'est par ce mode de culture que nous cueillons au milieu de l'hiver les fruits les plus délicieux qui croissent dans les pays chauds; c'est par ce moyen encore que le jardinier industriel se procure, au milieu des rigueurs de la saison, des ananas, des fraises, des pois, etc. La branche à la fois la plus lucrative et la plus importante de l'horticulture est la culture forcée. Son extension laisse à désirer dans notre

pays; cependant, son avenir se présente chez nous sous de meilleurs auspices que chez nos voisins de France : là, elle se trouve fortement contrariée par la communication facile avec le midi d'où les bateaux à vapeur, et les chemins de fer ramènent en quelques heures des melons, des pois primeurs et autres fruits, cultivés en pleine terre, sans couches, sans châssis, sans chaleur artificielle, et par conséquent sans frais. Les horticulteurs du nord de la France ne peuvent lutter contre cette concurrence fatale. La même chose n'est pas à craindre, pensons-nous, pour la Belgique : la distance à franchir et les frais de transport préserveront nos jardiniers de cet inconvénient. La culture forcée mérite donc la sollicitude et les soins de nos jardiniers intelligents.

Avant d'entrer dans des détails touchant les diverses plantes potagères et végétaux comestibles dont nous avons l'habitude de forcer la culture nous devons nécessairement faire précéder une courte explication sur les moyens que l'on emploie pour aider la nature dans ses productions; ces moyens sont : les accots, les réchauds, les cottières, les ados, les cloches, les couches, les châssis, les bâches et les serres.

## SECTION II.

### CHANGEMENT PHYSIQUE DU SOL.

*Influence de la couleur.* — La couleur des terres influe d'une manière notable sur les propriétés physiques du sol. Les terrains noirs absorbent le calorique, tandis que les argiles jaunes ou blanchâtres le réfléchissent. Il suit de là qu'on peut

faire absorber à la terre une plus forte dose de calorique en changeant la couleur. Si l'on répand sur le sol du terreau noir, de la suie, de la tannée consommée, on augmente la chaleur de la terre, en ce que le calorique y pénètre plus facilement. Ce même calorique qui s'échappe de la terre pendant la nuit, parce que tous les corps tendent naturellement à se mettre en équilibre, place les plantes dans une atmosphère ambiante tiède, et, on le voit, agit favorablement sur leur croissance. Une terre dure et blanche, au contraire, en repoussant la chaleur durant le jour, est froide pendant la nuit.

*Terreau noir.* — Pour se procurer à peu de frais un terreau noir qui atteigne le but que nous signalons, nous conseillons d'arroser deux ou trois fois l'an un tas de tannée avec une dissolution de sulfate de fer. Par la suite, ce mélange prendra une teinte noire prononcée. On sait que l'écorce de chêne renferme beaucoup d'acide gallique. Cet acide, en se combinant avec l'oxyde de fer, forme du gallate de fer, sel qui colore fortement en noir. Voici la manière de procéder : Sur dix charrettes de tannée ou écorce de chêne sortie des cuves des tanneurs, on verse dix kilogrammes de sulfate de fer dissous dans une quantité d'eau suffisante pour mouiller toute la masse que l'on remue avec des fourches, et à laquelle six mois après, et à mesure que l'écorce se décompose, on peut faire subir la même opération. Au bout de dix-huit mois à deux ans, on peut avantageusement s'en servir.

(Le sulfate de fer, couperose ou vitriolvert, est un sel à vil prix et se trouve chez tous les marchands de couleurs.)

## SECTION III.

## ABRIS.

§ 1. — **Murs.**

Dirigés de l'est à l'ouest, les murs fournissent un excellent abri aux légumes printaniers, parce qu'ils les garantissent contre les vents du nord; ils hâtent le développement des légumes et des fruits; en même temps ils offrent l'exposition la plus favorable aux vignes, aux pêchers et aux autres arbres fruitiers. C'est contre ces murs que s'établissent les cottières si favorables aux cultures de primeurs. Leur côté du nord convient bien comme abri pour les légumes délicats qui ne peuvent supporter les rayons ardents du soleil au milieu de l'été.

§ 2. — **Haies.**

Les haies de l'est à l'ouest prêtent aussi leur abri aux légumes à forcer. Formant des fourrées étroites de végétaux branchus qui brisent les vents froids, elles doivent être composées d'arbres ou arbustes à racine pivotante ou peu traçante, qui aient la propriété de croître en lignes serrées, rigides, d'être susceptibles de la tonte, de conserver leurs feuilles en totalité ou en partie l'hiver, de se maintenir garnis depuis le collet de la racine jusqu'à l'extrémité de rameaux qui s'entrelacent. Le hêtre, qui conserve longtemps ses feuilles sèches, le thuya d'Occident, qui supporte très-bien la tonte, l'if, dont la croissance est un peu lente, se prêtent bien à la formation des haies. Il en est de même de plusieurs autres végétaux; tels sont : le cornouiller,



le troëne, différentes épines (*crataegus* et *mespilus*), même des pruniers, pommiers et autres arbres ou arbrisseaux fruitiers.

En ces derniers temps on a justement recommandé les haies de mûrier. Ces haies sont très-productives pour ceux qui se livrent à la culture fort avantageuse des vers à soie.

### § 3. — **Brise-vent.**

Ils sont employés dans le but de garantir les plantes cultivées sur les ados. Au moyen de ces abris, les végétaux qui n'auraient pu supporter d'être en pleine terre se trouvent à une autre exposition et pour ainsi dire sous un autre climat. Les brise-vent sont de grande utilité à beaucoup de plantes délicates; ils permettent de former dans un terrain plat des ados et des contre-espaliers, plantations d'arbres très-rapprochés, auxquels on laisse une hauteur suivant les plantes qu'on se propose de cultiver. Les thuyas, les cyprès, les peupliers, les robinias peuvent y trouver leur emploi.

Les haies mortes sont usitées aussi comme brise-vent. Elle consistent dans un alignement serré de poteaux de bois de sapin ou autres, dont les extrémités qui entrent sous terre sont carbonisées, afin de leur donner plus de durée.

### § 4. — **Paillassons.**

Si l'on ne possède ni haies ni murs placés dans une direction convenable, on peut y suppléer au moyen de paillassons maintenus droits par des pieux auxquels on les attache verticalement. Cer-

taines plantes veulent être abritées non-seulement contre les coups de vent, la grêle ou la pluie, mais aussi les rayons trop ardents du soleil. Ces abris, auxquels il est facile de donner une hauteur en vue des cultures, se placent pour les primeurs de l'est à l'ouest, de sorte qu'aucun rayon du soleil ne soit perdu. On force ainsi les plantes à donner leurs produits plusieurs jours avant ceux des plantes cultivées en plein champ, que le terrain soit labouré à plat ou incliné au midi.

Les maraîchers de Paris ont une grande quantité de ces paillassons dans leurs jardins légumiers; ils sont faits en roseaux secs ou en paille de seigle; leur hauteur varie de un à deux mètres. Du côté exposé au nord, on garantit des chaleurs les plantes trop délicates; on y cultive avantageusement les laitues, le pourpier, la claytonie, les épinards, le cerfeuil, le persil; on y fait des semis de plantes de la famille des crucifères, telles que choux-fleurs, choux de Savoie, etc.; à l'ombre, l'altise attaque moins ces végétaux. — Ces abris consistent simplement en une couche mince de paille maintenue entre deux tringles de bois qui se fixent à des pieux placés de distance en distance. Les paillassons sont en outre nécessaires pour couvrir les serres, bâches; couches et cloches durant les nuits et les jours froids de l'hiver, ainsi que les jours trop chauds de l'été.

*Confection.* — Voici comment nos jardiniers ont l'habitude de faire les paillassons, dont la confection est leur occupation favorite durant les mauvais jours de l'hiver. La méthode que nous allons décrire est surtout pratiquée par les horticulteurs de nos Flandres et aussi ceux d'Allemagne. — Le *cadre* ou *métier* du paillasson consiste simplement en qua-

tre fortes lattes de bois solidement attachées entre elles, de manière à former un rectangle ayant environ deux mètres de haut sur un mètre et demi de large. Le même cadre sert tous les ans. La partie supérieure s'appuie contre le mur et est inclinée autant qu'il est nécessaire pour opérer facilement. Après avoir

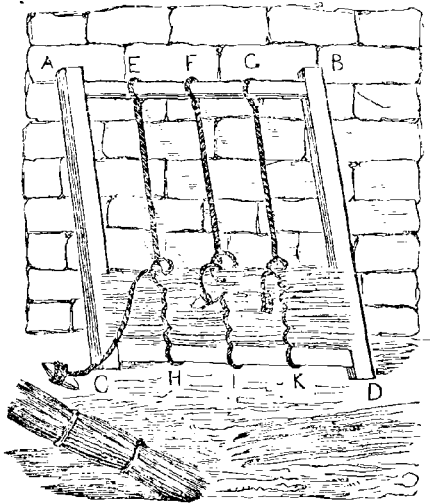


Fig. 43.

divisé en quatre ou cinq parties égales, selon la largeur des paillassons, les deux lattes horizontales, on tend, entre les points de division marqués par de légères entailles, les ficelles ou cordes destinées à porter le paillasson, en ayant soin de laisser à celles-ci la longueur que doit avoir ce dernier. Cette longueur est indépendante de celle du métier; car il est facile de baisser en dessous la partie achevée

et de la rouler sous le métier tout en renouant les cordes par leurs bouts. Aux points de division inférieurs on attache la ficelle destinée à la couture de la paille. Cette ficelle peut être plus mince que les cordons tendus; elle doit avoir un peu plus du double de la longueur qu'on veut donner au paillason et se trouver embobinée sur de petits fuseaux d'une dizaine de centimètres.

Cela fait, on prend les bottes de paille de seigle; on en fait rapidement un triage en réservant la plus longue, et on l'étend à droite et à gauche du métier, telle qu'elle doit y être appliquée, c'est-à-dire la tête vers l'intérieur. Puis on procède à la *couture*. De la main gauche on prend une poignée de paille à l'épaisseur qu'on veut donner au paillason et on la tient au point *K* où on va la nouer; on lève en avant avec le doigt la ficelle pendant que la main droite tourne la bobine derrière la corde tendue, et la ramène par-dessus la paille pour la glisser par devant entre celle-ci et la ficelle *k* qu'on tient soulevée; de cette façon on forme un nœud coulant qu'il faut resserrer. La main gauche, en suivant la paille, la comprime au point suivant *i*, où elle est nouée par la main droite; on fait de même au point *h*. A ce point on prend la seconde poignée de paille; elle est nouée à ce point d'abord, ensuite aux autres. La troisième poignée est liée en *k*, et ainsi de suite. La couture achevée, il faut *tondre* le paillason; c'est-à-dire qu'au moyen de gros ciseaux il faut couper les bouts de paille hors place et égaliser de même les côtés *AC*, *BD*. Au dernier point, on ferme par un double nœud.

Un jardinier habile fait de cette manière plusieurs paillasons par jour; chaque mètre carré revient approximativement à vingt centimes.

## SECTION IV.

## ADOS ET CÔTIÈRES.

Les ados, que l'on rencontre chez quelques cultivateurs, devraient être établis dans tout jardin potager sans exception ; ils ne coûtent qu'une légère peine dont le jardinier a tort de se montrer avare. Les ados se forment aux lieux les plus abrités du jardin et le mieux à l'exposition du sud-est. On les dresse de la manière suivante : — En donnant un profond bêchage au sol, on enlève de la terre par devant pour la porter par derrière, afin de former un plan incliné dont l'élévation excède de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>30 la partie la plus déclive ou antérieure. Les primeurs, telles que radis, laitues, carottes, choux-fleurs, y prospèrent le mieux.

En chargeant les ados de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15 d'un bon terreau, la végétation est accélérée, surtout si c'est du terreau noir, lequel absorbe les rayons solaires et augmente considérablement la chaleur. On obtient des résultats plus satisfaisants encore quand on recouvre les plantes sur ados de cloches ou de châssis.

Les côtières ne diffèrent des ados qu'en ce qu'elles peuvent être établies au milieu du jardin en formant des pentes inclinées au midi ; on les nomme encore bordures. Par ces divers procédés on avance notablement la végétation.

## SECTION V.

## CLOCHES.

Les cloches sont des vases en verre qui servent à abriter, dans leur jeunesse, certains

végétaux délicats qui supportent difficilement les variations de température de notre climat, et surtout les gelées blanches. Elles sont de dimensions

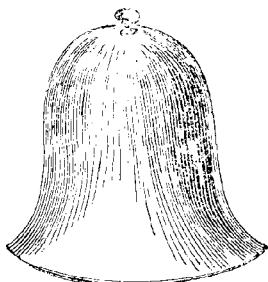


Fig. 49.

différentes selon la grandeur des plantes et l'usage auquel on les destine. Le plus souvent elles sont d'une seule pièce et d'un diamètre de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>45 à la base et de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>25 au sommet ; la hauteur en est égale au diamètre de la base. Le verre blanc est généralement préféré. Leur prix varie de 70 c. à 1 fr. On peut se les procurer dans les principales verreries de la Belgique et en ordonner la façon et les dimensions.

On construit aussi des cloches dont la charpente est en bois de sapin, de chêne ou autre. Les rayons, au nombre de cinq, s'ajustent au sommet à une espèce de pentagone en bois qui les couronne, en laissant en même temps une ouverture pour qu'on puisse donner de l'air à volonté. Ces cloches ont d'un demi-mètre à un mètre de diamètre.

Les cloches montées en plomb sont ovalaires et varient de dimensions.

En France, on se sert encore en guise de cloches de pièces de calicot gommé, ou même de papier

qu'on applique sur des baguettes fichées en terre par les deux bouts, au-dessus de la plante.

Le panier conique en jonc, figuré p. 86, peut servir au même usage. En Allemagne, on en fait de même forme en paille nouée au sommet et écartée en bas par un cerceau.

## SECTION VI.

## COUCHES.

*Formation.* — Toute couche est formée de deux parties distinctes : le lit de fumier et le lit de terre. Le lit de fumier régulièrement arrangé et tassé consiste en substances animales ou végétales susceptibles d'entrer en fermentation et de donner par là une chaleur douce, en même temps qu'elles exhalent une humidité bienfaisante. Ces deux qualités, la chaleur et l'humidité, renferment les conditions requises pour produire une belle et durable végétation, celle des climats les plus heureux. Le lit de terre, plus ou moins épais, plus ou moins substantiel, dont on recouvre le fumier, est destiné à soutenir et nourrir les plantes. L'épaisseur de ce lit, dont la terre devra toujours être meuble et de bonne qualité, varie de 0<sup>m</sup>16 à 0<sup>m</sup>50. L'épaisseur du lit de fumier varie également suivant le plus ou moins de chaleur qu'on veut obtenir. D'après l'épaisseur et la qualité de ce lit de fumier, les couches se distinguent en *chaude*, *tiède* et *sourde*.

§ 1. — **Couche chaude.**

*Nature.* — La couche chaude est formée de fumier de cheval tout récemment enlevé de l'écurie. Ce fumier offre l'avantage de pouvoir servir en

tout temps, s'il est conservé en meule et au sec : pour l'employer, on le mouille suffisamment; le fumier entre bientôt en fermentation et produit de la chaleur. Les couches se construisent en posant le fumier par lits successifs et bien égaux. Il faut affermir et fouler le fumier en piétinant dessus, en même temps qu'on remplit les fosses ou inégalités qui peuvent s'y présenter, puis on arrose avec l'arrosoir à pomme, si le fumier n'est pas assez humide de lui-même. Le lit sera partout d'une égale épaisseur : c'est de là que dépend l'uniformité de la chaleur dans le terreau. L'épaisseur des couches chaudes varie de 0<sup>m</sup>60 à 1<sup>m</sup>00 et au delà; la largeur varie aussi : elle peut être de 0<sup>m</sup>80 à 1<sup>m</sup>52; la longueur est indéterminée, mais rarement elle est moindre de 2<sup>m</sup>60. Les couches les plus étroites ou de 0<sup>m</sup>80 de largeur servent aux cultures forcées les plus hâtives, parce qu'on peut y entretenir plus facilement la chaleur au moyen de *réchauds*. On donne le nom de *réchauds* au fumier dont on entoure la couche, lorsque la chaleur de celle-ci commence à baisser. Ce fumier doit être foulé comme celui de la couche même, ainsi que nous l'avons dit.

*Accot.* — Autour des couches on élève du fumier, des feuilles ou de la tannée pour empêcher le froid d'y entrer. On donne à l'accot une épaisseur de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>60, selon la matière dont on se sert et d'après l'intensité du froid; son élévation doit atteindre toute la hauteur de la couche.

*Réchauds.* — Depuis novembre jusqu'en avril, il est nécessaire d'entretenir la chaleur des couches, sans les refaire. Dans ce but, on tasse du fumier neuf dans les sentiers qui les entourent; tous les quinze jours ce fumier est remué et tassé de nouveau en y ajoutant du fumier neuf, s'il est néces-



saire. Pour les réchauds, il faut employer du fumier sec si le temps est pluvieux, et du fumier humide si la température est sèche. Dans la saison la plus rude, on couvre en même temps couches et réchauds.

*Coffre et châssis.* — Sur la couche on pose un encaissement nommé *coffre*... A. Ce coffre est incliné au sud et plus élevé derrière que devant, de sorte que l'eau n'égoutte pas dans l'intérieur et que le châssis reçoive mieux les rayons solaires. Un coffre ordinaire a de 0<sup>m</sup>13 à 0<sup>m</sup>23 de hauteur par devant et de 0<sup>m</sup>23 à 0<sup>m</sup>52 sur le derrière. Il est d'ailleurs facultatif de donner plus ou moins d'inclinaison aux coffres selon la grandeur et la nature des

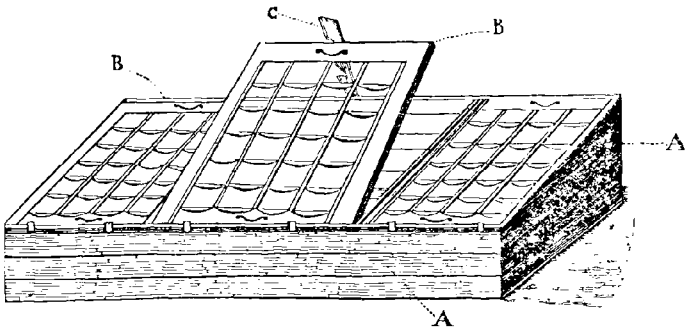


Fig. 50.

plantes que l'on se propose de cultiver. Le coffre est destiné à supporter le *châssis* ou *panneau*... B. Celui-ci est formé d'une charpente en bois, ou mieux en fer laminé, à rainures, où se trouve encaissé le verre. Les carreaux doivent être plus larges que longs, se recouvrir de 0<sup>m</sup>005 seulement et avoir une coupe légèrement arrondie. Ces conditions

sont de rigueur tant pour les châssis de couches ou de bâches que pour ceux de serres et orangeries. Le verre ne se recouvre que de 0<sup>m</sup>003, parce qu'une plus large surface recouverte loge une plus forte quantité d'eau qui y stagne, congèle, et fait fêler les carreaux ; en outre, les crasses, qui ne manqueraient pas de s'y rassembler, intercepteraient la lumière, et cacheraient la vue. Ainsi, ne suivez pas la vieille et vicieuse routine et ne donnez au verre aucune autre disposition que celle que nous venons d'indiquer. La coupe arrondie sert à conduire l'eau de pluie par le milieu des carreaux et empêche celle-ci de pénétrer par les rainures et de produire un égouttement toujours mortel aux plantes. Les jardiniers les plus soigneux, — et en fait d'horticulture on ne peut jamais l'être trop, — font ajuster le verre entre deux mastics ; c'est-à-dire que le mastic se place d'abord dans les rainures en fer ou en bois, puis les vitres s'y posent et reçoivent extérieurement la couche ordinaire de mastic. Ils font mettre aussi une couleur grise ou blanche à l'huile sur la partie du verre où les carreaux se recouvrent. Par ces moyens il devient impossible que l'eau gelée puisse encore faire briser les vitres, et les crasses ne peuvent plus s'y introduire. Pour chaque châssis, on doit avoir un bois entaillé en zigzag, qui sert à ouvrir les châssis par degrés.... C ; on l'appelle *crémaillère* ; elle est quelquefois en fer.

### § 2. — Couches tièdes.

*Formation.* — L'arrangement des couches tièdes est le même sous tous les rapports que celui des couches chaudes ; elles ne diffèrent que par la nature des matières fermentescibles que l'on emploie.

Tandis que pour la construction des couches chaudes on se sert de fumier d'écurie, pour celles-ci on emploie un mélange de litière ou fumier d'autres bestiaux, ou des feuilles soit sèches, soit récoltées au moment de leur chute, ou de la tannée avec des feuilles ou de la litière, le tout avec ou sans fumier d'écurie. Les mêmes coffres et les mêmes châssis s'y appliquent.

*Nature.* — Les couches tièdes, quoique formées de fumier moins chaud, développent quelquefois une chaleur considérable; ceci a lieu lorsque le fumier que l'on emploie renferme une assez grande quantité de matières animales et qu'il est très-humide : en ce cas, avant d'y confier de jeunes plantes ou des graines, il faut explorer la chaleur de la couche en y plongeant la main, ou, ce qui vaut mieux, on mesure les degrés de chaleur au moyen du thermomètre, que l'on met pendant quelques minutes dans le terreau de la couche. Il n'est pas rare de voir le thermomètre marquer, dans le fumier de cheval des couches chaudes, 80° centigrades et communiquer 45 à 50° de chaleur au terreau de la couche. On comprend parfaitement que cette chaleur est beaucoup trop forte et qu'il faut attendre, pour semer ou planter, que le *coup de feu*, comme le disent les jardiniers, soit passé, et que le thermomètre, plongé dans le terreau, marque entre 50 et 40 degrés au plus. Ainsi, de même que pour les couches chaudes, on explore les degrés de chaleur des couches tièdes avant d'en faire usage. La chaleur se développe trois à quatre jours après le tassement du fumier.

§ 3. — **Couches sourdes.**

Pour la formation des couches sourdes, on emploie du fumier à demi consommé, qui ne soit plus susceptible de s'échauffer beaucoup. Il produit seulement une chaleur sourde peu supérieure à celle de la terre qui environne la couche. Ce qui distingue encore les couches sourdes, c'est qu'elles se font au printemps, qu'on ne peut pas les échauffer au moyen de réchauds, et qu'au lieu de châssis on se sert de cloches pour les recouvrir aux points où l'on plante des melons ou autres plantes élevées sur couche chaude. Les couches sourdes se construisent toujours par tranchée ou dans une fosse profonde de 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>60. Leurs dimensions habituelles sont de 0<sup>m</sup>70 d'épaisseur sur une largeur de 1<sup>m</sup>50 et une longueur indéterminée. Leur surface recouverte de terreau doit être un peu bombée. Au printemps et à la fin de l'automne, on est souvent obligé d'abriter contre les gelées les plants sous cloches, avec de la litière, avec des feuilles ou avec des paillassons attachés à de demi-cerceaux de tonneau et maintenus par trois baguettes transversales.

§ 4. — **Couches bordées.**

On distingue en outre, sous la dénomination de *bordées*, les couches chaudes ou tièdes qui se construisent sur un terrain simplement nivelé. Se trouvant en contact plus immédiat avec l'air atmosphérique et l'eau, le fumier s'y décompose plus promptement et produit une chaleur plus active. On donne le nom d'*encaissées* aux couches pour lesquelles on excave le terrain pour y placer le fu-

mier. Elles sont préférables aux couches bordées : elles sont plus propres à l'aspect, se prêtent mieux à l'arrangement du fumier, et, si elles sont un peu moins chaudes au commencement, par contre leur chaleur est plus durable.

### § 5. — Thermosiphon.

L'emploi de l'eau bouillante, au moyen du *thermosiphon*, combiné avec le fumier, produit la chaleur la plus sûre et la plus facile à diriger. Les

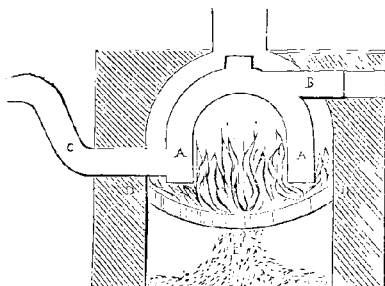


Fig. 51.

frais de premier établissement faits, ces couches sont plus économiques, en ce que la quantité de fumier peut être diminuée et que, en prolongeant les tuyaux calorifères, on peut chauffer un grand nombre de couches à la fois. — Il n'appartient pas à notre sujet d'entrer dans des détails minutieux touchant la construction du thermosiphon; il nous suffira d'en donner une idée. Depuis quelques années, de nombreuses modifications ont été successivement apportées à cet appareil. La figure 51 en présente

le profil : il se compose d'une chaudière A ayant la forme d'une cloche à double paroi, en cuivre ou en tôle, et de tuyaux en cuivre, en zinc, ou mieux en fer de peu d'épaisseur, qui reçoivent l'eau en ébullition B, tandis qu'ils ramènent à l'intérieur l'eau froide C repoussée par celle-ci. Leur étendue et leur capacité, ainsi que celle de la chaudière, sont calculées suivant le degré de chaleur qu'on veut obtenir et proportionnées au nombre de mètres cubes d'air que renferme la pièce à chauffer. Sur le bas du tuyau qui ramène l'eau refroidie se trouve un petit tuyau qui communique avec un réservoir supérieur, petit bassin en zinc contenant assez d'eau pour que l'appareil soit toujours alimenté. Le jardinier aura soin de veiller à ce que le fond de ce bassin ne soit jamais longtemps à sec; il évitera ainsi de graves accidents. Le placement des tuyaux de sûreté destinés à livrer passage aux bulles d'air comprimé, leur nombre, leur disposition, sont l'affaire du mécanicien.

Le fournil D embrasse la chaudière de telle façon que les flammes du foyer E puissent la lécher dans presque toutes ses parties; le cendrier F a la même étendue que le foyer; l'orifice de la cheminée est placé en sorte que le calorique ne se dégage pas inutilement. Quelquefois le four, au lieu d'être en maçonnerie, est tout en fer, ainsi que la cheminée elle-même. En ce cas, la bouche ou porte du four se trouve seule en dehors, et la cheminée parcourt aussi une partie de la bache ou serre. Ce procédé est d'une grande ressource en cas d'accident provoqués par les gelées.

Pour la Belgique, c'est à Liège, et à Gand, que le thermosiphon a reçu le plus de perfectionnements. Comme c'est un point de haute importance et qu'il

ne suffit pas toujours d'être bon forgeron ou bon taillaudier pour mener à bonne fin un appareil de ce genre, nous pensons qu'on fera bien de s'adresser de préférence à des mécaniciens qui ont l'expérience de la chose. De cette manière on évitera des frais de changements et des réparations onéreuses et inutiles : ce sera de tous points une économie de combustible, de temps et d'argent.

## SECTION VII.

## BACHES.

*Construction.* — Les bâches diffèrent des couches sous plusieurs rapports : outre les lits de fumier plus ou moins chaud qu'elles contiennent dans des coffres en briques, elles permettent d'établir des tuyaux qui conduisent la chaleur, soit au moyen

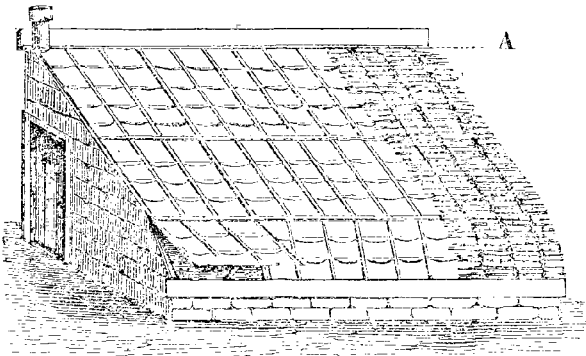


Fig. 32.

de l'air chaud, selon l'ancien système, soit par l'eau chaude ou la vapeur d'eau. Elles sont de telle

dimension qu'un homme debout puisse facilement y circuler par un couloir qu'on nomme sentier de service. Sous ce sentier se trouvent les tuyaux; il est recouvert d'un treillage formé en échelle, dont les échelons, distancés de 0<sup>m</sup>03 ou 0<sup>m</sup>06, ont 0<sup>m</sup>07 d'épaisseur, et qui laisse s'échapper librement dans la bêche la chaleur qui se dégage des tuyaux. Il convient que ce treillage soit mobile et puisse être soulevé le soir, dans les plus fortes gelées, pour que la chaleur, qu'il intercepte plus ou moins, se répande entièrement et sans obstacle dans la bêche. Enfin, nous pouvons dire que les bêches sont des serres dans de moindres proportions; souvent elles en tiennent lieu pour la culture des fleurs. Leur élévation étant presque toujours peu considérable, il est aisé de les couvrir et découvrir de *paillassons* A, qui les garantissent contre les grands froids et qui les abritent contre le trop ardent soleil en été. Ordinairement, pour procurer plus d'humidité aux végétaux et afin que la température reste plus égale, on fait le sol de la bêche 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>60 plus bas que le sol extérieur. Dans les terrains secs ou montagneux, cette profondeur peut aller jusqu'à 1<sup>m</sup>00. Alors les châssis se trouvent sur le devant au niveau du sol. Les Anglais cultivent souvent des camélias dans ces espèces de bêches, qui conviennent moins à la culture des légumes.

*Utilité.* — Dans les bêches à primeurs, les légumes sont cultivés ou en pleine terre, ou dans des pots enterrés. On y sème ou plante selon l'époque à laquelle on veut obtenir les légumes ou les fruits; leur culture commence à l'entrée de l'hiver, et se continue au printemps et dans le courant de l'été. Les arbres qu'on y rencontre sont : la vigne, le ce-



risier, le pêcher, l'abricotier, le figuier, etc. Parmi les plantes à fruits comestibles, on se plaît à y voir figurer le fraisier, le melon et l'ananas; parmi les légumes, les pois, les haricots, les salades, les radis, etc. Suivant la longueur des murs, on peut fixer des planches ou dressoirs sur lesquels se placent des fraisiers ou des fleurs. Nous voyons combien d'agrément peut fournir, au milieu de l'hiver et de la saison des frimas, cette espèce de petit jardin, où l'on rencontre à la fois les suaves parfums des fleurs du printemps et les fruits savoureux de l'été. Nous mentionnons aussi dans le cours de cet ouvrage de quelle utilité et de quel profit les bâches peuvent être à l'horticulteur.

## SECTION VIII.

## SERRES.

Il n'y a pas lieu de traiter ici de tout ce qui se rattache à la construction et à la conduite des serres : nous n'en parlerons qu'en vue de l'utilité incontestable que peut toujours en tirer le jardinier-maraicher qui en aurait à sa disposition (1).

Les serres sont destinées à entretenir chez les plantes une végétation continuelle : il s'ensuit qu'il faut y maintenir autant que possible la température du climat sous lequel croissent spontanément les plantes qu'on y cultive. La chaleur artificielle est donc la condition première pour les serres : aujourd'hui c'est le thermosiphon qui remplit ce rôle. Vient ensuite leur exposition par rapport au

(1) Nous conseillons à ceux qui désirent à cet égard des notions exactes et étendues, de consulter les ouvrages de Neumann et d'Abercrombie sur cette matière.

(Note de l'auteur.)

soleil; elle doit être telle qu'elles reçoivent les rayons de cet astre depuis son lever jusqu'à midi au moins; sinon point de fleurs, point de fruits en hiver. Du reste il est de toute facilité d'abriter les plantes, s'il le faut, contre le soleil trop ardent, en couvrant le vitrage soit par des châssis en menues lattes et à jour, soit par des rideaux ou des paillassons clairs. Si l'on rencontre parfois chez des horticulteurs, à côté de serres bien exposées, une construction de ce genre à une exposition froide ou à l'ombre, c'est qu'ils en ont besoin pour conserver plus longtemps les fleurs de plantes de grand prix.

La façade des serres est ordinairement peu élevée; l'inclinaison de la toiture doit être environ de

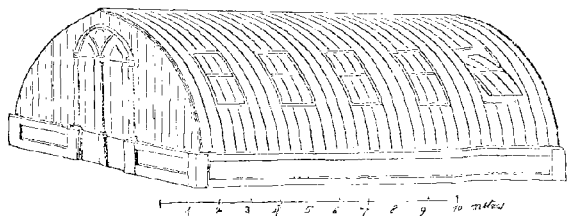


Fig. 55.

45 degrés : plus les rayons solaires tombent perpendiculairement, plus la température y est élevée. La toiture est souvent de forme bombée ou ogivale; alors la serre est à deux versants et le toit tout en fer repose de chaque côté sur des soubassements de pierre; il est soutenu à l'intérieur par des colonnettes aussi en fer; les vitres s'y placent nécessairement entre deux couches de mastie et sont maintenues serrées au moyen de petits plombs que le vitrier y applique durant quelques jours. Ces cou-

structions bien faites unissent la solidité et la beauté à l'économie.

§ 1. — **Serre tempérée.**

On donne le nom de serre tempérée à la serre dont la température est maintenue en hiver entre 5 et 10 degrés de chaleur. On y cultive les plantes des régions tempérées du globe pour jouir de leurs fleurs et de leurs fruits dans la morte-saison : le fraisier entre autres s'y cultive très-bien : vers le printemps la chaleur y augmente naturellement et sans le secours d'aucun feu la température y conserve bientôt, dès la fin de mars, de 10 à 15 degrés durant la nuit pour s'élever dans le jour jusqu'à 25 degrés, rien que par l'influence du soleil. En conséquence les fraisiers qu'on y tient en plate-bande ou en pots donneront leurs fruits longtemps avant ceux en pleine terre. Dans les serres à un seul versant, les murs qui sont plus élevés que ceux des bâches se garnissent avantageusement d'arbres fruitiers, et surtout de vignes, qui, jouissant de plus de liberté, produiront considérablement. Nous avons vu chez un horticulteur d'Anvers une serre d'une trentaine de mètres de long sur cinq mètres de hauteur, qui produit, année moyenne, 500 kilog. de raisins de Frankenthal. Ces raisins, toujours mûrs avant ceux exposés en plein air, se vendent aisément de 7 à 10 fr. le kilog. Il est facile de calculer le bénéfice qu'en retire son propriétaire. Encore renfermait-elle, quand nous l'avons vue, des centaines de jeunes camélias, rhododendres, azalées et autres plantes qui y trouvent en été une température convenable et un ombrage salubre en même temps qu'une lumière suffisante pour leur végétation.

C'est encore dans la serre tempérée que le maraîcher trouvera toujours une place convenable pour placer les terrines ou les petites caisses dans lesquelles il a semé ses primeurs à repiquer : il y hâtera beaucoup le développement de ses plantes.

### § 2. — Serre chaude.

Dans sa construction, la serre chaude ne diffère guère de la serre tempérée ; mais la température doit y être plus élevée, parce que les végétaux qu'on y cultive nous viennent des régions intertropicales ou des zones torrides. La chaleur dans cette serre est toujours de 15 à 25 degrés et peut s'élever jusqu'à 40°. Nous verrons plus loin que l'ananas supporte cette chaleur avec avantage, surtout à l'époque de la maturation de ses fruits. Il en est de même de beaucoup d'autres plantes des tropiques dont quelques-unes veulent une chaleur sèche et d'autres une chaleur humide ; de là la sous-division en *serre chaude humide* et *serre chaude sèche*.

### § 3. — Orangerie.

Quoique d'après Platon, le grand philosophe, et Théophraste, le savant botaniste, ces jardins éphémères que la Grèce antique construisait pour célébrer ses fêtes en l'honneur d'Adonis, aient été des serres dans le vrai sens du mot, il n'en est pas moins vrai qu'elles ont été longtemps ignorées, et le célèbre auteur du *Cosmos*, M. de Humboldt, a pu dire que « l'établissement des serres proprement dites paraît être beaucoup plus récent qu'on ne le croit d'ordinaire. » En effet, c'est à peine si les derniers écrits du moyen âge en font mention, et

l'on n'en rencontre que bien rarement jusqu'au xviii<sup>e</sup> siècle. Il n'en fut pas tout à fait de même de l'orangerie : depuis des temps immémoriaux nos pères ont cultivé l'oranger, et pour l'hiver ils lui destinaient dans leurs maisons une place spéciale. Aujourd'hui, la serre tend à prendre sa place dans l'horticulture, et depuis les progrès que cette science réalise incessamment, cette simple construction, dont la façade est en verre, ne sert plus seulement à abriter l'arbre qui lui donna son nom, mais encore à protéger contre l'intensité de l'hiver tous autres végétaux qui, se trouvant à l'état de repos, ne demandent point de température élevée, sans cependant supporter qu'elle s'abaisse au-dessous de zéro.

En culture maraîchère, l'orangerie convient surtout, comme nous le disons aux cultures spéciales, à conserver sur des dressoirs, en pots ou dans des couches de sable, différents produits destinés aux provisions d'hiver. C'est là qu'on peut hiverner les légumes-racines, et cela avec d'autant plus de facilité qu'on peut les placer sous les tablettes dans la partie postérieure de l'orangerie sans nuire aux autres plantes et sans gêner en rien le service intérieur. En été, on peut y sécher les graines de diverses plantes avant de les entrer en magasin, y abriter et tenir fraîches les plantes qu'on a repotées, telles que fraisiers pour primeur; enfin on y conserve bien grand nombre de fruits.

## CHAPITRE SECOND.

## CULTURES SPÉCIALES.

## SECTION I.

## LÉGUMES PROPREMENT DITS,

classes par ordre alphabétique.

§ 1. — **Asperge.**A. *Asperges blanches.*

*Préparation de l'aspergerie.* — Les asperges d'hiver ou de primeur s'obtiennent sur couche et sous châssis vitrés. Dès le principe, les planches doivent être disposées de manière à pouvoir convenablement recevoir des cadres ou coffres en bois sur lesquels viennent reposer les châssis ou panneaux. Les planches, larges de 1<sup>m</sup>30, seront espacées entre elles par des sentiers de 0<sup>m</sup>60 destinés à l'emplacement des réchauds. On garnit ces planches de trois lignes de griffes de deux à trois ans; les plants sont espacés de 0<sup>m</sup>30 en tous sens, de sorte qu'il reste de chaque côté de la planche un bord libre et assez large. Pendant trois ans on soigne ces asperges comme dans la culture ordinaire. La quatrième année, depuis novembre en mars, on chauffe les asperges. Après avoir enlevé la terre des sentiers à une profondeur de 0<sup>m</sup>50 à

0<sup>m</sup>60, on la remplace par du fumier chaud, bien piétiné et bien tassé : on répand cette terre ameublée et divisée, par-dessus une bonne couche de terreau sur les planches ; on l'égalise promptement. Il ne s'agit plus que de répandre sur toute la surface de la planche une couche de 0<sup>m</sup>16 de fumier qui ne soit ni trop sec ni trop humide, et de placer sur le tout les coffres et les châssis.

*Soins de culture.* — Si la température est froide, on couvre les châssis de paillassons et jamais on ne donne d'air. Si le froid devenait très-intense, les paillassons ne suffiraient pas ; il faudrait couvrir les châssis d'une forte couche de feuilles ou de fumier long et mettre les paillassons par-dessus ; de même il faudrait entourer les coffres de pareille couverture.

Douze ou quinze jours après le placement des châssis, on s'assure, en enlevant un peu de fumier, si les asperges poussent. Alors il faut ôter le fumier, et renouveler les réchauds, s'il est nécessaire. Au bout de trois semaines, les asperges sont déjà bonnes à être coupées. Après quatre ou six semaines, on en cesse la récolte, si l'on tient à la conservation du plant. Ainsi ménagée, une aspergerie à forcer peut durer très-longtemps et se chauffe tous les deux ans.

Les plantes se rétablissent pendant une année de repos et leur vigueur revient tout à fait. L'année suivante, elles peuvent être forcées de nouveau. Les asperges obtenues ainsi s'appellent *asperges blanches* ; la variété dite *asperge de Hollande* s'y prête le mieux. En avril, on ôte châssis, coffres et fumier, et l'on rend aux planches leur tenue antérieure.

**B. Asperges vertes.**

*Procédé de culture.* — Les asperges *vertes*, dites *aux petits pois*, se forcent par un autre procédé. En décembre ou mars, on fait des couches de fumier qui, piétinées et tassées, conserveront 1<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>80 d'élévation ; leur largeur sera de 0<sup>m</sup>50. On y place les coffres, ensuite une couche de 0<sup>m</sup>09 à 0<sup>m</sup>12 de terreau ; on met les châssis, on les couvre de paillassons et on laisse la couche jeter son feu. Ensuite on range des griffes de quatre ans ou d'anciennes griffes d'un plant qu'on veut détruire ; on façonne les racines en leur laissant une longueur de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50. On les place debout les unes à côté des autres, tout en emplissant avec du terreau, à mesure que le travail s'accomplit, les espaces vides entre elles. Il faut avoir soin de porter les couronnes des plantes au même niveau ; les collets seront légèrement couverts. Après ces opérations, on referme les châssis et l'on entretient la chaleur. Les asperges entrent bientôt en végétation : une couche ne dure guère au delà de trois semaines. Les plants qui ont servi à ce genre de culture sont destinés à la suppression. Ceux qui s'occupent en grand de la culture forcée plantent successivement trois ou quatre fois dans le courant de l'hiver, et retirent de ces plantations des prix très-considérables.

**§ 2. — Champignons.**

*Nature.* — La culture des champignons offre de grands bénéfices à l'horticulteur marchand, surtout s'il habite près de grandes villes : la vente de ce végétal est toujours assurée. Comme aliment, cette production tient en quelque sorte le milieu



entre les substances végétales et animales, et participe par ses caractères chimiques des unes et des autres; en effet, l'azote s'y retrouve, comme chez les animaux, en assez forte quantité. De même que les autres plantes, les champignons se reproduisent indubitablement par une espèce de fécondation et de fructification qui se font d'une manière vraiment mystérieuse et dont les botanistes ont en vain cherché jusqu'aujourd'hui à se rendre compte.

Le *champignon comestible* n'est point un aliment dangereux; celui qui est produit par la culture forcée ne l'est pour ainsi dire jamais. Le champignon que l'on nomme *agaric comestible*, et qui se récolte à la fin de l'été dans les prairies de la Belgique, est également exempt de qualités vénéneuses, pourvu qu'il soit récolté et mangé avant de subir un commencement de putréfaction. On sait qu'à cet état, lors du commencement de décomposition, les substances organisées sont dangereuses et engendrent des maladies graves.

A. *Culture sur couche*. — Des caves saines et demi-obscures, des souterrains, des carrières exemptes d'humidité, sont les lieux propres à la culture du champignon. Il faut aux couches de champignons des degrés d'humidité mesurés et une température constante qui ne doit pas dépasser 15° R. et ne pas descendre au-dessous de 10° R. de chaleur. L'époque qui favorise la réussite dans la culture du champignon est particulièrement l'automne; et quoiqu'on puisse y réussir en tout temps, on n'ignore pas cependant que l'époque la plus favorable à la culture d'un végétal quelconque est toujours celle qui se rapproche le plus de celle de sa végétation naturelle, ou, en d'autres termes,

du temps auquel la plante commence à se développer sous le climat qu'elle habite.

*Préparation du fumier.* -- On préfère généralement le fumier de cheval imprégné d'urine. Sous ce rapport, celui qui a resté quelques jours dans l'écurie est le meilleur. Au fur et à mesure qu'il en sort, il se place en tas jusqu'à ce que la quantité soit suffisante. Au bout de dix à quinze jours et lorsqu'il a fermenté assez longtemps, ce que l'on reconnaît à la couleur blanchâtre qu'il a prise à l'intérieur, on défait le tas; on en fait une masse uniforme, tout en brisant à la fourche les gâteaux qui se sont formés par l'humidité et la chaleur, et en rejetant tous les corps étrangers, tels que pailles non imprégnées d'urine, bois, pierres. Ainsi arrangé, on transporte le fumier à l'endroit où l'on se propose de former les couches. Là, on en établit des carrés de 0<sup>m</sup>75 de hauteur. On arrose les parties qui ne présentent pas une légère moiteur; on égalise et on bat fortement le tout avec le dos de la bêche. Après un intervalle de dix à quinze jours, on défait encore le tas; on rend la masse aussi homogène que possible, et l'on dresse la *meule*. On appelle ainsi la couche de fumier destinée à produire les champignons.

*Meules.* — 1° On forme les meules en dos d'âne ou en toit, ayant à la base une largeur de 0<sup>m</sup>80 et une hauteur de 0<sup>m</sup>60 sur une longueur à volonté; elles doivent être proprement arrangées et battues avec le dos de la pelle. Donner une description exacte du degré de consistance du fumier serait difficile; le tact et l'habitude du jardinier doivent y suppléer. Toutefois, le fumier doit être intimement mélangé, en reportant au centre ce qui se trouvait à l'extérieur; il doit être gras, onctueux et homo-

gène. Si, en le comprimant avec force dans la main, il en sortait du liquide, ce serait un très-mauvais indice; il y aurait lieu de douter de la réussite de la culture; aussi, on n'arrosera que pendant les chaleurs de l'été ou lorsque le fumier serait trop sec. Les meules ainsi préparées donnent au bout de quatre ou cinq jours une chaleur douce et durable.

*Semis.* — C'est le moment de les *larder*. Cette opération consiste à introduire à la surface des couches du *blanc de champignon*. Ce sont des plaques blanchâtres et filamenteuses formées de résidus de couches épuisées qui ont fourni beaucoup de champignons. On insère des morceaux de ce blanc de champignon dans les flancs de la couche en y pratiquant avec la main des ouvertures en échiquier, à 0<sup>m</sup>16 les unes des autres. Ces ouvertures doivent être telles qu'elles soient refermées par les fragments de blanc, larges et longs de 0<sup>m</sup>08 à 0<sup>m</sup>09, qu'on y dépose. On presse légèrement le fumier tout autour et on égalise la surface de la meule en frappant doucement avec le dos de la pelle. On fera en sorte que la partie supérieure de chaque fragment vienne au niveau de cette même surface.

*Terreautage.* -- Dès que le blanc a pris, ce que l'on reconnaît aux réseaux de filaments blancs qui rampent sur le fumier, on recouvre d'une couche de terre légère d'environ 0<sup>m</sup>03 d'épaisseur. Il faut que cette terre ne soit ni trop sèche ni trop humide, mais dans un état de moiteur qui la fasse tenir sur les parois de la couche, après avoir été égalisée prudemment avec la pelle; trop sèche il faudrait, tout en la mélangeant, l'humecter avec l'arrosoir à pomme fine; si elle était trop humide, on y ajouterait de la terre sèche.

Quant à cette terre dont on couvre les meules, un mélange de terreau de feuilles et de sable convient parfaitement. Trois à six semaines après les opérations que nous venons de décrire, les champignons se produisent; leur récolte dure environ deux mois.

*Meules.*—2° Oubien, pour s'y prendre avec plus de simplicité encore, on fait des meules de 0<sup>m</sup>80 de largeur et 0<sup>m</sup>60 de hauteur, que l'on dresse en plan incliné contre le mur de la cave; on emploie du fumier de même qualité. Dès que le plant s'y est formé, on le recouvre de terreau comme ci-dessus et l'on façonne le tout de même. Les champignons s'y produisent. Si l'on arrose pareille

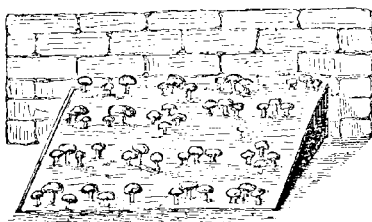


Fig. 54.

couche avec de l'eau dans laquelle on a lavé des champignons frais écrasés ou coupés en morceaux, l'opération est plus sûre.

*B. Culture en plein air.*— Leur culture en pleine terre est chancelante; aussi n'est-elle pas considérablement pratiquée: les pluies que nous amènent les orages, ou celles qui se prolongent trop longtemps, sont des obstacles à la réussite. Elle ne diffère guère de la culture que nous venons de décrire; seulement, en pleine terre, on enveloppe

les couches d'une couverture de paille appelée *chemise*; elle sert à leur donner l'obscurité qu'ils trouvent naturellement dans les caves. Cultivés dans les souterrains, ils ne sont pas aussi blancs que ceux qui viennent en pleine terre, mais leur saveur ne diffère pas.

C. *Culture sur dressoirs*. — Pour la culture des champignons, les Anglais mettent à profit les murs extérieurs des serres qu'ils emploient à forcer les fruits et les légumes ou pour abriter les fleurs. Contre ces murs, à l'exposition du nord, ils élèvent un toit en tuiles ou ardoises qui s'appuie inférieurement sur un mur de soutènement assez élevé pour ne pas gêner le service. Sur toute la longueur de cette espèce de serre, des deux côtés du sentier qui se trouve au milieu, règnent des dressoirs en étagère sur lesquels sont placées les couches ou meules préparées comme il est dit plus haut, en observant toutefois qu'ils préfèrent le crottin pur au fumier d'écurie. Notons aussi que les tuyaux conducteurs du calorique doivent continuer leur parcours dans ces constructions et qu'il s'y trouve ordinairement sous la toiture un plafond pour mieux conserver la chaleur.

D. *Culture en caisses*. — Encore les champignons se cultivent-ils dans les serres tempérées et dans les serres chaudes même. Des caisses en bois de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>50 de hauteur, d'une largeur et longueur indéterminées, dont le fond est en fil métallique à mailles très-larges, sont posées sur des pieds, de telle sorte que l'air échauffé les entoure de toutes parts; au fond de ces caisses se placent de la paille ou du menu branchage et ensuite le fumier qu'on tasse convenablement. Quand la première chaleur est passée, il faut poser le blanc en larges plaques

et recouvrir le tout d'une couche de gazons de 0<sup>m</sup>05 d'épaisseur et dont la terre soit légère et meuble. Il faut arroser en temps opportun et observer qu'il n'est pas nécessaire qu'ici les champignons soient préservés contre la circulation de l'air.

E. *Culture en carrières.* — Les Parisiens cultivent presque exclusivement leurs champignons dans les immenses carrières d'où l'on a extrait les pierres de construction, et qui se sont considérablement agrandies depuis que Paris est entouré de ses murs d'enceinte. Aussi la consommation de ce végétal y est-elle prodigieuse ; on porte à trois millions le nombre de paniers qui s'en débitent annuellement dans cette métropole, sans compter ce qui passe dans les départements. Dans ces souterrains, les Parisiens placent les meules sur deux rangs avec un sentier de service au milieu. Ils préparent le fumier de cheval en plein air en formant de grands tas qu'ils mouillent à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il ait acquis cette moiteur et cette onctuosité indispensables. Alors il est dressé en couches dans les souterrains, lardé avec le blanc et *gobeté* (recouvert) de terre légère, comme nous l'avons indiqué plus haut.

*Soins particuliers.* — Si une couche aux champignons ne réussit pas, il ne faut point accuser inconsidérément le jardinier, car malgré les meilleurs soins, dans des circonstances et des conditions absolument identiques, nous avons vu manquer des couches de la meilleure culture, sans qu'on ait pu se rendre compte de cet accident. On ne se servira jamais de l'engrais provenant des animaux nourris au vert ; c'est à l'emploi de cet engrais qu'on attribue une des causes de la non-réussite. On préservera aussi les caves ou celliers de cou-

rants d'air. Des jardiniers vulgaires ou entichés d'une routine dont ils ne veulent pas dévier, attribuent quelquefois leurs désappointements à des arcs-en-ciel, à des orages. Nous ne discuterons pas sur ces préjugés.

*Récolte.* — Quant à la récolte des champignons, on observera de les cueillir tous les deux jours et de prendre la précaution, pendant qu'on les détache, de leur imprimer un mouvement de rotation sur leur pédicule, afin de ne pas déranger le plateau qui doit en fournir encore. Après la cueillette, on bassine légèrement si la terre se dessèche ; car, nous devons le répéter, les champignons aiment une température et une humidité uniformes.

*Blanc de champignon.* — Le blanc de champignon s'achète chez les marchands grainetiers de nos grandes villes ; on peut aussi l'obtenir en le faisant naître primitivement dans la couche du fumier que l'on prépare, et par préférence dans le fumier d'âne : c'est celui-ci qui prend le blanc avec le plus de facilité. Après lui viennent le fumier de mulet et de cheval ; ce dernier est le plus usité parce qu'il se trouve à portée de tout le monde. Le procédé le plus simple pour se procurer le *blanc de champignon*, si l'on veut le faire soi-même, consiste à placer dans la cave, à une époque quelconque de l'année, une quantité de fumier de cheval qui est resté pendant une quinzaine de jours à l'écurie et qui, par conséquent, se trouve imprégné de beaucoup d'urine et mêlé de beaucoup de crottin. Ce fumier prendra spontanément le blanc après un temps plus ou moins long, le plus ordinairement après trois ou quatre mois ; alors il est tout blanc et moisi. Dans cet état, on n'a qu'à le répandre à l'épaisseur de 0<sup>m</sup>07 à 0<sup>m</sup>10 sur du fumier de cheval

foulé ou piétiné; puis on le recouvre de 0<sup>m</sup>16 de terreau. On égalise et on affermit la surface de la meule avec le dos de la pelle.

Quand on enlève dans les prairies les champignons comestibles avec la motte de terre dans laquelle ils se trouvent, ils peuvent donner lieu aussi à la propagation.

*Caractères.* — Le *champignon comestible* (*agaricus edulis*, Bull.) en flamand *kampernoelie*, ou *paddestoel*, est d'une grosseur moyenne; il est blanc en dessus, rosé en dessous, charnu, cassant, pouvant être pelé, d'une odeur et d'un goût agréables.

Son suc est limpide et jamais laiteux; sa chair ne devient point bleue au contact de l'air quand on la brise, ni verte quand on la frotte, comme cela a lieu chez quelques espèces vénéneuses.

Des horticulteurs belges, les Van Sterbeck, Necker, Van den Spiegel, d'Hoogvorst, se sont spécialement occupés, et avec succès, de la culture des champignons.

### § 3. — Chou-fleur.

*Dressage de la couche.* — Les plants de choux-fleurs dont les semis ont été faits du 25 août au 25 septembre, et dont on veut obtenir les produits en avril ou au commencement de mai, se cultivent sur couche que l'on dresse en novembre de la manière suivante. — On se servira d'un mélange moitié fumier de cheval, moitié fumier de vache, afin que la couche ne s'échauffe pas trop fortement et ne perde pas trop vite sa chaleur. Huit jours avant de former la couche, on le met en tas pour qu'il s'échauffe convenablement et s'affaisse également; en



temps de gelée, on le couvre de paille. Ensuite, après l'avoir arrangé par couches, on le piétine. Dès qu'il se trouve à l'épaisseur de 0<sup>m</sup>60, l'on pose dessus les coffres et les châssis. On laisse la couche pendant huit jours dans cet état, en donnant un peu d'ouverture aux châssis; puis on recouvre la couche de 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>55 de bon terreau qui ne soit pas trop léger.

*Plantation.* — Quatre ou cinq jours après, l'on y plante les choux-fleurs depuis le 1<sup>er</sup> jusqu'au 10 décembre, en échiquier, à la distance de 0<sup>m</sup>40 à 0<sup>m</sup>50 en tous sens. Cet espace peut se remplir par des semis de radis et de laitues.

La seconde plantation de choux-fleurs se fait en décembre, et la troisième en janvier, toujours de la manière que nous venons de citer. En février, les choux-fleurs se plantent encore sur couche; mais ils succèdent déjà à d'autres primeurs, telles que radis, salades, etc., et les couches sur lesquelles on les cultive ont donné leur chaleur.

*Soins.* — Tous les jours il faut donner de l'air aux choux-fleurs, à moins que la température ne le permette pas. Dès que les plants touchent aux vitres, on exhausse les coffres en les plaçant sur du fumier, ayant soin de bien bourrer le vide. A la fin de mars ou au commencement d'avril, on peut ôter les châssis et un peu plus tard les coffres, qui servent alors à la culture des melons. On arrose largement ces choux-fleurs, mais toujours le matin. Lorsque les pommes commencent à se développer, on les recouvre en fléchissant en dedans les feuilles inférieures; elles se forment plus promptement et mieux que si on les laisse exposées à la lumière.

§ 4. — **Endives.**

*Semis.* — En février on sème la graine d'*endive d'Italie* sur couche très-chaude. Il faut que la graine soit vieille; celle de six ans et au delà lève parfaitement bien et monte difficilement à graine, ce qui est nécessaire pour la culture printanière de cette plante. La graine se sème à la volée et doit être très-peu recouverte; elle lève en peu de temps sous le châssis couvert d'un paillason ou d'une natte. On ne donne de l'air que lorsque le plant a paru; et s'il fait beau le jour, on ne remet les paillasons que la nuit.

*Repiquage.* — Quinze jours après, le plant est assez fort pour être transplanté sur une autre couche où on le repique à environ 0<sup>m</sup>05 de distance; on l'arrose, et, pour en assurer la reprise, on le couvre de paillasons pendant un ou deux jours. Environ un mois après l'avoir repiqué, on peut le mettre en place à la distance de 0<sup>m</sup>25 en tous sens, en nouvelle couche sur laquelle on aura répandu 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20 de terreau. Tout le reste de la culture se borne à arroser le matin, si c'est nécessaire, à donner de l'air quand la température le permet, et à mettre les châssis durant les nuits froides.

§ 5. — **Haricots verts.**

*Couche.* — La culture forcée des haricots, bien conduite, n'est guère soumise à des chances d'insuccès. On la commence aux premiers jours de février; une température de 16<sup>e</sup> Réaumur, portée successivement à 18 et 20 degrés, est la plus convenable. On forme une couche que l'on recouvre

de 0<sup>m</sup>13 de terreau ; on place les coffres, les châssis, et, s'il gèle, les paillassons.

*Premier semis.* — Quatre ou cinq jours après, on sème les haricots *nains de Hollande* et le *flageolet* ; ce sont les meilleures variétés pour forcer. Le haricot nain de Hollande est plus hâtif que le haricot flageolet ; par contre, ce dernier est plus robuste. La distance qu'on donne aux touffes doit être de 0<sup>m</sup>23 en tous sens ; chaque touffe est formée de deux ou trois plantes séparées l'une de l'autre de 0<sup>m</sup>04. On sait qu'il ne faut les recouvrir que de 0<sup>m</sup>02 de terreau seulement. On place immédiatement les châssis et les paillassons. Dès que les haricots lèvent, on donne tous les jours de l'air s'il fait beau. Mais, selon qu'il fait plus ou moins froid, on ouvre plus ou moins les châssis et graduellement depuis 0<sup>m</sup>01 jusqu'à 0<sup>m</sup>10 en février, depuis 0<sup>m</sup>10 jusqu'à 0<sup>m</sup>60 en mars. Encore cette graduation n'est-elle pas absolue et le jardinier devra se régler d'après les degrés du froid.

*Repiquage.* — On sème aussi les haricots en rayons ; et lorsqu'ils ont les deux premières feuilles formées, on les repique en place sur une autre couche à la même profondeur qu'ils occupaient avant le repiquage. On referme aussitôt les châssis, et pour assurer la reprise du jeune plant on y remet les paillassons. Ils doivent être repiqués fort jeunes, parce que leur réussite devient douteuse dès qu'on les transpose quand ils ont leur quatrième feuille.

*Soins.* — Les haricots semés en février donnent déjà en mars ou au commencement d'avril et fournissent pendant deux mois leurs cosses connues sous le nom de *haricots verts*. On aura soin d'arroser modérément et sans mouiller les fleurs ou les feuilles.

Durant la floraison, les haricots sous châssis demandent l'air et la lumière; aussi, sous ce rapport, leur culture gagne beaucoup quand on chauffe par le thermosiphon ou l'eau chaude : la chaleur, se produisant ici uniformément et sans interruption aucune, permet de porter la température de 20 à 25 degrés et de donner, pour ainsi dire, du jour à volonté; tandis qu'il faut couvrir de leurs paillassons, nuit et jour, les couches ordinaires, si le froid est plus ou moins intense.

*Dernier semis.* — En mars, sous le climat de la Belgique, on cultive encore les haricots sur couche, tout en s'y prenant comme il est dit plus haut. Au commencement d'avril, on les force également sur couche pour les mettre en pleine terre fort jeunes; on couvre ceux-ci de cloches pendant les nuits et les jours froids. De cette manière on avance de beaucoup leur végétation naturelle, qui ne se fait pas, en pleine terre, avant la première quinzaine de mai. Dans les grandes villes, les haricots forcés trouvent un placement facile et assuré. A Paris comme à Londres, il n'est pas rare de les voir se vendre en hiver de 5 à 50 francs le kilogramme.

#### § 6. — Laitue.

##### A. Laitues pommées.

*Premier semis.* — Ce sont principalement les laitues de la *passion*, *morine*, *crêpe*, *petite noire*, qui conviennent pour être forcées. La crêpe et la petite noire, ainsi nommée à cause de la couleur de ses graines, s'accoutument mieux que les deux autres de ce genre de culture : elles supportent la privation d'air durant les froids. En août, septem-

bre et jusqu'en octobre, on les sème à bonne exposition, dans une terre labourée dont la surface est recouverte de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>10 de terreau. On recouvre légèrement la graine, on plombe avec le dos de la bêche, et, quatre ou cinq jours après les semailles, on arrose, s'il fait sec.

*Deuxième et troisième semis.* — Les laitues mises sur couche en octobre et convenablement soignées pommont, sous châssis ou sous cloche, en décembre. A la fin d'octobre ou au commencement de novembre, on fait un autre semis sur couche, à moins d'avoir encore parmi les semis précédents de bonnes plantes en disponibilité; alors on en choisira les meilleures, on les repique sur couche neuve pour qu'elles s'y pommont en janvier. En décembre, janvier et février, on continue de semer de même, pour repiquer les jeunes plants sur couche un peu plus chaude: le fumier tassé s'y trouvera à une épaisseur de 0<sup>m</sup>45 à 60, et couvert de terre et de terreau, comme nous avons dit précédemment. La graine doit être semée plus clair que pour les semis d'automne.

*Repiquage.* — Dès que les laitues ont deux feuilles, outre leurs cotylédons, on les repique en place sur des couches qui n'ont pas besoin d'être fort épaisses. 0<sup>m</sup>30 à 0<sup>m</sup>35 de fumier bien tassé et recouvert de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>30 d'une bonne terre de jardin mêlée à du terreau, suffisent.

Les vitres des châssis ne doivent pas être éloignées des laitues, elles en approcheront le plus près possible. Toute plante qui végète rapidement et qui parcourt les phases de sa vie sans se reposer, aime le grand jour.

*Soins.* — Dès que les plants sont mis sous cloche ou sous châssis, il faut être bien attentif aux soirs

qu'on doit leur donner. Couvrir les châssis de paillassons durant les froids, augmenter ces couvertures lorsque le froid redouble, les couvrir encore de litière ou de feuilles à mesure que le froid devient plus intense, donner de l'air chaque fois que la température le permet, tels sont les soins continuels que réclament presque toutes les cultures forcées. La chaleur des couches de fumier peut varier pour les laitues de 10 à 15° Réaumur. La distance des plantes entre elles sera environ de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>25 en quinconce.

#### B. Laitues à couper.

*Culture.* — Depuis l'automne jusqu'au moment des nouvelles laitues pommées, on sème de quinze en quinze jours la graine de laitues à couper. On se sert à cette fin de laitues que nous avons énumérées plus haut. On les sème fort épais pour couper les petites salades au collet de la racine dès qu'elles ont leur quatrième feuille. Toutes les laitues sans distinction peuvent servir à cet usage; deux variétés surtout y sont particulièrement propres : la *laitue-chicorée* et la *laitue-épinard*. Cette dernière repousse du pied; elle peut être coupée plusieurs fois à quelques jours d'intervalle.

#### § 7. — Oscille.

A la fin d'octobre, on plante sur une couche de fumier de vache ou d'écurie, ou même de feuilles, recouverte de 0<sup>m</sup>30 d'une bonne terre de jardin, quelques fortes plantes d'oscille; à la distance de 0<sup>m</sup>25 les unes des autres. Avant les premières gelées on place les châssis. Si la couche se dessèche,

il faut arroser le matin et donner du jour et de l'air autant que possible. Il suffit d'une douzaine de bonnes plantes pour la consommation d'un ménage et pour avoir du produit presque tout l'hiver.

§ 8. — **Pois.**

*Culture sur couche.* — La bêche est sans contredit la meilleure place pour établir les couches à forcer les pois. Malheureusement, les bêches, qui ne sont rien d'autre que de petites serres échauffées au moyen de fumier ou par le thermosiphon, ne sont pas à la disposition de tout le monde. On se contente habituellement de forcer les pois sur des couches chaudes ordinaires auxquelles on donne peu d'épaisseur, afin qu'elles ne produisent pas une chaleur trop élevée.

*Semis.* — Les premiers semis se font dès le commencement de novembre et peuvent se continuer de quinze en quinze jours, jusqu'à la fin de janvier. La couche destinée au repiquage des pois ou à leur plantation en place ne doit être que tiède. 0<sup>m</sup>55 à 0<sup>m</sup>45 de fumier tassé et couvert de 0<sup>m</sup>35 d'une bonne terre meuble, un peu terreatée si l'on veut, mais qui ne soit pas trop grasse, conviennent parfaitement. Si l'épaisseur de la couche de terre qui couvre le fumier est moindre, il arrive que les racines pénètrent dans le fumier même : en ce cas, la végétation est exubérante ; les pois s'emportent et produisent un beau feuillage sans fruits. Sur une couche comme nous venons de la décrire, qui ait une largeur de 1<sup>m</sup>30 sur une longueur indéterminée, on pourra distancer les lignes de 0<sup>m</sup>20 et semer 3 à 5 graines de pois par pochets espacés de 0<sup>m</sup>15.

*Soins.* — Lorsque les pois ont une vingtaine de centimètres de hauteur, on les couche en les inclinant du côté le plus élevé du châssis et en plaçant sur les pieds des plants des bouts de lattes légères. Cette opération a pour but de hâter la floraison et de provoquer l'émission de tiges latérales qui font augmenter le produit. Après quatre ou cinq jours, les tiges inclinées se redressent; en ce moment il faut en ôter les lattes. Tous les jours, les châssis doivent être ouverts si la température est douce. Ordinairement on ne laisse que quatre fleurs à chaque tige, et pour les faire bien nouer, on supprime les autres en coupant l'extrémité des pousses terminales.

*Culture en serre.* — Dans la bêche, la culture des pois est la même, excepté qu'on peut leur donner des rames et que leur végétation y est plus rapide, parce qu'on n'est pas obligé d'intercepter la lumière en couvrant les vitres de paillasons pour empêcher le froid de pénétrer, surtout si l'on chauffe au thermosiphon. Dans les serres où l'on force les vignes ou les cerisiers, on les plante très-favorablement le long des murs, sur les plates-bandes où se trouvent ces arbres. En ce cas, pour tous soins, on n'a qu'à leur donner des tuteurs en temps opportun, et les arroser si la terre est trop sèche.

• *Culture en pleine terre.* — Un autre procédé, peu coûteux et très-souvent mis en usage, consiste à semer dru, à la fin d'octobre ou aux premiers jours de novembre, contre un mur au sud. Dès que les pois ont atteint 0<sup>m</sup>06 à 0<sup>m</sup>08 de hauteur, on les plante dans une tranchée profonde d'environ 0<sup>m</sup>15 et appropriée en largeur et en longueur aux châssis destinés à les recouvrir. On y plante dans une bonne terre de jardin, sans couche de fumier, à la



distance que nous avons indiquée plus haut, et en se conformant, pour le reste, aux autres règles prescrites pour la culture des pois primeurs.

### § 9. — **Pourpier.**

A. *Pourpier ordinaire.* — Le pourpier se sème sur couche depuis janvier jusqu'en mars ; on charge le fumier de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>15 de terreau seulement, puis on y sème sans couvrir la graine ou en la couvrant très-peu. Si le terreau est assez humide, il ne faut point arroser ; s'il se desséchait à sa surface, il faudrait bassiner légèrement avec l'arrosoir à pomme percée de trous fins.

On cultive par préférence la variété connue sous le nom de pourpier doré. La culture forcée de ce légume est fort peu pratiquée ; cependant il la mérite à tous égards. Le pourpier est une plante fort salubre et rafraîchissante. En la traitant comme nous venons de le dire, on peut en user presque deux mois plus tôt qu'en le cultivant en pleine terre sans châssis, car on sait qu'on ne peut les semer en pleine terre avant la fin d'avril ou le commencement de mai. On peut avoir du pourpier à récolter cinq ou six semaines après en avoir semé sur couche.

B. *Pourpier de Cuba.* — La claytonie perfoliée ou de Cuba se cultive pour primeur exactement de la même manière. La plante produit bien, le goût en est fort agréable. On la préconise beaucoup comme salade.

## DEUXIÈME SECTION.

## LÉGUMES - RACINES.

§ 1. — **Batate.**

*Nature.*— La *batate* (*convolvulus batatas* Linn.), en flamand *aerdappels winde* ou *batatas wortel*, plante de la famille des convolvulacées, est originaire de l'Amérique méridionale. Batate est le nom que les naturels donnent à ce précieux végétal qui, dans leur pays, vient sans soins et sans culture, comme chez nous le liseron dans les haies. Il est à regretter qu'on doive renoncer en Belgique à la culture d'une plante d'une si éminente valeur : chez nous, elle exige la serre chaude; elle peut se cultiver comme simple curiosité dans la serre aux ananas. Il est évident qu'on ne pourra jamais la traiter en pleine terre avec espoir de couvrir les frais de culture, à moins d'obtenir une variété robuste. La nature ne donne que rarement aux plantes, dans leur sol naturel, des qualités dont elles auraient besoin sous d'autres climats.

L'introduction de la batate en Europe remonte à la fin du xvr<sup>e</sup> siècle. Plusieurs horticulteurs instruits firent des tentatives pour la cultiver ou l'acclimater; parmi ceux-ci l'illustre Andre Thouin fut un des plus zélés : le succès ne couronna pas leurs efforts.

*Culture.*— Si l'on voulait essayer en pleine terre la culture de cette plante, il faudrait mettre les tubercules sur couche et sous châssis dès le mois de mars ou d'avril, à la distance de 0<sup>m</sup>80, les couvrir de cloches comme les melons. Peu de jours après la plantation, on voit paraître des pousses nombreuses qu'on peut bouturer dans de petits pots

sous cloche et sur couche chaude, enterrés jusqu'aux bords. Ces boutures servent aux plantations qui se font toujours sur couche, ou dans la serre, ou contre un mur exposé au midi. La récolte s'en fait en octobre.

*Conservation.* — La conservation des tubercules n'est pas très-facile : il faut les placer alternativement dans des lits de sable sec, dans une caisse que l'on met en lieu sec où la chaleur ne descende pas au-dessous de 10° Réaumur.

*Variétés.* — Les variétés de batates ou patates sont fort nombreuses en Chine et aux Indes ; elles diffèrent aussi bien sous le rapport de la qualité que du tempérament. Jusqu'ici nous n'avons cultivé en Europe que la *batate jaune*, la *rouge*, la *violette* et la *blanche*, et nous n'avons pu reconnaître en elles ces batates exquisés dont les missionnaires ont été unanimes à constater l'existence.

La batate occupe la première place parmi les légumes-racines des chinois qui en font une ample consommation tout en utilisant les fanes comme fourrages. La culture qui en est faite dans cette vaste contrée, sous des latitudes relativement moins chaudes, nous fait penser qu'il y existe des variétés moins sensibles aux froids que celles que nous possédons. Il est facile de comprendre du reste, que les essais tentés jusqu'à ce jour ont pu ne pas atteindre la perfection de ces méthodes pratiquées en Chine, chez ce vieux peuple où depuis les temps les plus reculés on a été convaincu de la vérité de cet axiome qui dit que « *l'agriculture est la base fondamentale de la prospérité de l'empire* ; » et où le chef de l'État, entouré de ses grands dignitaires, ne craint pas de descendre tous les ans de son trône pour venir à l'imposante cérémonie du labou-

*rage*, conduire lui-même la charrue et donner ainsi un juste éclat au plus utile des arts. Il est à regretter que la nature des relations des puissances européennes avec le Céleste-Empire ait si peu contribué de nos jours à nous faire profiter de ce que l'agriculture et plus encore l'horticulture de la Chine nous offriraient d'exemples à suivre. Notons encore que dans la plupart des cas la réussite des essais est compromise par l'absence de données suffisantes; c'est ainsi que pour la patate on a pu pécher même par l'excès des soins : En effet les chinois ne consacrent aux patates que les terres les plus compactes et par conséquent les plus mauvaises pour presque toutes les autres cultures. Ce procédé qui paraît étrange d'abord s'approuve cependant par les faits qui constatent que ces tubercules aiment à rencontrer une assez forte résistance pour acquérir plus de développement et mieux se gorger de fécule. Dans une expérience de ce genre faite avant 1848 au château de Neuilly, on remarqua que des tubercules plantés dans des caisses étroites avaient produit des rhizomes nombreux, tous logés contre les parois de la caisse et ayant subi une dépression, comme s'ils s'étaient efforcés de briser l'obstacle. Enfin nous devons ajouter que de beaux tubercules ont figuré aux dernières expositions de Paris : mais ces produits provenaient du midi de la France et de l'Algérie ; de sorte que pour la Belgique l'acclimation de la patate est toujours un problème à résoudre.

#### § 2. — **Capucine tubéreuse.**

*Nature.* -- Nous mentionnons en passant cette plante alimentaire, dont les tubercules se conser-

vent d'une année à l'autre sans se flétrir et sans germer, dans un lieu sec et à l'abri de la gelée. Elle remporte cet avantage sur tous les autres légumes-racines. Mais ce qui en entrave la culture, c'est que la plante ne parcourt pas assez rapidement en pleine terre, les phases de sa végétation, sous le climat de la Belgique. De mai en octobre, elle n'achève pas bien de mûrir, contrairement aux haricots ou aux pommes de terre.

La saveur forte et poivrée de la *capucine tubéreuse* (*mayna* ou *tropæolum tuberosum*) ne plaît pas à tout le monde. Des peuplades entières de l'Amérique méridionale font de cette plante leur nourriture habituelle.

Les tubercules crus et coupés en tranches servent à assaisonner nos salades.

*Culture.* — La culture en commence sur couche tiède vers la fin de janvier et elle s'achève en pleine terre; voici de quelle manière : On plante les tubercules à 0<sup>m</sup>10 les uns des autres en les couvrant de 0<sup>m</sup>05 de terre seulement. Bientôt ils produisent des pousses nombreuses dont on fait des boutures sous cloche dans de très-petits pots. Dès que les racines se sont formées, ce qui a lieu de quinze en vingt jours, on ôte les cloches. Aux premiers jours d'avril on les plante en pleine terre, sous cloche, dans un sol substantiel, meuble et sablonneux; on butte les tiges à plusieurs reprises, à mesure qu'elles grandissent : par cette opération on obtient un plus grand nombre de tubercules.

On peut aussi vers le 15 avril mettre en pleine terre les tubercules, mais toujours en les abritant par des cloches contre les petites gelées qui détruiraient les jeunes tiges.

## § 3. — Carotte.

*Couche.* — La carotte *toupie de Hollande* est la plus hâtive et se prête le mieux de toutes à la culture forcée. En décembre on fait des couches tièdes que l'on charge de terre et de terreau mélangés par parties égales. On ménage la chaleur dans les premiers temps pour la porter successivement de 10 à 20 degrés. On donne de l'air de temps à autre et on bassine légèrement si la surface de la terre se dessèche, ce qui est assez rare, puisque l'exhalaison humide du fumier chaud pénètre successivement la terre sur laquelle les carottes sont semées et entretient une moiteur convenable et modérée. Si toutefois il arrivait que l'on dût arroser, il faudrait le faire avec de l'eau dégoûdée, ce qui est une règle générale pour tous les arrosages des plantes sur couche.

*Semis.* — La couche de fumier tassée doit avoir l'épaisseur de 0<sup>m</sup>60 environ; le mélange de terre et de terreau aura l'épaisseur de 0<sup>m</sup>55. Les semis de carottes se continuent en janvier et février; ceux qui se font en décembre donnent à la fin de mars et en avril. On éclaireit dès que les jeunes plantes ont la grosseur du petit doigt. A la fin de février, et durant les mois de mars et avril, on aura le plus grand soin d'ouvrir les châssis pour prévenir les coups de soleil ou les degrés trop élevés de température, si funestes à la culture des plantes sur couche.

*Soins.* — Une demi-heure pendant laquelle le soleil darde ses rayons sur le verre suffit quelquefois pour ôter tout espoir de récolte et perdre toutes les peines que l'on s'est données. En mai, s'il reste encore sur couche des carottes des semis faits en

décembre et janvier, on lève les châssis : les plantes étant déjà fortes résistent bien à l'air libre et acquièrent même une saveur plus délicate. Pour les semis faits en mars et au commencement d'avril, on n'enlèvera pas les châssis en mai, mais on les barbouille intérieurement avec de la craie broyée dans du petit-lait ; ou, ce qui vaut mieux, on les couvrira d'un lattis qui intercepte suffisamment les rayons du soleil tout en laissant aux plantes assez de lumière. Pendant ce mois, les châssis seront ouverts le jour et fermés seulement la nuit.

#### § 4. — **Igname de la Chine.**

*Historique.* — Il nous est impossible de passer sous silence l'introduction d'une plante alimentaire nouvelle, qui serait digne d'occuper une place dans nos cultures, à côté de la précieuse pomme de terre, si elle répondait aux espérances nombreuses que son apparition a fait naître. L'igname de la Chine, que M. Decaisne a nommée *dioscorea batatas*, envoyée en France il y a cinq ans, par M. de Montigny, agent consulaire français à Chang-Haï, a été soumise déjà à des essais multiples dans le but d'assigner à la plante son rang et sa valeur véritable. Accueillie avec faveur, précédée qu'elle était par la réputation qu'a méritée l'excellence de sa fécule dans toutes les régions tropicales, l'igname ou *yam* s'est repandue bientôt dans le domaine horticole, aussi bien en Belgique qu'en France, grâce à la direction du Muséum d'histoire naturelle à Paris, et à l'horticulture gantoise. Malheureusement les expériences n'ont pas été couronnées partout d'un égal succès, disons même

que le seul succès notoire a été obtenu au Muséum de Paris. Quoiqu'il en soit, la plante a paru digne d'intérêt; et si la réussite de sa culture est certaine pour des climats plus heureux que celui de la Belgique, pour l'Espagne par exemple, nous aurions tort de désespérer aussi promptement; qui sait en effet si parmi les nombreuses variétés cultivées, il ne s'en trouve point de plus rustiques que celle qu'on a importée.

*Caractères.* — L'igname dont il est question ici est une plante dioïque et vivace. Ses tiges violacées, cylindriques, assez minces, acquièrent une longueur de un à deux mètres; volubiles de leur nature, elles s'accrochent facilement à des rames. Elles portent de nombreuses feuilles d'un vert foncé, lisses, pétiolées, cordiformes, à lobes arrondés: parfois elles sont alternes, le plus souvent opposées. Ses tubercules, comme ceux de la pomme de terre et de la patate, sont produits par les tiges souterraines ou rhizômes et non par les racines et ils possèdent aussi la précieuse propriété d'émettre des jets de divers points de leur périphérie. Il résulte de là que la multiplication de la plante se présente sous un aspect de facilité incontestable. Ces rhizômes ne rampent point irrégulièrement vers la surface du sol, mais s'y introduisent perpendiculairement à une profondeur qui varie d'un demi-mètre à un mètre et quelquefois plus; leur forme est communément elliptique; leur volume dans leur complet développement atteint vers le bas jusqu'à huit centimètres de diamètre. Cette grosseur diminue insensiblement vers le sommet jusqu'à n'avoir plus que deux centimètres. Leur poids varie en proportion du volume, suivant le mode de culture et la nature du terrain; il en est



dont le poids a dépassé un kilogramme, mais en moyenne, ils présentent environ un tiers de kilogramme. Blancs au-dedans, d'un brun-clair à l'extérieur, et gorgés de fécule à l'instar de nos pommes de terre, ces tubercules s'attendrissent très-bien par la cuisson, ne possèdent aucun goût particulier ou désagréable et se prêtent à des préparations analogues. M. d'Hervey, dans ses *Recherches sur l'agriculture et l'horticulture des Chinois*, dit que l'iguame est largement cultivée en Chine : elle y constitue avec la patate une partie essentielle de la nourriture du peuple.

*Culture.* — A notre avis la culture ne présenterait guère de difficulté sérieuse, si la plante ne semblait exiger par sa nature une couche végétale épaisse ou un sol profondément labouré et si en même temps la longueur des tubercules n'annonçait une récolte dispendieuse et difficile. Mais notons aussi que, d'après des évaluations consciencieuses faites par M. Decaisne, le produit serait constamment supérieur de beaucoup à celui de nos pommes de terre. Les dépenses de la récolte seraient donc compensées par la majoration du produit, et nul doute que la difficulté de cette opération ne serait bientôt atténuée par l'invention d'outils plus propres à cet usage. Nous conseillons donc de poursuivre les expériences jusqu'à ce qu'on puisse en parfaite connaissance de cause se prononcer d'une manière décisive.

*Plantation.* — L'époque de la plantation en Chine correspond, quant à la température, à notre mois d'avril, et la récolte se fait cinq ou six mois après. Dès le milieu d'avril il faudra donc disposer le terrain en billons élevés de 0<sup>m</sup>50 et larges de 0<sup>m</sup>30 ; on les sépare par des sentiers creux

de 0<sup>m</sup>50 de largeur ; cet espace est suffisant pour permettre de donner facilement les soins que réclame la plante. Dans la première quinzaine de mai on plantera les tubercules sur les billons par trois rangs distants de 0<sup>m</sup>20. En Chine on se sert indifféremment de petits tubercules entiers ou de tronçons de gros tubercules de 5 à 7 centimètres. On les recouvre de 4 ou 5 centimètres de terre. L'engrais qui paraît le mieux convenir est le fumier d'étable ou d'écurie consommé. Dans un essai que nous en avons fait, nous avons pu constater que la plante prospère bien dans le terreau ; tandis qu'un tubercule planté dans une bêche à melons s'est trouvé arrêté pour ainsi dire dans sa croissance par la rencontre du fumier frais de la couche qui avait provoqué la décomposition de la partie inférieure des rhizômes.

*Soins divers.* — Pour tous soins de culture la plante demande quelques sarclages et binages en temps opportun ; il convient aussi de donner des rames comme aux pois et s'il est nécessaire d'aider les tiges à s'y attacher ; sans cela elles s'enracinent dans la terre à divers points, ce qui contrarierait le développement des tubercules. Toutefois dans le principe, quand tous les moyens de multiplication doivent être mis à profit, ces tiges enracinées ou marcottes pourraient encore servir à propager la plante : cependant dans le marcottage que nous avons essayé, nous n'avons pas réussi. Eu égard à la profondeur à laquelle les tubercules pénètrent dans le sol, il va sans dire que les terres sablonneuses devront être préférées aux autres et à ce point de vue, si quelque jour la plante est agréée en Belgique dans le domaine de l'économie domestique, les terrains sablonneux de notre Campine

y trouveraient sans contredit un emploi avantageux et lucratif.

Pour conserver les tubercules, les Chinois pratiquent des méthodes analogues en tous points à celles que nous employons pour nos pommes de terre. Nous estimons qu'il suffit, comme nous l'avons fait, de les mettre dans du sable sec, à l'abri des froids.

Nous avons vu que les prases végétatives de la plante correspondent à peu près à nos deux saisons de printemps et d'été, aussi nous l'eussions comprise dans la partie de ce livre qui traite des cultures naturelles, si la plupart des essais antérieurs n'avaient eu la couche sourde pour base.

#### § 5. — **Panais et radis.**

On force exactement de la même manière les panais et les radis roses ronds et roses demi-ronds, sauf que pour les radis la culture forcée ne se renouvelle pas jusqu'en mars, parce qu'à cette époque on en sème déjà en pleine terre contre abri et à bonne exposition.

#### § 6. — **Pommes de terre.**

*Nature.* — La culture forcée de la pomme de terre peut, dans certains cas, être lucrative au jardinier marchand : on sait que les produits hâtifs de cette plante trouvent facilement des acheteurs qui en donnent des prix assez élevés, surtout si le jardinier peut en offrir en mars ou avril. Des personnes préfèrent toujours et en toute saison les pommes de terre nouvelles, sans tenir compte des qualités précieuses de ces tubercules lorsqu'ils

sont parvenus à parfaite maturité, alors qu'ils abondent en fécule et constituent un aliment des plus salubres. Les Anglais ont une telle prédilection pour les pommes de terre nouvelles, qu'ils les préfèrent aux meilleures qualités récoltées à l'arrière-saison.

*Plantation.* — Pour obtenir des pommes de terre de très-bonne heure, en mars ou en avril, on plante en janvier et février, sur couche tiède et sous châssis, des tubercules entiers des variétés les plus hâtives, telles que la *naine hâtive*, la *marjolin* (*kidney early*), *corne de chèvre jaune*. Ces variétés produisent des tiges courtes et peuvent être assez rapprochées, à 0<sup>m</sup>20 ou 0<sup>m</sup>25 en tous sens.

*Soins.* — La terre qui recouvre la couche de fumier doit être une bonne terre grasse de jardin sans fumure récente. On y plante à telle profondeur que les tubercules soient couverts de 0<sup>m</sup>03 à 0<sup>m</sup>04 de cette terre. Dès que leurs tiges ont 0<sup>m</sup>10 de hauteur, on les butte; quelques jours après, on butte de nouveau. Les autres soins qu'il reste à leur donner consistent à les couvrir de paillassons pendant la nuit, à les découvrir au matin, et à leur donner de l'air quand la température le permet.

### TROISIÈME SECTION.

#### PLANTES POTAGÈRES A FRUITS COMESTIBLES.

##### § 1. — **Ananas.**

*Avantages.* — Il n'est guère plus difficile de cultiver l'ananas que le concombre de primur; cependant son fruit se vend toujours à un prix fort élevé, et rarement au-dessous de 5 francs. Il est vrai qu'il faut attendre avant d'avoir du fruit;

et le fumier, le temps, les frais en main-d'œuvre qu'il faut lui prodiguer, doivent être pris en considération ; mais toujours est-il que le produit donne, tous frais défalqués, un bénéfice de 25 pour cent.

*Préparation du terreau.* — La terre que demande l'ananas est une bonne terre substantielle, légère et molle. Il en existe plusieurs prescriptions ; nous allons les passer en revue.

*Premier compost.* — Les Allemands conseillent le *compost* suivant et disent que c'est un des meilleurs qui soit connu : On coupe dans une prairie des gazons de loam tourbeux (argile tourbeuse), on les met en tas sans les diviser et sans les remuer. Dès que ce loam tourbeux doit être employé on le brise à la main, et, pour le rendre plus nourrissant, on lui ajoute un quart de l'un des ingrédients suivants : sang de boucherie, os, intestins et débris de boucherie, ou bouse de vache sans paille ou autres résidus. L'une ou l'autre de ces substances qu'on emploie doit avoir fermenté, être séchée et pulvérisée convenablement. Enfin, pour mieux lier le tout, on peut y ajouter une légère partie de chaux.

*Deuxième compost.* — On mélange intimement deux parties de terre normale, une partie de terre de bruyère, une partie de terreau et une partie de fumier gras. Ce mélange doit être préparé au moins six mois d'avance.

*Troisième compost.* — Les Anglais préconisent le mélange suivant, qui dispense de se servir de terre de bruyère, difficile à se procurer dans certaines localités : Au premier printemps, on lève sur une pelouse dont le sol doit être une terre grasse et substantielle, des gazons épais de 0<sup>m</sup>09

à 0<sup>m</sup>10. Les meilleurs sont ceux qui se trouvent dans une prairie dont le sol se compose d'une terre franche, douce et jaunâtre. On les étend dans une pâture où l'on conduit fréquemment les moutons, afin qu'ils soient bien pénétrés d'urine et d'excréments. A la fin de l'été, ces gazons sont bien divisés par la bêche et mis en tas de manière à former une masse homogène. Une fois chaque mois on retourne le tas, et après six mois on peut employer le mélange. Si on peut le laisser plus longtemps avant de s'en servir, il ne vaudra que mieux. On ne le passe point à la claie, il deviendrait trop compacte. Cette terre ne doit pas être employée pure; il convient, pour les jeunes plantes surtout, d'y ajouter du terreau de feuilles et du sable, dans la proportion suivante : trois parties de la terre susdite, une partie de terreau de feuilles et deux parties de sable grossier. Pour les plantes prêtes à donner leur fruit, on ajoute à trois parties du compost deux parties de terreau et un peu de suie de cheminée.

*Quatrième compost.* — Nous indiquons ici un quatrième *compost* qui est exempt de beaucoup de soins et que nous estimons être très-bon : Dans une prairie dont le sol sera doux, léger et jaunâtre (c'est-à-dire composé d'une bonne terre franche : qui n'est pas compacte et contient suffisamment de sable), telle qu'on la rencontre dans presque toutes les prairies de la Belgique, dans les provinces d'Anvers, de Brabant, de Flandre orientale et occidentale, on coupe deux ou trois couches de gazon et on les place les unes sur les autres, et on ajoute une couche de feuilles de 0<sup>m</sup>20 à 0<sup>m</sup>30 d'épaisseur. On continue d'opérer ainsi jusqu'à ce que le tas ait le volume nécessaire pour la

quantité d'ananas qu'on se propose de cultiver. Tous les mois ou toutes les six semaines, on retourne ce compost et on y verse quelques seaux de purin, (une douzaine de seaux, en supposant que le tas ait 3<sup>m</sup>50 de largeur en tous sens et 1<sup>m</sup>50 de hauteur.) Cette terre peut être utilisée après une année de temps : si on peut la laisser deux ans, tant mieux ; mais alors il suffit de la retourner tous les trois mois. Au moment de s'en servir, on y ajoute suffisamment de sable, si les gazons employés ne sont pas assez sablonneux par eux-mêmes. On peut aussi, quand la première couche de gazons et celle de feuilles ont été posées, y mettre une couche de sable de l'épaisseur de deux pouces (0<sup>m</sup>06). Dans ce cas, le sable s'imprègne de purin et l'on a un tout plus homogène. On peut se servir de ce mélange indistinctement pour les plantes de tout âge. Toutefois, on peut augmenter la quantité de sable si l'on recherche la multiplication de couronnes et d'œilletons.

5<sup>e</sup> *Compost*. — On peut encore faire usage du *compost* suivant : Un tiers de terre normale ou terre franche — on sait que cette terre est composée d'argile et de sable dans une convenable proportion ; — un tiers de terre de bruyère et un tiers de bon terreau, consistant en fumier de vache bien consommé et dans lequel il y a beaucoup de bouse. Il faut que ces substances aient été mêlées et remuées à plusieurs reprises durant l'année. Il est de mauvaise pratique, comme quelques auteurs le conseillent, de conserver les terres et composts aux ananas sous des hangars ou autrement, à l'abri de la pluie : par le dessèchement, les engrais perdent de leurs vertus ; il est préférable de les laisser librement en contact avec les agents de l'atmosphère.

Si les terres sont trop mouillées quand on a besoin de s'en servir, il est facile d'en porter une quantité à l'intérieur; elles se dessèchent convenablement en peu de jours.

*Production de la chaleur. A. Couche* — Nous conseillons à ceux qui n'ont pas encore cultivé l'ananas de commencer cette culture dans le mois de juin. Nous le répétons, celui qui dispose d'un jardin et qui peut y établir une couche sous châssis, peut cultiver l'ananas. Ceci n'est plus un doute aujourd'hui; tandis qu'autrefois il ne fallait pas y songer, à moins d'avoir une serre chaude ou des bâches construites exprès pour cet usage. Les chefs de grandes exploitations surtout peuvent cultiver l'ananas presque sans frais. Ils peuvent établir les bâches au sud contre les étables ou écuries, et n'ont guère d'autres frais que ceux des châssis vitrés et des petits murs sur le devant et les côtés de la bâche. Rien du fumier d'écurie qu'ils emploieraient, ne pourrait se perdre; ce fumier se consomme dans la bâche et se trouve converti en terreau qui est excellent pour toutes les cultures des racines ou légumes-racines. Quant aux manœuvres, s'ils ont des fils ils y trouveraient une occupation heureuse, un domestique assez intelligent pourrait s'y former en peu de temps.

*B. Termosiphon.* — Lorsqu'on traite les ananas dans des bâches sans autre chaleur que celle du fumier, il faut avoir une bâche disponible pour le moment où la couche épuisée doit être renouvelée. Il en est de même de la tannée; elle ne garde guère au delà de trois mois une chaleur suffisante. On combine ordinairement la chaleur douce de la tannée avec celle de la vapeur ou de l'eau bouillante. Quand on emploie cette chaleur artificielle



au lieu de celle que produit le fumier, on peut faire traverser la tannée par les tuyaux conducteurs de la vapeur ou de l'eau bouillante, ou faire parcourir par ces mêmes tuyaux les bâches ou la serre, et les faire passer, soit dans le pourtour des couches, soit sous les sentiers, si des sentiers sont ménagés tout autour d'elles.

C. *Vapeur des fabriques.* --- la chaleur d'eau, est excellente ; mais ce moyen de chauffage n'est pas à la portée de tout le monde, et il serait surtout d'une application difficile à la petite culture ; mais nous avons vu et nous voyons tous les jours la vapeur d'eau se perdre dans les grandes fabriques. Quel moyen précieux et facile, cependant, d'établir des serres chaudes soit aux ananas, soit aux autres plantes des tropiques ! Il n'y aurait ici d'autres frais que ceux de premier établissement, c'est-à-dire les murs latéraux et antérieurs, et les châssis vitrés.

Nous estimons que la culture d'ananas pourrait, dans ces conditions, produire 50 p. c. d'intérêt.

*Multiplication. — Couronnes.* — 1<sup>o</sup> Pour la création d'une couche d'ananas, on cherche à obtenir, en juin, des couronnes ou œilletons, et on les tient en état d'être plantés à la fin du mois. On se les procure chez les restaurateurs de nos grandes villes ou chez les jardiniers des châteaux. — En Europe, l'ananas ne se multiplie pas par des graines ; mais ici, comme chez toutes les autres plantes qui ne fournissent pas abondamment de semences, la nature pourvoit d'une autre manière à leur reproduction : l'ananas produit d'abondantes jeunes pousses sur sa tige et au collet de sa racine. Ces jeunes pousses portent le nom d'*œilletons* : ce sont de véritables boutures. D'une autre part, le fruit se termine par un faisceau de feuilles qu'on appelle

*couronne*; c'est encore une bouture; elle est même préférée aux œilletons, parce que le développement en est généralement considéré comme étant plus rapide.

2° *Œilletons*. — On préfère les œilletons, du haut de la tige à ceux qui se produisent au collet de la racine ou à la base de la tige. Lorsque les couronnes ne sont pas très-vigoureuses, il faut les rejeter. Il faut rejeter aussi celles qui n'ont pas au moins 0<sup>m</sup>20 de circonférence au talon. — (On nomme *talon* la base de la couronne et des œilletons.) Les couronnes ou les œilletons étant détachés, on égalise le talon avec un couteau bien tranchant, et on fait reposer ces boutures de huit jours à trois semaines. Toutes les parties de l'ananas étant très-succulentes, il transsude beaucoup d'humidité du talon lorsqu'il est fraîchement coupé; s'il était planté dans cet état et sans que la plaie fût cicatrisée, le jeune plant serait sujet à pourrir.

*Formation de la couche*. — Dès que l'on est pourvu de la quantité de jeunes plants suffisante à remplir une couche, on forme celle-ci de fumier neuf d'écurie mêlé à des feuilles. Ce mélange ou les lits alternatifs de fumier et de feuilles produisent une chaleur forte et longtemps soutenue; cette chaleur n'est pas plus forte que celle du fumier d'écurie sans mélange, mais elle est plus durable. Comme l'ananas supporte bien une température élevée, il ne convient jamais que le fumier de cheval soit trop maigre, c'est-à-dire, qu'il doit contenir une forte quantité d'excréments et que la paille ne peut s'y trouver en surabondance. La couche de fumier faite, bien tassée et égalisée, on la recouvre de 0<sup>m</sup>32 de tannée neuve.

*Division de la culture.* — L'ananas donne son fruit avant la troisième année révolue. Quelquefois, dans les espèces hâtives il produit après dix-huit mois.

La culture de l'ananas se divise en trois époques ayant chacune à peu près un an de durée. En conséquence de cette division, il faut avoir trois compartiments dans la serre, ou trois bâches séparées, disponibles pour le moment où l'on doit s'en servir. La chaleur doit aussi être graduée d'après ces trois époques. Une terre convenable et une chaleur bien graduée sont les principaux éléments de la culture.

*Première année, pépinière.* — A la première année on forme ce qu'on appelle la pépinière; c'est la *plantation et la conduite des jeunes plants*. On met du gros sable ou du gravier à 0<sup>m</sup>03 ou 0<sup>m</sup>04 de hauteur, dans des pots ayant 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>13 de diamètre et 0<sup>m</sup>18 à 0<sup>m</sup>20 de profondeur, et dont les fonds sont munis de trois fentes pour l'écoulement de l'eau, on remplit ensuite les pots de compost, et, par préférence, de celui formé d'un tiers de terre franche, d'un tiers de terre de bruyère et d'un tiers de terreau, provenu de fumier de vache et ayant été exposé à l'air pendant une année. En mêlant instantanément ces trois ingrédients, ils peuvent servir pour les boutures, tout aussi bien que s'ils avaient été mêlés depuis un an. Il faut que cette terre, au moment de l'emploi, soit dans un état d'humidité convenable, sans être mouillée, au point qu'on puisse la pétrir entre les doigts. Il ne faut pas la tasser dans les pots, mais remplir ceux-ci de telle sorte qu'elle forme un monticule bombé dont le sommet s'élève de 0<sup>m</sup>07 à 0<sup>m</sup>08 au-dessus du bord du pot.

On enfonce le talon de la bouture au milieu de cette terre légère, à la profondeur de 0<sup>m</sup>05 à 0<sup>m</sup>06, et sans y faire une ouverture autrement que par la pression du talon; puis on comprime la terre tout autour de la base de l'écilleton, en opérant par les deux mains. Si vous vous apercevez en comprimant, que la bouture et la terre descendent trop, ajoutez-y un peu de terre; si, après l'affermissement, il restait trop de terre dans le pot, il faudrait en ôter, jusqu'à ce que le bord du pot se trouvât libre d'environ 0<sup>m</sup>010 à 0<sup>m</sup>015. Cette méthode est la meilleure de toutes, non-seulement pour l'ananas, mais pour toutes les boutures sans exception. Les pots ainsi disposés, on les enterre par rang de hauteur dans la tannée de la couche, en ayant soin que les vitres des châssis du toit soient très-près des plantes, sans cependant les toucher.

*Arrosements.* — Si la plantation s'est faite au printemps, on couvre les châssis avec des paillassons pendant les nuits, si elles sont froides, et avec des toiles claires pendant le jour, s'il fait chaud. Trois à quatre semaines après, les boutures sont enracinées; on s'en aperçoit aux jeunes pousses et aux nouvelles racines. Alors on commence à les arroser convenablement sans mouiller le cœur de la plante; cela pourrait faire pourrir les boutures qui n'auraient pas encore de racines. A mesure que la température devient plus chaude et que les plantes grandissent, on augmente les arrosages, et on mouille surtout le jeune plant par cette pluie fine qu'on donne au moyen de la seringue à pomme fine. Il est essentiel que l'eau d'arrosage ait séjourné dans une serre ou bâche, pour qu'elle ne soit pas à une température de beaucoup au-dessous de celle où se trouvent les ananas.

*Fructification prématurée.* — En forçant les ananas par la chaleur, on peut dès la première année, les pousser à fruits. Ce procédé est mauvais ; mieux vaut attendre la deuxième et mieux encore la troisième année avant de les faire fructifier. Les Anglais attendent habituellement jusqu'à la troisième année ; aussi ont-ils alors des fruits plus gros et plus beaux.

*2<sup>e</sup> année.* — En supposant que la plantation se soit effectuée dès le printemps jusqu'en juin ou juillet, on attend communément jusqu'au mois d'octobre avant de placer les plants sur une nouvelle couche chaude, faite comme précédemment, de fumier neuf mélangé de feuilles. Sur cette couche, soit dans une bêche, soit dans la serre chaude, l'ananas passe l'hiver. On a soin de le couvrir soigneusement avec de bons paillassons durant les froids.

*Rempotage.* — Six mois après leur plantation, on change les ananas de vases, de manière que ceux qui auraient été plantés au printemps soient transvasés avant l'hiver, et que ceux qui ont été plantés en automne soient repotés après l'hiver. Les nouveaux pots auront 0<sup>m</sup>17 à 0<sup>m</sup>20 de diamètre environ ; il faut aussi renouveler la terre, elle pourra être formée du même mélange que pour les boutures. Examinez les racines, enlevez-les toute pourriture, mais évitez de blesser les racines saines ; ces blessures sont mortelles. On détache une partie de la vieille terre ; ce qui rend la dose de la nouvelle terre plus considérable et donne à la plante une végétation plus forte. Toutefois, il est bon de faire observer que, dans le repotage, les pots ne doivent pas être trop grands : la croissance du plant se ferait avec trop de vigueur et la fructification en serait considérablement retardée.

3<sup>e</sup> année. — A la troisième année, il faut encore changer les ananas de pots; c'est alors que les plantes acquièrent tout leur développement; on leur donne la même terre que précédemment : le terreau consommé pourrait s'y trouver en plus grande quantité, ou bien, en laissant les ingrédients dans les proportions indiquées plus haut, on peut au printemps arroser de temps à autre avec un excellent et puissant engrais liquide qui consiste en un mélange de colombine, de crottin de mouton et d'eau. Pour ce dernier repotage, les pots ont 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>30 de diamètre environ.

*Soins de culture. A. Température.* — La première année, la température des baches doit varier de 8° à 20° R., selon la saison. Une trop grande chaleur est dangereuse : elle porte les ananas à fruits. A la seconde année, si l'on ne veut pas faire fructifier les jeunes plants, la température doit être graduée entre 12° à 25° R. Pendant la troisième année, véritable époque de la fructification, la chaleur la plus intense est la plus convenable : elle ne peut être au-dessous de 30° R. et peut s'élever jusqu'à 45° R. sans aucun inconvénient.

*B. Arrosements.* — Pendant le soleil, on ouvre rarement les châssis, et on donne de l'ombre au moyen de linge gris peu serré. Pendant le jour, on arrose plusieurs fois les dalles ou sentiers des baches ou des serres. Dès que, en hiver, la végétation devient stationnaire, on cesse les arrosages. Pour les arrosages en été, on ne peut établir des règles fixes : on arrose les plantes quand elles ont soif. Quelques auteurs conseillent cependant de donner un arrosage par semaine, au printemps et en automne, et deux par semaine en été. Ces préceptes sont inadmissi-

bles ; il faut régler les arrosages selon les circonstances.

C. *Aérage*. — Il en est à peu près de même quant aux préceptes de donner de l'air : on donnera souvent de l'air aux ananas ; mais il peut convenir, même pendant des jours de la plus forte chaleur, de ne pas donner de l'air ; par exemple, quand il règne un vent chaud et sec qui entraîne la poussière et en salit les plantes. En ce cas, il vaut mieux couvrir les châssis avec des toiles, comme nous l'avons dit. Ces petits soins, qui contribuent beaucoup par leur ensemble à la bonne culture, doivent être donnés en temps opportun et suivant que le jardinier le juge à propos. Les toiles se placent à l'intérieur ou à l'extérieur des bâches ; il est préférable de les appliquer intérieurement, parce que, dans ce dernier cas, elles ne sont pas exposées aux pluies et aux vents qui les usent plus vite. Ces toiles sont maintenues par des cylindres, afin de pouvoir, au moyen de deux cordes, les faire monter ou descendre à volonté.

*Couverture*. — Durant les grands froids, on couvre les châssis avec des paillassons, des nattes ou des tablettes en planches qui s'engagent dans les rainures. Cette dernière couverture, puisqu'elle intercepte totalement la lumière, ne doit être usitée que pendant les froids les plus vifs, et la nuit seulement.

*Cochenille ennemie*. — L'ananas est souvent infesté, comme le sont les cactiers et les aloès, d'une espèce de *cochenille blanchâtre*. Cet ennemi de la plante porte communément le nom de pou. On le détruit au moyen d'une infusion concentrée de tabac, composé de la manière suivante : On lie ensemble les feuilles de la plante sans les blesser ; on couvre

la terre du pot avec de la mousse que l'on attache fortement par une ligature. Cela fait, on plonge toute la plante, la tige renversée, dans l'infusion qui se trouve dans un baquet de grandeur convenable. La plante peut rester dans l'infusion à la température de 25° à 50° R., durant 8 à 10 minutes, sans le moindre inconvénient. On suspend alors la plante, la tête en bas, pour la laisser égoutter. Après cette opération, les insectes sont pour la plupart détruits. Quelques auteurs conseillent de dépoter les plantes infestées : nous estimons ce travail sinon nuisible, du moins inutile ; les racines ne sont pas attaquées par l'insecte, ce sont les feuilles seulement ; puis, le repotage est toujours une besogne assez peu agréable pour qu'on y procède sans nécessité.

*Caractères.*—L'*ananas* (*bromelia ananas*, Linn.) fut dédié par Linnée à son ami Bromel, botaniste suédois. Cette plante est le type de la famille des broméliacées ; ses feuilles, en gouttière, partant du collet de la racine, sont fermes et munies sur leurs bords d'épines en scie. Au milieu des feuilles apparaît une forte tige qui supporte un épi de fleurs bleuâtres surmonté d'une couronne de petites feuilles. A ces fleurs succèdent des baies à trois loges et couronnées des lobes du calice ; ces baies forment par leur réunion une masse pulpeuse, pyramidale, ressemblant à un cône de pin, et qui acquiert de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>50 de hauteur.

Cette plante, que les naturels du Brésil désignaient sous le nom de *nana*, fut appelée *ananas* par les Portugais. Elle est très-répandue dans les deux Indes où elle croit spontanément dans les savanes et les lieux humides et sablonneux. Au dire de quelques naturalistes, elle serait originaire des



parties équatoriales de l'Amérique, d'où elle aurait été portée dans l'Indoustan sous le règne de l'empereur Akbar par des missionnaires.

Les boutons de l'ananas se montrent ordinairement en octobre ; les fruits mûrissent à des époques variées, ce qui est plutôt un avantage qu'un mal, tant pour le jardinier que pour l'amateur. Si pour un fruit aussi excellent il n'y avait qu'une saison fort courte, le jardinier devrait s'en défaire à tout prix, et il y en aurait trop pour la consommation.

L'ananas est dit triennal par les jardiniers ; considérée sous le point de vue des principes de la botanique, la plante est vivace. Elle ne meurt pas après avoir donné son fruit ; elle pousse des jets qui continuent à croître et à se développer : en retranchant tous les œilletons à l'exception d'un seul, celui-ci produira une plante qui, à son tour, donnera un fruit. Inutile de pratiquer ce moyen, vu la facilité de reproduction par œilletons et couronnes. Seulement, on conserve parfois les vieux pieds pour la multiplication des espèces rares.

*Historique de la culture.* — La culture de l'ananas est demeurée longtemps restreinte ; elle fut entourée de mystères et de charlatanisme, et par cela même son fruit délicieux n'était accessible qu'à l'opulence et ne figurait que sur la table des rois. Grâce aux jardiniers de bonne foi, aux amateurs de la vérité, le jour se fit ; et c'est à ceux-là que nous sommes en même temps redevables de tous les progrès que fait la science horticole. Préférant une juste renommée et l'estime de leurs concitoyens au monopole et au lucre, ils vulgarisent leurs découvertes et les bons procédés de culture qui leur sont familiers.

Les Anglais se sont spécialement occupés de la culture de l'ananas. Leurs procédés, suivis exactement ou modifiés, ont passé chez les autres nations : en Belgique, en Hollande, en France, en Allemagne, en Russie, etc. Originnaire des tropiques, cette plante veut absolument la température de son pays natal, du moins pour le temps de la maturation de ses fruits. Dans les régions chaudes, où elle croît spontanément, le fruit est infiniment meilleur, beaucoup plus parfumé que chez nous.

Les premiers pieds furent introduits en Europe par un horticulteur de Leyde, en Hollande; il les fit venir des Antilles. Selon le savant professeur Ch. Morren, à qui l'horticulture belge doit d'éminents progrès, l'ananas a été introduit et cultivé en Belgique par les abbés d'Afflighem longtemps avant 1653.

M. de Humboldt, dans son admirable ouvrage, le *cosmos*, dit que « ce fut à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle qu'on obtint pour la première fois des ananas mûrs. »

*Variétés.* — Celui qui commence cette culture doit être circonspect dans le choix des œilletons; il ne doit prendre que les meilleures variétés ou espèces connus. Celui qui cultive pour la vente fera bien de prendre le *violet d'Antigoa*; il réunit à un degré éminent les deux conditions qui le font prévaloir à cet effet, c'est-à-dire le volume et la qualité. Les Anglais le nomment *black Jamaïca*. Les espèces suivantes sont aussi très-bonnes et beaucoup cultivées : la *reine*, la *reine moscovite*, l'ananas de *Cayenne sans épines*; elles sont hâtives; leurs fruits, moins volumineux, sont d'un goût exquis. Les deux espèces suivantes, dont nous avons déjà nommé la seconde sont préférables pour

le jardinier vendeur qui tient beaucoup à produire de gros fruits; ce sont l'ananas de la Trinité et le violet d'Antigoa.

On connaît un grand nombre de variétés d'ananas; voici les principales : l'ananas jaune, fruit de forme pyramidale, d'un jaune doré; l'ananas pain de sucre, plus allongé, plus gros; l'ananas de Montserrat (une des Antilles), un peu verdâtre, l'un des meilleurs; l'ananas pomme de reinette, ovale, petit, verdâtre, très-estimé; l'ananas blanc, ovale, d'un jaune orangé, à chair blanche, acide; l'ananas sans épines ou pitte, à petit fruit, à feuilles non épineuses. Ce dernier paraît être une espèce distincte; il croit dans les bois à Cayenne: ses feuilles étroites sont longues de 1<sup>m</sup>00 et au delà et servent dans ce pays, où l'on ne s'occupe guère de sa culture, à faire des cordes, comme on en fait, dans les Antilles, avec l'agave americana et l'agave foetida. On cultive à Cayenne l'ananas Mahipouri; son fruit violet, conique, haut de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>30, est de bonne qualité. On est porté à croire que c'est le même qu'on nomme dans le commerce ananas de la Providence. — Sont encore cultivés : l'ananas rouge, fruit ovale, très-allongé, d'un jaune agréable lors de sa maturité; l'ananas à gros fruit violet, rond, peu parfumé; l'ananas nouveau, à gros fruit, pesant jusqu'à 9 ou 10 kilogrammes; l'ananas géant, fruit d'un jaune citron, sucré, fondant, haut de 0<sup>m</sup>25 à 0<sup>m</sup>30; l'ananas nègre, fruit d'abord très-noir, jaunissant un peu à la maturité, bon; l'ananas pyramidal à feuilles panachées, fruit long, jaune, excellent, feuilles rayées de rouge, de vert et de jaune. — Il en existe encore d'autres espèces ou variétés; quelquefois la même variété porte plusieurs noms, comme il en est de presque

toutes les plantes qui passent entre les mains de différents jardiniers.

*Observations.* — *Triple bêche.* — Nous avons dit que la culture de cette plante se divise en trois bêches sous châssis vitrés pour le rempotage, lequel se fait au printemps de chaque année. Si l'on cultive l'ananas dans une serre chauffée par la chaleur du fumier et du thermosiphon combinée, on peut avoir dans la même serre trois compartiments séparés par des cloisons vitrées.

*Plantation en pleine terre.* — Il n'est point rigoureusement nécessaire de cultiver l'ananas en pots; il peut être planté dans une couche de terreau gras, dans la bêche ou dans la serre: il profite extraordinairement par ce procédé. Mais ce mode de culture présente un inconvénient: c'est qu'il est impossible de remettre l'ananas en pot sans devoir supprimer la totalité des racines et qu'il faut le réduire de nouveau à l'état de bouture; mais, chose singulière, la plante supporte d'être martyrisée de la sorte sans en éprouver un retard de végétation bien sensible. Ainsi, en les sortant de la terre, on en coupe toutes les racines, sans en épargner aucune; on la plante de nouveau et on la traite comme les boutures, c'est-à-dire, qu'après l'avoir mise en pots on la tient sous châssis, privée d'air et ombragée pendant quelques jours. Cette plantation de l'ananas se nomme vulgairement à *cul nu*.

Pour notre part, nous préférons le rempotage avec conservation des principaux organes de nutrition de la plante chaque fois qu'on peut transplanter sans léser sensiblement les racines.

Ce dernier mode est suivi par les Anglais qui, dans la transplantation, conservent toutes les racines saines, et ne retranchent que celles qui sont alté-

rées ou vieilles. Les Français, par contre, suivent généralement la méthode par retranchement de toutes racines, ou le repotage à nu.

Nous avons dit suffisamment qu'il n'est pas difficile de cultiver les ananas sans l'emploi du foyer ; nous avons dit comment le fermier peut, à peu de frais, se donner de grands bénéfices et de l'agrément tout à la fois par cette culture ; nous avons dit la manière dont l'industriel qui emploie des machines à vapeur peut utiliser celle qui se perd ; il nous reste un conseil à donner au riche propriétaire qui dispose librement de ses capitaux. Nous lui conseillons de cultiver les ananas, du moins ceux de la troisième année, en pleine terre, dans les bâches ou les serres ; la végétation alors en est magnifique, et les plantes, plus robustes dans toutes leurs parties, donnent des fruits plus gros et plus savoureux. Nous ne disons pas que ce procédé soit absolument nouveau, non ; mais il n'est pas assez pratiqué.

Le degré de chaleur artificielle qu'exige la culture de cette plante a fait naître une erreur qui a rebuté bien des amateurs. On était généralement persuadé qu'il fallait une serre chaude ou des bâches construites à cet effet et chauffées presque sans interruption. Cette erreur a disparu. Aujourd'hui l'on sait qu'il n'est pas difficile de cultiver ce fruit précieux sans feu et sans foyer. Une couche chaude avec une bonne tannée, ou le même fumier mélangé par couches avec des feuilles, sont autant de moyens de produire une chaleur artificielle salubre et suffisante.

§ 2. — **Aubergine.**

*Culture en pleine terre.* — En janvier ou en février, on sème l'aubergine sur couche et sous châssis que l'on couvre de paillassons. La couche sera formée de 0<sup>m</sup>60 de fumier tassé et recouvert d'environ 0<sup>m</sup>23 d'une bonne terre de jardin. La graine, qu'il faut semer clair, ne doit être recouverte que de 0<sup>m</sup>005 à 0<sup>m</sup>010 de terreau. Dès que les jeunes plants ont assez de consistance, on les repique séparément en pots et on les place sur couche tiède, les pots enterrés jusqu'aux bords, les plantes recouvertes de cloches. Vers le mois de mai, on peut dépoter et mettre les plantes en pleine terre au pied d'un mur. Elles donnent leur fruit en septembre.

*Culture sur couche.* — Si l'on préfère de cultiver les aubergines sur couche sans les transplanter en pleine terre, on les conduira de la manière suivante : Dès que le jeune plant a de quatre à six feuilles, on le repique en pépinière sur une autre couche ; environ quinze jours après, on le repique de nouveau sur une autre couche, en donnant aux plantes 0<sup>m</sup>60 de distance à peu près. On donne de l'air quand la température est douce et on enlève les châssis vers le 15 mai, époque vers laquelle les plantes peuvent s'en passer.

*Soins.* — Les soins ultérieurs à donner aux aubergines consistent à supprimer les pousses qui naissent aux pieds des plantes, à ôter les feuilles qui se dessèchent et à arroser. On ne laisse monter la plante que par une seule tige en coupant les jets latéraux. Par ce moyen, les fruits acquièrent plus de volume et sont de meilleure qualité.

*Caractères.* — L'aubergine est une plante annuelle, originaire d'Afrique. C'est le *solanum me-*

*longena* de Linnée, auquel on a donné les noms triviaux de *mérangène*, *mayenne*, *aubergine*, *mélongène*. On en connaît plusieurs variétés parmi lesquelles la plus cultivée est l'aubergine à fruit long violet. Ses tiges sont hautes de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>90, grosses, purpurines; ses feuilles sont pétiolées, velues, longues de 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>25 et larges de 0<sup>m</sup>10. Son fruit, assez gros, est oblong, de couleur violet sale; sa chair est blanche. Elle a une variété dont le fruit est rond et rouge, une autre dont le fruit est rond et jaunâtre, une autre encore dont le fruit est long et jaune. Les trois dernières variétés diffèrent par leur port et le volume de leur fruit; elles sont moins cultivées. Les fruits des aubergines sont assez délicats et d'un goût agréable: ils se mangent en friture, grillés ou en ragouts.

*Aubergine vénéneuse*. — Il ne faut pas confondre ces plantes, dont le fruit est comestible, avec une autre aubergine qui est cultivée comme plante d'ornement et qui est connue sous les noms de *poule pondeuse*, *plante aux œufs* (*solanum melongena ovifera*). Son fruit, d'un blanc luisant, ressemble absolument à un œuf; il est vénéneux.

### § 3. — Concombres.

*Culture*. — On sème les concombres sur couche et sous châssis, depuis décembre jusqu'au commencement de mars. La couche se prépare comme celle aux melons. On sème isolément les graines dans de petits pots que l'on enfonce jusqu'aux bords dans la couche. Lorsque le jeune plant a deux feuilles séminales ou cotylédons, on le transpose sur une autre couche chaude, en lui laissant en motte toute la terre du petit pot. Les concombres donnent assez

lentement leur fruit; quoique traités sur couches chaudes, ils ne demandent pas moins de deux mois avant de fournir leurs premiers produits, qui se recueillent deux semaines après que le fruit a noué. Pour en avoir successivement depuis le printemps jusqu'en automne, il en faut semer à plusieurs reprises.

*Soins.* — La plante sous châssis demande une température modérée qui peut varier de 14° à 25° R. Il faut l'habituer lentement à l'air, qu'on ne lui refusera jamais quand le temps est doux ou chaud; alors, comme pour les autres plantes forcées, on ouvrira les châssis graduellement, d'après les degrés de chaleur de la température extérieure. En mars, avril et mai, il est aussi de nécessité de briser les rayons solaires au moyen de branches garnies de feuilles ou autres abris qui n'empêchent pas totalement le jour d'arriver jusqu'aux plantes. Ces soins d'ailleurs sont ceux de la plupart des cultures forcées. Si, dans les couches, la température descendait en hiver au-dessous de 10°, il faudrait s'empresse d'établir des réchauds placés à cet effet à côté de la couche.

*Taille.* — Les concombres doivent être espacés de 0<sup>m</sup>50 à 0<sup>m</sup>60, et lorsque leur tige a à peu près 0<sup>m</sup>15 à 0<sup>m</sup>20 de longueur, il faut la rabattre en la coupant au couteau au-dessus de la deuxième feuille: c'est ce qu'on appelle la *tailler*. La tige ainsi rabattue donnera deux branches: il faut encore raccourcir celles-ci à leur deuxième feuille. Dès qu'il en pousse d'autres, et que leur fruit est noué, il faut les pincer à deux yeux au-dessus du fruit. Il faut aussi élaguer les branches stériles ou celles qui feraient naître de la confusion par la suite. Quant à l'opération de l'élagage ou pincement des bran-



ches, on ne peut l'établir d'après des règles bien fixes; c'est à l'horticulteur de diriger et d'espacer convenablement sur le sol de la couche les jets de la plante : la chose est fort facile si le jardinier s'y prend à temps et avant que les branches soient devenues un réseau inextricable.

Les arrosages se feront toujours avec de l'eau tiède ou chauffée au soleil, ou mieux encore avec celle qu'on puise dans un réservoir à l'intérieur de la serre.

#### § 4. — **Fraisier.**

*Culture.* — *Premier procédé.* — L'excellent fruit que donne le fraisier est un des produits les plus agréables et les plus salubres du règne végétal. Rafraichissant, doux, sucré, parfumé, telles sont les qualités de ce fruit généralement estimé. Aussi, l'horticulteur-marchand et l'amateur sont-ils toujours bien compensés de leurs peines lorsqu'ils cultivent convenablement cette plante. On sait qu'à l'air libre la récolte des premières fraises se fait ordinairement au mois de juin et celle des dernières au mois d'octobre. Les soins du jardinier doivent donc tendre à obtenir des fraises durant cet intervalle, c'est-à-dire, de novembre en mai. La culture forcée fournit ce moyen par plusieurs procédés : En mars, on dispose des planches de 1<sup>m</sup>55 de largeur en laissant entre elles des sentiers de 0<sup>m</sup>60. Chaque planche contiendra quatre rangs de fraisiers, espacés de 0<sup>m</sup>50 en échiquier, si l'on emploie le *fraisier des Alpes* ou des *quatre saisons*. Si l'on plantait une grosse espèce, il ne faudrait que trois rangs par planche. Si quelques-uns de ces fraisiers fleurissaient au printemps ou dans le courant de

l'été, on devrait en supprimer les tiges florales; on en ôtera soigneusement les coulants à mesure qu'ils naissent. Le reste des soins à leur donner en été consiste à les pailler avec du fumier court, les sarcler et arroser. Dès que les froids arrivent, on place les coffres dont la dimension ordinaire est telle qu'ils encaissent les planches jusqu'au bord des sentiers. On emplit ces sentiers de fumier chaud qu'on tasse bien et qui doit s'élever à la hauteur des châssis que l'on pose sur les coffres. Tous les soirs on déroule les paillassons sur les châssis, et le matin on les ôte; on donnera également de l'air si la température est douce.

*Deuxième procédé.* — Un autre procédé pour forcer les fraisiers consiste à les mettre en pots longtemps d'avance. Si l'opération se fait au printemps, on emploie des pots de 0<sup>m</sup>16 à 0<sup>m</sup>20 de profondeur, sur autant de diamètre à leur partie supérieure et à leur paroi interne; on y plante, en bonne terre meuble et terreautée, en se servant de plant provenant de filets de l'année précédente. Les pots seront exposés au soleil levant de manière à ce que les plantes reçoivent, le matin jusqu'à onze heures, pendant tout l'été, les rayons bienfaisants du soleil. Les pots seront enterrés jusqu'à leurs bords dans la terre de la planche ou de la plate-bande. L'espace laissé libre entre eux sera tel que, parvenues à leur parfait développement, les plantes ne se touchent pas.

On aura grand soin d'arroser, pendant les sécheresses, parce que les racines ne puisent d'autre humidité dans le sol que celle qui se trouve dans les pots. Les fleurs et les filets seront supprimés dans le courant de l'été.

Dès le mois de novembre, ces plants en pots

sont rentrés sous châssis vitrés, sans couche de fumier, seulement pour les préserver des atteintes des gelées. En décembre, janvier ou février, selon l'époque à laquelle on veut les forcer, on les rentre dans la serre ou dans la bâche, où l'on porte la chaleur à 10° jusques et pendant la floraison, et à 15° pendant la formation du fruit.

*Succession des produits.*—Le temps qui s'écoule depuis que les fraisiers sont portés dans la serre jusqu'à la récolte des premiers fruits étant à peu près de 60 à 70 jours, il faut, si l'on désire une succession non interrompue de fruits, regarnir la serre tous les vingt jours, jusqu'au 15 mars, au moyen des pots qui se trouvent prêts sous châssis.

*Soins.* — La culture est rarement couronnée de succès quand elle est commencée avant janvier; celle qui commence en février et mars réussit toujours : d'ailleurs, les fruits sont d'autant plus savoureux et abondants que leur culture approche du printemps. Cela provient surtout de ce qu'en hiver il y a souvent absence de soleil et que la fraise, comme l'ananas et tant d'autres fruits, veut être vivifiée par ses rayons. On peut placer quelques pots de fraisiers dans la serre aux ananas; mais comme la température de la serre destinée à ces plantes est ordinairement assez élevée, il s'ensuit que les fraisiers y végètent trop rapidement et ne donnent qu'un produit peu satisfaisant. On peut y rentrer des fraisiers dont les fruits sont à moitié de leur maturité; ils y achèvent de mûrir.

Les fraisiers forcés exigent de fréquents arrosages autour du collet de la racine; en arrosant sur les fleurs, on en fait avorter une partie et sensiblement diminuer la récolte. Ce qui fait beaucoup prospérer les plantes en pots, c'est de terreauter

la superficie de la terre. A cette fin, on en ôte à la profondeur de 0<sup>m</sup>05 et on la remplace par de la bouse consommée de vache. Le fraisier aime beaucoup le terreau et une terre substantielle; il est ennemi du fumier frais, il y languit et ses feuilles jaunissent. Si, dans les bâches ou serres, on peut donner la chaleur au moyen du thermosiphon, la culture est considérablement facilitée et accélérée.

*Destruction des limaçons.* — L'attention particulière du jardinier devra se porter vers la destruction des limaçons, qui s'introduisent l'hiver sous les châssis et font des torts immenses aux fraisiers, en rongant les parties les plus tendres et notamment les boutons à fleur naissants. On les détruit le soir, pendant qu'il fait doux et pluvieux : une personne tient le châssis ouvert, pendant qu'une autre, une lumière à la main, leur fait la chasse au moyen de pincettes.

*Variétés propres à forcer.* — Parmi les grosses fraises on recommande pour la culture forcée la *Keen's seedling* et la *rose-berry*. A vrai dire, c'est encore une découverte à faire que celle d'une excellente variété à gros fruit, qui se prête en même temps à la culture forcée. On recommande encore pour cette culture le *Myatt's surprise* et le *Swainston's seedling*.

### § 5. — Melon.

*Nature.* — Le melon est originaire d'Arménie; par conséquent, sous les climats du Nord, il ne peut se cultiver que sous cloche ou châssis, dans une bache ou serre, si l'on veut en obtenir des fruits mûrs avant le milieu ou la fin de l'été. S'il est possible de le cultiver en plein air, comme nous

l'avons dit plus haut, à la page 308, la plante demande quelques soins préliminaires dont peuvent se passer les végétaux qui se plaisent en pleine terre sous notre climat. Ceci n'est pas dire que la culture du melon soit difficile, il s'en faut de beaucoup; nous la regardons au contraire comme bien facile.

*Semis et repiquage.* — Pour les melons de premier ou ceux qui doivent mûrir avant l'été, on prépare dès le mois de janvier une couche sous châssis. Lorsque la température du terreau qui recouvre le fumier est descendue à + 25° ou 50° centigrades, on sème la graine dans du terreau mêlé à un sixième de sable et on la recouvre de 0<sup>m</sup>010 à 0<sup>m</sup>015 de ce même terreau. Au bout de cinq à six jours la graine lève. Les semis peuvent se faire en petits pots dans chacun desquels on met une graine et que l'on enterre jusqu'à leurs bords dans la couche. On place les châssis et on les recouvre de paillassons ou de litière. Après que la graine a levé, lorsqu'il fait un beau soleil et que la température extérieure est au-dessus de zéro, il convient de donner de l'air depuis onze jusqu'à deux heures, en soulevant de 0<sup>m</sup>03 à 0<sup>m</sup>06 les panneaux par derrière. Il faut en même temps ôter les paillassons, opération qu'on ne négligera jamais, pourvu que le soleil donne sur les châssis, même quand le froid serait à 5° ou 6° Réaumur. Il faut entretenir la chaleur au moyen de réchauds qui doivent être renouvelés de temps à autre. Si, malgré les réchauds, la chaleur de la couche s'abaissait au-dessous de + 10° centigrades, il faudrait faire une couche nouvelle sur laquelle on transporterait les pots. Les couches faites de fumier d'écurie, mélangé avec des feuilles ou de la tannée, conservent très-longtemps la chaleur et peuvent quelque-

fois suffire jusqu'au moment de mettre le plant à demeure.

*Semis en pots.* — En cultivant le plant en pots jusqu'à sa transplantation, on a plus de facilité à le mettre en place. La motte reste entière si l'on sait dépoter avec quelque peu de dextérité. Ces pots à melon ont de 0<sup>m</sup>07 à 0<sup>m</sup>10 de diamètre; on les arrange l'un à côté de l'autre pour ne pas perdre inutilement de l'espace dans la couche. Nous ferons observer que les plants ne doivent pas rester trop longtemps dans ces petits pots, parce qu'alors ils rabougrissent, et leurs racines tapissant totalement les parois des pots ne peuvent être conservées toutes; il faut en ôter une grande partie, ce qui tourmente beaucoup la jeune plante. Il faut donc s'assurer, dès que les premières feuilles paraissent au-dessus des cotylédons, si le plant a suffisamment de racines. A cet effet, on le dépoter et voici comment :

*Dépotage.* — On pose la main gauche sur le pot en faisant passer le plant par sa base entre le médus et l'annulaire; en même temps on imprime, de la main droite, un mouvement de bascule au pot de manière que la motte de terre vienne reposer intégralement sur la main gauche pendant que le pot vide se trouve dans la main droite. Si la motte sortait difficilement, on donnerait quelques secousses en frappant légèrement le bord du pot sur le bois du coffre. Ces petites opérations sont connues de tous les jardiniers; aussi, nous n'en faisons mention que pour les personnes tout à fait inexpérimentées.

*Taille.* — Dès que les melons ont deux feuilles sans comprendre les cotylédons, on en retranche la tête à 0<sup>m</sup>006 à 0<sup>m</sup>007 au-dessus de ces deuxièmes feuilles,

et l'on met un peu de poussière sur la plaie de la jeune tige, qui par ce moyen se cicatrise plus promptement. Après cette première taille, il naîtra bientôt aux aisselles des feuilles deux branches qui s'étendent en s'écartant l'une de l'autre. Celles-ci doivent être arrêtées à leur tour quand elles se sont assez développées pour pouvoir être coupées au-dessus de leur quatrième feuille. A chaque feuille naît une nouvelle tige, soit huit pour les deux bras ou branches primitives. Ces huit branches seront encore coupées au-dessus de leur troisième feuille. On distribue toutes ces branches avec régularité, de manière qu'elles forment par leur arrangement sur la couche des rayons qui divergent du pied de la plante. Sur ces troisièmes branches paraissent bientôt des fleurs femelles qui se distinguent par le développement de leur ovaire qui constitue le fruit naissant. On taille alors pour la quatrième fois, dans le but de mieux faire nouer le fruit qui ne profiterait pas de la sève qui se porterait inutilement dans les branches ou feuilles superflues : telle est du moins l'opinion généralement accréditée. Dès que le fruit a à peu près la grosseur d'un œuf de poule, on supprime sur le même pied tous les avortons ou fruits mal formés, en laissant encore subsister quelques-uns des plus gros que l'on coupe ensuite dès que l'on voit que deux fruits continuent à se développer sur deux branches différentes. Sur chaque pied on ne laisse que deux fruits ; quelques jardiniers même n'en conservent qu'un seul.

*Fructification.* — A la seconde taille, il faut couvrir la terre d'une légère couche de litière ; si l'on attend plus longtemps, les branches multiples gênent cette opération, qui est faite dans le but d'empêcher les plantes et leurs fruits de reposer sur

la terre, laquelle par son humidité occasionne quelquefois des chancres ou la pourriture.

Il faut abriter les jeunes fruits contre les rayons trop ardents du soleil d'été, soit en couvrant les châssis avec des branches d'arbre ou des paillassons à jour, soit en couvrant le fruit lui-même, en inclinant sur lui, sans la rompre, une feuille qui l'environne.

On reconnaît que le melon est à point de maturité convenable lorsque l'on distingue à la queue une légère déchirure indiquant que le fruit tend à se détacher; lorsque la chair cède un peu sous la pression du doigt, ou lorsque le fruit change de couleur et devient odorant, c'est également signe que le melon est mûr.

*Arrosements.* — Il est essentiel d'user sobrement d'arrosages; et jamais on n'arrosera sur les fleurs pendant que les fruits nouent, car en les mouillant on peut causer l'avortement d'un grand nombre. S'il est nécessaire, on arrose autour du pied du melon. Les fruits une fois noués, il n'est plus nuisible de donner de temps à autre une légère mouillure sur toute la plante, soit avec de l'eau qui a séjourné dans une serre, ou avec de l'eau de pluie tout récemment tombée pendant que la température est douce; mais jamais on ne se servira de l'eau froide de puits.

*Semis en place.* — Au lieu de soigner les semis de melons en pots jusqu'à leur mise en place, on peut dès le commencement les semer à la même couche, les transplanter en temps convenable sur nouvelle couche en les enlevant en motte, et les traiter pour le reste comme il est dit antérieurement. Sous chaque panneau on ne plante à demeure que deux pieds de melon à 0<sup>m</sup>25 l'un de l'autre, quelle



que soit la manière de les avoir traités préalablement.

Les melons de première saison, comme nous l'avons dit, se sèment en janvier; ceux de seconde saison, en février, et ceux de troisième saison, en mars. Pour toutes ces époques la culture ne varie guère; cependant les melons semés en mars ou fin de février peuvent être cultivés sous cloches et se trouver sur des couches sourdes ou moins chaudes. Les melons semés en janvier mûrissent, si la culture est convenablement dirigée, en mai; ceux qui sont semés à mi-février peuvent donner du fruit mûr vers la fin de juin.

*Destruction de la grise.*— Les melons sont souvent attaqués par la *grise*, insecte microscopique qui, se loge par milliards, à la surface des feuilles et leur donne une teinte farineuse et poudrée. Cet animalcule n'attaque pas les melons bien sains; tout nous porte à croire qu'il se prend seulement à ceux que l'on a laissés languir de soif et que, par une trop forte chaleur, on a tenus sous châssis fermés pendant que le soleil est brûlant; dans ces conditions le parenchyme et l'épiderme des feuilles subissent une altération après laquelle l'insecte paraît prendre naissance. On détruit cet insecte en arrosant avec de l'eau qui contient en dissolution une légère quantité de sous-carbonate de potasse, ou en brûlant de la suie sous les châssis.

A. *Variétés.*— Les melons varient constamment par les semis; aussi n'est-on jamais bien sûr de voir se reproduire une variété identique à celle dont on a tiré la graine. Le *melon brodé* ou *marâcher* est le meilleur et le seul qui se prête bien à la culture en pleine terre; il comprend les variétés suivantes : *melon marâcher rond*; *melon*

*langeais*, ovalaire; *melon brodé à chair verte*, très-brodé; *melon sucrin à chair blanche*, ovale, petit, fondant; *melon d'Honfleur*, gros; *melon de Caulommiers*, gros, fruit vert.

Parmi les meilleures variétés cultivées sous châssis, nous citerons en première ligne le *melon de Prescott fond blanc*. Viennent ensuite : *melon cantaloup*, quelquefois verruqueux; *melon cantaloup, fin hâtif*, déprimé, petit; *melon cantaloup orange*, très-hâtif; *melon cantaloup gros noir de Hollande*, ovale, très-gros; *melon cantaloup gros Portugal*, à côtes élevées et galeuses; *melon de la Caroline du Sud*, variété méritante; fruit petit, brodé, ovale, sans côtes; chair très-sucrée et relevée; écorce très-fine.

B. *Melon d'eau*. — Parmi les melons à écorce lisse, qui se conservent dans la fruiterie plus longtemps que les autres et qui sont connus sous le nom de *melons d'eau*, *melons d'hiver*, les suivants méritent l'attention du cultivateur : *melon de Malte* chair blanche, fruit allongé; *melon de Morée*, fruit allongé; *melon de Malte à chair rouge*; *melon du Pérou*; *melon d'Odessa*. Ces melons portent le nom de melon d'eau parce que leur chair est très-aqueuse et très-fondante. Ils se distinguent extérieurement par leur écorce qui est lisse, fouettée de vert clair et de vert foncé, leur chair rouge ou d'un blanc verdâtre; fruit inodore. Aucun melon d'eau ne vaut ni le cantaloup, ni le melon brodé; mais leur longue conservation jusqu'à la fin de février, dans la fruiterie, est un mérite; puis nous devons prendre en considération que ce fruit est des plus salubres et bien moins indigeste que les autres melons.

§ 6. — **Piment.**

*Caractères.* — Le *piment* (*capsicum annuum*, Linn.), est une plante de la famille des solanées, originaire de l'Amérique méridionale. Elle porte les noms de *poivre*, *piment-corail*, *poivre de Guinée*, *poivre long*, *poivre d'Espagne*, en flamand *spaensche peper*, il en existe plusieurs variétés qui diffèrent entre elles par la forme du fruit et la saveur poivrée plus ou moins prononcée. Aux Indes on en fait un grand usage : c'est un assaisonnement qui excite fortement l'appétit, comme le font la moutarde et les épices qui agissent sur les glandes salivaires. Les Orientaux coupent le fruit par petits morceaux et en mangent avec chaque bouchée de viande.

*Usages et variétés.*—En Belgique, le piment est également cultivé pour l'usage de ses fruits qu'on a l'habitude de confire au vinaigre comme les cornichons. On mange crus en salade les fruits doux de quelques variétés; ce sont : le *piment doux*, le *piment du Chili*, le *piment-tomate jaune* à fruits petits, arrondis, jaunes et doux; le *piment gros doux violet*, à fruit longs, ventru, de couleur violette.

*Culture.* — On sème le piment en février ou mars, sur couche tiède, sous châssis. Dès que la plante est suffisamment forte, elle est enlevée en motte et plantée sur une autre couche; ou bien en mai elle se plante en lignes, le long d'un mur à exposition chaude. Ses fruits mûrissent dans le courant de l'été.

FIN.



## TABLE ALPHABÉTIQUE. (1)

Abris . . . . .	352	— schœnoprasum (lat.) . . .	319
<i>Absinthe</i> . . . . .	312	— scorodoprasum (lat.) . . .	323
<i>Absinthe</i> (petite) . . . . .	312	Alst (fl.) . . . . .	312
Accot . . . . .	340	Altise (destruction de l') 201	312
<i>Ache</i> . . . . .	161	<i>Amande de terre</i> . . . . .	290
Ados . . . . .	357	<i>Anethum fœniculum</i> (lat.) . . .	322
Aerdamantel (fl.) . . . . .	290	— graveolens (lat.) . . . . .	314
Aerdbezieplant (fl.) . . . . .	302	Amendements . . . . .	118
Aerdappel (fl.) . . . . .	280	<i>Ananas</i> . . . . .	384
Aerdappels winde (fl.) . . . . .	374	Andyvie (fl.) . . . . .	208
Aerdnooten (fl.) . . . . .	291	<i>Aneth</i> . . . . .	314
Aerdpeer (fl.) . . . . .	294	<i>Anette</i> . . . . .	291
<i>Agarie</i> . . . . .	336	<i>Anis</i> . . . . .	314
<i>Agaricus edulis</i> (lat.) . . . . .	364	<i>Anserine quinoa</i> . . . . .	232
<i>Ail</i> . . . . .	313	Anys (fl.) . . . . .	314
<i>Ail d'Espagne</i> . . . . .	323	Août (travaux d') . . . . .	51
Ajuin (fl.) . . . . .	237	<i>Apium graveolens</i> . . . . .	161
Aïsem (fl.) . . . . .	312	— petroselinum (lat.) . . . . .	241
<i>Allium ascalonicum</i> (lat.) . . . . .	321	<i>Armoise</i> . . . . .	313
— cœpa (lat.) . . . . .	257	<i>Arroche</i> . . . . .	127
— fissile (lat.) . . . . .	318	Arrosoir . . . . .	75
— porrum (lat.) . . . . .	243	Arrosements . . . . .	96
— sativum (lat.) . . . . .	313	<i>Artemisia abrotanum</i> (lat.) . . .	313

(1) Les mots suivis des lettres (fl.) sont des noms flamands, et ceux suivis des lettres (lat.) sont des noms latins.

Artemisia absinthium (lat.) . . . . .	312	Borrago officinalis (lat.) . . . . .	316
— dracunculus (lat.) . . . . .	321	<i>Bourrache</i> . . . . .	316
— pontica (lat.) . . . . .	312	Boussingaultia baselloïdes (l.)	152
<i>Artichaut</i> . . . . .	129	Bouturage . . . . .	131
<i>Artichaut de Jérusalem</i> . . . . .	294	Brassica (lat.) . . . . .	200
<i>Artichaut du Canada</i> . . . . .	294	— napus (lat.) . . . . .	268
Artichok (fl.) . . . . .	157	Brise-vent . . . . .	553
Atriplex hortensis (lat.) . . . . .	120	Brouette . . . . .	77
Asparagus officinalis (lat.) . . . . .	151	Bromelia ananas (lat.) . . . . .	396
<i>Asperge</i> . . . . .	159	But de la culture forcée . . . . .	529
<i>Asperges vertes</i> . . . . .	556	Buttage . . . . .	99
<i>Asperges blanches</i> . . . . .	554	Byvoet (fl.) . . . . .	515
Aspergerie (Établissement de l') . . . . .	441	Calendrier maraicher . . . . .	41
Aspergie (fl.) . . . . .	157	Campanula rapunculus (lat.)	286
Assoléments maraichers . . . . .	119	Capparis spinosa (lat.) . . . . .	295
<i>Aubergine</i> . . . . .	402	<i>Câprier</i> . . . . .	295
<i>Auronne</i> . . . . .	313	Capisicum annuum (lat.) . . . . .	415
<i>Averoon</i> (fl.) . . . . .	515	<i>Capucine</i> . . . . .	516
Avis de l'éditeur . . . . .	5	<i>Capucine tubéreuse</i> . . . . .	576
Avril (travaux d') . . . . .	29	<i>Cardon</i> . . . . .	154
Bâches . . . . .	547	<i>Cardouille</i> . . . . .	290
Bâche économique . . . . .	190	<i>Cardoussés</i> . . . . .	290
<i>Barbe de capucin</i> . . . . .	165	<i>Carotte</i> . . . . .	260 378
Baromètre . . . . .	74	Carrières à champignons . . . . .	562
<i>Baselle</i> . . . . .	152	<i>Céleri commun</i> . . . . .	158
<i>Basilic</i> . . . . .	315	<i>Céleri-rave</i> . . . . .	162
Basilickruid (fl.) . . . . .	515	<i>Cerfeuil commun</i> . . . . .	165
Batatas-Wortel (fl.) . . . . .	574	<i>Cerfeuil malfaisant</i> . . . . .	164
<i>Batate</i> . . . . .	574	<i>Cerfeuil musqué</i> . . . . .	164
Batte . . . . .	74	<i>Champignons</i> . . . . .	556
Bêche . . . . .	75	Changement physique du sol.	550
Beet (fl.) . . . . .	259	Châssis . . . . .	541
Berg-keule (fl.) . . . . .	526	<i>Chenille</i> . . . . .	517
<i>Berle</i> . . . . .	207	<i>Chenillette</i> . . . . .	517
<i>Berle des potagers</i> . . . . .	264	Chenopodium quinoa (lat.) . . . . .	252
Bernagie (fl.) . . . . .	516	<i>Cherouis</i> . . . . .	264
Beta cycla (lat.) . . . . .	155	<i>Chervis</i> . . . . .	264
— vulgaris . . . . .	259	<i>Chicorée-endive</i> . . . . .	208
<i>Bette</i> . . . . .	157	<i>Chicorée-sauvage</i> . . . . .	164
<i>Betterave</i> . . . . .	255	Chineesche spinagie (fl.) . . . . .	152
Bieslook (fl.) . . . . .	518	Chineesche kool (fl.) . . . . .	199
Binage . . . . .	98	Choix du terrain . . . . .	87
Binette . . . . .	75	<i>Choux</i> . . . . .	180
<i>Blanc de champignon</i> . . . . .	565	<i>Chou d'Avilès</i> . . . . .	176
<i>Blanchette</i> . . . . .	250	<i>Choux à jets de Bruxelles</i> . . . . .	180
<i>Blète</i> . . . . .	154	<i>Choux brocolis</i> . . . . .	196
Blitum capitatum (lat.) . . . . .	154	<i>Chou cabus blanc</i> . . . . .	175
Bloemkool (fl.) . . . . .	189	<i>Chou cabus rouge</i> . . . . .	177
Boksbaerd (fl.) . . . . .	288	<i>Choux de la Chine</i> . . . . .	199
<i>Bonne dame</i> . . . . .	129	<i>Choux de Laponie</i> . . . . .	187
<i>Bonnet d'électeur</i> . . . . .	298	<i>Choux de Milan</i> . . . . .	177
Boonen (fl.) . . . . .	225	<i>Choux de Savoie</i> . . . . .	177
Boonkruid (fl.) . . . . .	526	<i>Choux d'York</i> . . . . .	176
		<i>Choux-fleurs</i> . . . . .	564 189

<i>Chou Lesoinne</i> . . . . .	175	Cultures forcées . . . . .	329
<i>Chou marin</i> . . . . .	202	Cultures spéciales . . . . .	127 554
<i>Choux-navets</i> . . . . .	187	<i>Cynara cardunculus</i> (lat.) . . . . .	157
<i>Chou Cak-Choï</i> . . . . .	200	— <i>scolymus</i> (lat.) . . . . .	157
<i>Chou Pé-tsai</i> . . . . .	199	<i>Cyperus esculentus</i> (lat.) . . . . .	290
<i>Choux-raves</i> . . . . .	186	<i>Daucus carota</i> (lat.) . . . . .	263
<i>Chou rosette</i> . . . . .	180	Décembre (travaux de) . . . . .	68
<i>Choux rutabagas</i> . . . . .	188	Défoncements . . . . .	89
<i>Choux verts non pommés</i> . . . . .	184	<i>Dent-de-Lion</i> . . . . .	207
<i>Ciboule</i> . . . . .	319	Deplantoir . . . . .	79
<i>Ciboulette</i> . . . . .	319	Dille (fl.) . . . . .	314
<i>Cicer arictinum</i> (lat.) . . . . .	251	<i>Dioscorea batatas</i> (lat.) . . . . .	579
<i>Cichorium endivia</i> (lat.) . . . . .	208	<i>Disette</i> . . . . .	260
— <i>intybus</i> (lat.) . . . . .	169	Distribution du jardin . . . . .	88
<i>Ciguë</i> . . . . .	164	<i>Doucette</i> . . . . .	250
<i>Citroenkruid</i> (fl.) . . . . .	319	<i>Dragonkruid</i> (fl.) . . . . .	321
<i>Citronnelle</i> . . . . .	319	Dressage des planches . . . . .	93
<i>Citrouille</i> . . . . .	295	<i>Eau de lizée</i> . . . . .	114
<i>Civière</i> . . . . .	78	<i>Echalote</i> . . . . .	521
<i>Claytonia perfoliata</i> . . . . .	202	Eendenkruit (fl.) . . . . .	509
<i>Cochenille blanchâtre</i> . . . . .	695	Eendenvoet (fl.) . . . . .	509
<i>Claytonia perfoliata</i> (lat.) . . . . .	202	<i>Enlèves</i> . . . . .	566
Cloches . . . . .	357	<i>Endives</i> . . . . .	208
<i>Cochlearia armoracia</i> (lat.) . . . . .	286	Engrais animaux . . . . .	108
Coffre . . . . .	341	Engrais végétaux . . . . .	117
Colombine . . . . .	116	Entre-plants . . . . .	106
<i>Convolvulus batatas</i> (lat.) . . . . .	574	<i>Épinards</i> . . . . .	210
<i>Concombres</i> . . . . .	301 403	<i>Épinard-Fraise</i> . . . . .	154
Contre-plants . . . . .	103	<i>Épine jaune</i> . . . . .	290
Cordeau . . . . .	79	<i>Erysimum præcox</i> (lat.) . . . . .	520
<i>Cornichons</i> . . . . .	501	Erwt. (fl.) . . . . .	250
Côtières . . . . .	357	<i>Estragon</i> . . . . .	521
Couches . . . . .	359	Établissement du jardin . . . . .	86
Couches bordées . . . . .	344	Étiollement (Procédés d') . . . . .	159 167
Couches chaudes . . . . .	359	Exposition du jardin . . . . .	203 209
Couches sourdes . . . . .	344	<i>Fenouil</i> . . . . .	322
Couches tièdes . . . . .	342	<i>Fèves</i> . . . . .	212
<i>Courges</i> . . . . .	293	Février (travaux de) . . . . .	19
<i>Courge à moëlle</i> . . . . .	299	Fourche . . . . .	79
Couteau pour l'asperge . . . . .	149	<i>Fragaria vesca</i> (lat.) . . . . .	302
<i>Cram des anglais</i> . . . . .	286	<i>Fraisier</i> . . . . .	502 403
<i>Crambe maritima</i> (lat.) . . . . .	202	Fumier de bergerie . . . . .	111
<i>Crambe maritime</i> . . . . .	202	Fumier d'écurie . . . . .	112
<i>Cran de Bretagne</i> . . . . .	286	Fumier de pore . . . . .	114
<i>Cranson</i> . . . . .	286	Fumier d'étable . . . . .	113
Cremaillère . . . . .	342	Fynbieslook (fl.) . . . . .	519
<i>Cresson alénois</i> . . . . .	320	Gadoue . . . . .	108
<i>Cresson de fontaine</i> . . . . .	206	Gekrolde munte (fl.) . . . . .	324
<i>Cresson de terre</i> . . . . .	520	<i>Gesse tubéreuse</i> . . . . .	291
<i>Cresson vivace</i> . . . . .	320	<i>Giraumon</i> . . . . .	298
<i>Criste marine</i> . . . . .	324		
<i>Crithmum maritimum</i> (lat.) . . . . .	324		
<i>Cucumis melo</i> (lat.) . . . . .	508		
— <i>sativus</i> (lat.) . . . . .	502		
<i>Cucurbita pepo</i> (lat.) . . . . .	298		

<i>Girole</i> . . . . .	264	Lavendel (fl.) . . . . .	323
<i>Gland de terre</i> . . . . .	291	<i>Lavendula spica</i> (lat.) . . . . .	323
Graine (choix de la graine) . . . . .	100	Légumes proprement dits . . . . .	127 354
Grauwe erwit (fl.) . . . . .	231	Légumes racines . . . . .	238 374
Grise (destruction de la) . . . . .	415	<i>Leontodon taraxacon</i> (lat.) . . . . .	207
Groene boone (fl.) . . . . .	225	<i>Lepidium sativum</i> (lat.) . . . . .	320
Groenekool (fl.) . . . . .	184	Limaçons (destruction des) . . . . .	408
Guano . . . . .	115	Look (fl.) . . . . .	313
Haies . . . . .	332	<i>Mâche</i> . . . . .	250
<i>Haricots</i> . . . . .	216	Mai (travaux de) . . . . .	55
<i>Haricots nains</i> . . . . .	224	<i>Mais</i> . . . . .	251
<i>Haricots à rames</i> . . . . .	222	Marcottage . . . . .	296
<i>Haricots verts</i> . . . . .	566	<i>Marcusson</i> . . . . .	291
<i>Helianthus tuberosus</i> (lat.) . . . . .	294	<i>Marjolaine</i> . . . . .	323
<i>Herbe de citron</i> . . . . .	319	Marjoly (fl.) . . . . .	323
<i>Hyssopus officinalis</i> (lat.) . . . . .	322	<i>Marron de terre</i> . . . . .	291
Hof kers (fl.) . . . . .	520	Mars (travaux de) . . . . .	24
Hof-keule (fl.) . . . . .	526	<i>Mastouche</i> . . . . .	316
Hof-eppe (fl.) . . . . .	241	<i>Mayenne</i> . . . . .	405
Hotte . . . . .	79	Mayna (lat.) . . . . .	377
Houe . . . . .	80	Meeredik (fl.) . . . . .	286
<i>Hysope</i> . . . . .	522	Meerradys (fl.) . . . . .	286
Hyzop (fl.) . . . . .	522	Meier (fl.) . . . . .	154
<i>Igname de la Chine</i> . . . . .	379	Melde (fl.) . . . . .	129
Influence de la couleur . . . . .	350	<i>Melissa grandiflora</i> (lat.) . . . . .	319
Instruments du jardinage . . . . .	75	— <i>officinalis</i> (lat.) . . . . .	319
Janvier (travaux de) . . . . .	16	<i>Mélisse</i> . . . . .	319
Juillet (travaux de) . . . . .	47	Meloen (fl.) . . . . .	308
Juin (travaux de) . . . . .	40	<i>Melon</i> . . . . .	308 408
Kabuiskool (fl.) . . . . .	173	<i>Melon d'eau</i> . . . . .	229 414
Kampernoelie (fl.) . . . . .	364	<i>Mentha crispa</i> (lat.) . . . . .	324
Kapperboom (fl.) . . . . .	293	<i>Menthe</i> . . . . .	324
Kapucine kers (fl.) . . . . .	316	<i>Mérangène</i> . . . . .	405
Karidoen (fl.) . . . . .	137	Modes de semis . . . . .	101
Kauwoerde (fl.) . . . . .	298	<i>Moëlle végétale</i> . . . . .	299
Kervel (fl.) . . . . .	164	<i>Moutarde des allemands</i> . . . . .	286
Komkommer (fl.) . . . . .	302	<i>Moutarde des capucins</i> . . . . .	286
Koornsalade (fl.) . . . . .	250	Murs . . . . .	352
Kropsalade (fl.) . . . . .	227	<i>Navets</i> . . . . .	266
Labours . . . . .	91	<i>Navets de Suède</i> . . . . .	188
<i>Lactuca sativa</i> (lat.) . . . . .	229	Nivellement des planches . . . . .	93
<i>Laitues</i> . . . . .	225	Noir animal . . . . .	111
<i>Laitues à couper</i> . . . . .	570	Noir animalisé . . . . .	110
<i>Laitues pommées</i> . . . . .	227 568	Noordsche rapkool (fl.) . . . . .	188
<i>Laitues romaines</i> . . . . .	228	Novembre (travaux de) . . . . .	65
Lakplant (fl.) . . . . .	242	Octobre (travaux de) . . . . .	89
<i>Laque</i> . . . . .	242	<i>Ocimum basilicum</i> (lat.) . . . . .	315
<i>Lathyrus tuberosus</i> (lat.) . . . . .	291	<i>Oignon</i> . . . . .	233
Latouw (fl.) . . . . .	229	<i>Oignon blanc</i> . . . . .	237
<i>Lavande</i> . . . . .	325	<i>Oignon-patate</i> . . . . .	237
		<i>Oléuco</i> . . . . .	269
		Opérations horticoles . . . . .	89



<i>Oranger des savetiers</i> . . . . .	313	<i>Poireau</i> . . . . .	243
Orangerie . . . . .	332	<i>Poire de terre</i> . . . . .	294
<i>Oreille de lièvre</i> . . . . .	250	<i>Poirée</i> . . . . .	455
<i>Orego</i> (fi.) . . . . .	324	<i>Pois</i> . . . . .	246 371
<i>Origan</i> . . . . .	324	<i>Pois chicho</i> . . . . .	231
<i>Origanum majoranoides</i> (lat.)	323	<i>Poivre</i> . . . . .	413
— vulgare (lat.) . . . . .	324	<i>Poivre de Guinée</i> . . . . .	413
<i>Oseille</i> . . . . .	258 370	<i>Poivre d'Espagne</i> . . . . .	415
<i>Oxalide crénelée</i> . . . . .	270	<i>Poivre long</i> . . . . .	415
<i>Oxalide de Deppe</i> . . . . .	272	<i>Pomme d'amour</i> . . . . .	510
<i>Oxalis crenata</i> (lat.) . . . . .	270	<i>Pommes de terre</i> . . . . .	273 385
— Deppei (lat.) . . . . .	272	<i>Porselein</i> (fl.) . . . . .	231
<i>Paillage</i> . . . . .	94	<i>Porselein van Cuba</i> (fl.) . . . . .	202
<i>Paillassons</i> . . . . .	355	<i>Portulaca oleracea</i> (lat.) . . . . .	251
<i>Pastinaca sativa</i> (lat.) . . . . .	275	<i>Poterium sanguisorba</i> (lat.) . . . . .	525
<i>Plan du jardin</i> . . . . .	125	<i>Potiron</i> . . . . .	293
<i>Panaïs</i> . . . . .	272 383	<i>Poudrete</i> . . . . .	409
<i>Papenkruid</i> (fl.) . . . . .	207	<i>Poule-grasse</i> . . . . .	250
<i>Parei</i> (fl.) . . . . .	245	<i>Poule pondeuse</i> . . . . .	403
<i>Passerage</i> . . . . .	320	<i>Paurpier</i> . . . . .	231 373
<i>Pasteuak</i> (fl.) . . . . .	275	<i>Pourpier de Cuba</i> . . . . .	373
<i>Pastèque</i> . . . . .	299	<i>Princescu</i> (fl.) . . . . .	225
<i>Patisson</i> . . . . .	298	<i>Princesses</i> . . . . .	222
<i>Peen</i> (fl.) . . . . .	263	<i>Purin</i> . . . . .	114
<i>Pepoen</i> (fl.) . . . . .	298	<i>Quinoa blanc</i> . . . . .	252
<i>Perce-pierre</i> . . . . .	324	<i>Rabarber</i> (fi.) . . . . .	233
<i>Persil</i> . . . . .	259	<i>Radis</i> . . . . .	283 383
<i>Peterselie</i> (fl.) . . . . .	241	<i>Radys</i> (fl.) . . . . .	284
<i>Phaseolus</i> (lat.) . . . . .	225	<i>Raep</i> (fl.) . . . . .	268
<i>Phytolacca</i> . . . . .	242	<i>Raep kool</i> (fl.) . . . . .	186
<i>Phytolacca decandra</i> (lat.) . . . . .	242	<i>Raisfort cultivé</i> . . . . .	283
<i>Pieridie</i> . . . . .	242	<i>Raisfort sauvage</i> . . . . .	283
<i>Picridium vulgare</i> (lat.) . . . . .	242	<i>Raiponce</i> . . . . .	286
<i>Pied de canard</i> . . . . .	309	<i>Raisin d'Amérique</i> . . . . .	242
<i>Pikris</i> (fi.) . . . . .	242	<i>Rammenas</i> . . . . .	283
<i>Piment</i> . . . . .	413	<i>Raphanus sativus</i> (lat.) . . . . .	284
<i>Piment-coraïl</i> . . . . .	413	<i>Rapunsel</i> (fl.) . . . . .	286
<i>Pimpernel</i> (fl.) . . . . .	325	<i>Rateau</i> . . . . .	82
<i>Pimpinella anisum</i> (lat.) . . . . .	314	<i>Ratissoire</i> . . . . .	85
<i>Pimprenelle</i> . . . . .	325	<i>Raves</i> . . . . .	284
<i>Pisbloem</i> (fl.) . . . . .	207	<i>Réchauds</i> . . . . .	340
<i>Pissenlit</i> . . . . .	207	<i>Repiquage</i> . . . . .	404
<i>Pisum sativum</i> (lat.) . . . . .	230	<i>Rhenm</i> (lat.) . . . . .	233
<i>Plan du Jardin</i> . . . . .	125	<i>Rhubarbes</i> . . . . .	233
<i>Plantations</i> . . . . .	100	<i>Rocamboles</i> . . . . .	323
<i>Plante aux œufs</i> . . . . .	405	<i>Roode kool</i> (fl.) . . . . .	177
<i>Plantes d'assaisonnements</i> . . . . .	312	<i>Rokambulle</i> (fl.) . . . . .	323
<i>Plantes potagères à fruits comestibles</i> . . . . .	293 348	<i>Romarin</i> . . . . .	326
<i>Plantoir</i> . . . . .	81	<i>Roomische salade</i> (fl.) . . . . .	228
<i>Platte boon</i> (fl.) . . . . .	216	<i>Rosmarinus officinalis</i> (lat.) . . . . .	326
<i>Plombage</i> . . . . .	39	<i>Rosmaryn</i> (fl.) . . . . .	326
<i>Podophylle</i> . . . . .	309	<i>Rumex acetosa</i> (lat.) . . . . .	238
<i>Podophyllum peltatum</i> (lat.)	309		

<i>Salade de blé</i> . . . . .	250	Struyk-boonen (fl.) . . . . .	225
<i>Salade de chanoine</i> . . . . .	250	Suikery (fl.) . . . . .	169
Salie (fl.) . . . . .	527	Suikerwortel (fl.) . . . . .	264
<i>Salsifis</i> . . . . .	287	Table méthodique . . . . .	9
<i>Salvia officinalis</i> (lat.) . . . . .	527	Tannéage . . . . .	95
Sarclage . . . . .	98	<i>Tarnote</i> . . . . .	291
<i>Sarriette</i> . . . . .	526	Terreau . . . . .	118
<i>Sarriette des montagnes</i> . . . . .	529	Terreau noir . . . . .	351
<i>Sarriette vivace</i> . . . . .	526	Terreautage . . . . .	93
<i>Satureia hortensis</i> (lat.) . . . . .	526	<i>Terre crépie</i> . . . . .	242
— <i>montana</i> (lat.) . . . . .	526	<i>Tétragone</i> . . . . .	257
<i>Sauge</i> . . . . .	527	Thermomètre . . . . .	85
Sauslook (fl.) . . . . .	521	Thermosiphon . . . . .	345
Savie (fl.) . . . . .	527	<i>Thymus vulgaris</i> (lat.) . . . . .	527
Savoie (fl.) . . . . .	177	<i>Thym</i> . . . . .	527
<i>Scandix cerefolium</i> (lat.) . . . . .	164	<i>Thym-serpollet</i> . . . . .	527
Schalonie (fl.) . . . . .	521	<i>Thymus vulgaris</i> (lat.) . . . . .	527
Schorpioenkruid (fl.) . . . . .	518	<i>Tomate</i> . . . . .	310
Schorseneer (fl.) . . . . .	289	Tonneau . . . . .	85
<i>Scotyme</i> . . . . .	289	<i>Topinambour</i> . . . . .	292
<i>Scolymus hispanicus</i> (lat.) . . . . .	290	<i>Tragopodon porrifolium</i> (lat.) . . . . .	289
<i>Scorpiurus vermiculata</i> (lat.) . . . . .	318	<i>Tropæolum majus</i> (lat.) . . . . .	316
<i>Scorsonères</i> . . . . .	287	— <i>tuberosum</i> (lat.) . . . . .	377
Selder (fl.) . . . . .	161	Truelle . . . . .	85
Self (fl.) . . . . .	527	Turksche tarwe (fl.) . . . . .	251
Semis . . . . .	100	<i>Turneps</i> . . . . .	187
Septembre (travaux de) . . . . .	55	<i>Turnip</i> . . . . .	187
Serfouette . . . . .	84	Tym (fl.) . . . . .	527
Serfouissage . . . . .	99	<i>Ullucus tuberosus</i> (lat.) . . . . .	269
Serres . . . . .	319	Van . . . . .	86
Serre chaude . . . . .	532	Veld-salade (fl.) . . . . .	250
Serre tempérée . . . . .	551	Venkel (fl.) . . . . .	522
<i>Sersifis</i> . . . . .	288	Vette kous (fl.) . . . . .	250
<i>Sisymbrium nasturtium</i> (lat.) . . . . .	207	Waermoes (fl.) . . . . .	152
<i>Sium sisarum</i> (lat.) . . . . .	264	Water-kers (fl.) . . . . .	207
Sny boonen (fl.) . . . . .	225	Winterkool (fl.) . . . . .	184
<i>Solanum lycopersicon</i> (lat.) . . . . .	510	Witte ganzenvoet (fl.) . . . . .	252
— <i>tuberosum</i> (lat.) . . . . .	280	Witte wortel (fl.) . . . . .	275
<i>Souchet</i> . . . . .	290	Wortel (fl.) . . . . .	263
<i>Souris à queue</i> . . . . .	291	<i>Zea mays</i> (lat.) . . . . .	251
Spaensche peper (fl.) . . . . .	415	<i>Zeekool</i> (fl.) . . . . .	202
Spaensche tarwe (fl.) . . . . .	251	<i>Zeevenkel</i> (fl.) . . . . .	324
Spaensche wortel (fl.) . . . . .	290	Zurkel (fl.) . . . . .	258
<i>Spinacea oleracea</i> (lat.) . . . . .	212		
Spinagie van Nieuw-Zeeland fl . . . . .	257		
<i>Spinagie</i> (fl.) . . . . .	212		
Spruitkool (fl.) . . . . .	180		
Steenbrek (fl.) . . . . .	324		
Steekraep (fl.) . . . . .	187		