SOUS PRESSE :

LES SEMENCES

2e Partie

LES PLANTES FOURRAGÈRES

Deux beaux volumes in-80, ornés de gravures.

POUR PARAITRE :

LES SEMENCES

3e Partie

LES FLEURS

Deux beaux volumes in-80, ornés de gravures.

On peut souscrire dés maintenant à l'ouvrage complet, 6 beaux volumes in-8°, illustrés, en adressant un mandat de poste de 27 Ir. h l'établissement.

Chaque volume séparément, 5 fr.
Franco, par la poste, ti 20

Les contre acteurs seront poursuivis selon toute la rigueur des lois.

J. MONNIER et Comp.e,
Cultivateurs-grainiers, à la Pyramide-Trélazé
(Maine-et-Loire)

LES

SEMENCES

PAR

J. MONNIER & Cie

CULTIVATEURS-GRAINIERS

1873

A LA PYRAMIDE, TRELAZÉ (MAINE & LOIRE)

1re PARTIE

LES PLANTES POTAGÈRES

Tome 2 (M - V)

HOMMAGE

A

M. DROUYN DE LHUYS

PRÉSIDENT

De la Société des Agriculteurs de France.

VOCABULAIRE

POUR SERVIR A L'INTELLIGENCE DE L'OUVRAGE.

A

ACIDULÉ, ÉE, adj., qui a des propriétés légèrement acides ou une saveur aigrelette.

ACUMINÉ, ÉE, adj. Tout organe végétal brusquement terminé en pointe à son sommet.

ADOS, s. m. Préparation d'un terrain qui se trouve adossé à un mur, a une palissade, etc., de manière à ce qu'étant exposé au midi, il soit en mémé temps défendu contre les vents du nord. (Bescherelle.) On prépare les *Ados,* soit pour protéger une culture contre les intempéries de la mauvaise saison, soit pour procurer une végétation de primeurs. (Dict. d'Agric.)

AGGLUTINATION, s. f. Recollement des parties contiguës accidentellement divisées.

AIGRETTE, s. f. Réunion de poils, de formes variées, qui couronnent les graines ou les fruits de certaines plantes, particulièrement de la famille des Synanthérées. L'aigrette peut se présenter sous les formes suivantes : Aigrette *membraneuse ou marginale,* aigrette *squammeuse* et aigrette *soyeuse.* L'aigrette n'est qu'une forme particulière que prend le limbe du calice. (A. Richard.)

— On désigne encore sous ce nom un bouquet de poils blancs et nacrés qui existent a la base de la graine dans un grand nombre de genres de la famille des Apocynées et de celle des Valerianées. (Bescherelle.)

AIGU, adj. Se dit d'une feuille dont les bords s'inclinent l'un sur l'autre à la base, de manière à former un angle aigu.

AIGUILLONS. Productions dures et acérées, entièrement composées de tissu cellulaire, qui naissent en plus ou moins grand nombre sur les parties postérieures des plantes, et qui n'adhèrent qu'à la partie superficielle du végétal; ce qui les distingue des épines ou piquants, lesquels font corps avec les parties où ils naissent. (Bescherelle.)

Les aiguillons des plantes servent, dit-on, à soutirer l'électricité atmosphérique et à entretenir l'équilibre électrique entre la terre et les nuages. (Encycl. du XIX^e^ s.)

AILES. Appendices foliacées ou membraneux qui s'élèvent d'un organe en formant des angles plus ou moins aigus. (Bescherelle.)

AISSELLE. Par analogie, angle rentrant au-dessous de l'attache d'une feuille sur un rameau, ou d'un rameau sur la tige. L'aisselle des feuilles contient ordinairement les bourgeons et fort souvent les fleurs qui sont alors dites axillaires. (Bescherelle.)

ALLIAGE, ÉE, adj., qui ressemble à l'ail, qui a l'odeur de l'ail.

ALLIACÉES, s. f. pl. Tribu des plantes liliacées qu'on réunit assez généralement aux Scillées ou Hyacinthées. (Besch.)

ALTERNE, adj. Se dit de la superposition avec succession mutuelle des mêmes organes d'une plante sur un axe commun. En ce sens les feuilles sont *alternes*, par opposition aux feuilles opposées ou verticilles. Il Se dit aussi de la position successive de deux organes de nature différente. Les pétales sont *alternes* aux sépales dans le plus grand nombre des cas; les étamines sont *alternes* aux pétales, quand elles sont en même nombre que ceux-ci. (Bescherelle.)

ALTISE, s. f. Genre de petits insectes coléoptères tétramères ne dépassant guère pour la plupart une ligne de longueur et ayant la singulière faculté de sauter comme des puces. L'espèce la plus commune en France et la plus grande est *l'attise* potagère; l'espèce la plus jolie est *l'altise rubis,* qu'on trouve sur le saule. Les *altises* sont très-nuisibles et détruisent souvent les récoltes, lorsque les circonstances atmosphériques ne viennent point au secours du fermier. (Bescherelle.)

AMENDER, modifier la nature du sol par l'addition d'une substance étrangère qui le rend plus favorable à la végétation.

AMPLEXICAULE, adj. Se dit de toute partie dont la base entoure la tige. (Besch.)

ANGLE, saillies marginales, aiguës, de corps plats ou formées longitudinalement sur les solides par la rencontre des faces interposées. (Besch.)

ANGULEUX, adj. Dont la surface présente plusieurs angles. — Tige de la plante anguleuse.

ANTHÈRE, s. f. Petit sac membraneux ordinairement de forme oblongue, rempli de poussière fécondante et porté par le sommet du filet de l'étamine.

APÉTALE, adj. Sans corolle, sans pétale.

APPENDICE, s. m. Les petits prolongements qui garnissent la corolle de certaines boraginées s'appellent *appendices.* On donne le même nom aux écailles qui entourent l'ovaire des graminées et à la partie supérieure de la squamme de certaines synanthérées. On appelle *appendice terminal* le petit filet qui se prolonge au-dessous de l'anthère. *Appendices basilaires,* les petits prolongements qui se trouvent à la partie inférieure des loges de l'anthère. (Bescherelle.)

ARÈTE. s. f. Filet grêle, *sec* et plus ou moins roide, qui naît des paillettes florales des graminées; elle diffère de la *soie,* en ce que celle-ci est le prolongement manifeste des nervures de la glume, (Bescherelle.)

AROMATIQUE, adj., qui a une odeur forte et agréable.

ARQUÉ, ÉE, adj. Courbée en arc, en cintre.

ARTICULÉ, ÉE, adj., qui a ou qui simule plusieurs articles. *Cotylédons articulés.* Resserrés à leurs bases, comme articulés. Il *Racine articulée.* Ayant de distance en distance des impressions semblables à des articulations. ‖ *Tige articulée.* Comme formée par des articles. Il *Pétiole articulée,* offrant à ses points d'attache ou à ses divisions un bourrelet, un étranglement, un changement de direction, de couleur ou de substance. Il *Anthère articulée,* lorsqu'un sillon, un changement de couleur ou autre chose, marque son point d'attache avec le filet. (Besch.)

ASPÉRITÉS, s. f. pl. Inégalités qui donnent de la rudesse à une surface.

AURICULÉ, ÉE, adj. *Feuille auriculée.* Celle dont le disque *se* prolonge inférieurement en deux appendices séparés du pétiole,

AVORTÉ, ÉE. Se dit des végétaux qui n'ont pu acquérir leu entier développement, et qui sont informes.

AXE, s. m. *Axe d'une fleur.* Toute partie grêle et allongée d'une plante, autour de laquelle d'autres parties sont disposées ou censées disposées, comme les rayons d'une roue autour du moyeu. L'axe peut être *simple,* comme dans le blé, le plantain; *rameux,* comme dans l'héliotrope; *flexueux* et *articulé,* comme dans le blé, l'ivraie; *charnu,* comme dans l'ananas; *membranacé,* comme dans le paspale membraneux. Dans les graminées, *l'axe* s'appelle *rachis. Il Axe d'un fruit.* C'est dans les fruits la même chose que dans les fleurs; mais celui des fruits qui ont un axe matériel composé d'un ou plusieurs filaments, s'appelle *columelle* ou *placentaire axile. Il Axe florifère.* Partie qui supporte les fleurs, soit médiatement soit immédiatement. Les fleurs du plantain naissent autour d'un *axe.* Dans l'ananas, l'axe des fleurs est charnu. = *Axe matériel.* Celui qui existe réellement dans le fruit. *Axe rationnel,* celui dont on suppose seulement l'existence. (Bescherelle.)

AXILLAIRE, adj. Se dit de toute partie qui naît dans l'espèce d'aisselle formée par la tige ou par un rameau et une feuille, Fleurs axillaires. Épines axillaires.

Feuilles axillaires. Celles qui, au lieu d'être insérées dans l'angle, sont insérées au-dessous, de manière que ce sont les rameaux qui, dans ce cas, sont axillaires, et non pas les feuilles. Il *Fleurs axillaires,* celles qui sont fixées au point interne de l'angle compris entre la feuille et le rameau. Il *Épines axillaires,* comme dans le citron médical. Il *Grappe axillaire,* comme dans le cythise aubour. Il *Panicule axillaire,* comme dans le lygiste axillaire. Il *Vrille axillaire,* comme dans le passiflore bleu. Il *Inflorescence axillaire,* système de fleurs qui naissent de l'aisselle des feuilles. (Besch.)

B

BAIE, s. f. Nom général qui s'applique à tous les fruits charnus, indéhiscents, qui n'offrent pas de loges distinctes, et dont les graines sont éparses dans une pulpe succulente, quand les fruits sont murs. Il Par extension on a donné le nom de *baie* aux fruits contenus dans les loges, comme les fruits du solanum, du genièvre, du laurier, etc., etc.

Les baies servent d'aliment à un grand nombre d'animaux même carnassiers. (Bescherelle.)

BASSINER. Arroser légèrement avec la pomme de l'arrosoir, de manière quo l'eau tombe en forme de pluie.

BIFIDE, adj. Fendu en deux parties séparées par un angle rentrant et aigu.

BIFURQUÉ, ÉE, adj. Se dit d'un organe généralement cylindrique ou grêle et filiforme, divisé en deux parties qui partent d'un même point. (Bescherelle.)

BILOBÉ, ÉE, adj. Se dit d'un organe dont les divisions sont séparées par un sinus plus ou moins arrondi à sa base.

BILOCULAIRE, adj. qui a deux loges, qui présente deux cavités ou loges.

BINAGE. Donner une seconde façon aux terres labourables, afin de rendre la terre perméable aux influences atmosphériques.

BIPINNÉ, ÉE, adj. Se dit d'une feuille décomposée, dans laquelle le pétiole commun porto, de chaque côté, un certain nombre de pétioles secondaires, sur lesquels les folioles sont rangées comme dans une feuille pinnée. (Bosch.)

BISANNUEL, ELLE, adj. Se dit d'une plante dont la vie dure deux années, c'est-à-dire qui fleurit, ne fructifie et ne meurt qu'au bout de deux ans.

BIVALVE, adj. Se dit des capsules formées de deux parties.

BLANC, s. m. Maladie qui attaque certaines plantes et en détruit les feuilles; elle attaque également les arbres à fruit et surtout le pêcher. La laitue, les chicorées, les concombres, les melons et les œillets sont sujets au blanc.

Ce mal, qui est mortel pour les plantes, n'est autre chose qu'une altération dans les fibres de leurs bras qui, n'étant plus capables de recevoir le suc qui les nourrit, dépérissent. (Liger.)

BLANC DE CHAMPIGNON, s. m. Filets blancs qu'on trouve dans le fumier, et qui sont le premier développement de la graine de champignon.

BLONDISSANT, qui devient blond.

BORDER. Cette opération consiste à élever un talus autour des couches à cloches, de manière à soutenir le terreau avec lequel on charge la couche.

BORNER. Serrer légèrement la terre autour des racines d'une plante qu'on vient de planter.

BORRAGINÉES, s. f. pl. Famille des plantes qui a pour type le genre bourrache. Presque toutes *ces* plantes sont émollientes et mucilagineuses, et la plupart sont diurétiques, à raison du nitrate de potasse qu'elles contiennent. (Bescherelle.)

BOURRELET, s. m. Renflement circulaire qui se forme quelquefois à la tige ou aux rameaux d'une plante.

BRACTÉE, s. f. Petites feuilles ordinairement colorées, qui naissent avec la fleur de certaines plantes, et qui diffèrent des autres feuilles par la forme, la couleur et la consistance. (Bescherelle.)

BRACTÉES, s. f. pl. Feuilles qui accompagnent les fleurs sous la forme d'écailles.

BRANCHU, adj., qui a beaucoup de branches.

BROMELIACÉES, s. f. pl. Famille naturelle des plantes monocotyledonées qui a pour type le genre bromélie.

BULBE, s. m. Racine oblongue, composée de plusieurs peaux ou tuniques appliquées les unes sur les autres, et emboîtées, pour ainsi dire les unes dans les autres. (Bescherelle.)

BULBEUX, EUSE, adj., qui est formé d'un bulbe, ou qui a un bulbe pour racine.

BULBILLE, s. m. Petits bulbes qui naissent de la substance même d'un bulbe qui a poussé sa tige, ou qui se développent à côté de lui, et qui sont destinés à donner *à* leur tour une plante nouvelle l'année suivante.

— Petits bourgeons solides ou écailleux, de même nature que les bulbes proprement dits, qui naissent sur différentes parties de certaines plantes, soit à l'aisselle de leurs feuilles, soit à la place ou au milieu des fleurs, soit enfin clans l'intérieur des capsules ou péricarpes. Placées en terre, ces bulbilles reproduisent la plante comme de véritables graines. (Bescherelle.)

BULLE, ÉE, adj. Se dit d'une feuille dont la face supérieure est relevée en bosselures correspondantes à des enfoncements de la face inférieure.

BULLÉE, adj. f. *Feuilles huilées ;* feuilles chargées de rides concaves en dessous, convexes en dessus.

BUTTER. Relever la terre autour du pied des plantes pour les préserver de la gelée ou pour les faim blanchir.

C

CADUC, UQUE, adj. Se dit des parties végétales qui ne persistent pas pendant toute la vie de la plante à laquelle ils appartiennent.

CAIEUX, s. m. Petit bulbe que produit un autre bulbe qui le remplace et qui naît, soit dans sa substance, soit au-dessous. Les caïeux peuvent se développer eux-mêmes après avoir été détachés du bulbe qui les a produits. (Bescherelle.)

CALICE, s. m. Enveloppe extérieure qui, dans toute fleur, renferme les organes sexuels, le pistil et les étamines.

Dans les plantes dont les fleurs n'ont qu'une enveloppe unique, elle prend le nom de *calice* si elle est verte, et de *corolle* si elle est colorée.

CALEBASSE, s. f. Nom qu'on donne aux fruits formés en bouteilles, tels que les congourdes ou gourdes des pèlerins. Ces fruits servent aux nègres a fabriquer des ustensiles de ménage ; ils n'ont pour cela d'autre peine que de les débarrasser de leur pulpe. (Bescherelle.)

CAMARE, nom donné au fruit multiple; c'est une réunion de capsules s'ouvrant en deux valves par leur côté interne, et contenant une ou plusieurs graines.

CAMPANULE, ÉE, adj. Se dit des calices ou des corolles monopétales régulières qui, n'ayant pas de tube, s'évasent progressivement de la base au sommet, et dessinent à peu prés une cloche.

CANALICULE, ÉE, adj. Se dit de certaines parties des plantes creusées en forme de canal ou de gouttière.

CANNELÉ, ÉE, adj. Synonyme du précédent.

CANNELURE, s. f. Stries profondes qu'on remarque sur la tige de certaines plantes.

CAPILLAIRE, adj. Se dit d'un corps très-grêle, ayant presque la finesse d'un cheveu.

CAPITULE, s. m. Assemblage de fleurs tellement serrées sur le sommet dilaté du pédoncule, qu'elles ont de loin l'apparence d'une fleur unique.

CAPSULAIRE, adj. Se dit des fruits simples et secs, et s'ouvrant à leur maturité à la manière de la capsule.

CAPSULE, Péricarpe creux s'ouvrant d'une manière déterminée. (Linné.)
Péricarpe sec renfermant une ou plusieurs graines, soit qu'il ne s'ouvre pas, soit qu'il s'ouvre d'une manière déterminée. (Richard.)
Genre servant de type à une classe de fruits qui s'ouvrent d'eux-mêmes à leur maturité, sont de consistance sèche et renferment beaucoup de graines.

CAPUCHONNÉ, ÉE, adj., qui est en forme do capuchon.

CARÈNE, s. f. Pétale intérieure des fleurs papilionacées, qui ressemble en quelque sorte à la carène d'un vaisseau. ‖ Arête que présente la surface inférieure de certaines feuilles. (Besch.)

CARÉNÉ, ÉE, adj. Canaliculé et ayant au-dessus une saillie longitudinale comme la carène d'un vaisseau. (Bescherelle.)

CARPELLE, s. m. Chacun des fruits ou des pistils partiels d'une même fleur, comme dans les fraisiers. Organes élémentaires, tantôt libres, tantôt adhérant ensemble, dont la réunion donne naissance au pistil, et dont chacun peut être considéré comme une petite feuille ployée en dedans sur elle-même, qui renferme les germes que la fécondation doit développer. (Bescherelle.)

CAULINAIRE, adj. Se dit de tout organe appendiculaire naissant sur la tige ou qui en dépend. *Stipules caulinaires,* celles qui n'adhèrent avec les feuilles que par un point à peine sensible, tandis qu'il existe une union très-apparente entre elles et la tige. (Bescherelle.)

CHAGRINÉ, ÉE, adj., qui est grenu.

CHARNU, UE, adj. Se dit des plantes ou de leurs parties, quand elles sont pulpeuses, succulentes, et qu'elles offrent une consistance analogue à celle de la chair.

CHEMISE, s. f. Couverture de litière dont on couvre les meules à champignons.

CHENOPODÉES, s. f. pl. Genre de plantes de la famille des chenopodiacées kochiées, dont la feuille a la forme du pied d'une oie.

CIL. S. m. Poils fins, d'une certaine longueur, qui naissent aux bords d'une partie quelconque d'une plante, et qui sont rangés sur une seule ligne. Le péristome de quelques mousses, les feuilles

de la joubarbe des toits, les stipules de la persicaire, les anthères de la lavande, les pétales de la capucine, etc., sont garnis de cils. (Guérin.)

CILIÉ, ÉE, adj., qui est garni de cils.

Graine ciliée, celle qui est marginée et qui a le rebord découpé en fines tanières, comparables à des cils. ‖ *Feuilles ciliées,* celles qui sont bordées de poils droits, disposés en série, comme les cils des paupières. ‖ *Gorge de corolle ciliée,* celle qui est obstruée par des cils.

CLAIE, s. f. Ouvrage de vannier, à claire-voie, en forme de carré long, fait de brins d'osier ou de branches entrelacées.

CLOISON, s. f. Membrane plus ou moins épaisse qui divise l'intérieur des fruits, et qui forme des loges dans lesquelles les graines sont renfermées. On appelle *cloisons vraies,* celles qui sont formées par l'endocarpe; *cloisons fausses,* celles qui sont formées par les bords rentrants des valves du péricarpe. (Bescherelle.)

CLOQUÉ, ÉE , adj. Feuilles cloquées, celles qui sont chargées de rides convexes en dessus et concaves en dessous. Selon Augustin-Pyrame de Candolle , célèbre botaniste, né à Genève , en 1778, *ces* bosselures ont lieu quand le parenchyme, se développant plus rapidement que les nervures, ne peut être contenu dans l'espace qui existe entre elles.

CLOQURE, s. f. Excroissances ou saillies plus ou moins considérables développées dans quelques parties de la feuille. Gonflements à la partie supérieure de la feuille, d'une consistance plus ou moins ferme.

COHÉRENT, ENTE, adj. Se dit de la liaison de deux corps ou des diverses parties d'un même corps.

COIFFER. Se dit des romaines dont les feuilles intérieures sont toutes appliquées l'une contre l'autre, de manière à former une tête compacte.

COLLERETTE, s. f. Involucre des ombellifères qui ressemble au vêtement dont il porte le nom. La collerette des champignons. La collerette de la gaine des feuilles de graminées. (Besch .)

COLLET, s. m. Partie du végétal où les libres divergent, les unes en haut, les autres en bas, pour former la tige et la racine. (Bescherelle.)

COMPOSÉ, ÉE, adj., qui est formé de plusieurs parties dont la réunion constitue un organe quelconque, qui, au premier coup d'oeil, paraît simple. *Feuille composée. Fruit composé.* (Besch .)

COMPOSÉES, s. f. pl Famille de plantes monopétales, à insertion épigyne, et l'une des plus considérables parmi les végétaux. L'inflorescence des composées est ce qui a motivé leur nom. (Bescherelle.)

Les composées sont, à l'exception des graminées, les plantes le plus généralement répandues sur notre globe, et celles qui présentent dans leur structure essentielle la plus grande uniformité. (Decaisne.)

COMPRIMÉ, ÉE, adj., qui a plus d'étendue dans le sens de sa largeur que dans celui de son épaisseur.

CONCAVE, adj. Se dit de toute partie qui est creusée et courbée sans former d'angles, et qui ne peut être rendue plane sans qu'il s'y produise des déchirures ou des plis.

CONDIMENT, s. m. Substance saline, acide, Acre, aromatique, sucrée, grasse, etc., ajoutée comme assaisonnement aux aliments, pour en relever la saveur et en favoriser la digestion. La plupart de ces substances sont dénuées de qualités nutritives.

CONE, s. m. Surface que décrit une ligne droite assujettie à passer toujours par un même point fixe, et obligée en outre de toucher toujours dans son mouvement une courbe donnée que l'on appelle directrice. La base est un cercle et le sommet se termine en pointe.

CONFLUENT, adj. Se dit des anthères, lorsque leurs deux lobes, unis l'un à l'autre, paraissent n'en former qu'un seul ; des cotylédons, lorsque, étant sessiles, ils se confondent absolument par leur base, de manière qu'on n'en peut distinguer l'origine; des nervures des feuilles, quand elles sont simples et réunies au sommet de celles-ci. (Bescherelle.)

CONTEXTURE, s. f. Mode d'arrangement, d'entrecroisement, d'enchevêtrement des parties qui entrent dans la composition d'un tissu ou (l'un corps organisé, d'où résultent en grande partie les propriétés physiques et surtout les propriétés de tissu de ce corps. La contexture des végétaux. (Bescherelle.)

CONTOURNÉ, ÉE, adj. Se dit d'une partie qui se replie sur elle-même.

CONVEXE, adj., qui est bombé ou relevé sans former d'angles.

COQUILLE, s. f. Enveloppe dure et calcaire des mollusques testacés, comme les moules, les limaçons, les huîtres, etc.

CORDIFORME, adj., qui a la forme d'un cœur. Il *Embryon cordiforme,* celui qui, presque aussi long que large, se rétrécit en

angle aigu à l'une de *ses* extrémités et se dilate à l'autre en deux lobes arrondis. ‖ *Feuilles cordiformes,* celles qui sont plus longues que larges, et partagées à leur base en deux lobes arrondis. ‖ *Pétales cordiformes,* ceux qui sont échancrés au sommet. (Beech.)

CORNICULÉ, ÉE, adj. On a donné cette épithète aux fleurs dans lesquelles les anthères seules sont transformées en pétales ayant la forme de cornets. (Bescherelle.)

COROLLE, s. f. La partie d'une fleur complète qui enveloppe immédiatement les organes de la fécondation, et qui est ordinairement composée de un à plusieurs segments ou pétales distincts et isolés. La corolle est destinée à garantir les parties de la fructification des affections auxquelles elles peuvent être sujettes dans leur première période, et elle tombe dès que la fécondation est commencée. La corolle est la partie de la plante qui brille le plus par l'odeur et les couleurs. (Bescherelle.)

CORYMBE, s. m. Assemblage de fleurs ou de fruits dont les pédoncules, naissant de différents points de la tige, s'élèvent tous à peu près à la même hauteur. Fleurs en corymbe. (Bescherelle.)

COSTIÈRE, s. f. Planche de jardinage plus ou moins large, un peu en talus, abritée par un mur, et sur laquelle on sème ou plante des légumes.

COTONNEUX, EUSE, adj. Se dit des parties de certains végétaux qui sont couverts d'une espèce de duvet épais et serré. — Tige cotonneuse.

COTYLÉDON, s. m. Nom donné aux parties de la graine distinctes de l'embryon qu'elles enveloppent. Ce sont des espèces de lobes plus ou moins épais ou charnus. Les cotylédons sont, pour ainsi dire, les mamelles qui nourrissent la plante naissante; ils lui donnent leur substance mucilagineuse et sucrée, tant qu'elle ne peut encore s'alimenter dans le sol. A mesure qu'elle grandit, les cotylédons diminuent d'épaisseur, se dessèchent et meurent ; tantôt ils restent sous la terre, après la germination de la graine, et on les appelle alors *hypogés ;* tantôt ils s'élèvent à la surface avec la tige de l'embryon, et forment les premières feuilles qu'on nomme feuilles séminales, et on les appelle alors *érigés.* (Besch.)

COUCHE, s. f. Planche relevée et faite ordinairement de fumier mêlé avec de la terre, pour y semer des melons, des concombres, etc., etc.

Couche chaude. Celle qui est dressée avec du fumier de cheval nouvellement sorti de l'écurie et encore en fermentation.

Couche tilde. Formée du fumier de cheval et de vache mélangé de feuilles.

Couche sourde. Celle qui, au lieu d'être élevée au-dessus de terre, y est au contraire enfoncée de toute son épaisseur. (Bescherelle.) — *Charger une couche.* Couvrir la couche de terreau, de tannée ou de terre.

COUCHÉ, ÉE, adj. *Tige couchée,* tige qui ne s'élève point, qui reste étendue sur terre.

COURBE, s. f. Ligne dont tous les points sont dans des directions différentes.

Newton a démontré que [tout corps qui se meut dans une courbe obéit nécessairement h deux forces, l'une qui tend à le mouvoir en ligne droite, l'autre qui le détourne de cette ligne a chaque instant.

CRÉMAILLÈRE, s. f. Ustensile de jardinage qui sert a tenir soulevés les châssis et les cloches.

CRÉNELÉ, ÉE, qui présente des crénelures.

CRÉNELURE, s. f. Se dit des petites dents obtuses, droites, perpendiculaires ou arrondies, séparées par des angles rentrants formant une espèce de découpure au bord de la partie sur laquelle on les observe. (Bescherelle.)

CRÉPU, UE, adj. Se dit d'une feuille dont la surface est irrégulièrement plissée sur toute la superficie. il Des sépales, du calice et des pétales, quand ils sont ondulés par des rides transversales. (Bescherelle.)

CREUX, EUSE, adj., qui offre un seul enfoncement ou une seule cavité intérieure.

CRISPÉ, ÉE, adj., qui est muni de lanières fines et courtes, dirigées en différents sens.

CROCHU, UE, adj. Toute partie du végétal dont l'extrémité est recourbée en forme de hameçon.

CRUCIFÈRES, s. f. pl. Famille de plantes dicotylédonées, formant la cinquième classe des cruciformes et la quinzième du système sexuel ou tétradynamie. Les genres de cette famille sont des plantes herbacées, aux fleurs disposées en grappes simples, opposées aux feuilles ou terminales. On connaît près de cent genres de crucifères; la plupart croissent en Europe. Toutes renferment dans leurs diverses parties une huile volatile, acre,

irritante, et ont des propriétés antiscorbutiques; d'autres renferment des fluides mucilagineux et sucrés, et sont alimentaires. (Bescherelle.)

L'huile fixe contenue dans les graines doit sa saveur piquante à son mélange avec l'huile volatile.

L'analyse chimique retire des crucifères une certaine quantité d'ammoniaque, ce qui prouve que l'azote entre dans leur composition élémentaire. On y soupçonne aussi la présence du soufre. Ces plantes éprouvent, en se décomposant, une fermentation putride, à la manière des substances animales. *(Encyclopédie moderne.)*

CUCURBITACÉES, s. f. pl Famille de plantes dicotylédonées, polypétales, herbacées; en général, annuelles, persistantes, très-rarement vivaces, à tiges volubiles ou rampantes, ayant pour type le genre courge. Les melons, les pastèques, les concombres, les citrouilles, les coloquintes sont des cucurbitacées. (Besch.)

CUNÉIFORME, adj. Se dit des parties qui vont en s'élargissant de la base au sommet. — Feuilles cunéiformes. Pétales cunéiformes.

CYLINDRIQUE, adj. S'applique aux objets qui offrent dans leur coupe transversale la figure plus ou moins parfaite d'un cercle.

CYPERACÉES, s. f. pl. Famille de plantes monocotylédonées, plantes herbacées, annuelles ou vivaces, qui naissent ordinairement dans les lieux humides, et qui ont quelques affinités avec les graminées. (Bescherelle.)

D

DÉCHIQUETÉ, ÉE. *Feuilles déchiquetées,* qui sont découpées sur les bords.

DÉCOUPURE, s. f. Division des bords du prolongement ou d'une partie de la plante mince et foliacée.

DÉCURRENT, ENTE, adj. Se dit des feuilles dont le limbe se prolonge le long de la tige et y adhère, comme si ces feuilles naissaient de cette même tige. (Bescherelle.)

DÉGÉNÉRER. Changement qu'éprouve dans sa nature intime ou son essence un corps quelconque qui se détériore.

DEHISCENCE, s. f. Action par laquelle les valves distinctes qui forment un organe quelconque, et qui étaient réunies par une suture, se séparent régulièrement sans déchirement et le long de cette suture. (Bescherelle.)

DEHISCENT, ENTE, adj. S'applique aux organes végétaux, quand ils s'ouvrent naturellement au moyen de sutures préexistantes. (Bescherelle.)

DELTOIDE, adj. *Feuilles deltoïdes.* Feuilles épaisses, à trois faces, amincies aux deux bouts, et dont la coupe transversale approche du Δ (delta). (Bescherelle.)

DENTÉ, ÉE, adj., qui a des dents ou qui en a la forme, Feuilles dentées. Racines dentées.

DENTICULÉ, ÉE, adj. Se dit des feuilles garnies de toutes petites dents.

DÉPOLIR. Oter le lustre.

DÉPRIMÉ, ÉE, adj. Se prend dans le sens de couché, aplati, enfoncé. Il *Radicule déprimée,* celle qui est enfoncée au-dessous du niveau des parties voisines. Il *Capsule déprimée,* celle qui offre une coupe transversale plus grande que la coupe longitudinale. = *Tige déprimée,* tige qui est couchée. Il *Rameaux déprimés,* rameaux qui sont abaissés vers la terre. Il *Fruit déprimé,* fruit plus ou moins aplati du sommet à la base. (Bescherelle).

SE DÉSAGRÉGER. Désassembler les parties d'un tout.

DESSICATION, s. f. Opération par laquelle on enlève aux substances végétales leur eau de végétation.

DÉTERSIF, IVE, adj., qui a la propriété de nettoyer. Epithète donnée aux topiques propres à nettoyer les plaies et les ulcères.

DIAMÈTRE, s. m. Droite qui passe par le centre et se termine, de part et d'autre, à la circonférence. C'est la plus grande de toutes les cordes ou sous-tendantes, elle est égale à deux rayons; dans la sphère droite qui passe par le centre et dont les extrémités sont deux points opposés de la surface sphérique. (Besch.)

DIFFUS, USE, adj., qui s'étale horizontalement, lâchement, sans direction fixe. Rameaux diffus.

DIOIQUE, adj. Se dit des plantes dont les sexes sont séparés sur des individus différents.

DIOSCORÉES, s. f. pl. Petite famille de plantes qui a pour type le genre igname.

DISCOIDE, adj. Qui a deux faces aplaties parallèles, avec une épaisseur notable et un bord circulaire obtus. Graines discoïdes. Fruit discoïde.

DISTIQUE, adj. Qui est rangé en deux séries disposées le long d'un axe commun et dans le même plan, mais à des hauteurs différentes, de manière qu'il y en ait alternativement une d'un côté et l'autre de l'autre. (Bescherelle.)

DIVERGENT. *Rameaux divergents,* ceux qui sont très-ouverts et verticillés. Il *Stipules divergentes,* celles qui s'écartent l'une de l'autre et se placent dans une direction horizontale relativement a la base de la feuille. | *Nervures divergentes,* celles qui se dirigent vers divers points de la périphérie de la feuille. Il *Lobes divergents d'une anthère,* ceux qui sont rapprochés ou confluents par l'une de leurs extrémités, et écartés par l'autre. Il *Folioles divergentes,* les folioles qui, dans une fleur trifoliée, redressées et rapprochées par leur base, pendant leur sommeil, s'écartent l'une de l'autre par leur sommet. Il *Cotylédons divergents,* ceux qui s'éloignent l'un de l'autre par leur sommet. Il *Camares divergents,* ceux qui s'écartent les uns des autres. (Bescherelle.)

DRAGEON, s. m. Jeune tige qui s'élève des racines rampantes des arbres, des arbrisseaux et même de plusieurs plantes, nommées à cause de cela *stolonifères,* porte-rejetons, et qui peut fournir un nouveau pied, lorsqu'elle a acquis assez de force. (Besch.)

DRESSÉ, ÉE, adj. Se dit de toutes les parties du végétal qui sont perpendiculaires au plan de leur base.

E

ÉCAILLE, s. f. Petites lames minces, sèches, coriaces, quelquefois coloriées, qui couvrent, accompagnent ou protègent certaines parties des plantes.

ÉCHANCRÉ, ÉE, adj. S'applique aux organes qui présentent sur leurs bords ou à leur sommet des sinuosités peu profondes.

ÉCHANCRURES, s. f. Coupure faite vers les bords et en dedans, en forme d'arc ou de croissant. p En botanique, entaille naturelle qui ressemble à une échancrure.

ELLIPTIQUE, adj. Se dit des diverses parties des plantes qui représentent des formes de coupes ovales, plus étroites du haut que du milieu.

EMBRASSANT, ANTE, adj. Se dit de toute partie dont la base entoure la tige.

ENGAINANT, ANTE, adj. *Feuille engainante,* celle dont la base forme un tube cylindrique qu'engaine la tige.

ENTIER, IÈRE, adj. Qui n'offre sur *ses* bords ni incisions, ni dentelures, ni découpures. — Feuille entière.

ÉPERON, s. m. Pointe ou prolongement en cornet que l'on remarque à la base du calice, des pétales ou de la corolle de certaines fleurs. — Fleur terminée en éperon.

ÉPI, s. m. Réunion des fleurs qui doivent donner les graines.

ÉPIDERME , s. m. Membrane transparente, incolore, qui recouvre toutes *les* parties du végétal exposées directement à l'action de l'air et des agents atmosphériques. (Bescherelle.)

ÉPILLET, s. m. Petit assemblage de fleurs dont la réunion forme *l'épi.* Épillet composé de deux, de trois fleurs. (Besch.)

ÉPINEUX, EUSE, adj., qui a des épines, des piquants. Tige épineuse.

ÉRIGÉ, ÉE, adj., dressé, élevé.

ESPACER, Ranger plusieurs choses de manière à laisser entre elles l'espace nécessaire.

ÉTALÉ, ÉE, adj., qui est étendu avec grace.

ÉTIOLEMENT, s. m. Altération qu'éprouvent les plantes qui lèvent dans un lieu obscur, ou qui sont privées de la lumière, lorsqu'elles sont parvenues à un certain degré d'accroissement. Les plantes étiolées poussent des tiges longues, effilées, blanchâtres, terminées par des feuilles maigres, d'un vert pale. Elles sont toujours aqueuses ou insipides. (Bescherelle.)

On fait blanchir la chicorée, le céleri par un étiolement factice, afin de leur donner une saveur plus douce. (Thouin.)

ÉTRANGLÉ, ÉE, adj. Se dit des parties étroites, plus ou moins allongées, qui, dans certaines plantes, réunissent les articulations.

ÉVASÉ, ÉE, adj. Se dit de l'ouverture plus ou moins grande de la corolle.

EXCROISSANCE, s. f. Développement parasite dans quelques parties de la plante.

F

FAISCEAU, s. m. Assemblage de petits canaux en forme de réseaux, destinés à porter le suc nourricier dans les diverses parties de la plante.

Assemblage de fleurs, de feuilles rapprochées en long. (Besch.)

FANE, s. f. Les feuilles qui croissent au sommet de quelques racines potagères. Il Tout le feuillage de la plante. Il Les feuilles qui tiennent encore à certaines plantes, et que l'on coupe pour en faire de la litière aux animaux. Il Les feuilles qui tombent des arbres, les herbes qu'on ratisse dans les allées d'un jardin, qu'on sarcle dans ses planches ou qu'on râtelle dans les champs, pour le même usage. (Bescherelle.)

FASCICULÉ, ÉE. adj. Les parties d'un corps quelconque, qui se trouvent naturellement rassemblées en faisceau.

Racine fasciculée. Divisée à la base en plusieurs parties allongées et charnues, qui forment par leur rapprochement une espèce de faisceau. (Bescherelle.)

FEUILLE, s. f. Expansion membraneuse, ordinairement plane, verte, naissant sur la tige et les rameaux ou sortant immédiatement de la racine des plantes, des arbres surtout. C'est l'organe principal de la végétation le plus important de tous, puisque c'est lui qui donne naissance à tous les autres, et que ceux-ci n'en sont qu'une modification. La feuille se compose de fibres plus ou moins étalées et de tissu cellulaire. Les fibres sortent en un faisceau appelé vulgairement *queue,* ou botaniquement *pétiole ;* dans ce cas, les feuilles sont dites *pétiolées.* Quand les feuilles sont adhérentes à la tige même et qu'il n'y a pas de pétiole, elles sont dites *sessiles.* On distingue dans la feuille le *limbe,* et dans le limbe les *nervures* et le *parenchyme.* Les feuilles *simples* sont celles dont les parties sont également adhérentes entre elles ; et les feuilles *composées,* celles dont certaines parties nommées *folioles* sont articulées sur le pétiole commun.

Par leur disposition, les feuilles servent quelquefois à conduire l'eau de la pluie dans les rameaux, des rameaux dans la branche, de la branche au tronc, du tronc aux racines; et quand la pluie est abondante, les racines conduisent l'eau à la terre.

La feuille, par son côté inférieur, a des rapports immédiats avec les vapeurs de l'océan souterrain, et, par son côté supérieur avec celles de l'océan aérien; c'est elle qui reçoit l'eau des pluies. Elle est faite pour l'ordinaire en forme de langue.

Comme il y a des feuilles très-petites, il y en a aussi de très-grandes. Ainsi le bananier possède des feuilles que les sauvages emploient à un grand nombre d'usages économiques. Une seule de ces feuilles donne à un homme une ample ceinture, et deux peuvent le couvrir de la tête aux pieds, des deux côtés.

Considérées sous le rapport de leur forme, les feuilles sont faites de différentes manières; ainsi il y en a en bec d'oiseau, en coquille, en écope; d'autres enfin sont disposées en recouvrement, comme les tuiles d'un toit. (Bescherelle.)

FIBRES, s. l Filaments qui entrent dans la composition des végétaux. — Les fibres d'une racine.

FIBREUX, EUSE, adj., qui est composé d'un faisceau de fibres. Racine fibreuse.

FILANDREUX, EUSE, adj., qui a des fibres longs et déliés.

FILET, s. m. Partie de l'étamine qui supporte l'anthère, et qui est plus ou moins déliée. Il est des fleurs dont les étamines n'ont pas de filet, elles sont alors *sessiles*. Le filet est le plus souvent filiforme, quelquefois cependant il est plane, dilaté et semblable a un pétale. Les filets des étamines sont tantôt libres et distincts, tantôt réunis en un seul corps, tantôt en deux, tantôt en plusieurs faisceaux.

Ce qui ressemble à un petit fil, et surtout les petites fibres des plantes. (Bescherelle.)

FILIFORME, adj. Qui a la forme d'un fil, qui est *délié* comme an fil. Nom donné aux corps qui ont la figure et l'aspect d'un fil aussi gros à l'une de ses extrémités qu'a l'autre. — Les pédoncules de certaines fleurs sont filiformes. (Bescherelle.)

FISTULEUX, EUSE, adj. Se dit des tiges et feuilles qui sont creuses a l'intérieur et en forme de tube. Tige fistuleuse. Les feuilles de l'ail et de l'oignon sont fistuleuses. (Bescherelle.)

FLEUR, s. f. Ensemble des organes reproducteurs, ordinairement composé du calice, de la corolle, des étamines, du pistil et des nectaires. On ne peut définir la fleur d'une manière générale ; car, dans certaines plantes, elle a tous ses organes; dans d'autres, elle n'a que les organes sexuels sans la corolle ; elle n'a pas de calice dans un grand nombre de plantes, comme dans les

liliacées; enfin il y en a dont un ou plusieurs de ces organes n existent pas, et dont la corolle n'est pas toujours colorée. quand le blé est en fleur, y voit-on des pétales colorés? Dans les mousses, dans les graminées, dans les chatons des noyers, et dans cette multitude d'arbres et d'herbes qui n'ont que des étamines, en distingue-t-on ? Cependant, malgré cette absence de couleur, cet organe n'en est pas moins la fleur. Dans certaines plantes, les fleurs se forment bien avant l'époque où elles paraissent à l'extérieur. Les grappes florales existent dans les jacinthes et dans les plantes analogues, avant que les feuilles mêmes se développent, et dans les palmiers le rudiment des régimes reste caché pendant une, deux, et même, dit-on, jusqu'à sept années, avant de paraître. Ce sont les fleurs qui constituent les familles des plantes ; aussi quelques écrivains se sont-ils *élevés* contre cette méthode, et Bernardin de Saint-Pierre lui-même a dit : « Classer les plantes par les fleurs, c'est-à-dire par les parties de la fécondation, c'est classer les animaux par celles de la génération. »

En mutilant une fleur, on peut la rendre stérile; il suffit de couper les étamines ou les pistils avant une certaine époque, et d'éloigner simultanément les fleurs de même espèce, dont le pollen pourrait parvenir à celle que l'on mutile. En coupant un des *styles,* le carpelle ou la loge qui lui correspond est frappé de stérilité.

Fleur double. Celle dont les filets se sont métamorphosés en pétales; c'est pour cette raison qu'un grand nombre do fleurs doubles ne fournissent pas de graines, les organes de la fécondation n'existant plus. (Bescherelle.)

FLEURON, s. m. Corolle monopétale, régulière, infundibuliforme, à limbe entouré de petites fleurs dont la réunion sur un seul réceptacle et dans un calice commun forme une fleur composée. (Bescherelle)

Les *fleurons* sont ordinairement hermaphrodites. (Guer.)

Demi-fleuron. Tube court, fistuleux par le bas et se prolongeant extérieurement en une lame étroite, quelquefois dentée au sommet, appelée languette. Dans les radiées, les *demi-fleurons* sont rangés en forme de couronne autour du disque. (Guer.)

FLEXUEUX, BUSE, adj., qui est fléchi, courbé plusieurs fois dans sa longueur. Tige flexueuse. Pédoncule flexueux.

FLORIFÈRE, adj., qui porte des fleurs.

FLOTTANT, ANTE, adj., qui est ample, mobile, ondoyant.

Plantes flottantes. Plantes qui, étant fixées au fond de l'eau par

des racines, ont leurs tiges, leurs rameaux et leurs feuilles qui suivent le cours de l'eau.

FOLIACÉ, ÉE, adj., qui est de la nature des feuilles, qui a l'apparence d'une feuille, qui présente une conformation lamellaire. Cotydédons, pétioles foliacés. Stipules foliacées. (Bosch.)

FOLIOLES, s. f. Petites feuilles disposées le long et de chaque côté d'une petite branche nommée *pétiole.*

FOLIOLÉ, ÉE, adj. *Feuilles foliotées,* qui sont attachées sur un pétiole commun. Il *Épines foliotées,* celles qui doivent leur développement a une foliole transformée.

FOSSETTE, s. f. Petite cavité.

FRANGÉ, ÉE, adj., qui est bordé de découpures très-fines en forme de franges. Pétales frangés.

FRUCTIFÈRE, adj., qui porte des fruits. Les plantes à fleurs males ne peuvent être fructifères. ‖ *Plantes fructifères,* individus femelles ou qui peuvent porter des fruits.

FRUCTIFLORE, adj., dont la fleur surmonte le fruit.

FRUCTIFORME, adj., qui a l'apparence ou la forme d'un fruit

FRUIT , s. m. Corps résultant des ovules transformés en graines par la fécondation des carpelles qui entourent ces ovules, les contiennent et les nourrissent, et de toutes les parties de la fleur qui, par leur adhérence avec les carpelles, semblent plus ou moins former partie intégrante de l'appareil entier. La semence n'est considérée comme fruit que quand elle est seule et nue; quand elle ne l'est pas, elle ne fait que partie du fruit.

Dans la botanique, ce mot a un sens beaucoup plus étendu que clans l'usage ordinaire. Dans les arbres et même dans d'autres plantes, toutes les semences ou leurs enveloppes bonnes à mangel' portent en général le nom de fruit. Mais en botanique, ce même nom s'applique plus généralement encore à tout ce qui résulte, après la fleur, de la fécondation du germe. Ainsi le fruit n'est proprement autre chose que l'ovaire fecondé, et cela, soit qu'il se mange ou ne se mange pas ; soit que la semence soit déjà mûre ou qu'elle ne le soit pas encore. (Bescherelle.)

FRUTESCENT, ENTE, adj., qui a le port d'un arbrisseau, ou qui est de la nature d'un arbrisseau.

FUSIFORME, adj., qui, comme un fuseau, est allongé, renflé au milieu, et aminci aux deux extrémités. — Racine fusiforme.

G

GAINE, s. f. Partie de certaines feuilles qui entoure la tige dans une portion de sa longueur, et remplace le pétiole comme dans les graminées et les labiées. (Bescherelle.)

GÉMINÉ, ÉE, adj., qui est disposé par paires. — Pistils géminés. Feuilles géminées. Épines géminées. Folioles géminées.

GÉRANIÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le géranium.

GERMINATION, s. f. Puissance végétative par laquelle la graine prend son mouvement vital et commence h se développer. Confiée à la terre, gonflée par l'humidité qu'elle absorbe, la graine éprouve bientôt une métamorphose; les cotylédons grossissent, la radicule s'allonge, s'enveloppe, se rompt, la plumule se dresse et se dégage de cette enveloppe, et les cotylédons s'étalent pour fournir h la plante la nourriture dont elle a besoin dans son état de faiblesse.

Cette période de la vie végétale correspond à l'allaitement des mammifères ou mieux encore h l'incubation des oiseaux. (Besch.)

La chaleur et l'humidité avancent la *germination* des semences. (Acad.)

Quant à la lumière, l'expérience a montré qu'elle est plus nuisible qu'utile h la germination. (Lemonn.)

GERMINATIF, IVE, adj., qui peut se développer, germer. ‖ *Faculté germinative,* faculté qu'ont les graines de germer, ou plus généralement celle qu'ont les corpuscules reproducteurs des corps de se développer, quand ils viennent h être placés dans des circonstances favorables. (Bescherelle.)

Presque toutes les graines, abritées du contact de l'air, conservent pendant des siècles leur vertu germinative. (Castel.)

GIBBOSITÉ, s. f., qui est relevé en bosse plus ou moins apparente.

GLABRE, adj., qui est complétement dépourvu de glandes et de poils. — Feuilles glabres. Tige glabre.

GLAUCESCENT, ENTE, adj., qui tire sur le vert de mer. — Feuille glaucescente.

GLAUQUE, adj., qui est d'une couleur vert blanchâtre ou bleuâtre. Vert glauque. Feuille glauque. Poussière glauque, qui préserve certains végétaux de l'humidité.

GLOBULEUX. EUSE, adj., qui est de forme sphérique.

GLUME, s. f. Enveloppe particulière de chaque fleur.

GOUSSE, s. f. Fruit sec, bivalve, ordinairement uniloculaire, quelquefois binoculaire ou multiloculaire, dont les graines sont attachées à un seul trophospherme qui suit la direction de l'une des sutures. Ce fruit résulte d'une feuille pliée en long et qui a, par conséquent, deux sutures produites, l'une par l'agglutination des bords, l'autre par la saillie plus ou moins prononcée de la nervure médiane. A la maturité, la déhiscence se fait par le décollement des bords et la rupture de la nervure, comme dans la plupart des légumineuses, ou bien par deux ruptures longitudinales sur le milieu de chaque surface, les deux sutures restant cohérentes, comme l'hémanotyle.

Les gousses n'ont que deux valves. (Bescherelle.)

GRAINE, s. f. Semence que les plantes fournissent pour la conservation et la propagation de l'espèce, après qu'elles ont perdu leurs fleurs et leurs fruits. La graine est proprement le rudiment d'une nouvelle plante semblable à celle qui l'a produite, vivifiée par la fécondation et enveloppée de toutes parts par des tuniques propres ; c'est véritablement l'œuf du végétal. (Bescherelle.)

Toute graine est constamment attachée à la paroi interne du péricarpe, de manière que lorsqu'elle vient à s'en détacher, elle laisse voir une petite cicatrice qui indique le point d'adhérence. (D'Orbig.)

Souvent il arrive que la vie concentrée dans la *graine* s'éteint, parce que les conditions indispensables à sa manifestation extérieure se font trop longtemps attendre. (Guérin.)

GRAPPE, s. f. Assemblage de fruits uniques, disposés par étages et portés par des pédoncules simples qui sont les ramifications d'un axe commun.

GRÊLE, adj., menu, mince, étroit.

H

HAMPE, s. f. Support des fleurs qui naît de la racine et qui remplace la tige ; il diffère de la *tige,* en ce qu'il ne porte pas de feuilles, et du *pédoncule,* parce qu'il naît de la racine même au milieu des feuilles, ou quelquefois d'un autre point que les feuilles.

HERBACÉ, ÉE, adj. Se dit des plantes dont la tige et les branches, qui ne produisent pas de bois et qui périssent après quelques mois de végétation, sont revêtues d'une écorce ordinairement verte, ayant la consistance des feuilles, un tissu peu serré, mou, tendre et incapable de résister à la *gelée.*

— Qui est d'un tissu vert comparable à celui des feuilles. Il On dit qu'une espèce est herbacée, quoique munie de racines vivaces, pour la distinguer de ses congénères qui sont frutescentes ou complétement ligneuses.

De *consistance herbacée,* de la consistance d'une plante herbacée. Ne se dit qu'en parlant des parties tendres de quelque autre plante, (Bescherelle.)

HERMAPHRODITE, adj. Se dit des fleurs qui renferment les organes des deux sexes, c'est-à-dire les étamines et le pistil. — Fleurs hermaphrodites.

HILE, s. m. Espèce de cicatrice que porte une graine et qui indique le point par lequel elle tenait à la plante. Le hile d'une fève, d'un haricot. ‖ Souvent cependant on ne l'applique qu'à l'ombilic externe, c'est-à-dire à celui de la première enveloppe, et ce cas a toujours lieu quand on parle du hile en général. — On désigne aussi sous ce nom l'auréole, souvent colorée, déprimée ou verruqueuse, qui entoure l'ombilic. Il On appelle aussi *hile* le point d'adhérence des points de fécule et de l'endroit où s'attachent les grains du pollen. (Bescherelle.)

HISPIDE, adj., qui est couvert de poils rudes et épars.

HOUE. s. f. Instrument de fer, large et recourbé, qui a un manche de bois, et avec lequel on remue la terre en la tirant vers soi.

INCISÉ, ÉE, adj., qui offre des découpures aiguës plus longues que larges. — Feuilles incisées. Corolle profondément incisée.

INDÉHISCENT, ENTE, adj., qui ne s'ouvre pas de soi-même. — Fruit indéhiscent.

INFUNDIBULIFORME, adj., qui a la forme d'un entonnoir. — Corolle infundibuliforme.

INSERTION, s. f. Attache de la corolle, des étamines, des feuilles, du pistil, sur un point déterminé d'un végétal. ‖ Manière dont se fait cette attache. (Bescherelle.)

J

JAUGE, s. f. Espèce de petite tranchée longitudinale dont trois des parois sont presque perpendiculaires, tandis que les terres de la quatrième sont inclinées a l'angle de 40 degrés. (Besch.)

Les *jauges* sont aux labours h la bêche et aux défonçages, ce que les sillons momentanés sont aux labours faits à la charrue. (Thouin.)

L

LABIÉ, ÉE, adj. *Corolle labiée,* Corolle monopétale dont le tube est plus ou moins courbé, la gorge dilatée et le limbe divisé en deux lobes principaux, disposés l'un au-dessus de l'autre, comme deux lèvres.

Fleur labiée, celle dont la corolle ou le calice est labié. La sauge, le romarin sont des fleurs labiées. (Bescherelle.)

LABIÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui tire son nom de la forme de la corolle. Elle est une des plus naturelles pour l'ensemble des caractères botaniques et pour les propriétés inhérentes aux plantes nombreuses; les tiges des plantes de cette famille sont ordinairement carrées, ramifiées, à rameaux opposés; les feuilles sont trois à trois, et les pétioles sont creusés en gouttières ; les fleurs nues, souvent accompagnées de bractées ou de soies, sont tantôt solitaires ou disposées en anneaux, tantôt rassemblées en épis ou bien formant le corymbe et quelquefois la panicule. Chaque fleur est divisée en cinq parties égales chez certaines ou inégales chez d'autres, et constitue deux lèvres opposées; elles contiennent quatre étamines, dont deux plus courtes qui sont fertiles dans quelques genres. Aux fleurs succèdent les fruits, qui consistent dans quatre capsules monospermes, dont les graines sont attachées contre la base élargie du style. La famille des labiées ne renferme pas de plantes dangereuses; en général, elles sont toutes aromatiques, toniques, excitantes, chargées d'huile volatile et de camphre, comme il est facile de le voir d'après les genres de plantes si connues que nous allons citer, tels que le romarin, la lavande, la sauge, la bugle, la menthe, l'hysope, la sarriette, l'origan, le thym, la mélisse, le basilic, etc., etc. (Bescherelle.)

LACHE, adj. Épi *lâche,* épi dont les fleurs sont distantes.
Ombelle lâche, ombelle dont les pédoncules s'écartent beaucoup les uns des autres.

LACINIÉ, ÉE, adj., qui est découpé sur les bords en lanières étroites et irrégulières. — Feuilles laciniées. Pétales laciniés.

LACINIURE, s. f. Découpure étroite, profonde et irrégulière.

LAMELLE, s. f. Nom qu'on donne à tous les organes minces des végétaux et aux appendices pétaloïdes, qui naissent sur certaines corolles.

LAMINÉ, ÉE, adj., en forme de lame.

LANCÉOLÉ, ÉE, adj. Se dit des feuilles qui ont la forme d'un fer de lance. — Feuilles lancéolées.

LATÉRAL, ALE, adj., qui est *inséré* sur le côté de la tige ou des rameaux, ou sur celui d'un autre organe. Feuilles latérales. Folioles latérales. Fleurs latérales. Il *Stipules latérales,* celles qui sont placées sur la tige des deux côtés de la base du pétiole. Il *Nervures latérales,* celles qui partent des nervures longitudinales des feuilles pour se diriger vers les bords.

LÉGUMINEUSES, s. f. pl. Famille de plantes dicotylédones polypétales dont le fruit est une gousse ou légume. Elle renferme des plantes herbacées, des arbrisseaux, des herbes annuelles, bisannuelles ou vivaces et même des arbres. Les feuilles sont alternes, pétiolées; les fleurs pédonculées, solitaires et axillaires, et les tiges droites ou volubiles. Les graines des légumineuses fournissent une nourriture saine et substantielle, et les feuilles, les cosses et les fanes composent le fourrage le plus abondant. Plusieurs genres de cette famille sont utiles à la médecine et à la teinture. (Bescherelle.)

LENTICULAIRE, adj. Se dit des parties qui sont convexes des deux côtés ou au moins du côté libre, et arrondies dans leur pourtour. — Feuilles lenticulaires. Graines lenticulaires.

LIBRE, adj. *Calice libre,* celui qui n'a pas d'adhérence avec l'ovaire. — *Étamines libres,* celles qui ne tiennent ensemble ni par les filets, ni par les anthères.

LIGNEUX, EUSE, adj., qui a la nature, la consistance du bois, qui a le tissu du bois. Tiges, plantes, couches, fibres ligneuses. La coque de la noix est ligneuse. (Bescherelle.)

LILACÉ, ÉE, adj., qui ressemble aux lilas.

LILIACÉ, ÉE, adj. Se dit d'une corolle à trois ou six pétales ou monopétale à trois ou six divisions, qui n'a point de calice comme celle du lis. (Bescherelle.)

LILIACÉES, s. f. pl. Famille de plantes ayant le lis pour type.

LIMBE, s. m. Partie laminée d'un calice ou d'une corolle, qui se prolonge ou s'étale au delà des plus profondes incisions du tube d'une fleur; tout ce qui, dans une feuille, n'est point le pétiole. (Bescherelle).

LINÉAIRE, adj. *Feuille linéaire,* feuille très-étroite, aplatie, à peu près égale dans toute sa longueur et côtes parallèles.

LINGUIFORME, adj., qui a la forme d'une langue.

LOBE, s. m. division des feuilles dont les bords sont partagés par des incisions profondes.

Lobes séminaux, les deux corps charnus qui sortent de la semence des dicotylédones lorsqu'elle germe, et qui, clans plusieurs de ces plantes, se transforment en deux feuilles. (Bescherelle.)

LOBÉ, ÉE, adj., qui est partagé en lobes. — Feuilles lobées.

LOGE, s. f. Petites cellules ou cavités ordinairement séparées par des cloisons dans lesquelles sont renfermés les pépins de certains fruits.

LONGITUDINAL, ALE, adj., qui est étendu en long.

LOSANGE, s. m. Parallélogramme dont les quatre côtés sont égaux, sans que les angles soient droits.

LYRE, ÉE, adj. Se dit des feuilles qui out les lobes du haut, grands et réunis, et ceux du bas, petits et divisés jusqu'à la nervure. — Feuilles lyrées.

M

MALVACÉ, ÉE, adj. Se dit d'une corolle composée de cinq pétales qui, par leur insertion sur la gaine des étamines, semblent adhérer les uns aux autres et constituer une corolle monopétale, comme dans la mauve. (Bescherelle.)

MALVACÉES , s. f. pl. Famille de plantes dicotylédonées ayant pour type le genre mauve.

MAMELONNÉ, ÉE, adj. Se dit d'une partie dont la surface est chargée d'élévations arrondies. Plante, feuille mamelonnée.

MARBRÉ, ÉE, adj., irrégulièrement panaché. Fleurs marbrées.

MARGINÉ, ÉE, adj., qui est muni d'un bord. Se dit particulièrement d'une partie qui est munie d'un rebord saillant, mais étroit. Un pétiole est marginé lorsqu'il est garni latéralement d'expansions foliacées. Une graine est marginée lorsqu'elle est pourvue d'un rebord saillant, produit par l'expansion des tuniques séminales. (Bescherelle.)

MÉDIANE, adj., qui se trouve au milieu.

MEMBRANE, s. f. Terme générique et vague, servant à désigner des organes planes, minces et faibles, généralement destinés à en envelopper d'autres. (Bescherelle.)

MEMBRANÉ, ÉE, adj., qui est aplati comme une membrane. Tige membranée.

MEMBRANEUX, EUSE, adj., qui est composé de plusieurs membranes.

MÉRITHALLE, s. m. Espaces plus ou moins étendus qui, dans les végétaux, sont compris entre deux rangées ou deux couples de feuilles, et qui résultent de l'écartement des nœuds vitaux ou conceptacles des embryons fixes sur les axes. (Bescherelle.)

MÉSEMBRYANTHÉMÉES, s. f. pl. Section de la famille des ficoïdées, qui a pour type le genre mésembryanthème.

MIXTE, adj., qui est mélangé, qui est composé de plusieurs choses de différentes natures, et qui participe de la nature des unes et des autres.

Se dit des boutons qui produisent à la fois des feuilles et des fleurs.

MONOIQUE, adj., qui porte sur le même pied des fleurs mâles et des fleurs femelles distinctes.

MONOPÉTALE, adj., dont la corolle est d'un seul pétale, d'une seule pièce. Corolle monopétale.

MOU , MOLLE , adj. Se dit d'un corps, lorsque ses parties, tout en conservant une certaine adhérence entre elles, cèdent facilement à la pression, que l'effet de celle-ci soit ou non suivi du retour à la forme primitive. Se dit aussi des feuilles qui sont douces et peu résistantes au toucher. (Bescherelle.)

MUCRONÉ, ÉE, adj., qui se termine par une petite pointe droite et roide.

MULTIFLORE , adj., qui porte beaucoup de fleurs.

MULTILOCULAIRE, adj. Se dit d'un corps qui a sa cavité divisée en plusieurs loges par des cloisons.

N

NECTAIRE, s. m. Partie de certaines fleurs qui contient le suc dont les abeilles composent leur miel. Il Toute partie d'une fleur qui n'est ni calice ni corolle, ni étamine ou pistil, qu'elle distille ou non une liqueur sucrée.

NERVURE, s. f. Se dit des filets saillants qui. parcourent la surface des feuilles de certaines plantes et des pétales de certaines fleurs. Feuilles à deux, à trois nervures.

NOUEUX, EUSE, adj., qui est garni de noeuds de distance en distance.

NU, UE, adj. Se dit d'une partie quelconque, lorsqu'elle est privée des appendices qui l'accompagnent souvent ou ordinairement.

OBLONG, ONGUE, adj., qui est plus long que large.

OBTUS, USE, adj. Se dit d'un angle qui est plus grand qu'un angle droit. En botanique, qui se termine par une pointe émoussée ou par un bord arrondi.

ŒILLETON, s. m. Rejeton que poussent certaines racines et qui sert à propager la plante.

ŒNOTHÉRÉES, s. f. pl. Famille d'onagrariées ayant pour type le genre onagraire.

OMBELLE, s. f. Assemblage de fleurs dont les pédoncules, d'une longueur à peu près égale, naissent d'un môme point, comme les rayons qui soutiennent un parasol. (Bescherelle.)

OMBELLIFÈRES , s. f. pl. Famille de plantes dicotylédones polypétales à étamines épigynes, regardée comme l'une des plus naturelles, remarquable par la disposition de *ses* fleurs en parasol. Beaucoup de plantes de cette famille sont employées en médecine. (Bescherelle.)

OMBILIC, s. m. Se dit par analogie d'une petite cicatrice qui se remarque sur les graines des plantes, et qui marque l'endroit où elles étaient fixées au péricarpe ou placenta.

Il désigne aussi l'enfoncement qui se trouve à l'une ou l'autre extrémité de certains fruits. (Bescherelle.)

OMBRER. Étendre du paillis sur les châssis pour atténuer l'intensité des rayons solaires,

ONDÉ, ÉE, adj.,' qui présente ides lignes colorées irrégulières.

ONDULÉ, ÉE, adj., qui s'élève et s'abaisse alternativement en plis arrondis.

OPPOSÉ, ÉE. Se dit des parties qui se présentent au nombre de deux, vis-à-vis l'une de l'autre sur un même plan. Feuilles opposées. Rameaux opposés.

OVAIRE, s. m. Partie du pistil qui renferme les rudiments de la graine, et qui en mûrissant devient le fruit. Presque toujours l'ovaire porte le style, et toujours il existe entre les deux parties une liaison, soit immédiate, soit médiate. La partie interne de l'ovaire, à laquelle est attachée chaque ovule, prend le nom de placenta. (Bescherelle.)

L'ovaire des plantes représente à la fois l'ovaire et la matrice des mammifères; en effet, il est le siege de la fécondation et du développement de l'ovaire fécondé. *(Encycl.)*

OVALE, adj., qui a la forme de la circonférence allongée d'un œuf. En botanique, qui a la forme d'un ellipse. Feuilles ovales. Pétales ovales.

OVOIDE, adj., qui a la forme d un œuf.

OVULE, s. m. Rudiment d'une graine, contenu dans l'ovaire.

P

PAILLIS, s. m. Couche de fumier que l'on étend sur les planches afin d'empêcher l'évaporation trop rapide de l'eau des arrosements.

PALME, s. f. Branche de palmiers. Les unes ressemblent à des éventails largement ouverts, les autres sont composées de deux rangs de folioles très-étroites, aiguës, alternes, et quelquefois opposées. (Bescherelle.)

PALMÉ, ÉE, adj. *Corolle palmée,* celle dont l'incisure inférieure ou interne pénètre à peu près jusqu'à la base du limbe, tandis que les quatre autres s'arrêtent vers le milieu de sa hauteur.

Racine *palmée,* celle qui est tuberculeuse, aplatie et divisée peu profondément, comme une main dont les doigts seraient étendus,

PANICULE, s. in. Disposition de fleurs ou de fruits portés sur des pédoncules inégaux, divisés plusieurs fois et de différentes manières. Fruits, fleurs en panicule.

PANNEAUTER, mettre les panneaux sur les couches.

PARCHEMIN, s. m. Pellicule mince et transparente qui revêt extérieurement les fruits des légumineuses, comme les pois, les haricots, les lentilles, qu'on appelle spécialement pour cette raison avec ou sans parchemin. (Bescherelle.)

PARENCHYME, s. m. Substance molle, spongieuse, ordinairement colorée en vert, et formée d'un tissu cellulaire, qui remplit les interstices que parcourent les vaisseaux propres des végétaux, principalement dans les feuilles où cette substance est fort abondante, et forme ainsi une épaisseur remarquable, telle que dans les feuilles des aloès. Toutes les parties des végétaux, les jeunes tiges, les fruits, les organes floraux même, lui doivent leur consistance plus ou moins épaisse. On donne généralement ce nom au tissu cellulaire considéré en masses par opposition aux parties qui ont beaucoup de vaisseaux. (Bescherelle.)

PÉDICELLE, s. m. Petit pédoncule particulier résultant de la ramification d'un pédoncule commun et ne portant qu'une seule fleur. (Bescherelle.)

PÉDICELLÉ, ÉE, adj., qui est placé au sommet d'un pédicelle, qui est porté par un pédicelle.

Chacune des fleurs qui composent la grappe du lilas, de la vigne, etc., etc., est pédicellée. (Bescherelle.)

PÉDONCULE, s. m. Support de la fleur ou du fruit.

On donne aussi ce nom à la base d'un pédoncule ramifié et aux branches ou tiges, plus ou moins différentes de ce qu'elles ont coutume d'être, d'où naissent les pédicelles floraux. (Bosch.)

Aussitôt que le mystère est accompli, le *pédoncule* qui soutient la corolle se redresse, la fleur se relève et présente au ciel ses voiles de rubis et d'azur qui enveloppent déjà le berceau de ses enfants. (A. Martin.)

PÉDONULÉ, ÉE, adj., qui est porté par un pédoncule. Fleur pédonculée.

PELLICULE, s. f. Membrane très-mince qui enveloppe en entier certaines graines, et qui porte les poils dont elles semblent chargées.

PELTÉ, ÉE, adj., qui a la forme d'un bouclier ou d'un écusson. ‖ *Feuille peltée*, feuille simple dont le pétiole s'insère au

milieu du disque, ou encore, feuille composée dont les folioles naissent ou rayonnent du sommet du pétiole commun, mais sur un plan différent de celui de ce pétiole.

Graine peltée, celle qui est appendante par le milieu où elle présente une large surface ou placenta. (Bescherelle.)

PERFOLIÉ, ÉE, adj. Se dit des feuilles opposées dont les bases sont soudées ensemble, et des feuilles alternes dont les deux lobes inférieurs dépassent la tige et se soudent de l'autre côté. (Bescherelle.)

PÉRICARPE. s. m. Partie du fruit qui renferme les graines. Le péricarpe d'un fruit comprend tout ce qui, dans ce fruit, n'est pas la graine.

Les gousses, les siliques, les capsules, les follicules, les noix, etc., sont des péricarpes. (Bescherelle.)

PÉRIPHÉRIE , s. f. Circonférence ou surface extérieure d'un corps quelconque.

PERSISTANT, ANTE, adj. Se dit de tout organe dont la durée se prolonge au delà de l'époque qui semble fixée pour sa chute. Style persistant. Calice persistant. Feuilles persistantes, etc. (Bescherelle.)

PÉTALE, s. m. Nom qu'on donne à chacune des pièces qui composent une corolle, quand elles sont absolument distinctes les unes des autres, et libres de toute adhérence à la base.

Une corolle est monopétale, dipétale, tripétale, tétrapétale, pentapétale, polypétale, selon qu'elle est composée d'une, de deux, de trois, de quatre, de cinq ou de plusieurs pétales, dont le nombre n'est pas déterminé. (Bescherelle.)

Il y a des plantes qui, au lieu de clore leurs pétales, les renversent, ce qui produit à peu près le même effet. (B. de S. P.)

PÉTALOIDE, adj., qui a de la ressemblance avec les pétales ou avec la corolle, sous le rapport de la structure, du tissu ou de la couleur. Calice pétaloïde. Spathe pétaloïde.

PÉTIOLE. s. m. Espèce de support situé a la base de la feuille, dont il soutient la partie plane, et qui est formé de fibres séparées de la tige, mais non encore épanouies. Le pétiole est vulgairement appelé *queue*.

PÉTIOLÉ, ÉE, adj., qui est muni d'un pétiole. Feuille pétiolée.

PINNATIFIDE, adj., qui est divisé latéralement, de manière à imiter une plume. Feuilles pinnatifides.

Épines *pinnatifides*, celles qui produisent des piquants disposés sur deux côtés opposés.

PINCER, couper l'extrémité des rameaux avec les ongles pour faciliter le développement des branches inférieures, ou pour arrêter la sève.

PINNÉ, ÉE, adj. Se dit des feuilles composées dont les folioles sont disposées de l'un et de l'autre côté du pétiole commun, à l'instar des barbes d'une plume. (Bescherelle.)

PIQUETURE, s. f. Petites taches, petits points semblables à des piqûres.

PISTIL, s. m. Organe femelle des végétaux, consistant en un tuyau creux situé au centre de la fleur et qui est destiné a recevoir le pollen des étamines pour opérer la fécondation. Le pistil se compose d'une partie renflée à la base nommée *ovaire,* d'un prolongement supérieur de l'ovaire, beaucoup plus étroit que lui, souvent mince comme un fil, nommé *style,* et enfin d'une partie nommée *stigmate,* où le tissu cellulaire est nu, enduit d'une humeur visqueuse qu'il secrète, et qui jouit un instant de la propriété d'absorber les liquides.

Les étamines et les pistils ne sont pas toujours réunis dans la même fleur; lorsqu'ils s'y trouvent, les fleurs sont dites *hermaphrodites*.

Quand les étamines sont placées dans une fleur et les pistils dans une autre, mais dans une même plante, les fleurs sont *monoïques ;* elles sont *dioïques,* quand les organes sont à part dans deux individus. Il y a quelquefois plusieurs pistils dans la même fleur, comme dans le rosier; souvent le nombre des pistils répond au nombre des divisions de l'ovaire, comme dans le lis et l'iris.

Quand les fleurs ont plusieurs pistils, on les dit *polygynes ;* quand elles n'en ont qu'un, *monogynes ;* deux, *digynes ;* trois *trigynes,* etc. Les pistils comme les étamines se changent en pétales dans les fleurs que l'on a fait doubler par la culture, et qui sont par cette raison stériles. (Bescherelle.)

PIVOT, s. m. Nom donné à la radicule primitive, qui en grandissant descend verticalement et fixe l'arbre à une grande profondeur.

Se dit dans une fleur des petites parties qui en soutiennent les étamines. (Bescherelle.)

PLAN, ANE, adj., qui est plat, uni.

Surface plane, surface sur laquelle une ligne droite peut s'appliquer dans toutes les directions.

PLANTAGINÉES, s. f. Famille de plantes qui a pour type le genre plantain. Les plantaginées sont souvent privées de tiges, et n'ont que des pédoncules radicaux qui portent des épis de fleurs très-denses. (Bescherelle.)

PLISSÉ, ÉE, adj., qui offre des plis longitudinaux réguliers, semblables à ceux d'un éventail fermé. Feuilles, folioles plissées.

Les feuilles naissantes *plissées* avec un art céleste rompent leurs étuis résineux, écailleux, laineux, qui les préservaient du choc des vents et de la morsure des *gelées.* (B. de S. P.)

PLOMBER, fouler la terre avec les pieds.

PLUMEUX, EUSE, adj., qui est garni de poils disposés à la manière des barbes d'une plume. Aigrette plumeuse. Pétale plumeux. Calice plumeux.

PLUMULE, 's. f. Partie de l'embryon végétal qui est destiné à devenir tige, à s'élever au-dessus du sol.

POLLEN, s. m. Assemblage de corpuscules utriculaires,] ayant l'aspect d'une poussière très-fine, et dont chaque grain contient des granules fécondants extrêmement ténus', qui se développent dans l'intérieur des loges de l'anthère, le plus souvent libres ou enchaînés par des filaments très-déliés, quelquefois agglomérés ou soudés en masse. D'après Raspail, les grains du pollen, qui varient beaucoup de forme, de dimension et de couleur, ne sont que des cellules isolées, croissant au milieu d'un tissu glutineux et munies de hiles, qui tiennent aux parois par de longs funicules qu'on a pris pour des filaments disposés là au hasard.

Le pollen brûle sur le charbon avec une vive lumière, à la manière des huiles essentielles. Dans beaucoup de végétaux, tels que le châtaignier, l'épine-vinette, etc., le pollen exhale, à l'époque ,de la fécondation, une odeur analogue à celle du fluide spermatique animal; sa composition chimique confirme cette singulière analogie, car on y trouve des corpuscules doués de mouvements rapides, que l'on a considérés comme des animalcules analogues à ceux du sperme humain. (Bescherelle.)

Le pollen, dont le nom vient de *pollere,* pouvoir, féconde le pistil. (B. de S. P.)

Le stigmate est une petite ouverture qui reçoit le *pollen* pour féconder l'ovaire, et y former la semence au sein d'un réceptacle appelé aussi placenta. (B. de S. P.)

POLYGONÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre polygone.

POLYSPERME, adj., qui contient beaucoup de graines. Capsule polysperme.

PONCTUÉ, ÉE, adj., qui présente des taches si petites qu'elles ressemblent à des points. Feuille ponctuée. Tige ponctuée.

PORTULACÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre pourpier.

PRÉEXISTANT, ANTE, adj., qui existe avant un autre.

PROFOND, ONDE, adj., qui pénètre avant. Racines profondes.

PRUINE, s. f. Matière blanchâtre, pulvérulente, que secrète la surface de certaines plantes et de divers fruits, et qui sert à leur former un enduit propre à les garantir de l'humidité. (Besch.)

PRUINEUX, EUSE, adj., qui est couvert de pruine.

PUBESCENT, ENTE, adj., qui se garnit de poils distincts plus ou moins rapprochés. Tige pubescente. Fleurs pubescentes.

PULPE, s. f. Partie molle, charnue, essentiellement formée de tissu cellulaire qui constitue une grande partie des fruits, des feuilles et des graines et qui porte différents noms. La pulpe des fruits s'appelle *sarcocarpe ou mésocarpe,* la pulpe des feuilles *parenchyme,* et la pulpe des graines *endosperme.* (Bescherelle.)

PULPEUX, EUSE, ad., qui a la consistance de la pulpe.

PULVÉRULENT, ENTE, adj. Se dit du pollen des végétaux, quand il se compose , comme cela a lieu ordinairement , d'une foule d'utricules distinctes semblables à une fine poussière.

Se dit des plantes qui sont couvertes de grains très-fins sensibles au toucher et à la vue, et qui se détachent facilement.

Se dit encore des plantes couvertes d'un duvet très-fin et serré, semblable à de la poussière. (Bescherelle.)

PURPURIN, INE, adj., qui approche de la couleur de pourpre. Fleurs purpurines.

PYRIFORME, adj., qui a la forme d'une poire,

Q

QUADRANGULAIRE. adj. S'emploie pour désigner les parties qui ont quatre angles. Feuilles quadrangulaires. Tige quadrangulaire. Épi quadrangulaire.

QUINQUANGULAIRE, adj., qui offre cinq angles.

QUINQUÉFLORE, adj., qui porte cinq fleurs.

QUINQUÉFOLIÉ, ÉE, adj., dont les fleurs se composent de cinq folioles.

QUINQUÉFOLIOLÉ, ÉE, adj., Se dit d'une feuille dont le pétiole commun se termine par cinq folioles.

QUINQUÉLOCULAIRE, adj., qui renferme cinq loges, comme la capsule de l'oseille.

R

RACINE, s. f. Partie de la plante qui est située à son extrémité inférieure et ordinairement cachée sous terre, qui tend toujours à s'enfoncer, ne se colore jamais en vert par l'action de la lumière, et sert, tant à fixer la plante au sol qu'à pomper sa nourriture. (Bescherelle.)

Quand la racine pompe fŏrt peu, le végétal pâtit. Sitôt que le froid a pénétré la couche superficielle de la terre, la végétation des racines s'arrête, et elle ne reprend qu'au retour de la belle saison. (Mirb.)

Les racines représentent dans la terre les branches qui consomment le végétal. (Mirb.)

Les plantes parasites enfoncent leurs racines dans l'écorce des autres plantes. (Id.)

La force et la longueur des racines ne sont pas toujours proportionnées à la grandeur des végétaux. (Id.)

Racines progressives. Ce sont, à proprement parler, des tiges enracinées qui s'allongent et se ramifient entre deux terres, en suivant une direction plus ou moins horizontale.

Racines bulbifères. Tubercules minces, élargis en plateau, dont la surface inférieure produit des filets radicaux, et dont la surface supérieure porte un oignon ou bulbe.

Racines fibreuses. Celles qui sont composées d'une multitude de fibres grêles, tantôt simples, tantôt ramifiées

Racines pivotantes. Racines qui ne se divisent pas, qui s'enfoncent perpendiculairement dans le sol, et représentent une *espèce* de pivot.

Par extension, ensemble d'un végétal dont la racine seule est comestible. Les betteraves, les navets, les carottes sont des racines. (Bescherelle.)

RADICAL, ALE, adj., qui appartient à la racine, qui part de la racine.

Feuilles radicales. Celles qui naissent si près de la racine, qu'elles semblent sortir de celles-ci, et non de la tige. Se dit aussi des feuilles qui, placées à la base d'une tige feuillue, diffèrent des autres par leur forme ou leur grandeur.

Fleurs radicales. Celles qui naissent si près de la racine qu'elles semblent en provenir. La violette odorante a les feuilles et les fleurs radicales.

Poils radicaux. Ceux qui garnissent souvent les radicules, quelle que soit leur forme au moment de leur développement. (Besch.)

RADICULE, s. f. Pris d'une manière vague, ce mot désigne tantôt une petite racine, tantôt et plus souvent les fibrilles qui terminent une grande racine. Mais, dans le sens rigoureux, il exprime la partie de l'embryon qui est destinée à devenir racine ou à pousser des racines. La radicule est en général fusiforme. (Bescherelle.)

RAIDE, adj. Se dit d'une partie qui, bien que grêle ou mince, oppose de la résistance à la flexion. Tige raide. Feuilles raides.

RAMEAU, s. m. Petites branches.

RAMEUX, EUSE, adj., qui est partagé en branches, en plus ou moins grand nombre de subdivisions secondaires.

RAMIFICATION, s. f. Division d'un organe et principalement d'une tige en plusieurs rameaux.

Se dit aussi très-souvent des divisions elles-mêmes. (Bosch.)

Le port ou l'habitus des végétaux, c'est-à-dire l'aspect qu'ils offrent à la première vue, dépend beaucoup de leur ramification. (Dorb.)

RAMIFIÉ, ÉE, adj., qui est partagé ou divisé en plusieurs branches, en plusieurs rameaux.

RAMPANT, ANTE, adj., qui se traîne sur la terre et y prend racine.

Racine rampante. Celle qui court horizontalement entre deux terres, en jetant *çà* et là des ramifications latérales et des tiges.

Tige rampante. Tige qui est étalée sur le sol, dans lequel elle jette ses ramifications de distance en distance.

RÉCHAUD, s. m. Lit de fumier chaud dont on entoure les chassis.

RÉGULIER, ÈRE, adj. *Fleur régulière.* Celle dans laquelle les pièces de même nature qui composent chacun de ses systèmes organiques, sont absolument semblables entre elles, placées sur un plan régulier, à égale distance les unes des autres, et où les différents systèmes organiques de la même fleur affectent entre eux une ordonnance symétrique; mais il suffit que cet état de choses existe dans le périanthe, pour que l'on considère la fleur comme régulière.

Corolle régulière. Celle dont les pétales ou lobes sont sensiblement égaux et semblables, quelle que soit d'ailleurs leur forme.

Calice régulier. Celui qui est dans le même cas.

Corymbe régulier. Celui dont les pédoncules sont allongés en telle proportion, que toutes les fleurs forment par leur rapprochement une surface égale, plane ou convexe. (Bescherelle.)

RENFLÉ, ÉE, adj. Se dit de tout corps dont le milieu est plus gros que les deux extrémités. Tige renflée. Racine renflée.

RENFLEMENT, s. m. État de ce qui est renflé.

RENIFORME, adj. Qui a la forme d'un rein, dont la surface offre à peu près la figure de la coupe d'un rein dans le plan de sa courbure. Graine reniforme. Feuille reniforme. (Bescherelle.)

RENONCULACÉES, s. f. pl. Famille de plantes, l'une des plus naturelles et qui reçoit son nom de la renoncule, genre très-nombreux en espèces.

REPIQUER, transplanter.

RETICULÉ, ÉE, adj. Se dit d'une surface qui est marquée de lignes entrecroisées en manière de réseau.

RHOMBOIDAL, ALE, adj. Se dit d'un corps qui approche de la forme d'un rhombe, c'est-à-dire dont le diamètre transversal se

raccourcit brusquement aux extrémités depuis le milieu de la longueur. Feuille rhomboïdale.

RIGOLE, s. f. Petite tranchée qu'on fait pour planter des bordures.
Ouverture longue et étroite, fouillée en terre pour conduire l'eau dans un jardin.

ROSACÉ, ÉE, adj. Se dit, en général, des parties qui sont disposées à peu près de la même manière que les pétales des roses simples.

ROSACÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui a pour type le genre rose.

ROSETTE, s. m. Petite rose.
Amas de petites feuilles d'une forme et d'une couleur variées, qui termine la tige de certaines mousses.

RUDE, adj. Se dit des plantes qui présentent au tact une aspérité insensible à l'œil, et due à de petits poils courts, raides et ordinairement inclinés ou recourbés. (Bescherelle.)

RUDIMENT, s. m. Se dit des premiers linéaments de la structure des organes.

RUGUEUX, EUSE, adj. Se dit des rides que l'on voit sur une surface unie.
Se dit d'une partie quelconque qui porte des rides ou des lignes irrégulières dirigées dans tous les sens.

S

SAGITTÉ, ÉE, adj., qui a la forme d'un fer de flèche. Se dit particulièrement des feuilles, des stipules. Feuilles sagittées.

SARMENTEUX, EUSE, adj., dont la tige est longue, flexible, grimpante comme le sarment. Plantes sarmenteuses.
Les branches et les rameaux des plantes sarmenteuses, souples et trop faibles pour se soutenir par eux-mômes, s'attachent aux corps voisins en s'accrochant à eux par des vrilles, ou en grimpant autour d'eux en spirale. (Guérin.)

SCARIEUX, EUSE, adj., qui est mince, sec et demi-transparent.

SECONDAIRE, adj., qui ne vient qu'en second lieu.

SEGMENT, s. m. Portion de cercle comprise entre un arc et sa corde.

SÉMINAL, ALE, adj., qui a rapport à la semence ou graine des végétaux.

Lobes séminaux. Les deux corps charnus qui sortent de la semence des cotylédons, lorsqu'elle germe, et qui, dans plusieurs plantes se transforment en deux feuilles appelées *feuilles séminales*. (Bescherelle.)

SÉPALE, s. f. Chacune des pièces qui composent le calice.

Lorsque ces divisions se montrent parfaitement distinctes, on dit que le calice est *polysépale ;* sont-elles, au contraire, adhérentes par leur bord, le calice s'appelle monosépale.

SESSILE, adj., qui repose immédiatement sur la tige ou sur les rameaux. Fleurs sessiles. Feuilles sessiles.

SILIQUE, s. f. Péricarpe composé de deux valves réunies par une suture longitudinale, entre lesquelles se trouve ordinairement une cloison membraneuse.

SILLON, s. m. Raies ou stries profondes.

SILLONNÉ, ÉE, adj., qui est marqué de stries profondes. — Feuilles sillonnées. Tiges sillonnées.

SIMPLE, adj. Se dit des parties qui ne sont point divisées ou ramifiées.

Aigrette simple. Celle qui résulte de poils ou de soies non ramifiés ou dentés.

Corymbe simple. Celui dont les pédicelles partent immédiatement du pédoncule commun.

Ombelle simple. Celle dans laquelle les pédoncules ombellés ne se subdivisent pas.

Tige simple. Celle qui est sans ramifications principales, et qui n'a que des branches faibles.

Tige très-simple. Celle qui s'étend tout d'un jet et sans aucune ramification de la base au sommet.

Organes simples. Organes produits par un assemblage de parties disposées sur un seul rang concentrique.

Parties simples. Parties d'une plante qui sont continues, c'est-à-dire non séparées par des articulations.

Fruits simples. Ceux qui sont formés par la soudure naturelle de plusieurs carpelles.

De Candolle pense qu'il faut réserver ce nom aux fruits devenus solitaires par l'avortement de ceux qui, dans le plan normal de la fleur, doivent former un verticille complet. (Bescherelle.)

SINUÉ, ÉE, adj., qui a des sinuosités ou des échancrures. Feuilles sinuées.

SINUS. s. m. Partie rentrante d'une feuille. Le sinus d'une feuille.

SOLANÉES, s. f. pl. Famille de végétaux dicotylédones à corolle monopétale hypogyne, ayant pour type le genre solanum.

Les solanées abondent dans la zone torride. (Bescherelle.)

SOLITAIRE, adj. *Fleurs solitaires.* Fleurs qui naissent séparées les unes des autres sur la plante qui les porte.

SPATHE, s. f. Partie membraneuse et ordinairement sèche ou coriace qui, dans certaines plantes, enveloppe, en forme de sac ou de cornet, toutes les parties de la fructification et se fend ou se crève, lorsqu'elles ont acquis un certain développement. (Bescherelle.)

SPATULE, s. f. Instrument dont on se sert en pharmacie et chirurgie pour remuer ou pour étendre les électuaires, les onguents, les emplâtres.

SPATULÉ, ÉE, adj., qui a la forme d'une spatule. Feuilles spatulées. On écrit aussi *spathulé, ée.*

SPERMODERME, s. m. Ensemble des téguments propres de la graine des végétaux.

SPHÉRIQUE, adj., qui a la forme d'une sphère, d'un globe.

SPIRAL, ALE, adj., qui est tordu ou disposé en spirale. Feuilles spirales. Pédoncules spiraux. Tige spirale.

Feuilles spirales. Celles qui se tordent sur elles-mêmes.

Pédoncule spiral. Celui qui se roule eu tire-bouchon.

SPIRALE, s. f. Ligne courbe qui fait plusieurs révolutions successives à partir d'un point donné, et dont tous les points sont disposés régulièrement par rapport à ce point donné. (Besch.)

STÉRILE, adj., qui ne produit point de fruits, quoiqu'il soit de nature à en porter.

Qui ne produit rien.

La fleur stérile est celle où ne s'opère point la fécondation.

STIGMATE, s. m. Partie du pistil destinée à recevoir le principe fécondant et à le transmettre à l'ovaire, soit immédiatement, soit par l'intermédiaire d'un support plus ou moins long appelé style.

STIPULE, s. f. Petite feuille supplémentaire, laminaire, réduite à la nervure médiane, ou produite par une expansion du pétiole, libre ou soudée en forme de gaine, qui s'insère à la base de certaines feuilles, bordant ainsi un nœud vital d'où naît quelquefois un embryon fixé à son aisselle. (Bescherelle.)

STIPULÉ, ÉE, adj., qui est muni de stipules.

STOLONIFÈRE, adj. Se dit d'une plante dont la racine émet un grand nombre de tiges rameuses.

STRIE, s. f. Nom donné à de petits sillons parallèles et longitudinaux. Les stries des fleurs. Les stries des feuilles. Les stries des tiges.

STRIÉ, ÉE, adj., qui est marqué de stries. Feuilles striées. Fruits striés. Graines striées. Tiges striées.

STYLE, s. m. Partie du pistil, consistant en un prolongement de l'ovaire qui supporte le stigmate. C'est un filament grêle qui loge des vaisseaux très-déliés, chargés de recevoir et de diriger les molécules polleniques sur les ovules.

Le style varie beaucoup par sa forme, sa longueur, sa consistance; il peut être unique ou multiple, et le plus souvent il disparaît après l'acte de la fécondation. Il y a des plantes qui n'ont point de style; chez elles, le stigmate repose immédiatement sur l'ovaire. (Bescherelle.)

SUBCORDIFORME, adj., qui a à peu près la forme d'un cœur.

SUBULÉ, ÉE, adj., étroit et rétréci en pointe de bas en haut, comme une alêne. Aiguillons subulés. Bractées subulées. Feuilles subulées. Folioles subulées. Filets subulés. Poils subulés. Silique subulé.

SUCCULENT, ENTE, adj., qui est composé en totalité ou presque entièrement d'un tissu cellulaire abondant, dont les aréoles sont pleins de suc. Tige succulente. Feuilles succulentes.

SUTURE, s. f. En général, nom donné aux lignes un peu proéminentes qui indiquent les points où les ruptures doivent avoir lieu, parce qu'on les a comparées aux lignes saillantes des linges qui ont été réunis par une couture. (Bescherelle.)

T

TALLE, s. f. Branche enracinée qu'un arbre pousse à son pied, et que l'on en sépare si elle est trop forte.

Ensemble des pousses qui, après le développement de la tige principale, sortent du collet des racines d'une plante.

TALLER, pousser une ou plusieurs talles.

Les gelées de l'hiver, les sécheresses du printemps, les insectes, etc., en faisant périr la jeune pousse des plantes, les font souvent taller. (Dict. d'Agric.)

TAN, s. m. Écorce de chêne moulue avec laquelle on prépare les cuirs.

TANNÉE, s. f. Vieux tan qui a déjà servi à préparer les peaux et que l'on emploie comme engrais. On en fait également des mottes à brûler.

TAPISSER, étendre du fumier court sur les couches à melon; opération qui doit avoir lieu avant le développement des branches latérales.

TAVELÉ, ÉE, adj., tacheté, moucheté.

TÉGUMENT, s. m. Enveloppe propre de la graine ou spermoderme.

Téguments floraux. Le calice et la corolle, c'est-à-dire les enveloppes des organes sexuels, envisagées d'une manière générale

TERMINAL, ALE, adj., qui occupe le sommet, l'extrémité d'une partie quelconque. Style terminal. Anthère terminale. Fleurs terminales. Épis terminaux.

TERREAU, s. in. Terre mélangée de fumier décomposé , dont on fait des couches dans les jardins,

TERREAUTER, étendre une couche de terreau sur un semis.

TIGE, s. f. Partie du végétal qui s'élève hors de terre, le plus souvent en ligne droite, pour servir de support aux feuilles, aux fleurs et aux fruits.

TIGRÉ, ÉE, adj., qui est naturellement moucheté comme le tigre.

TILIACÉES, s. f. pl. Famille naturelle de plantes dicotylédones, polypétales, hypogynes, renfermant des arbres, des arbrisseaux et quelques plantes herbacées, aux feuilles alternes et simples, aux fleurs bisexuées, portées en grand nombre sur de petites tiges, aux fruits en forme de capsule à plusieurs loges. Elle a pour type le genre tilleul.

TOURNER. Se dit des oignons, quand a lieu le développement des bulbes.

TRIANGULAIRE, adj. Se dit de toutes les parties qui offrent trois angles.

TRIFIDE, adj., qui est divisé en trois sections, lobes ou branches, à peu près jusqu'à moitié.

TRONQUÉ, ÉE, adj. Se dit de ce qui est terminé brusquement à son extrémité, comme si on l'avait coupé transversalement.

TROPHOPOLLEN, s. m. Partie saillante dans chaque loge de l'anthère.

TROPHOSPHERME, s. m. Partie d'un fruit mûr à laquelle les graines sont attachées.

TUBÉREUX, EUSE, adj. Se dit d'une racine tuberculeuse, c'est-à-dire charnue et renflée, et manifestement plus grosse que la tige qu'elle supporte.

Se dit, par extension, des racines qui sont parsemées de tubercules, c'est-à-dire de masses épaisses et charnues, quoique ces prétendues racines ne soient que des tiges souterraines, comme la pomme de terre.

Bulbes tubéreuses. Celles dont la substance est homogène, et dans l'intérieur desquelles on ne distingue ni couches, ni écailles. (Bescherelle.)

TUNIQUE, s. f. Pellicule qui enveloppe certaines parties des plantes; couche concentrique des bulbes. L'ognon est formé de plusieurs tuniques superposées.

Tunique propre. Celle qui recouvre les semences et qui se déchire lors de la germination.

Tuniques séminales. Enveloppes qui accompagnent la graine après sa maturité parfaite, et garantissent l'embryon de la sécheresse, de l'humidité, et même quelquefois de la voracité des animaux. (Bescherelle.)

TURBINÉ, ÉE, adj. Ce qui a la forme d'un cène renversé, d'une toupie.

U

UNICOLORE, adj., qui est d'une seule couleur, d'une teinte uniforme partout.

UNILOCULAIRE, adj., qui n'a qu'une seule loge, ou dont la cavité n'est divisée par aucune cloison complète. Ovaire uniloculaire. Anthère uniloculaire.

UTRICULE, s. m. Se dit des petits corps posés les uns sur les autres, élastiques, semblables à des espèces de vessies, qui composent la malle intérieure et l'écorce des tiges, la pulpe des fruits, le parenchyme des feuilles et des fleurs, en un mot toutes les parties molles des plantes. Les utricules consistent en des membranes très-déliées, pleines d'un fluide coloré. Il Membrane mince qui renferme le fluide fécondant des grains de pollen. Il Chaque cellule du tissu cellulaire. Il Se dit de petits fruits monospermes, non adhérents avec le calice, dont le péricarpe est peu apparent, mais où l'on distingue néanmoins le funicule, comme dans l'amaranthe. (Bescherelle.)

UTRICULAIRE , adj. *Tissu utriculaire.* Tissu cellulaire des plantes, parce que certaines théories admettent que chaque cellule est une vésicule séparée de ses voisines par des intervalles. Il *Glandes utriculaires.* Petites glandes des plantes en forme d'utricule, produites par la dilatation de l'épiderme, et remplies d'un lymphe incolore. Il *Feuille utriculaire.* Feuille qui est creuse et renflée comme une vessie. (Bescherelle.)

V

VALÉRIANÉES, s. f. pl. Famille de plantes qui se rapproche des rubiacées, et qui formait primitivement une section de celle des dipsacées.

VALVE, s. f. Nom donné quelquefois aux deux portions d'une feuille carpellaire à double surface, quand elles se séparent par la désagglutination de la suture ventrale et la rupture de la suture dorsale. ‖ Se dit aussi des pièces de certains péricarpes qui sont distinctes et susceptibles de se séparer à la maturité sans déchirement apparent. Il Dans certains fruits, les valves forment les cloisons; dans d'autres, elles portent les graines.

Dans le ricin, la balsamine, etc., les valves, étant élastiques, se disjoignent subitement par force de ressort et projettent les graines à quelque distance. On nomme improprement *valves,* les bractées qui composent les spathes, et celles qui composent la glume des graminées. (Bescherelle.)

VELU, UE, adj. Se dit des parties chargées de poils nombreux et mous. Feuilles velues. Tige velue.

VERTICILLE, s. m. Assemblage de rameaux, de fleurs ou de feuilles placés autour d'une tige, comme sur un axe commun.

VERRUQUEUX, EUSE, adj., qui a la forme d'une verrue.

VÉSICULEUX, EUSE, adj., qui est renflée à la manière d'une vessie. Feuilles vésiculeuses.

VISQUEUX, EUSE, adj. Se dit d'une plante qui est couverte d'une substance poisseuse, plus ou mois tenace.

VIVACE, adj. Se dit des plantes qui durent plus de trois ans, quoique leurs tiges se renouvellent chaque année.

Quelques plantes vivaces perdent leur tige en hiver, mais conservent leurs racines. Il On donne aussi ce nom à des plantes qui ne meurent point après avoir donné la semence. (Besch.)

VOLUBILE, adj., qui se roule en spirale autour du corps. Tige volubile.

Le houblon et le haricot sont des plantes volubiles.

VRILLE, s. f. Se dit des filets simples ou rameaux tortillés en spirale, au moyen desquels plusieurs végétaux faibles par viennent à grimper en s'accrochant aux corps voisins. Les vrilles naissent à l'aisselle des feuilles, comme dans le passiflore, ou a l'opposé des feuilles, comme dans la vigne, ou à l'extrémité des feuilles, comme dans les pois. (Bescherelle.)

Z

ZONÉ, E, adj., qui est marqué de bandes colorées concentriques. Feuille zonée.

LES

SEMENCES

MACHE

NOM BOTANIQUE : *Valeriana locusta.*

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES : BOURSETTE, DOUCETTE, BLANCHETTE, BLANQUETTE, CHUQUETTE, CLAIRETTE, COQUILLE, ACCROUPIE, SALADE DE BLÉ, SALADE DE CHANOINE, SALADE ROYALE, SALADE VERTE, GALLINETTE, HERBE D'AGNEAU, HERBE ROYALE, LAITUE DE BREBIS, ORILLETTE, POMMETTE, POULE GRASSE.

Description. — Plante indigène, herbacée, annuelle, dont on mange les feuilles en salade, pendant l'hiver et au printemps. Elles sont adoucissantes et rafraîchissantes.

Les mâches s'emploient entières et seulement dans leur jeunesse.

Tiges de 0m,40, plusieurs fois bifurquées, garnies de feuilles linéaires lancéolées. Feuilles radicales, lisses, longues de 0m,07, larges de 0'°,02, arrondies à leur extrémité. Fleurs très-petites, disposées en corymbes , bleu pâle.

Graine aplatie, divisée en deux parties inégales et traversée au milieu par une ligne saillante, couleur jaunâtre ou brune.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème tous les huit à dix jours, depuis le 15 août jusqu'à la fin d'octobre.

Le semis se fait à la volée, dans une terre meuble, douce et fumée de l'année précédente. On étend une très-légère couche de terreau, puis on arrose si cela devient nécessaire.

Pour les éclaircir, on cueille les mâches plus avancées, pour la consommation.

Les mâches semées en août, sont bonnes à récolter en automne ; celles qui sont semées en septembre et en octobre, se mangent en hiver et au printemps, mais il faut avoir soin de les garantir des fortes gelées en les couvrant de fumier long.

30 grammes contiennent 20200 graines.

MACHE

A FEUILLE RONDE.

Variété de la Mâche *commune,* mais de meilleure qualité, à feuilles plus larges et plus épaisses ; très-estimée.

MACHE

RONDE A GROSSE GRAINE.

Elle forme une touffe plus large et plus pleine que dans la Mâche *ronde;* feuilles plus longues, plus

étroites et plus minces que celles de la précédente, et plus tendres à manger.

Graine deux fois plus grosse que celle de la Mâche *commune.*

MACHE

D ITALIE.

NOM BOTANIQUE : *Valeriana coronata*.

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES: m RÉGENCE, GROSSE MACHE.

Description. — Espèce distincte des précédentes, et beaucoup plus tardive, à feuilles plus larges, un peu blondes, et très-estimées ; elle est indigène et annuelle.

Tiges de 0m,50, plusieurs fois bifurquées, garnies de feuilles linéaires lancéolées; feuilles radicales, couvertes d'un léger duvet, plus étoffées, plus larges et plus blondes que dans la Mâche *ronde;* fleurs très-petites, disposées en corymbes, bleu tacheté de rouge. Graine déprimée, brune, creusée en fossette très-prononcée d'un côté et convexe de l'autre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On la sème en octobre aussi clair que possible, soit seule, soit avec la Mâche *ronde,* car comme elle est plus tardive que cette dernière, on ne peut la récolter qu'après celle-ci. Du reste, la culture est la même que pour la Mâche *ordinaire.*

30 grammes contiennent 21400 graines.

MACRE

NOM BOTANIQUE : *Trapa natans.*

Famille des HALORAGÉES.

SYNONYMES : CHATAIGNE D'EAU, CHATAIGNE CONNUE TRUFFE D'EAU, MARRON D'EAU, NOIR AQUATIQUE, NOIX D'EAU, CORNIOLE, CORNICHE, CORNOUELLE, CORNOUFLE, GALARIN, ÉCHARDON, ÉCHARBOT, TRIBULE AQUATIQUE.

Description. — Plante indigène et annuelle dans les eaux stagnantes, mais non croupissantes, et qui croît dans les étangs et les eaux dormantes en Europe et en Asie. On mange les fruits crus , cuits dans l'eau ou sous la cendre, ils ont un goût très-agréable, rappelant celui de la châtaigne, et sont en usage comme aliments dans les contrées où il y a beaucoup d'étangs.

Tige flottante et d'une longueur considérable. Feuilles inférieures, submergées , très-menues, ailées et capillaires ; celles qui croissent à la surface de l'eau sont larges, entières des deux côtés, et dentelées des deux autres, rhomboïdales, glabres, vertes, velues en dessous; pétioles longs et souvent renflés au milieu. Fleurs blanches, petites (de juin en août), portées sur des pédoncules velus. Fruit lisse et noir, garni de cornes piquantes et divergentes, formant quatre divisions. Graine grande, recouverte d'une pulpe blanche et farineuse.

Culture. — En septembre et octobre, c'est-à-dire *dès* que les fruits sont mûrs, on en jette quelques-uns dans une pièce d'eau où l'on veut s'en procurer.

On n'a pas d'autres soins à donner; pour les récolter, il ne faut pas trop retarder, car les fruits mûrs se détachent toujours et vont au fond de l'eau.

MAÏS.

(Voir aux *Céréales*, IIe partie, tome 1).

MARJOLAINE

Nom BOTANIQUE : *Origanum majoranoïdes*.

Famille des LABIÉES.

Description — Plante vivace, originaire du midi de l'Europe, très-recherchée dans les contrées méridionales, où ses feuilles sont employées comme assaisonnement; elles facilitent la digestion des aliments trop lourds et flatulents, tels que les haricots et les pois.

Autrefois, en médecine, on en faisait un grand usage, et elle passait pour être très-efficace contre les maladies de cerveau.

L'espèce aromatique qui croît si communément en Europe sur les pelouses sèches et qu'on appelle *marjolaine bâtarde* ou *marjolaine sauvage* est employée comme stimulant et remède tonique.

Tige de 0m,50, rameuse et légèrement pubescente; feuilles pétiolées, d'une odeur très-aromatique, entières et ovales arrondies. Fleurs petites, disposées en corymbes, couleur violette. Graine allongée, globuleuse et brune.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème en mars, en pots ou sur plate-bande de terre très-douce ; recouvrir très-légèrement, et vers la deuxième quinzaine d'avril, lorsque le plant est devenu assez fort, le mettre en place.

Cette plante peut également se multiplier par éclats.

30 grammes contiennent 49000 graines.

MELON

Nom BOTANIQUE : *Cucumis melo.*

Famille des CUCURBITACÉES.

Description. — Plante annuelle, originaire des parties tropicales de l'Asie, vers le pays des Kalmouks, peuple nomade de la race mongole, et qui fut apportée en Occident lors des premières expéditions des Romains contre les Perses.

Tibère, devenu empereur romain, l'an 14 de J.-C., en faisait *ses* délices, et voulait qu'on lui en servît tous les jours, hiver comme été.

Aujourd'hui, cet excellent légume est très-répandu ; les peuples de l'Europe et les Orientaux en font le plus grand cas.

Le fruit, lorsqu'il a atteint sa maturité est aussi agréable que rafraîchissant, mais absolument dépourvu de qualités nutritives, et convenant peu aux estomacs délicats; quand il est jeune, on peut le confire comme les cornichons.

Tige longue de 1m,50 environ, couchée , hispide et grêle. Feuilles cordiformes, lobées, à lobes peu saillants, inégalement denticulés, arrondis et sinués, rudes sur les deux faces ainsi que le pétiole; vrilles petites, axillaires. Fleurs axillaires, monoïques et jaunes ; corolle découpée en cinq divisions. Fruit de forme et de couleur variables, lisse ou verruqueux, à côtes plus ou moins saillantes, quelquefois complétement effacées. Pulpe rouge, jaunâtre,

ou verte suivant les variétés et très-succulente; loges généralement adhérentes au centre du fruit par la déchirure irrégulière des cloisons. Graine elliptique, aplatie, généralement jaunâtre et plus ou moins grosse suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

L'extrême facilité avec laquelle les différentes espèces varient entr'elles, a donné naissance à un nombre infini de variétés, dont nous ne citerons que les plus estimées et les plus connues, en les classant en trois races principales, qui sont :

10 MELONS COMMUNS OU BRODES, dont la peau est couverte de broderies plus ou moins nombreuses ; ils acquièrent par une longue culture en plein champ des habitudes robustes, et peuvent être cultivés en pleine terre avec succès;

20 MELONS CANTALOUPS, dont la forme est toujours marquée par des côtes, lesquelles sont séparées par des sillons profonds, ayant les surfaces vertes, jaunes ou brunes, plus ou moins intenses, et parsemées de verrues ;

30 MELONS A ÉCORCE UNIE, dont la peau forme une cloison très-mince, et dont les graines sont plus grandes que dans les autres races.

1o SEMIS DE PREMIÈRE SAISON. - CULTURE SOUS CHASSIS.

Culture. — Les premiers semis de melons se font en janvier et février sur couche et sous châssis, et lorsque la chaleur de la couche a atteint 25 à 28 degrés, chaleur qu'on entretient, en entourant les coffres de fumier

que l'on renouvelle souvent; on trace des rayons, puis on sème les graines que l'on recouvre légèrement. Cette opération terminée, il faut couvrir les châssis avec des paillassons, afin de garantir du froid et d'accélérer la végétation. Quelques jours après la levée des graines, soulever les paillassons, que l'on enlève ensuite tout à fait, après avoir ainsi habitué graduellement les petites plantes à la lumière, et donner un peu d'air en soulevant les panneaux, chaque fois que le temps le permet, afin de fortifier le plant, Préparer ensuite une nouvelle couche semblable à la première, la charger de terreau, et *dès* que les cotylédons sont bien développés, la chaleur de la couche étant favorable, choisir les plants les plus vigoureux, les repiquer en les inclinant en terre jusqu'aux cotylédons, et à environ 0111,12 de distance l'un de l'autre. Généralement pour cette opération, on se sert de petits pots de 0m,08 de diamètre, que l'on remplit de bonne terre douce mêlée de terreau, et que l'on enfonce dans la couche ; on repique alors dans chaque pot un pied de melon ; dans l'un et l'autre cas, on couvre avec des paillassons pendant trois ou quatre jours, ensuite l'on découvre tous les jours, et l'on donne un peu d'air. Lorsque la tige primitive porte trois ou quatre feuilles, il faut la couper au•-dessus de la seconde feuille, et puis retrancher les cotylédons, pour éviter que l'humidité ne fasse pourrir la tige.

Quatre ou cinq semaines après cette plantation, le plant doit être mis en place dans une couche préparée à l'avance, de 4m,33 de longueur, de 0m,60 d'épaisseur et composée d'un tiers de fumier provenant d'anciennes couches; elle doit être un peu inclinée au midi, bombée dans le milieu et chargée de 0m,15 environ de terre douce mélangée de bon terreau ; on la couvre alors de

châssis, pour accélérer le développement de la chaleur. Quand la couche a jeté son premier feu, on plante en mottes deux ou trois pieds de melon par chaque panneau, en ayant soin de les enfoncer jusqu'aux premières feuilles, ensuite on arrose légèrement ; au moment du soleil, on ombre les panneaux avec un peu de litière et pendant plusieurs jours, on s'abstient de donner de l'air.

Presque toujours un réchaud est encore nécessaire pour cette dernière couche. Pendant la nuit, couvrir les panneaux avec des paillassons et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Dès que le plant, bien repris, a poussé sa quatrième feuille au-dessus des cotylédons, on le pince au-dessus de la seconde feuille. Arrivé à ce point, et avant le développement de nouvelles branches, étendre sur toute la couche un bon paillis de fumier à moitié consommé. L'étêtement amène toujours le développement des bourgeons placés à l'aisselle des feuilles et fait naître deux ou trois branches obliques au lieu d'une seule tige verticale. Lorsque les branches-mères (résultant du premier pincement) ont développé leur seconde feuille, les pincer à leur tour au-dessus de celle-ci, ce qui détermine sur chacune, la sortie de deux nouvelles branches, que l'on coupe au-dessus de la troisième feuille, sans avoir égard aux fleurs que l'on supprime. Les premières fleurs du melon sont ordinairement des fleurs mâles, appelées *fausses fleurs;* il peut parfois également se trouver quelques fleurs femelles que l'on nomme *mailles;* on supprime aussi les branches qui les portent, les plantes n'étant pas encore assez fortes pour donner des fruits analogues à ceux que l'on récoltera plus tard.

A mesure qu'une de ces dernières mailles est nouée, on pince la branche qui la porte, un œil au-dessus du

fruit ; on réduit bientôt le nombre des fruits à deux ou trois sur chaque pied, en choisissant les mieux faits et en supprimant le reste ; les autres soins consistent ensuite à retrancher les branches faibles, confuses et surabondantes, à pincer celles qui s'allongent trop pour l'espace des châssis et à détruire tous les fruits qui naissent après coup. Pendant ce temps, il faut donner le plus d'air possible, laisser pénétrer les rayons du soleil, dont on tempère l'influence parfois trop forte, en garantissant le fruit avec les feuilles environnantes; arroser peu, et avoir soin que l'eau dont on se sert soit au moins aussi chaude que l'atmosphère.

Si le jeune fruit ne prend pas une forme régulière, ou s'il s'allonge trop, on le supprime et l'on fait choix d'une autre maille.

Chaque jour au moment du soleil, donner de l'air aux panneaux, et continuer de couvrir les panneaux toutes les nuits.

Ainsi traités, les fruits de la première saison commencent à mûrir dans la première quinzaine d'avril.

Ceux semés en février donnent en mai.

Nous devons faire observer, que si la maturité d'un melon est souvent difficile à constater, on le juge ordinairement arrivé à ce point, soit lorsqu'il prend une coloration jaune qui devient assez intense dans les variétés de couleur claire, soit lorsque le fruit répand une odeur agréable, ou bien quand la queue, à son point d'insertion, est cernée comme si elle allait se détacher, enfin, pour dernière épreuve lorsqu'en appuyant doucement le doigt sur le point opposé à la queue (soit l'ombilic), on le sent fléchir sous cette pression.

Il n'est pas toujours indispensable d'attendre la maturité complète d'un melon pour le cueillir, on peut, lors-

qu'il est frappé, c'est-à-dire dès qu'il commence à changer de couleur, on peut disons-nous, le cueillir et le déposer dans un endroit frais, où il achève de mûrir sans rien perdre de sa qualité; par ce moyen on prolonge facilement la récolte.

2° SEMIS DE LA DEUXIÈME SAISON. - CULTURE SOUS CLOCHES.

Les semis de la seconde saison ou des melons de cloche se font depuis le 15 mars jusqu'à la fin d'avril, sur couche, soit à même le terreau, soit en 'petits pots.

Fin d'avril, on établit des couches d'environ 0m,75 d'épaisseur, que l'on charge de 0m,15 environ de terre douce mélangée de terreau. Lorsque la chaleur de la couche est favorable, on plante les melons sur un rang à 0m,66 les uns des autres; donner ensuite un peu d'eau à chaque plante pour bien lier la motte à la terre, puis couvrir chaque melon d'une cloche, que l'on enveloppe de litière pendant deux ou trois jours, pour favoriser la reprise du jeune plant ; pendant la nuit, couvrir les cloches avec les paillassons. Lorsque le plant est repris, donner un peu d'air en soulevant les cloches pendant le jour, et graduellement, jusqu'au moment de les enlever.

Les arrosements doivent être fort restreints, le melon craignant beaucoup l'excès d'humidité, surtout à son pied. Du reste, on donne les soins indiqués précédemment, et la taille est la même.

A partir du commencement de mai jusqu'au 25 juin, on peut successivement planter plusieurs saisons de melons sous cloches.

3e SEMIS DE LA TROISIÈME SAISON. — CULTURE EN PLEINE TERRE.

On peut semer en mai sur couche sourde et en place : on met deux ou trois graines à chaque place que l'on recouvre de terreau, puis on pose une cloche dessus ; quand les plants sont levés, laisser le plus vigoureux. La taille et les autres soins sont conformes à ceux que nous avons indiqués pour les melons cultivés sous panneaux et sous cloches.

Ainsi traités, ces melons peuvent donner dans le courant d'août des fruits d'une beauté remarquable. Dans le Midi, on remplit de fumier des trous de 0m,25 à 0m,30 de profondeur, on les recouvre de terre et on sème cinq à six graines sur chaque trou. Quand les plants ont quatre à cinq feuilles, on choisit les deux plus beaux, et on les abandonne ensuite, mais ce défaut de soin, les empêche d'obtenir des fruits aussi beaux et aussi bons que dans les localités où on ne néglige point leur culture. Dans les marais de Tours, on cultive les melons en pleine terre comme dans le Midi de la France.

On sème alors fin d'avril ou au commencement de mai en ligne et immédiatement en place. Un mois après le semis, on éclaircit le plant, de manière à laisser un pied de melon à 0m,50 de distance sur la ligne. Après la seconde taille, on se contente de couper l'extrémité des branches qui dépassent les bords (le la planche.

Cette culture, quoique très-imparfaite, donne cependant dans le courant d'août des produits qui ne sont pas de qualité trop inférieure.

A Honfleur, on fait des fosses de 0m,80 que l'on remplit de fumier bien tassé et recouvert de 0m,25 de bonne

terre, mélangée de terreau. On sème sur cette couche et sous cloche dans la première quinzaine d'avril, et malgré un climat généralement peu favorable on récolte les premiers fruits en juillet ; ces melons atteignent encore assez souvent un poids de 12 à '18 kilos.

30 grammes contiennent 1180 graines.

MELONS COMMUNS

OU BRODÉS.

MELON

MARAICHER.

SYNONYMES : MELON COMMUN, MELON MORIN, MELON TÊTE DE MAURE, MELON FRANÇAIS.

Description. — Variété à chair rouge mais fade, et n'ayant d'autre mérite qu'un produit abondant et une culture facile.

Elle est très-cultivée en Anjou et en Touraine, où on laisse quatre et cinq fruits sur chaque pied, ce qui permet aux maraîchers, en raison de cette production fertile, de les livrer à la consommation à des prix réellement minimes.

Fruit sphérique, brodé, quelquefois un peu déprimé de l'ombilic au pédoncule, sans côtes et de moyenne grosseur.

Peau jaunâtre couverte de broderies ; écorce mince. Chair très-épaisse, abondante en eau, saveur médiocre.

Maturité demi-tardive.

Poids 3 à 4 kilos.

Culture. — Semis d'avril et de mai en pleine terre.

MELON

DE HONFLEUR.

Description. — Cette variété est remarquable par sa rusticité et son volume.

Fruit oblong, long de 0m,40 sur 0m,28 de diamètre; côtes presque nulles. Peau vert pâle, presque entièrement couverte de broderies assez minces; écorce mince, chair rouge assez grossière ; eau abondante; saveur un peu fade; maturité tardive.

Poids 12 à 18 kilos.

Culture. — A Honfleur, on sème cette variété dans la première quinzaine d'avril, sur couche, sous cloches ou sous châssis.

On fait des couches sourdes que l'on couvre avec des verrines ; quand la chaleur est à point, on y sème plusieurs graines, et lorsque les plantes ont 3 ou 4 feuilles, on détruit tous les plants à l'exception de deux.

On pince alors l'extrémité des tiges, et si le temps est froid (principalement la nuit), on couvre de paillassons.

Quand les cloches, qui abritent ces melons et qu'on a eu soin de placer aussitôt après le semis, ne peuvent

plus contenir les branches, on les élève graduellement en les soutenant par des briques, puis on les enlève, lorsque le temps est favorable; mais auparavant, on fume le terrain autour des buttes; on ne laisse que deux ou trois fruits par pied. Ensuite, on ne touche plus aux melons , car, à Honfleur, personne ne les taille.

MELON

DE COULOMMIERS.

Race ayant beaucoup d'analogie avec le Melon de *Honfleur,* mais inférieure en qualité.

Fruit oblong, long de 0m,35 sur 0m,22 de diamètre. Côtes presque nulles; peau vert pâle, presque entièrement couverte par les broderies; écorce assez mince; chair rouge, peu épaisse, saveur médiocre. Maturité demi-tardive.

Poids 42 à 15 kilos.

MELON

DE LANGEAIS.

SYNONYMES : MELON DE TOURS, MELON D'ANGERS.

Cette variété qui tire son nom de Langeais, près Tours, où elle est cultivée en abondance, se rapproche beaucoup du Melon *maraîcher,* dont elle a les qualités et les défauts.

Fruit oblong, long de 0m,32 sur 0m,18 de diamètre, surchargé de broderies assez fines au sommet; côtes lisses et vertes dans le sillon ; écorce mince. Chair rouge, abondante en eau, peu savoureuse. Maturité demi-tardive.

MELON

SUCRIN DE TOURS.

Variété voisine de la précédente mais supérieure comme qualité; elle est plus petite que le Melon *maraîcher,* et son fond vert foncé est moins recouvert parla broderie ; sa chair rouge vif est ferme et très-sucrée.

Fruit oblong, long de 0m,30 sur 0m,17 de diamètre ; côtes presque nulles, couvertes en partie par une broderie grossière. Chair rouge et sucrée.

Maturité demi-tardive.

MELON

DE CAVAILLON.

SYNONYME : MELON JAUNE DE CAVAILLON.

Très-cultivé dans le midi de la France, notamment â Cavaillon, près Avignon, d'où il tire son nom.

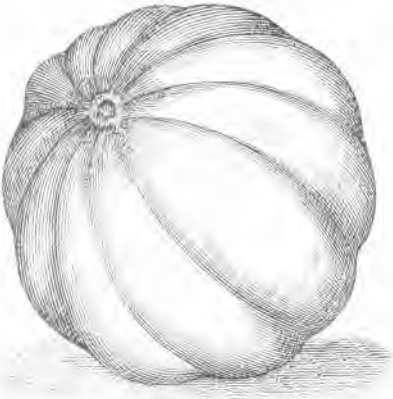
Il est rustique et d'une culture très-facile. Chair rouge vif. Saveur relevée et vineuse.

Fruit allongé ; côtes régulières, garnies de broderies, réunies principalement sur le sommet des côtes ; écorce assez épaisse. Chair rouge vif, épaisse, un peu grossière ; eau abondante, saveur assez forte et vineuse.

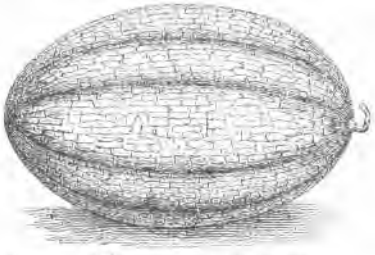
Maturité tardive.

Poids 4 kilos.

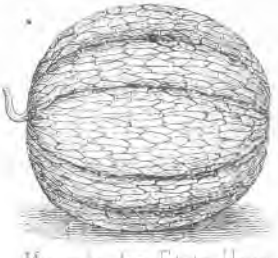
MELONS



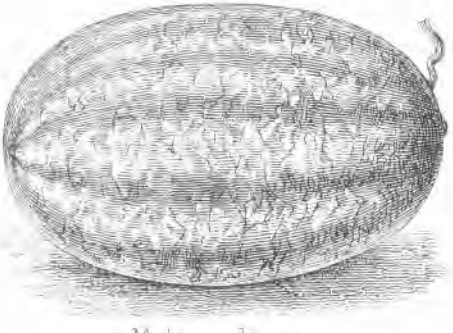
Melon [illegible] du Japon



Ananas d'Amérique à chair verte



Muscade des Etats-Unis



Melon d'eau

MELON

SUCRIN, A CHAIR BLANCHE.

Variété excellente, d'une réussite facile, à chair fondante, très-parfumée.

Fruit oblong, long de 0m,25 sur 0m,18 de diamètre, couleur vert tendre, jaune à sa maturité ; côtes régulières ; broderies assez minces et très-irrégulièrement placées, surtout sur le sommet des côtes. Chair blanc verdâtre, épaisse et sucrée; eau abondante, très-savoureuse.

Maturité demi-hâtive.

MELON

DE CHYPRE.

SYNONYME : MELON PETIT SUCRIN DE CHYPRE,

Rustique et de très-bonne qualité.

Fruit oblong, long de 0m,18 sur 0m,10 de diamètre, couleur vert foncé dans les sillons et blanc argenté sur leur sommet; côtes presque nulles et régulières. Broderies rares et blanches; ombilic petit, légèrement saillant; écorce mince. Chair rouge, cassante, très-épaisse ; saveur très-relevée.

Graine cachée dans la chair. Maturité hâtive.

Poids 600 à 700 grammes.

MELON

SUCRIN, NANTAIS.

D'une culture facile et d'un grand produit.

Fruit oblong, long de 0m,28 sur 0m,14 de diamètre. Côtes peu marquées, recouvertes par une broderie grossière. Chair rouge, assez sucrée.

Maturité hâtive.

MELON

MUSCAT DE CARAVAGGIO.

Fruit oblong, long de 0m,30 sur 0m,16 de diamètre.

Côtes saillantes, à broderies très-grosses. Chair rouge et épaisse.

Maturité demi-tardive.

MELON

DE PROVINS.

Un des meilleurs, nouant facilement et assez précoce.

Fruit oblong, long de 0m,24 sur 0m,18 de diamètre, vert intense, jaune â sa maturité; côtes régulières; broderies minces, ne formant pas de réseau continu; écorce très-mince; chair épaisse, blanc verdâtre, fine, juteuse et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

Poids 3 kilos.

MELON

SUCRIN, A PETITE GRAINE.

Très-bonne variété, mais ayant le défaut de se fendre assez souvent.

Fruit ovoïde, long de 0m,14 sur 0m,06 de diamètre. Côtes nulles; peau blanchâtre, devenant argentée; écorce très-mince. Chair rouge, remplissant tout le fruit; graine cachée dans la chair.

MELON

ANANAS D'AMÉRIQUE, A CHAIR VERTE.

Excellente race, originaire des États-Unis d'Amérique, d'une culture très-facile et très-productive. On peut laisser jusqu'à 8 et 9 fruits par pied. Chair fine, verte et sucrée, de qualité parfaite.

Fruit petit et rond (de 0m,11 de diamètre). Côtes presque nulles; peau vert olive, peu brodée; écorce mince. Chair verte, fondante, parfumée; graine lisse.

Maturité très-hâtive.

MELON

ANANAS, A CHAIR ROUGE.

Inférieur de qualité au Melon *ananas à chair verte.* On laisse 4 et 5 fruits par pied.

Fruit sphérique (de 0m,14 de diamètre), ou légèrement

déprimé. Côtes très-peu marquées ; peau vert foncé, sillonnée de quelques broderies fines ; écorce fine. Chair rouge, ferme, épaisse et sucrée, mais un peu sèche.

Maturité tardive.

Poids 800 grammes.

MELON

DE LA CAROLINE.

Variété très-productive à fruit plus petit que dans le Melon *ananas à chair verte;* côtes saillantes, marquées de broderies légères.

MELON

PETIT, DE BONNE.

Variété à fruit rond, petit et jaune comme une pomme. Chair blanche, ayant le goût du concombre.

MELON

MOSCATELLO.

Fruit allongé, mais très-inconstant dans sa forme; côtes peu épaisses ou nulles ; peau blanche ; chair rouge.

MELON

DE LA CHINE.

Chair verte; broderies peu serrées. Petit fruit rond.

MELON

JAUNE DU CABOUL.

Variété â chair verte, très-peu sucrée.

Fruit sphérique. Côtes nulles ; peau vert jaunâtre, finement brodée, un peu velue près du pédoncule. Ombilic large et grisâtre. Chair ferme, jaune aurore, peu sucrée.

MELON

VERT DU CABOUL.

Fruit ovale, plus gros que le précédent. Côtes nulles; peau jaunâtre, couverte de broderies. Chair verte, d'un goût très-relevé.

MELON

VERT DE GUIMALAYE.

Fruit rond; peau légèrement brodée, jaune citron. Chair très-verte.

MELON

DE SAREPTA [1], A CHAIR VERTE.

Fruit petit; côtes épaisses ; peau légèrement brodée. Chair rouge, sucrée.

MELON

OBLONG DE QUAKULA.

Fruit oblong; côtes presque nulles; écorce lisse. Chair rouge, peu savoureuse.

MELONS BRODÉS

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

MELON

WARDS NECTAR.

Excellente race, d'une culture facile et productive. Fruit presque sphérique; côtes nulles; peau vert

[1] Sarepta, ville de Phénicie, à quelque distance de Tyr, dont elle dépendait. C'est là que demeurait la pauvre veuve dont parle l'Écriture, qui, pour récompense de sa charité envers le prophète Élie, vit renouveler chaque jour le peu de farine et d'huile qu'elle possédait, pendant la disette qui ravagea le pays. Élie ressuscita son fils.

olive, très-brodée; écorce mince; chair verte, fondante, très-parfumée; graine lisse.

Maturité hâtive.

MELON

VICTORY OF BATH.

Fruit ovale, allongé, arrondi vers l'ombilic, long de 0m,16 sur 0m,10 de diamètre. Ombilic saillant; peau vert foncé, tachetée de vert jaunâtre, et couverte de broderies assez fines; côtes presque nulles; écorce peu épaisse. Chair verte.

MELON

CINCINNATI.

Fruit sphérique, de 0m,10 de diamètre; côtes peu marquées; peau vert foncé, chargée de broderies assez fines; écorce mince ; chair verte, fondante et parfumée.

MELON

HUNTER S LONG BOCKHARA.

Variété très-hâtive et très-productive.

Fruit allongé; côtes très-marquées; peau vert intense, chargée de broderies jaunâtres; chair vert blanchâtre, sucrée et fondante.

MELON

NUTMEG.

Excellente race, très-productive et hâtive, d'une culture facile, originaire des États-Unis.

Fruit presque sphérique; côtes nulles ; peau vert olive, couverte de broderies abondantes; écorce mince; chair verte, fondante et parfumée; graine lisse.

MELON

MONROE'S GREEN FLESH.

Fruit sphérique (de 0m,11 de diamètre), légèrement aplati du côté de l'ombilic, et un peu atténué du côté du pédoncule ; ombilic saillant; peau jaune verdâtre, chargée d'une broderie fine et serrée; côtes bien marquées; écorce mince; chair verte , épaisse, transparente, fondante et légèrement musquée.

MELON

SKILMANN'S FINE NETTED.

D'origine américaine et très-bon.

Fruit presque sphérique; côtes nulles; peau vert olive, couverte de broderies fines et abondantes; écorce mince; chair verte, fondante et parfumée.

Maturité hâtive.

MELON

CHRISTIANA.

Fruit oblong, long de 0m,29 sur 0m,17 de diamètre ; côtes peu marquées; peau vert pâle, chargée de broderies grossières; chair rouge, très-fade.

Maturité demi-tardive.

MELON

GREEN CITRON.

Excellente race, d'origine américaine et très-productive.

Fruit presque sphérique; côtes peu marquées; peau vert olive, chargée de broderies fines, assez abondantes; écorce mince; chair verte, fondante, très-parfumée.

MELON

QUEEN S POCKET.

Fruit très-petit, de la forme et de la grosseur d'une pomme d'api, vert rayé de jaune, très-odorant; écorce fine ; chair blanche, fondante, acidulée.

MELON

BEECHWOOD.

Fruit sphérique; peau vert olive, couverte de broderies fines et serrées; chair verte, fondante, très-sucrée.

MELON

LADY SEFTON'S GREEN FLESH.

Fruit très-petit, de la grosseur d'une orange ; côtes peu marquées ; peau vert pâle, chargée de broderies fines, abondantes ; chair verte, très-sucrée et fondante.

MELON

FROGMORE GREEN FLESH.

Fruit presque sphérique; côtes peu marquées; peau vert grisâtre, chargée de légères broderies , peu nombreuses; écorce mince; chair verte, fondante et sucrée.

Maturité hâtive.

2° MELONS CANTALOUPS.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT.

Description. — Le cantaloup fut apporté vers le XVe siècle, d'Arménie en Italie, d'où Charles VIII, onze ans après sa conquête du royaume de Naples, le fit venir en France, c'est-à-dire en 1195.

Cette variété est la plus cultivée et la plus estimée.

Elle comprend plusieurs sous-variétés également très-bonnes et qui diffèrent entre elles par leur couleur verte ou argentée, et leurs côtes plus ou moins galeuses.

Fruit de forme très-variable, suivant les races, mais ordinairement déprimé (diamètre 0m,25). Côtes très-relevées; ombilic assez saillant; peau vert grisâtre, devenant jaune à la maturité, marquée de galles nombreuses et très-prononcées; écorce épaisse; chair rouge orange, très-fondante et très-sucrée.

Maturité hâtive.

Poids 3 à 4 kilos.

Culture. — Semis de janvier et février sur couche ou sous châssis.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT, PETIT HATIF.

Description. — Excellente variété, très-hâtive, et convenant exclusivement pour la culture forcée,

Fruit presque sphérique (de $0^{m},18$ de diamètre), un peu aplati aux extrémités, couronné, avec un point saillant au centre de la couronne. Côtes bien dessinées, mais peu relevées; peau vert grisâtre tacheté de vert foncé, devenant jaunâtre à la maturité, marquée de verrues peu saillantes; écorce mince. Chair épaisse, de couleur orange foncé; eau peu abondante, mais très-sucrée.

Maturité hâtive.

Poids 2 kilos 250 grammes.

Culture. — Semis de janvier et février sur couche et sous châssis.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT, FOND BLANC ARGENTÉ.

Excellente race, d'un goût très-fin et très-estimé.

Fruit déprimé (de $0^{m},24$ de diamètre); peau vert grisâtre, devenant jaune en mûrissant , marquée de verrues très-prononcées; écorce très-épaisse; chair rouge orange, très-fondante et extrêmement sucrée. Graine blanchâtre.

Maturité précoce.

Poids 4 kilos.

MELON

CANTALOUP ORANGE.

SYNONYMES : CANTALOUP ORANGÉ, CANTALOUP D'ORANGE.

Description. — Le plus hâtif de tous les melons, et conséquemment destiné pour la culture forcée.

Il se distingue principalement par sa précocité et son produit. On laisse ordinairement 7 à 9 fruits par pied.

Chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne.

Fruit petit, ovale, long de 0m,12 (diamètre 0m,10). Côtes assez saillantes, ainsi que l'ombilic; peau jaune, marbrée de vert, sillonnée de broderies éparses; écorce épaisse; chair rouge, très-parfumée, dure et sèche.

Maturité très-hâtive.

Poids 750 gr. a 1 kilo.

Culture. — Semis en janvier et février.

MELON

CANTALOUP NOIR DE HOLLANDE.

SYNONYMES : CANTALOUP DE HOLLANDE, GROS CANTALOUP NOIR.

Cette variété n'a de remarquable que le volume de son fruit, qui atteint parfois le poids de 15 kilos.

Sa qualité cependant est assez bonne, et c'est môme un des meilleurs melons parmi ceux de grande dimension.

Fruit. oblong, un peu atténué vers le pédoncule (de 0m,25 de diamètre). Côtes larges; peau vert foncé ; écorce épaisse. Chair rouge, grossière, peu épaisse et peu savoureuse.

Maturité tardive.

Poids 10 kilos.

MELON

CANTALOUP NOIR DU PORTUGAL.

SYNONYMES : CANTALOUP GROS PORTUGAL, MELON MONSTRUEUX DE PORTUGAL, CANTALOUP GROS GALLEUX.

Fruit à chair rouge, assez ferme et juteuse, mais peu savoureuse. Cette variété n'a d'autre mérite que son volume ; on ne laisse qu'un fruit par pied.

Fruit un peu allongé (de 0m,28 de diamètre). Côtes très-saillantes ; peau vert foncé, marquée de verrues nombreuses; ombilic rentré; écorce très-épaisse. Chair rouge, ferme, grossière; eau abondante, peu savoureuse.

Maturité très-tardive.

Poids 8 kilos.

MELON

CANTALOUP FIN HATIF D ANGLETERRE.

Description. — Remarquable par sa précocité, le seul mérite qu'il possède du reste. Il charge beaucoup, et l'on peut laisser 7 ou 8 fruits sur le même pied.

Fruit un peu déprimé, généralement sphérique (de $0^{m},12$ de diamètre). Côtes saillantes, ainsi que l'ombilic; peau jaune, tachetée de vert et marquée de verrues; écorce épaisse. Chair rouge, fine, assez bonne.

Maturité très-hâtive. Poids 400 grammes.

Culture. — Semis en janvier et février sur couche et sous châssis.

MELON

CANTALOUP NOIR DES CARMES.

Description. — Variété vigoureuse et nouant très-facilement. Elle est un peu forte en bois et en feuilles, mais elle est très-précoce, et convient particulièrement pour la culture sous châssis.

Chair rouge, vineuse, fondante, excellente.

Fruit rond, un peu déprimé (diamètre 0m,16). Côtes bien prononcées, mais peu saillantes, ainsi que l'ombilic; peau vert noir, sans gales; écorce très-mince. Chair rouge, un peu ferme, sucrée et d'un goût très-relevé.

Maturité très-hâtive.

Poids 1 kilo 500 grammes.

Culture. — Semis en janvier et février.

MELON

CANTALOUP D ALGER.

Belle race rustique et productive, à chair rouge un peu filandreuse et d'un goût relevé.

Fruit arrondi, assez gros; côtes saillantes; peau vert foncé sur un fond vert brodé; gales assez nombreuses; ombilic saillant, recouvert d'une gale grisâtre; écorce mince. Chair rouge, filandreuse, abondante en eau, vineuse et d'un goût assez relevé.

Maturité demi-tardive.

Poids 2 kilos.

MELON

CANTALOUP, A CHAIR VERTE.

Originaire de l'Afrique, et introduit en France en 1777 par un moine appartenant à l'ordre religieux de Grammont; cet ordre fut fondé au XIe siècle par Etienne, fils d'un vicomte de Thiers (en Auvergne).

Variété vigoureuse, mais nouant tardivement. Espèce excellente.

Fruit déprimé (de 0m,25 de diamètre). Côtes saillantes; peau vert cendré; gales nombreuses et épaisses; ombilic disparaissant dans la dépression formée par les côtes; écorce très-épaisse. Chair blanc verdâtre, très-sucrée ; eau abondante.

Maturité tardive.

Poids 5 kilos.

MELON

CANTALOUP DU MOGOL.

Race peu méritante, quoique sa chair soit d'assez bonne qualité.

Elle a le défaut de nouer difficilement et de former mal son fruit.

Fruit pyriforme, long de 0m,42 sur 0m,17 de diamètre; côtes relevées; peau rugueuse, velue, jaune, chargée de verrues nombreuses; écorce épaisse; chair rouge, épaisse et assez savoureuse.

Maturité tardive.

MELON

CANTALOUP D'ISPAHAN. A CHAIR BLANCHE.

Excellente variété précoce.

Fruit déprimé; côtes très-relevées; ombilic saillant; peau vert intense, jaune à la maturité, chargée de verrues nombreuses; écorce épaisse; chair jaune orange, fondante et sucrée.

MELON

CANTALOUP, PETIT FAVORI ÉCARLATE.

Fruit petit, ovale; côtes assez marquées; ombilic saillant ; peau jaune, tachetée de vert, couverte de broderies fines et nombreuses; écorce épaisse; chair rouge, parfumée, dure et sèche.

Variété précoce et productive.

3° MELONS A ÉCORCE UNIE.

MELON

DE MALTE D ETE A CHAIR VERTE.

SYNONYME : MELON BLANC.

Variété hâtive, très-cultivée dans le Midi de la France, dont le climat lui convient mieux que le nôtre.

Espèce excellente, à chair fondante et sucrée.

Fruit moyen, de forme allongée ; côtes nulles ; peau vert pâle, sillonnée de broderies peu nombreuses et irrégulières; écorce très-mince; chair épaisse, verte, fine et parfumée.

Maturité hâtive.

Poids 3 à 4 kilos.

MELON

DE MALTE D ÉTÉ A CHAIR ROUGE.

Variété très-hâtive, même forme que la précédente, mais souvent peu constante ; saveur sucrée et aromatisée.

MELON

MUSCADE DES ÉTATS-UNIS.

Excellente race et d'une culture très-facile; on laisse quatre et cinq fruits par pied.

Fruit petit, oblong, long de 0m,17; côtes nulles; peau vert foncé, devenant jaunâtre à la maturité, légèrement brodée; écorce très-mince ; chair verte, peu épaisse, fondante et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

Poids 800 grammes.

MELON

DE SÉVILLE.

Fruit allongé; peau vert foncé, sans broderies; chair blanche.

MELON

D HIVER, A CHAIR BLANCHE.

SYNONYMES : MELON DE MORÉE, MELON DE CANDIE.

Très-cultivé et estimé à Marseille, en Italie et à Malte ; il offre l'avantage de pouvoir se conserver jusqu'au mois de février.

Fruit sphérique (de 0-,22 de diamètre); côtes nulles; écorce lisse; chair blanc verdâtre, un peu cassante, juteuse, d'une saveur fine et assez relevée.

Maturité tardive.
Poids 3 à 4 kilos.

MELON

D HIVER, A CHAIR ROUGE.

Variété analogue à la précédente par ses qualités, mais d'une réussite plus difficile et se conservant moins longtemps.

MELON

BLANC DE RUSSIE.

Fruit petit, arrondi ; côtes nulles; peau blanche, sans broderies; chair blanche.

MELON

VERT HATIF DU JAPON.

SYNONYME : CANTALOUP HATIF DU JAPON.

De bonne qualité et précoce. On laisse cinq et six fruits par pied.

Fruit presque sphérique; côtes régulières; peau unie, vert foncé, légèrement pubescente ; broderies rares ; écorce mince ; chair rouge, parfumée, peu fondante.

Maturité hâtive.

MELON

DE PERSE.

SYNONYME : MELON D'ODESSA.

Excellente variété , très-constante dans sa forme ; nouant très-facilement et se conservant longtemps après sa maturité.

Fruit allongé, long de 0E11,26 ; côtes nulles ; peau verte, rayée de jaune; broderies légères, dans le sens de la longueur; écorce mince; chair verte, épaisse, sucrée, musquée et fondante.

Graine petite, bossuée, contournée , cachée dans la chair.

Maturité demi-hâtive.

Poids 1 kilog. 500 grammes.

MELON

DE GRENADE.

Fruit oblong, petit, ; peau sans broderies, jaune citron ; chair blanche, acidulée, peu épaisse.

MELONS A ÉCORCE UNIE.

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

MELON

COHANZA.

Fruit sphérique (de 0m,23 de diamètre), côtes nulles; peau vert pâle, sans broderies ; écorce mince; chair épaisse, verte, fine et parfumée.

MELON

STAR.

Fruit oblong, long de 0m,17, sur 0m,09 de diamètre; côtes nulles; peau vert foncé, jaunâtre à la maturité, sans broderies ; écorce mince ; chair verte, peu épaisse, fine et sucrée.

Maturité demi-hâtive.

MELON

D EAU.

NOM BOTANIQUE : *Cucurbita citrullus*.

Famille des CUCURBITACÉES.

SYNONYMES : PASTÉQUE, CITROUILLE PASTÉQUE, MELON D'AMÉRIQUE, MELON DE MOSCOVIE, B ATEC, BATIC.

Description. — Plante annuelle, originaire des Indes et de la Calabre, très-cultivée en Provence et dont on mange les fruits; ils conviennent également pour confire.

Tige couchée, longue de 1111,50 environ , grêle et velue. Feuilles rudes, découpées, couleur vert bleuâtre; vrilles axillaires. Fleurs petites, axillaires, à corolle jaune pâle découpée en cinq divisions. Fruit ordinairement arrondi; écorce lisse, verte, marbrée ou mouchetée suivant les variétés. Chair rouge ou blanche, très-fondante, mais un peu fade. Graine ovale, noire ou rouge suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème à la même époque que les Melons *hâtifs;* repiquer le plant en bonne terre préparée, sur couche ordinaire ou sourde et à la meilleure exposition ; tailler comme les melons, et lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, les laisser courir sans arrêter ni supprimer aucun des fruits. Avoir soin de donner les arrosements nécessaires.

Traités de cette manière, ces melons donnent en juillet.

80 grammes contiennent 142 graines.

MELON

D EAU, A GRAINE ROUGE.

SYNONYMES : PASTÉQUE, CITROUILLE A CONFIRE.

Cette variété, dont la chair est sans saveur, est employée seulement pour confire; on la confit généralement par tranches, pour la mêler à d'autres fruits confits, dont elle prend le goût.

Fruit sphérique; écorce verte, panachée de bandes blanchâtres ; chair ferme remplissant le fruit, sans saveur; graine rose enfoncée dans la chair.

MELON

D'EAU, A GRAINE NOIRE.

Excellente race, très-estimée à cause des qualités rafraichissantes de son fruit, cultivée dans le Midi et en Orient.

On en rencontre plusieurs variétés en Italie, en Espagne et en Amérique, mais son fruit mûrit très-difficilement chez nous.

Fruit oblong; peau vert foncé; chair rouge, très-fondante ; graine noire.

MELONGÈNE.

Voir AUBERGINE, *page* 31, tome Ier.

MENTHE-COQ

DES JARDINS.

NOM BOTANIQUE : *Balsamita suaveolens*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : COQ DES JARDINS, HERBE-OMELETTE, HERBE AU COQ, HERBE DE SAINTE-MARIE, MENTHE GRECQUE, MENTHE DE SAINTE-MARIE, PASTÉ ; TANAISIE DES JARDINS, BAUME A SALADE.

Plante vivace et traçante, originaire de la Suisse, dont les feuilles sont employées comme assaisonnement dans les salades.

(Une variété très-employée en médecine c'est la *menthe poivrée.* Elle exhale une odeur aromatique, très-volatile, et ses feuilles, douées d'une saveur chaude, piquante et camphrée, laissent au palais et à la langue une chaleur vive, suivie d'une impression froide qui s'évapore instantanément et rafraîchit la bouche. Avec cette variété, on fait d'excellentes liqueurs de table, et les pastilles de menthe si connues.)

Tige de 0m,50, dressée et pubescente. Feuilles elliptiques , crénelées et dentées en scie ; les supérieures, sessiles; les inférieures, pétiolées; fleurs jaunes, en corymbe; graine petite, amincie à la base, arquée, marquée de cinq lignes saillantes, surmontée à la partie supérieure qui est tronquée, d'une membrane étroite et à dents.

Culture. — On sème dans un terrain frais au printemps.

MORELLE'

COMMUNE.

Nom BOTANIQUE : *Solarium nigrum.*

Famille *des* SOLANÉES.

SYNONYMES : MORETTE, RAISIN DE LOUP, HERBE AUX MAGICIENS, MORELLE DE L'ILE-DE-FRANCE, CRÈVE-CHIEN, MOURETTE, LAMAN, BRÈDE.

Description. — Plante annuelle, qui croît naturellement en Europe et en Amérique. Quoiqu'elle appartienne à la famille des Solanées, elle n'est aucunement malfaisante; on en fait un grand usage aux Iles de France et de Bourbon, où elle est connue sous le nom de *Brède ;* aux Antilles, elle est également recherchée sous le nom de *Laman.*

On mange ses feuilles, qui s'apprêtent comme celles des épinards.

Tige de '1 mètre, pubescente et rameuse ; feuilles ovales, à dents obtuses, sinuées, anguleuses et pétiolées ; fleurs blanches, disposées en corymbe, et donnant naissance à des baies noires, sphériques. Graine lenticulaire, couleur jaune pâle.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en place et clair en mars, avril et mai.

30 grammes contiennent 21700 graines.

Ainsi nommée , à cause de la couleur noire de ses fruits ou baies.

MOUTARDE

NOIRE.

NOM BOTANIQUE : *Sinapis nigra.*

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES SENEVÉ, MOUTARDIN PLANTE AU BEURRE.

Description. — Plante indigène et annuelle, croissant spontanément dans les lieux arides et pierreux, et dont les graines servent à fabriquer l'assaisonnement connu et très-usité sur nos tables, pour relever la saveur des mets. Elle convient, préparée de cette manière, aux personnes chez lesquelles languissent les fonctions digestives ; on la mêle aux aliments fades et pesants, et elle a la propriété d'exciter l'appétit et de ranimer les forces de l'estomac.

On fait des moutardes fines et aromatiques en y ajoutant de l'ail, de l'estragon, du miel, du sucre, des clous de girofle et autres ingrédients.

Réduites en farine, les graines de moutarde forment la base des emplâtres que l'on veut appliquer sur la peau, pour produire le passage d'une certaine quantité de fluide sanguin dans les vaisseaux blancs situés au • dessous de l'épiderme.

On emploie aussi les jeunes feuilles en fourniture de salade, ou cuites à la manière des choux.

Tige de 1 mètre, dressée, rameuse, velue et hérissée. Feuilles pétiolées, pinnatifides, lyrées ; les supérieures presque entières, lancéolées ; lobe terminal , sinué et très-grand ; fleurs petites, en grappes, jaunes; siliques,

dressées, glabres, serrées contre la tige, anguleuses, et terminées par un bec anguleux.

Graine ronde, brun noir.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Pour obtenir des pieds de moutarde noire, dont on destine seulement les feuilles à l'emploi décrit plus haut, on sème tous les quinze jours à l'ombre en été et aussi épais que possible.

Quant à la récolte des graines servant à la fabrication du condiment connu sous le nom de *moutarde,* on l'obtient belle et abondante, en semant au printemps dans des terres profondes et fraîches.

Du reste, nous décrirons plus amplement cette culture spéciale, en traitant la grande culture des fourrages divers, à laquelle elle appartient, car elle est plutôt cultivée dans les champs que dans les jardins.

(Voir 2e partie, *Plantes fourragères.)*

30 grammes contiennent 18750 graines.

MOUTARDE

BLANCHE.

Nom BOTANIQUE : ***Sinapis alba.***

Famille des CRUCIFÉRES.

SYNONYMES : SENEVÉ NOIR, NAVUCE ROUGE.

Description. — Plante annuelle et indigène de l'Europe , dont les feuilles sont employées également en fourniture de salade.

En Angleterre surtout, on cultive la moutarde blanche pour la manger en salade avec du cresson alénois et la petite Laitue à couper.

On la trouve communément dans les champs pierreux et parmi les blés. [1]

Dans ces derniers temps, elle a *été* préconisée avec quelque charlatanisme, pour son efficacité dans les affections de foie et du système nerveux.

Ses feuilles sont également une bonne nourriture pour le bétail.

Les graines employées dans la fabrication de la moutarde forment un condiment moins fort qu'avec la variété précédente.

Tige de I mètre, dressée, légèrement hispide et rameuse; feuilles hispides, lyrées, pinnatifides et dentées ; fleurs en grappes, grandes et jaunes; siliques ovoïdes, un peu gonflées et courbées.

Graine ronde et jaune.

Culture. — En Angleteterre, on sème dans des rayons dont le fond est aussi plat que possible; les semis se font suivant les exigences de la saison, sur couche tiède, à bonne exposition ou à l'ombre; après avoir semé, on recouvre la graine avec un peu de terreau bien consommé, puis on arrose au besoin.

Lorsque cette plante est jeune, et avant que les feuilles rugueuses soient développées, on la coupe pour être mangée.

En France, elle se sème généralement sur les chaumes, aussitôt après la récolte; favorisée par la saison, elle croit rapidement et fournit de la nourriture aux vaches jusqu'aux gelées ; aussi les services qu'elle rend

pour cet usage, lui ont-ils fait donner le nom de *plante au beurre* dans certaines contrées.

30 grammes contiennent 7500 graines.

(Voir 2e partie *Plantes fourragères*).

MOUTARDE

DE PÉKIN.

Nom BOTANIQUE : *Sinapis Pekinensis*.

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYME : MOUTARDE DE LA CHINE.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Chine, d'où elle fut importée en 1837, par les missionnaires, en même temps que le Pe-Tsaï.

Ses feuilles s'emploient en salade comme celles du Cresson ; en Chine on les mange cuites. Sa graine est aussi piquante que celle de la Moutarde *noire,* et est employée comme condiment.

Comme légume cuit, cette variété est du goût de peu de personnes, par suite de l'odeur désagréable qu'elle répand préparée ainsi, aussi laisse-t-on aux Chinois, qui s'en accommodent très-bien, cette manière d'en faire usage.

Ceux qui aiment le Cresson, peuvent la manger jeune; elle est aussi bonne que le Cresson *alénois.* Elle est d'une croissance très-prompte ; la tige droite et ferme sur laquelle elle s'élève se ramifie vite, et porte des feuilles d'une largeur et d'un aspect différents de celles de nos moutardes indigènes.

Tige de 1m,50, dressée, rameuse; feuilles supérieures presque entières et linéaires lancéolées ; les inférieures très-grandes, auriculées, sinuées ou crépues; fleurs en grappes, grandes et jaunes; siliques dressées et linéaires.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème au printemps ou en septembre en place ; on peut également semer l'été ; mais alors, il faut des arrosements fréquents et copieux.

Éclaircir les plants lorsqu'ils sont levés , en les espaçant de 0m,30 à 0m,40.

MOUTARDE

A FEUILLE DE CHOU.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Chine, et rapportée en France par le capitaine Geoffroy. Cette variété est surtout remarquable par ses feuilles, très-amples, plissées, ayant du rapport avec celles du chou.

On fait cuire ses feuilles, que l'on mange en épinards.

Tige de 1m,50, dressée et rameuse. Feuilles inférieures très-amples, arrondies, plissées et sinuées. Fleurs jaunes ; graine ronde, brun rougeâtre ou noire.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en juillet Sa culture du reste est la même que celle du Pe-Tsaï.

MOUTARDE

LACINIÉE.

Plante annuelle, originaire de la Chine, ayant le

même aspect que la Moutarde de *Pékin.* Feuilles moins grandes, découpées jusqu'à la côte. Elie paraît propre à être cultivée comme petite salade, ainsi que le Cresson *alénois,* ou bien encore pour sa graine, qui est abondante et d'une prompte maturité.

NAVET.

NOM BOTANIQUE : *Brassica napus et Brassica capa.*

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : NAVAU, TURNEPS, NAVET-TURNEPS, GROS NAVET, GROSSE RAVE, RABIOULE, RAVE PLATE, TURNIP, TORNEP.

Description. — Plante indigène et bisannuelle, très-modifiable dans sa saveur et ses caractères extérieurs par le sol et le climat.

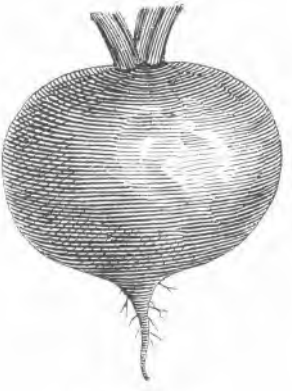
D'après les botanistes, le Navet cultivé appartient à deux espèces distinctes : l'une, le *brassica rapa*, qui est le type des variétés à racines plates, et l'autre le *brassica napus* qui est le type des variétés à racines fusiformes; mais le Navet présentant un grand nombre de variétés souvent peu déterminées, nous devons les rapporter toutes, à deux divisions principales et à une troisième intermédiaire :

40 Les NAVETS SECS à chair fine, serrée et ne se délayant point à la cuisson; ce sont les plus estimés pour assaisonner les ragoûts ;

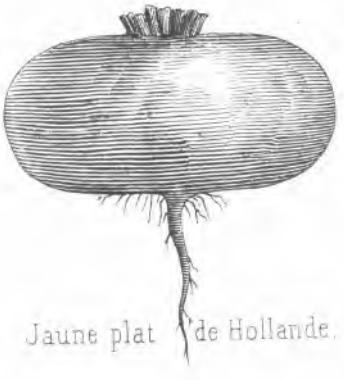
30 Les NAVETS TENDRES, dont le nom indique la qualité de la chair; ils ont le goût moins fin que les pré-

NAVETS

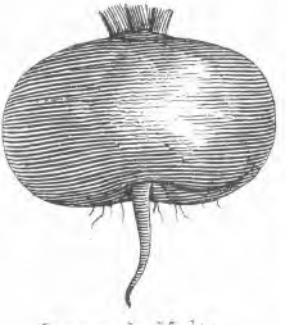
Jaune [illegible] long.



Boule d'or.



Jaune plat de Hollande.



Jaune de Malte.

cédents, mais ont l'avantage de réussir mieux dans toute espèce de terrain ;

3o Les NAVETS DEMI-TENDRES, qui participent des uns et des autres.

Le navet est un aliment très-recherché, quoique venteux.

Les navets à racine fusiforme *(brassica napus)* ont la tige haute de 0m,40 à 0m,60, dressée, presque simple, glabre et glauque; feuilles radicales, lyrées, dentées et pétiolées ; feuilles supérieures, entières, sessiles, subcordiformes, lancéolées, embrassantes ; feuilles moyennes, pinnatifides ; fleurs en grappes, jaunes; siliques longues, égales, écartées de l'axe de la tige, et redressées; pédoncule glabre.

Les navets à racine orbiculaire *(brassica rapa)* sont déprimés et charnus. Tige de 0m,65, dressée et rameuse. Feuilles radicales, lyrées, glauques, à lobes arrondis, dentés, un peu hispides sur les bords et sur le pétiole quand elles sont jeunes; feuilles caulinaires, glauques, subcordiformes, lancéolées, entières, embrassantes ; fleurs en grappes, jaunes; siliques longues, égales, redressées, écartées de la tige ; pédoncule hispide.

Graine ronde, noire ou brun rougeâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème les navets depuis le 45 juin jusqu'au ter septembre. Semés plutôt, il est rare qu'ils ne montent pas, même en employant des graines de trois ou quatre ans.

Les espèces hâtives, cependant, peuvent se semer dès le mois d'avril, si la température est humide et peu chaude, et encore faut-il le faire dans des terres légères.

Pour ces premiers semis, on emploie généralement

les Navets *tendres*, notamment les Navets *des vertus* et les *plus hâtifs*.

On sème à la volée et clair, dans une terre fraîchement remuée, autant que possible par un temps pluvieux ou couvert, ensuite tous les soins consistent à éclaircir et à sarcler.

Pendant l'été, arroser souvent, sans quoi les navets montent à graines sans former de racines.

Ceux qui sont semés en avril, sont bons à récolter en juin, et ainsi successivement, on en obtient presque toute l'année.

30 grammes contiennent 7800 grains.

1° NAVETS SECS.

NAVET

DE FRENEUSE.

Cette variété, une des plus estimées parmi les *navets secs*, est très-recherchée pour les ragoûts.

Racine petite, demi-longue et roussâtre, très-enterrée, fusiforme-allongée et peu nette ; peau blanche. Chair blanche, très-serrée, sèche et sucrée. Feuilles petites, d'un vert vif, appliquées sur terre.

Racine : Longueur 0m,141 ; diamètre 0m,033 ; Poids 300 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE MEAUX.

Ce navet se conserve très-bien pendant l'hiver ; on le récolte en mars et avril; il est surtout remarquable par sa belle forme et sa qualité.

Racine longue, allongée, presque cylindrique dans toute sa longueur, en forme de carotte effilée, hors terre; peau blanche, jaunâtre dans la partie enterrée, verdâtre au collet. Chair blanche, serrée, demi sèche et sucrée.

Racine : longueur 0m,30 ; diamètre 0m,074 ; poids 500 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

PETIT , DE BERLIN.

Le plus petit de tous et n'ayant pas plus de feuilles qu'un radis, très-estimé pour sa qualité, notamment en Allemagne.

Racine très-enterrée, fusiforme, peu nette; peau blanc sale. Chair sèche, blanc grisâtre, très-serrée et sucrée. Feuilles très-petites, dressées, couleur vert blond.

Racine : longueur 0m,075 ; diamètre 0m,038 ; poids 115 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

JAUNE LONG.

Originaire des Etats-Unis, et très-bon, surtout pour mettre en ragoût. Il ne réussit que dans les terrains sablonneux et doux ; dans les terres fortes, il produit des racines fibreuses, et bien inférieures aux espèces les plus communes.

Racine longue, fusiforme, complétement enterrée, très-effilée ; collet assez gros. Peau jaune pâle ; chair jaune, sèche et serrée, de saveur légèrement amère.

Racine : longueur 0m,35 ; diamètre $0^{m},05$; poids 235 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE MALTEAU.

Variété très-estimée pour la qualité de sa chair.

Racine enterrée, fusiforme, peu nette. Peau jaunâtre et rugueuse. Chair blanc jaunâtre, sèche et très-serrée. Feuilles d'un vert vif, appliquées sur la terre.

Racine : longueur $0^{m},105$; diamètre $0^{m},07$; poids 210 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

DE SAULIEU.

Racine enterrée, fusiforme et peu nette. Peau grise,

un peu rugueuse. Chair blanche, colorée de légères taches jaunâtres, sèche, *serrée,* assez sucrée; feuilles d'un vert intense.

Racine : longueur 0m,22 ; diamètre 0m,047 ; poids 200 grammes,

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE TANKARD.

Variété remarquable par sa précocité et son volume.

Racine fusiforme, un peu racineuse, collet hors terre. Peau blanc jaunâtre, colorée de vert au collet de la racine. Clair jaune pâle, serrée; saveur douce; feuilles assez larges.

Racine : longueur 0m,162 ; diamètre 0°',08; poids 500 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

D HIVER.

Bonne race, assez estimée.

Racine fusiforme, peu régulière, complétement enterrée. Peau jaune pâle, rugueuse ; chair blanc jaunâtre, sèche, très-serrée, sucrée ; feuilles particulièrement appliquées sur la terre, d'un vert intense.

Racine : longueur 0,108 ; diamètre 0m,07 ; poids 250 grammes.

Maturité précoce.

NAVET

ROND, DE CROISSY.

SYNONYME : NAVET ROND DES VERTUS.

Très-bonne race, très-cultivée, et en grande faveur.

Racine pyriforme, presque enterrée, nette, à collet fin. Peau blanche fine. Chair blanche, serrée et sucrée.

Racine : longueur $0^{m},065$; diamètre $0^{m},059$; poids 360 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DES SABLONS.

Très-bon et très-estimé.

Racine fusiforme, nette; collet fin.

Peau blanche, fine ; chair blanche, serrée, sèche et sucrée.

Racine : longueur $0^{m},11$; diamètre $0^{m},05$; poids 230 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

RAVE, DE CRUZY.

Variété obtenue par M. d'Hauteserves et très-intéressante.

Racine assez grosse, déprimée. Chair blanche et sèche.

Maturité très-tardive.

NAVET

DE FLACHERE.

Bonne race.

Racine très-enterrée, fusiforme, allongée, peu nette.

Peau blanche. Chair blanche, sèche, très-serrée et sucrée. Feuilles petites, appliquées sur terre, de couleur vert intense.

Racine : longueur 0m,15 ; diamètre 0m,03 ; poids 340 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVETS

RACES ANGLAISES.

NAVETS S CS.

NAVET

GREEN TOP YELLOW.

Belle et bonne race.

Racine globuleuse, blanc jaunâtre, complétement enterrée. Chair blanc jaunâtre, sèche, très-serrée.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

RED TOP YELLOW HYBRID.

Variété tardive.

Racine globuleuse, en partie hors terre ; collet rouge violacé.

Peau blanc jaunâtre dans la partie enterrée, rouge violacé à l'insertion des feuilles. Chair jaune pâle, sèche et sucrée.

NAVETS

RACES ALLEMANDES.

NAVETS SECS.

NAVET

KLEINE MARKSCHE RUBE.

Variété très-estimée et de bonne qualité.

Racine très-enterrée, fusiforme, peu nette ; peau blanche; chair sèche, blanc grisâtre, serrée et sucrée.

Feuilles dressées, petites, vert blond.

Racine : longueur 0m,084 ; diamètre 0m,041 ; poids 120 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

GROSSE LANGE GELBE BORTSFELDSCHE.

De bonne qualité et se conservant jusqu'au printemps.

Racine complétement enterrée, longue, fusiforme, très-effilée. Peau jaune pâle. Chair jaune, sèche, serrée, de saveur un peu âcre.

Racine : longueur 0m,30 ; diamètre 0m,05 ; poids 200 grammes.

Maturité demi-hâtive.

2° NAVETS TENDRES.

NAVET

BLANC PLAT HATIF.

Variété très-précoce,

Racine déprimée, en partie hors de terre, et formant des sortes de côtes; un peu verte à son collet.

Peau blanche. Chair blanche, tendre, peu ferme, spongieuse, de saveur légèrement amère; feuilles petites.

Racine : longueur 0',071 (dans l'axe); diamètre 0m,11, poids 330 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

ROUGE PLAT HATIF.

Race à collet rouge, également très-hâtive.

Racine déprimée, et formant des sortes de côtes, comme dans la variété précédente, en partie hors de terre; peau blanche dans la partie enterrée et rouge dans la partie hors terre. Chair blanche, ferme et serrée.

Racine : longueur 0m,058 (dans l'axe) ; diamètre 0m,10, poids 400 grammes.

Maturité très-précoce.

NAVET

TURNEP,

SYNONYMES : GROSSE RAVE, RABIOULE.

Variété rustique, productive, précoce, employée en grande culture avec succès, et néanmoins bonne pour le potager.

Racine déprimée, régulière, en partie hors de terre ; collet vert.

Peau blanche, légèrement colorée de vert autour de l'insertion des feuilles. Chair blanche, tendre, peu ferme, spongieuse et sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur 0",095 (dans l'axe) ; diamètre 0m,128; poids 430 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

BLANC PLAT HÂTIF, A FEUILLES ENTIÈRES.

Sous-variété du Navet *blanc plat hâtif,* mais plus hâtif et de forme plus fine, remarquable par la longueur de ses feuilles presque sans découpure. Il est en outre d'une très-grande précocité, et on le préfère généralement au Navet *blanc hâtif.*

Son feuillage beaucoup moins ample que celui du Navet *Turnep*, permet de pouvoir en faire des semis plus épais, et en grande culture, il doit obtenir pour cette raison, une préférence marquée sur ce navet à fourrage. Il est également très-estimé pour le potager.

Racine déprimée, très-nette, en partie hors de terre. Peau blanche. Chair blanche, peu ferme; saveur assez douce. Feuilles peu nombreuses, petites, entières, lancéolées et dressées.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,065 ; diamètre 0m,127 ; poids 310 grammes.

Maturité très précoce.

NAVET

D'AYRES.

Race tardive.

Racine déprimée, bien régulière et nette, en partie hors de terre.

Peau de couleur rouge violacé dans la partie hors de terre, et blanche dans la partie enterrée. Chair blanche, serrée, de saveur douce ; feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,092 ; diamètre 0m,11; poids 350 grammes.

Maturité tardive.

NAVET

ROUGE PLAT HÂTIF, A FEUILLES ENTIÈRES.

Variété à collet rouge, aussi précoce que la précédente.

Racine déprimée, très-nette, en partie hors de terre. Peau blanche dans la partie enterrée, et rouge violet dans celle qui est hors de terre. Chair blanche, ferme, saveur douce. Feuilles petites, entières.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,084 ; diamètre 0m,12; poids 350 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

RAVE , DU LIMOUSIN.

Bien que cette variété soit cultivée spécialement pour les bestiaux, elle n'en est pas moins très-bonne à manger dans la plupart des terrains, c'est pourquoi nous la décrivons ici, quoiqu'elle appartienne en réalité aux plantes fourragères. Comme variété agricole, nous lui ménagerons à la 2e partie de cet ouvrage, une large place parmi les *Fourrages racines de grande culture.*

Nous devons ajouter qu'elle est très-tardive et convient

aux terrains humides, ce qui permet de la semer à la fin du printemps ou en été.

Racine sphéroïde ou légèrement pyriforme, très-nette. Peau blanche dans toute sa partie ; chair blanche.

Maturité très-tardive.

N AVET

RAVE D'AUVERGNE, COLLET ROSE.

Jolie race agricole, également cultivée dans les potagers, quoiqu'elle convienne beaucoup mieux aux plantations de grande culture. (*Voir pour plus de détails,* 2e *partie,* Fourrages-Racines).

Racine déprimée, régulière, en partie hors de terre. Peau blanche daus la partie enterrée, rouge violacé dans la partie qui sort de terre. Chair blanche, ferme, de saveur douce; feuilles entières, petites.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},09$; diamètre 0,'l'1; poids 330 grammes.

Maturité tardive.

NAVET

GROS LONG D'ALSACE, COLLET VERT.

SYNONYMES : NAVET GROS DE BERLIN, NAVET DE CAMPAGNE.

Magnifique race, se recommandant par son volume et sa précocité, employée principalement en grande culture, à cause de son produit, convient également pour le potager.

Racine pyriforme, presque cylindrique , sortant de terre, verte au collet.

Peau blanche dans la partie enterrée ; chair blanche, tendre et ferme ; feuilles amples.

Racine : longueur 0m,25 ; diamètre 0m,12 ; poids 950 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

ROSE, DU PALATINAT.

SYNONYME : RAVE ROSE LONGUE DE BREST.

Belle variété à collet rose, chair très-tendre et douce; remarquable par son volume et sa précocité, employée surtout en grande culture, où elle est très-estimée à cause de son produit. *(Voir* 2e *partie,* Plantes fourragères).

Elle est également admise dans le potager où son goût sucré la fait assez considérer.

Racine pyriforme, sortant de terre, presque cylindrique dans sa partie supérieure; collet violet.

Peau blanche dans la partie enterrée , violetée au collet; chair blanche, assez ferme, tendre et sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur 0m,24 ; diamètre 0m,11 ; poids 900 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

LONG, DES VERTUS.

SYNONYME : NAVET LONG BLANC.

Très-bonne race, très-estimée. Sa helle forme, sa précocité et sa qualité la rendent très-recommandable.

Racine presque cylindrique, arrondie à son extrémité, sortant de terre; collet vert.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte au collet, lisse et fine; chair blanche, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0 - 23 ; diamètre 0m,08 ; poids 480 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

DEMI-LONG, DES VERTUS.

RACE MARTEAU,

Excellent navet, fort estimé, cultivé avec succès, et d'un mérite incontestable.

Racine sortant de terre, presque cylindrique, moins longue que dans la précédente, très-renflée à son extrémité.

Peau lisse et fine, verte au collet, blanche dans la partie enterrée. Chair blanche, tendre, très-sucrée.

Racine : longueur 0m,17 ; diamètre 0m,067 ; poids 370 grammes.

Maturité très-précoce.

NAVET

GRIS, DE MORIGNY.

Bonne race, à chair blanche, assez hâtive.

Racine fusiforme, enterrée. Peau noir grisâtre, chair blanche, ferme, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0m,17 ; diamètre 0m,056 ; poids 450 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE CLAIRFONTAINE.

Excellente race.

Racine cylindrique ou fusiforme, lisse, très-nette et sortant de terre, collet vert ou violet.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte ou colorée de violet dans la partie hors de terre ; chair tendre, ferme et sucrée.

Racine : longueur 0m,22; diamètre 0m,03; poids 440 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

HYBRIDE, DE WOLTON.

Variété à chair blanche et de saveur douce, assez estimée.

Racine sphérique en partie hors de terre, collet violet, Peau blanche ; chair blanche, peu ferme, tendre et de saveur douce ; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},10$; diamètre $0^{m},09$; poids 350 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

DE SIX SEMAINES. A COLLET VERT.

Le plus hâtif de tous les navets. Excellente race, employée également en grande culture et préférée sous ce rapport au Navet *Turnep*.

Racine déprimée, très-nette ; collet fin et vert.

Peau blanche; chair blanche, ferme, tendre et sucrée; feuilles moyennes.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},094$; diamètre $0^{m},148$; poids 500 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

BOULE DE NEIGE,

Gros navet, très-tendre, de saveur sucrée et hâtif ; est également très-estimé comme variété agricole. *(Voir 2e partie Plantes fourragères).*

Racine presque sphérique, très-nette, à collet fin.

Peau blanche; chair blanche, peu serrée, tendre et de saveur sucrée; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,10 ; diamètre 0m,112; poids 370 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

GLOBE, DE POMÉRANIE.

Variété demi-hâtive, à saveur douce.

Racine déprimée, très-nette, collet fin. Peau blanche ; chair blanche, ferme, tendre, de saveur douce ; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,08 ; diamètre 0m,11; poids 360 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVETS

RACES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

NAVETS TENDRES

NAVET

LONG WHITE COW HORN.

Originaire des États-Unis (1850), et remarquable par sa précocité et sa qualité.

Racine presque cylindrique, arrondie à son extrémité; collet vert, hors de terre.

Peau fine et blanche. Chair blanche, tendre et sucrée.

Racine : longueur 0m,21 ; diamètre 0m,08 ; poids 450 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVET

WIRTE FLAT VERY SMALL TOP.

Racine déprimée, un peu irrégulière, et formant des sortes de côtes, sortant de terre ; collet vert.

Peau blanche; chair blanche, tendre, peu ferme, de saveur amère. Feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,074 ; diamètre 0m,102 ; poids 315 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

GREEN BARREL.

Bonne variété précoce.

Racine déprimée, en partie hors de terre ; collet vert. Chair blanche, tendre et sucrée.

NAVET

WHITE DECANTER.

Excellente race, également employée en grande culture.

Racine demi-allongée, très-nette, blanche, sortant de terre.

Peau blanche dans la partie enterrée, verte au collet; Chair blanche, tendre, assez serrée ; feuilles amples.

Racine : longueur 0m,20; diamètre 0m,10; poids 870 grammes.

Maturité demi-hâtive.

3° NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

BOULE D'OR.

Très-jolie variété, à racine sphérique, d'un jaune foncé et se formant très-promptement.

Racine presque sphérique, très-nette; collet fin.

Peau jaune foncé ; chair jaune pâle, peu ferme et de saveur légèrement amère; feuilles amples.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,10 ; diamètre 0m,105 poids 350 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE HOLLANDE.

Variété de forme ronde, à écorce et chair jaunâtres.

Racine déprimée, très-nette, complétement enterrée.

Peau jaune pâle. Chair blanc jaunâtre, demi-tendre, ferme et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},058$; diamètre $0^{m},088$; poids 160 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE, DE MALTE.

Excellent navet, originaire des Etats-Unis, petit, rond, très-hâtif, à petites feuilles, très-recommandable.

Racine déprimée, très-nette, sortant légèrement hors de terre ; collet vert.

Peau jaune, colorée de vert autour de l'insertion des feuilles. Chair jaune pâle, ferme, demi-tendre et sucrée; feuilles petites.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},09$; diamètre $0^{m},14$; poids 480 grammes.

Maturité hâtive.

N AVET

JAUNE, D ÉCOSSE.

Variété propagée en Ecosse et en Angleterre, parce qu'elle résiste mieux au froid que les autres variétés.

Racine enterrée, presque sphérique, très-nette.

Peau jaune pâle. Chair jaune pâle, très-peu serrée, demi-tendre et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) $0^{m},10$; diamètre $0^{m},104$; poids 400 grammes.

Maturité très-précoce.

NAVET

JAUNE, DE FINLANDE.

Excellente race, de très-longue conservation, à racine très-fortement déprimée en-dessous.

Racine déprimée, très-nette, collet allongé, hors de terre, marquée à la partie inférieure d'une dépression sensible.

Peau jaune lisse; chair jaune pâle, ferme, demi-tendre et sucrée ; feuilles peu nombreuses et petites.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,055 ; diamètre 0m,098; poids 330 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

DE FLINS.

Jolie race précoce, remarquable par sa belle forme et sa qualité.

Racine allongée , assez grosse, presque cylindrique, assez nette, sortant un peu de terre ; collet vert.

Peau blanche et fine dans la partie enterrée, verte au collet. Chair blanche, demi-tendre, serrée et sucrée.

Racine : longueur 0111,29 ; diamètre 0m,10 ; poids 740 grammes.

Maturité demi-hâtive.

NAVET

NOIR PLAT.

Variété à chair blanche, très-hâtive.

Racine déprimée, très-nette, presque entière en terre; collet assez gros.

Peau noire, lisse; chair blanche, ferme, sucrée; feuilles d'un vert vif.

Racine : longueur (dans l'axe) 0111,064 ; diamètre 0m,112 ; poids 400 grammes.

Maturité hâtive.

NAVET

NOIR, LONG.

Excellente race, très-rustique, se recommandant surtout par sa facilité à supporter les froids les plus rigoureux, aussi est-elle fort estimée dans le Nord pour ce motif.

Racine fusiforme, nette, complétement enterrée.

Peau noir grisâtre. Chair blanc grisâtre, demi-tendre et très-sucrée; feuilles vert foncé.

Racine : longueur 0111,174 ; diamètre 0m.072 ; poids 430 grammes.

NAVETS

RACES ANGLAISES.

NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

YELLOW ABERDEEN.

Bonne race précoce.

Racine sphérique, très-nette, complètement enterrée.

Peau jaune pâle. Chair jaune pâle, tendre, peu ferme et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,094 ; diamètre 0m,103 ; poids 400 grammes.

Maturité très-hâtive.

NAVETS

RACES ALLEMANDES.

NAVETS DEMI-TENDRES.

NAVET

MAIRÜBE FRÜHE HOLLANDISCHE GELBE PLATTRUNDE.

Belle et bonne variété.

Racine déprimée, nette et régulière, complétement enterrée.

Peau jaune pâle; chair blanche, demi-tendre, jaune et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,072 ; diamètre 0m,086 ; poids 460 grammes,

Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE ROUGE, DE WILHEMSBOURG.

Excellent navet précoce.

Racine déprimée, très-nette, ne sortant pas de terre.

Peau jaune pâle; chair demi-tendre, jaune et sucrée.

Racine : longueur (dans l'axe) 0m,06 ; diamètre 0m,079; poids 120 grammes.

Maturité hâtive.

(Pour toutes les variétés fourragères de Navets, voir la 2e *partie* Fourrages-Racines).

NIGELLE

AROMATIQUE

Nom BOTANIQUE : *Nigella sativa*.

Famille des RENONCULACÉES.

SYNONYMES: QUATRE-ÉPICES, NIELLE, TOUTE-ÉPICE, GRAINE NOIRE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Orient, cultivée pour ses graines qui servent d'assaisonnement sous le nom de *Quatre-épices.*

Tige de 0m,35, rameuse; feuilles alternes, un peu velues, sessiles, finement découpées ; fleurs assez grandes, à pétales colorés de blanc et de bleu ; calice blanchâtre. Graine triangulaire, chagrinée, jaunâtre, d'une saveur aromatique très-forte.

Culture. — On sème clair et en place au printemps dans une terre saine et légère.

30 grammes contiennent 12500 graines.

OGNON

NOM BOTANIQUE : A*ilium Cepa*.

Famille des LILIACÉES.

SYNONYME : OIGNON.

Description. -- Plante herbacée, bisannuelle ou vivace, dont l'origine est inconnue, mais qui doit se reporter à une époque très-ancienne, car dans l'antique Egypte, elle formait déjà une des bases de la nourriture de ses habi-

tants, qui l'estimaient tellement, qu'après l'avoir divinisée, ils en avaient fait une monnaie courante.

Cette plante, une des plus importantes des racines potagères, est vivace, mais elle est traitée dans la culture comme bisannuelle. Elle possède de nombreuses variétés, que l'influence du sol et le climat ont souvent modifiées.

Son bulbe se mange cuit, cru ou confit dans le vinaigre; on emploie aussi quelquefois les feuilles en assaisonnement.

Toutes les parties de l'ognon, répandent une odeur qui irrite les yeux et les force à larmoyer.

Si l'on fait cuire le bulbe, cet état cesse; il devient même très-doux et sucré, en raison d'une substance semblable à celle de la manne qu'il renferme.

Racines fibreuses, simples, se formant à la couronne qui fait la base de l'ognon et variant de couleur avec les espèces.

Tige de 1 mètre à 1m,30, renflée vers le milieu, fistuleuse ; feuilles cylindriques, lisses, pointues, fistuleuses, longues de 0m,30 environ ; fleurs petites, disposées en ombelles, de couleur rose, entourées d'une spathe. Graine noire, triangulaire, convexe sur une des faces.

Purée germinative. Deux ans.

Culture. -- L'ognon aime une terre substantielle, légère et amendée de l'année précédente. Si on met de l'engrais au moment de semer, faut-il du moins qu'il soit bien consommé.

On sème à la volée, ordinairement du 15 février au 15 mars. Ensuite, arroser au besoin, sarcler et éclaircir aussi souvent qu'il est nécessaire. On peut replanter le plant que l'on éclaircit, ou bien on le consomme en ciboule lorsqu'il est assez fort.

Lorsqu'on récolte l'ognon mûr, on le laisse quelques jours sur le terrain, puis on le rentre par un temps sec.

C'est cette culture qui se pratique dans le Nord ; il y a même une modification remarquable pour ces semis en place, proposée depuis quelques années par M. le marquis de La Boessière, et qu'il nomme : *Culture à la baguette.*

Voici en quoi elle consiste :

Nous copions littéralement la notice suivante, concernant cette culture, adressée par M. de La Boessière à la Société centrale d'horticulture, et imprimée dans les Annales de cette société :

« Du 15 juillet au 15 août, on sème en rayons, tracés le long d'un « cordeau, au moyen d'une baguette ronde de 0m,18 à 0m,20 de dia- « mètre, dans un terrain bien préparé, que l'on piétine afin de resser- « rer la terre clans le fond du rayon, et de donner à celui-ci le moins « de profondeur possible, la beauté de la plante dépendant surtout, « lors de son développement, de son affleurement au sol. On met « O' ,22 de distance entre les rayons, afin de pouvoir butter les plants « avant les grandes gelées. On sème plutôt dru (lue clair, parce que « l'hiver, s'il est rude, en détruit une partie. On remplit les rayons « de terreau, enfin on arrose pour faire lever, si le temps est sec. « Les grandes gelées passées, on abat la terre qui a servi à butter, « on éclaircit les rangs, on sarcle en grattant peu profondément la « terre avec de petites paroires à la main. »

Nous n'avons point à nous prononcer sur les avantages résultant de cette méthode qui, bien qu'applicable à la production des ognons d'été et d'automne , nous semble cependant offrir un véritable intérêt ; en outre, elle est la moins dispendieuse de toutes, quoique une partie des ognons obtenus de cette manière, monte au printemps dans les terrains défavorables à la culture de la graine. Ces ognons montés produisent par cette méthode une graine plus belle et plus grosse que lorsqu'ils sont semés selon les procédés ordinaires.

Dans le midi de la France, à Paris et dans quelques autres localités, on sème en pépinière, pour établir ensuite des carrés pour la plantation. On prépare la terre, comme nous l'avons indiqué précédemment.

Les semis se font ordinairement d'août en septembre et on repique en octobre et novembre.

30 grammes contiennent 7400 graines.

OGNON

ROUGE PALE.

Bonne variété, demi-sphérique, très-cultivée dans notre département.

Bulbe petit, un peu déprimé, collet gros, de couleur rouge cuivré.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

ROUGE PALE, DE MORT.

Description. — Excellente et belle variété, répandue dans beaucoup de localités de l'ouest de la France, où elle est très-appréciée.

Bulbe plat, de grosseur moyenne, de couleur rouge cuivré ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

Culture. — On le sème au printemps généralement. Cependant dans certains départements, notamment dans celui des Deux-Sèvres, il se sème vers le 25 août, puis on le repique en février.

OGNON

ROUGE FONCÉ.

SYNONYMES : OGNON ROUGE DE HOLLANDE, OGNON ROUGE DE ZÉLANDE.

Cette variété demi-sphérique, est très-belle. Elle est très-répandue dans le Nord, très-estimée, de bonne conservation et très-douce. Son seul défaut, proviendrait de sa couleur noirâtre, qu'elle communique aux ragoûts dans lesquels elle est employée, ce qui ne flatte pas toujours agréablement la vue. Quoique cela, elle est d'excellente qualité.

Bulbe large et plat, de grosseur moyenne, de couleur rouge de sang ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

D'ALGER.

Assez bonne race, mais son bulbe est souvent mal fait.

Maturité demi-hâtive.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge cuivré ; collet gros,

---

OGNON

BRUN, DE ZÉLANDE.

Belle et bonne variété demi-hâtive.

Bulbe de grosseur moyenne, déprimé, de couleur rouge cuivré ; collet fin.

OGNON

ROUGE PALE, D'INGOUVILLE.

Très-bel ognon, très-bien fait.

Maturité demi-hâtive,

Bulbe déprimé, assez gros, de couleur rouge cuivré ; collet assez fin.

OGNON

DE BÉTHUNE.

Gros ognon, bien fait, assez précoce.

Bulbe très-gros, déprimé, tout à fait plat du côté de la couronne, de couleur jaune roussâtre ; collet fin.

OGNON

BRUN, D'ESPAGNE.

Bulbe presque sphérique, assez gros, de couleur jaune roussâtre.

Maturité demi-tardive.

OGNON

ROUGE PALE, DE STRASBOURG.

Belle et bonne race, cultivée en Lorraine.

Maturité demi-hâtive.

Bulbe déprimé, gros, de couleur rouge cuivré ; collet gros.

OGNON

DE FURNES.

Excellente variété, demi-hâtive.

Bulbe assez gros, déprimé, de couleur rouge cuivré; collet assez fin.

OGNON

ROUGE TRÈS-FONCÉ, DE BRUNSWICK.

Belle variété, remarquable par sa couleur.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge violacé, presque noir ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

DOUBLE TIGE.

De très-bonne garde et bien formé.

Bulbe gros, très-déprimé, de couleur rouge cuivré ; collet très-fin, entouré d'une dépression assez marquée, en forme de fossette.

Maturité demi-hâtive.

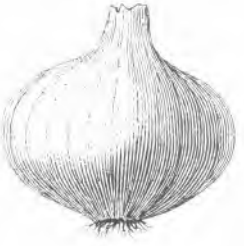
OGNON

PYRIFORME.

SYNONYME : OGNON POIRE.

Très-bonne variété, d'excellente garde; chair un peu grossière; saveur forte.

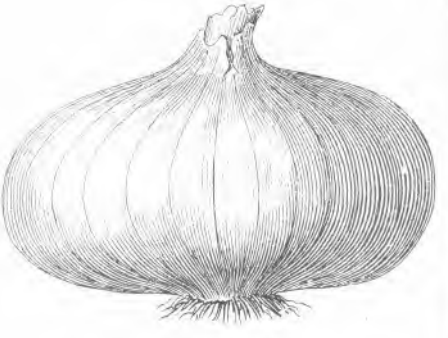
OIGNONS



Rouge pâle ordinaire

Rouge large de Niort

Rouge foncé ordinaire.

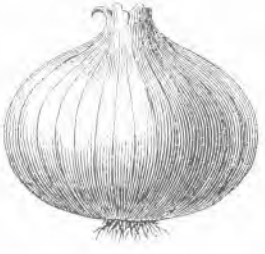


Jaune paille des Vertus, large

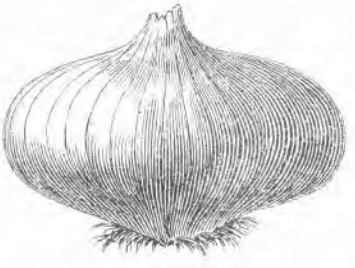
OIGNONS.

Blanc hâtif de Paris.

blanc gros.



Jaune de Danvers



de Madère .

Bulbe assez gros, allongé en forme de poire, de couleur rouge cuivré.

Maturité demi-tardive.

OGNON

FUSIFORME.

SYNONYME : OGNON CORNE-DE-BŒUF.

Variété très-curieuse, mais sujette à dégénérer, introduite par M. le baron de Friddani.

Sa forme est analogue à celle de l'Ognon *pyriforme* mais beaucoup plus allongée.

Bulbe très-allongé en forme de fuseau, de couleur rouge cuivré.

Maturité tardive.

OGNON

JAUNE, DES VERTUS.

SYNONYME : OGNON BLANC.

Description. — Très-belle et très-bonne variété, recommandable par son produit et sa qualité.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaune roussâtre ; collet assez fin.

Maturité demi-tardive.

Culture. — On sème à la volée du 15 février au 15 mars. Après le semis, herser, puis passer le rouleau , et lorsque les graines sont levées, éclaircir.

Les autres soins consistent à donner quelques binages et quelques arrosements.

Lorsque les ognons sont devenus assez gros, on abat les fanes pour hâter la maturité.

La récolte se fait vers la fin d'août.

On les laisse quelques jours sur le terrain, comme nous l'avons déjà expliqué, pour qu'ils achèvent de mûrir.

OGNON

JAUNE, DE CAMBRAI.

SYNONYME : OGNON DE MULHOUSE.

Très-bonne variété, plus hâtive que la précédente.

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, de couleur jaune rougeâtre ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

JAUNE, DE LESCURE.

Très-bel ognon, large, plat,

OGNON

JAUNE, DE DANVERS.

Belle race, originaire de Danvers (Etats-Unis d'Amérique), très-hâtive et de bonne garde, remarquable par la perfection de sa forme, sa qualité et sa précocité.

Bulbe gros, sphérique, de couleur jaune cuivré ; collet fin ; feuilles très-petites.

Maturité très-hâtive.

OGNON

SOUFRE, D ESPAGNE.

Excellente variété, de couleur soufrée, large, d'une saveur douce et à chair tendre, très-estimée en Angleterre et de longue conservation.

Bulbe assez gros, déprimé, de couleur jaune soufre ; collet très-fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

DE JAMES.

Variété très-estimée en Angleterre, pour sa longue conservation.

Bulbe sphéroïde, assez gros, renflé vers le haut et déprimé autour du collet, couleur jaune cuivré ; collet fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

GLOBE.

Très-belle race, se conservant longtemps sans pousser.

Bulbe assez gros, sphérique, de couleur jaune cuivré.

Maturité demi-tardive.

OGNON

ROUGE PALE, DE TOURNON.

Très-belle variété assez grosse et hâtive.

Bulbe plat, jaune rosé.

OGNON

DE TREBONS.

Variété pyriforme, très-jolie, obtenue par M. d'Hauteserves.

Bulbe très-gros, de couleur jaunâtre.

OGNON

PAILLE, GROS DE BALE.

Très-jolie race.

Bulbe assez gros, bien fait, aplati, de couleur jaune soufre ; collet très fin.

Maturité hâtive.

OGNON

BLANC, HATIF.

Variété très-estimée par sa précocité, et d'excellente qualité.

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, et blanc ; collet très-fin.

Maturité hâtive.

Culture. — On sème l'Ognon *blanc hâtif* en pépinière du 1er au 15 août, le repiquer en octobre dans une terre légère ; on peut également le semer fin octobre, pour le repiquer en mars dans une terre forte.

Au moment, de le repiquer, après avoir soulevé les plants avec la bèche, afin de ne, pas rompre les racines,

on raccourcit ces dernières, et on coupe l'extrémité des feuilles supérieures, puis on repique les ognons à 0m,10 de distance sur la ligne.

Dans les hivers rigoureux , il faut les couvrir avec des paillassons. La récolte se fait vers la fin d'avril ou le commencement de mai.

Nous ferons remarquer que les petits ognons étant très-recherchés pour la cuisine, les maraîchers arrachent avant leur maturité, les Ognons *blancs,* pour les livrer à la consommation.

Du reste, afin d'obtenir du petit Ognon qui succède à celui qui a *été* semé à l'époque indiquée précédemment, on peut semer en place l'Ognon *blanc hâtif* depuis mars jusqu'en juin. Après quoi, on étend une couche de terreau, et lorsque l'ognon est levé, on éclaircit le plant, puis on arrose fréquemment, si le temps est sec; mais il faut économiser l'eau dans les années humides, autrement l'ognon tourne mal et même reste souvent en ciboule.

OGNON

BLANC, HÂTIF, DE NOGÉRA.

SYNONYME : OGNON DE FLORENCE.

Variété importée d'Italie en 1840 par M. Audot. Elle est très précoce, mais elle a le défaut de tourner presque aussi promptement qu'un radis; elle tend même sans cesse à grossir et à perdre sa précocité.

Bulbe très-petit, déprimé, blanc, et sillonné de veines verdâtres; collet très-fin ; feuilles très-petites au nombre de trois et quatre.

Maturité très-hâtive.

OGNON

BLANC HÂTIF, DE VALENCE.

Sous-variété de l'Ognon *blanc hâtif de Paris,* mais moins hâtive.

Bulbe déprimé, assez gros, et blanc ; collet très-fin.

Maturité hâtive.

OGNON

BLANC, GROS.

SYNONYME : OGNON BLANC D' ESPAGNE.

Description. — Très-estimé dans le midi de la France, mais s'accommodant mal des régions froides, où il se forme difficilement. Il est tendre, doux, mais ne se conserve pas très-bien. On le cultive beaucoup en Angleterre, en guise de ciboule.

Bulbe sphérique, un peu renflé vers le haut, et blanc.

Maturité très-tardive.

Culture. — On sème l'Ognon *blanc gros* en février et mars, et on le traite exactement comme l'Ognon *jaune des Vertus.*

OGNON

TENDRE, DE MURCIE.

Ognon blanc, un peu tardif.

OGNON

BLANC, DE THÈSE.

De bonne qualité et assez précoce.

Bulbe déprimé, blanc, de grosseur moyenne.

Maturité de huit jours plus tardive que celle de l'Ognon *blanc hâtif de Paris.*

OGNON

DE MADÈRE, ROND GROS.

SYNONYMES : OGNON ROMAIN, OGNON DE BELLE GARDE.

Très-belle et très-bonne race, fort estimée dans le Midi, où elle réussit mieux que dans le Nord, parce qu'elle tourne trop lentement sous notre climat.

Bulbe énorme, obrond, tendant à s'allonger , presque sphérique, de couleur rouge pâle, saveur sucrée.

Maturité très-tardive.

OGNON

DE MADÈRE, GROS PLAT.

SYNONYME : OGNON DE TRIPOLI.

Très-estimé dans le Midi. C'est le seul climat, où il convient ; il tourne très-difficilement.

Bulbe déprimé, très-gros, couleur rouge cuivré.

Maturité très-tardive.

OGNON

PATATE.

Description. — Cet ognon est très-productif, mais il se conserve mal pendant l'hiver. Il est surtout remarquable en ce qu'il ne donne ni graines, ni rocamboles; il se reproduit au moyen des ognons et des cayeux qui se forment sous terre autour de l'ognon ou d u cayeux que l'on a planté.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaune cuivré.

Maturité très-hâtive.

Culture. — On le plante après l'hiver ; on le butte deux fois (légèrement, la première, et un peu plus, la seconde). On le récolte au mois de juin. Chaque bulbe planté, donne à la récolte un grand nombre d'ognons et de cayeux.

Pour le conserver pendant l'hiver, il faut une température froide et sèche ; cependant quoique sa conservation ne soit pas toujours assurée, nous devons à M. Mauduit de Quimperlé, qui cultive avec grand succès cette variété, une méthode de conservation, que nous avons souvent appliquée, et qui nous a toujours parfaitement réussi.

Voici en quoi elle consiste

On coupe la tige à $0^{m},03$ au-dessus du collet, on fend ce reste en quatre jusqu'à la base, sans attaquer le bulbe, et on laisse sécher ainsi.

OGNON

D ÉGYPTE.

SYNONYMES : OGNON BULBIFÈRE, OGNON ROCAMBOLE.

Description. — Cette variété se reproduit de bulbilles

ou petits ognons de la grosseur de noisettes, qui se produisent au sommet de sa tige.

Cet ognon bulbifère, a le défaut d'avoir la chair grossière, et de pourrir facilement en hiver, s'il est exposé à la moindre humidité. Il faut donc le tenir dans un endroit sec et froid, ou du moins non chauffé; il se conserve bien ainsi.

Bulbe gros, demi-déprimé, produisant au sommet de la tige de petits bulbes de la grosseur des noisettes; ce sont ces petits ognons, qui servent à la reproduction.

Culture. — On plante au printemps, ces petites bulbilles, qui produisent chacune vers l'été, un Ognon ordinairement fort gros. On replante quelques-uns de ces gros ognons au printemps, ils montent en tige et chacun d'eux fournit des bulbilles au printemps.

On conserve les plus petites pour planter, et on emploie les autres à la cuisine.

OGNONS

RACES ANGLAISES.

OGNON

LARGE YELLOW NEW ENGLAND.

Très-belle variété productive.

Bulbe assez gros, demi-déprimé, de couleur jaune roussâtre; collet assez fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

EARLY RED.

Belle et bonne race.

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, couleur rouge foncé; collet assez fin.

Maturité hâtive.

OGNON

WHITE GLOBE.

Ognon ovoïde, de couleur jaune verdâtre, sillonné de lignes rosées.

OGNONS

RACES ALLEMANDES.

OGNON

MITTELGROSSE BLASSROTHE HARTE.

Bonne variété.

Bulbe petit, demi-déprimé, de couleur rouge cuivré collet gros.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

GROSSE STROHGELBE PLATTRUNDE HOLLANDISCHE

Gros ognon, remarquable par son produit et sa qualité.

Bulbe gros, demi-déprimé, de couleur jaunâtre ; collet assez fin.

Maturité demi-tardive.

OGNON

NEUE GELBE JAHRZWIEBEIN.

Bonne race.

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, de couleur jaune roussâtre ; collet fin.

Maturité demi-hâtive.

OGNON

ZWIEBELN GROSSE SILBERWEISSE PLATTRUNDE HOLLANDISCHE.

Bulbe presque sphérique, demi-déprimé, assez gros et blanc.

Maturité demi-hâtive.

Les variétés suivantes que nous avons reçues d'Angleterre, nous ont paru fort recommandables :

GANT ROCCA DE NAPLES.

NUNEHAM PARK.

MARZAGOLE NÉAPOLITAINE.

OSEILLE

NOM BOTANIQUE : *Rumex acetosa*.

Famille des POLYGONÉES.

SYNONYMES: AIGRETTE, SURETTE, SURELLE, VINETTE.

Description. — Plante vivace et indigène, très-commune dans les prés.

On la cultive dans les jardins potagers, et l'art culinaire ou économique en retire beaucoup d'avantages.

Tige 0m,55, striée, arrondie; feuilles radicales, ovales oblongues, en forme de flèche; feuilles supérieures, sessiles, amplexicaules et plus étroites; pétiole long de 0m,14, sortant de gaines nombreuses , rougeâtres, prolongées en arête. Fleurs très-nombreuses, petites, en panicule, dioïques et rougeâtres ; graine petite, brune, luisante et triangulaire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème au printemps et mieux à l'automne à la volée, en planche ou en bordure. Quoiqu'elle vienne bien dans toute terre, elle préfère un terrain léger et profond, ni trop sec, ni trop humide.

On récolte six semaines après; les chaleurs de l'été augmentant son acidité, on doit donc semer, pour cette saison, une planche au nord ou une bordure.

30 grammes contiennent 28400 graines.

OSEILLE

LARGE, DE BELLEVILLE.

SYNONYME : OSEILLE BLONDE.

Variété très-estimée et très-cultivée aux environs de Paris, bien supérieure à l'Oseille *commune,* par la largeur de ses feuilles, et son acidité moins forte.

Feuilles longues de 0m,30, larges de 0m,15, couleur vert blond ; pétiole rouge à la base.

OSEILLE

DE FERVENT.

Belle variété vivace et rustique.

Feuilles très-larges, cloquées, vert blond ; pétiole rougeâtre.

OSEILLE

DES PYRÉNÉES.

Variété très-rustique; feuilles très-larges.

OSEILLE

BLONDE, DE SARCELLES.

Obtenue par un cultivateur de Sarcelles (Seine-et-Oise), à feuilles plus blondes, un peu moins larges et plus allongées que celles de l'Oseille *blonde de Belleville;* pétiole tout-à-fait blond.

Elle repousse plus vite que l'Oseille *ordinaire.*

OSEILLE

VIERGE.

NOM BOTANIQUE : *Rumex Montana.*

SYNONYME : OSEILLE STÉRILE.

Description. — Plante indigène et vivace, à feuilles plus blondes, plus larges et moins acides que celles de l'Oseille

commune; elle pousse également plus tôt, et convient mieux pour planter en bordures, surtout l'individu mâle, parce que ne produisant pas de graines, il ne pullule pas dans les allées comme les autres.

Tige de 0m,60 ; feuilles radicales, longues de 0m,12, ovales, oblongues, disposées en flèche, à oreillettes courtes, de couleur plus verte, que dans l'Oseille *large de Belleville;* cloques peu saillantes ; pétiole long de 0m,07, coloré de rose à la base, sortant de gaines nombreuses, courtes, sans arêtes.

Fleurs dioïques, petites, en panicule, rougeâtres, ordinairement stériles.

Culture. — On la multiplie d'éclats de pieds pour la conserver franche.

OSEILLE

VIERGE, A FEUILLE CLOQUÉE.

Sous-variété de la précédente, à feuilles plus grandes, très-cloquées, et de consistance très-mince ; pétiole plus long, marqué de taches rouges.

C'est une belle race, encore peu répandue.

Culture. — Reproduction par l'éclat des pieds.

OSEILLE

ÉPINARD.

NOM BOTANIQUE : *Rumex patientia.*

SYNONYMES: PATIENCE, PARELLE, ÉPINARD IMMORTEL.

Description. — Très-rustique, depuis longtemps connue pour les vertus médicinales de sa racine; c'est également

une bonne espèce potagère, peut-être pas assez répandue.

Ses feuilles offrent l'avantage de fournir un légume très-précoce.

Son plus grand mérite est sa précocité; elle est bonne à cueillir huit à dix jours plus tôt que les espèces les plus hâtives, ce qui est un grand avantage pour la fin de l'hiver, où l'on ne possède encore aucune verdure nouvelle. Sa saveur est également plus douce que dans les autres variétés.

En résumé c'est une belle et bonne race.

Tige de 1111,25 à 1m,50, cannelée, colorée de rouge au sommet des cannelures; feuilles radicales, ovales, cordiformes; feuilles supérieures, ovales, lancéolées, entières, d'un vert intense et luisant.

Fleurs nombreuses, petites, axillaires, verdâtres, disposées en épis. Graine triangulaire, brun pâle.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On multiplie l'Oseille épinard , soit de pieds éclatés, soit de graines semées au printemps, en place, fort clair, ou en pépinière, pour être replantée.

30 grammes contiennent 21800 graines.

OSEILLE

DES NEIGES.

NOM BOTANIQUE : *Rumex nivalis.*

Plante vivace, originaire des Alpes, découverte par le docteur Moritzi, dans les Hautes-Alpes, à la limite des neiges éternelles, où elle croît naturellement.

C'est une bonne race, intermédiaire entre l'Oseille

vierge et l'Oseille *épinard,* et qui pourrait être acclimatée dans nos jardins. Elle est surtout remarquable par sa grande précocité.

Tige simple, à rameaux verticillés; feuilles radicales assez épaisses, ovales, arrondies en cœur; fleurs dioïques.

PANAIS

Nom BOTANIQUE : ***Pastinaca sativa.***

SYNONYMES: PASTENADE BLANCHE, PASTENAILLE BLANCHE. GRAND CHERVI CULTIVA.

Description. — Plante indigène et bisannuelle, à racine longue , simple, sucrée et aromatique, que l'on emploie pour donner du goût au potage. On en retire aussi du sucre non cristallisable.

Racine simple et pivotante. Tige de 1m,75, cannelée, creuse ; feuilles ailées et glabres, à folioles ovales, dentées et glabres, couleur vert foncé. Fleurs jaunes, disposées en ombelles. Graine jaunâtre, très-aplatie, marquée de cinq nervures, ailée sur les bords.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème à la volée depuis février jusqu'en juin. M. Moison, amateur très-distingué, trouve qu'il est préférable de semer en février.

Aussitôt que le plant est levé, on l'éclaircit. On peut laisser le Panais enterré pendant l'hiver, il ne craint nullement les gelées.

30 grammes contiennent 6200 graines.

PANAI S

LONG.

Cette variété est la plus répandue et la plus anciennement connue.

Racine fusiforme, presque cylindrique, très-allongée, longue de 0m,35, sur 0m,035 de diamètre, garnie de fibres nombreuses, de couleur jaunâtre ; collet un peu conique; chair blanche.

PANAIS

IMPÉRIAL, TRÈS GROS LONG.

Belle race, très-estimée.

Racine fusiforme, très-allongée, presque cylindrique, très-grosse, longue de 0m,40 , sur 0m,04 5 de diamètre, jaunâtre; collet conique ; chair blanche.

PANAIS

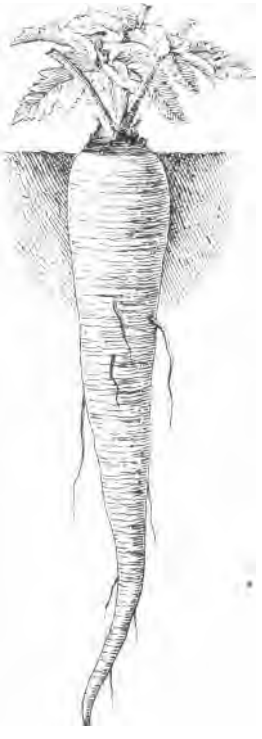
DE BRETAGNE.

Très-belle variété de Panais *long.*

Racine effilée ; feuilles plus petites, plus vertes, que dans le Panais *long;* folioles plus rapprochées.

PANAIS

Panais rond hâtif.



Panais long.

PANAIS

LONG, SMOOTH.

Très-beau Panais *long.*

Racine fusiforme, allongée, longue de 0,m38, sur 0m,035 de diamètre, jaunâtre ; chair blanche.

PANAIS

DE JERSEY.

Belle race de Panais *long,* mais plus nette.

Racine renflée au milieu, creusée d'un sillon autour de l'insertion des feuilles.

PANAIS

DE GUERNESEY.

Très-belle et bonne variété, à racine demi-longue, marquée d'un sillon autour de l'insertion des feuilles.

PANAIS

ROND.

SYNONYMES: PANAIS ROYAL, PANAIS COURT, PANAIS DE METZ.

Variété beaucoup plus hâtive que le Panais *long,* convient mieux pour les terres peu profondes et les jardins.

Racine longue de 0m,10, sur 0m,07 de diamètre, en forme de toupie, légèrement creusée au collet, autour de l'insertion des feuilles, de couleur jaunâtre ;chair blanche.

Feuilles moins grandes que dans le Panais *long.*

PATATE

DOUCE.

NOM BOTANIQUE : *Ipomœa batatas*.

Famille des Convolvulacées

SYNONYME : BATATE.

Description. — Plante vivace, du genre des Liserons, et originaire de l'Inde et de l'Amérique méridionale. Ses grosses racines tuberculeuses ressemblent à celles de la Pomme de terre.

Elle fut introduite en Angleterre en 1597, et en 1720 seulement en France.

Comme toujours, dès le début son emploi en fut très_ restreint, et elle ne figura longtemps, que sur la table de quelques grands seigneurs.

Louis XV avait une prédilection marquée pour ce *légume,* et en faisait cultiver, pour sa consommation, dans ces magnifiques jardins de Trianon, que lui avait légués son aïeul, ainsi qu'à Choisy-le-Roi, sa villa favorite.

Ce ne fut que vers 1800, que M. le comte Lelieur, alors administrateur des Jardins de la Couronne, voulant sortir la Patate de l'obscurité, la tira des jardins botaniques, où elle avait été reléguée, et la fit cultiver à Saint-Cloud; dès lors, elle devint à la mode, et sa culture déjà assez répandue sous le premier Empire, grâce aux soins de

MM. Ridou (François), Découfflé, Fournier, Courtois et Noël, ne fit que s'accroître.

Cependant aujourd'hui, les obstacles qui s'attachent à sa reproduction dans les grandes plantations, l'ont fait abandonner par beaucoup de jardiniers, pour d'autres plantes plus avantageuses.

Elle est cultivée actuellement avec succès, en Espagne, dans les environs de Malaga.

Cuite, elle a une saveur analogue au réceptable de l'artichaut, mais elle est inférieure à la Pomme de terre, à laquelle, fort souvent, on donne son nom, ce qui est une erreur profonde, car toutes les deux on t des qualités bien différentes.

Avec la Patate, on fait une boisson vineuse, très-enivrante, qui donne beaucoup d'alcool à la distillation.

On a aussi donné le nom de *Patates à* plusieurs espèces d'Ignames, particulièrement à la *Cousse-Couche* ou *Couche-Couche* des Antilles (racine potagère ayant la forme du navet) et à la racine tubéreuse du Chou caraïbe.

En résumé, la culture de cette plante est très-étendue dans les pays chauds, et elle est pour eux ce qu'est la Pomme de terre pour les régions froides et tempérées.

Racine tubéreuse, dont la couleur et la forme varient avec les variétés, garnie d'yeux d'où sortent des tiges rampantes, comme celles des Liserons. Feuilles pétiolées, anguleuses. Fleurs disposées trois par trois, campanulées, de couleur violette. Graine triangulaire et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. -- La culture de la Patate demande beaucoup de soins ; aussi ne peut-on la pratiquer que dans les jardins.

Cependant M. Reynier, directeur de la pépinière dépar-

tementale de Vaucluse, a démontré qu'on pouvait la cultiver avec succès en plein champ, mais sous une température très-douce.

Aux environs de New-York, où il s'en fait des plantations immenses, la latitude se trouve à peu près la même que celle de Bordeaux, ce qui viendrait à l'appui de ce que nous disions tout à l'heure, c'est que le midi de la France seul pourrait avoir chance de voir réussir cette culture, dans des proportions que, sous notre climat, nous ne pouvons aborder.

MULTIPLICATION PAR LES TUBERCULES.

Dans le midi de la France, les Patates n'exigent pas plus de soins que les Pommes de terre.

Sous notre climat, où il leur faut beaucoup de soins, voici comment nous procédons :

Au commencement de janvier, on place des tubercules sur une couche chaude, sur laquelle on étend des panneaux, recouverts de paillassons pendant la nuit.

Dès que ces tubercules entrent en végétation, il faut enlever les jeunes pousses aussitôt qu'elles ont $0^{m},08$ de longueur, les repiquer dans des pots, que l'on enterre sur couche, les couvrir d'une cloche, et les bassiner au besoin.

Ces boutures s'enracinent promptement; alors on soulève graduellement les cloches, pour donner de l'air, et on les enlève ensuite complétement dès qu'elles peuvent s'en passer.

Vers le milieu de février, on prépare une couche, composée de fumier et de feuilles; il faut que cette couche ait $0^{m},50$ d'épaisseur au moins; on la charge ensuite de $0^{m},25$ de bonne terre mélangée de terreau, et dès que le temps le permet, on met quatre Patates sous chaque panneau.

Pendant la nuit, il faut avoir soin de couvrir les panneaux, et de remanier les réchauds de temps en temps ; on bassine au besoin, et on donne de l'air toutes les fois que la température le permet.

La récolte alors a lieu en mai ou juin.

Si les Patates s'élevaient au-dessus du sol, ce qui a lieu parfois lorsqu'elles grossissent, il faudrait les recouvrir de quelques centimètres de terre.

On peut également planter des Patates sur couche sourde vers le milieu d'avril. On couvre ensuite chaque pied d'une cloche, sur laquelle on place un peu de litière afin de les garantir du soleil ; on donne de Fair graduellement en soulevant les cloches, que l'on enlève tout-à-fait, dès que la température le permet et qu'elles ne peuvent plus contenir les branches.

Il existe encore un autre mode de culture :

En mai, on fait des trous profonds de $0^{m},40$, larges de 0m,50 et distancés de $0^{m},60$ environ ; on remplit le fond de fumier, que l'on couvre de $0^{m},20$ environ de terre légère, et l'on plante trois Patates dans chaque trou, à environ $0^{m},10$ l'une de l'autre. Ensuite arroser, recouvrir d'une cloche et ombrer au besoin.

Vers la fin d'août ou au commencement de septembre, a lieu la récolte.

MULTIPLICATION PAR LE SEMIS.

Pour obtenir la reproduction des Patates par les graines, on sème celles-ci sur couche et sous châssis, aux époques mentionnées ci-dessus, en traitant les plants de la même manière que nous venons de l'indiquer pour les tubercules.

CONSERVATION DES PATATES.

Pour conserver les Patates après la récolte, on les laisse

quelques jours sur le terrain, puis on les place dans de grands paniers, en disposant alternativement un lit de Patates et un lit de vieille terre de bruyère bien sèche ; déposer ensuite ces paniers, ainsi remplis, dans une serre, dont la température soit au moins de 12 degrés.

M. Souchet, jardinier du château de Fontainebleau, pour conserver ses Patates sur place, couvre ses couches avec des panneaux dès le mois de septembre si le temps est pluvieux ; en octobre, il supprime successivement toutes les branches ; puis, quand les *gelées* arrivent, il couvre les panneaux de paillassons, de litière ou de feuilles, de manière que le froid et l'humidité ne puissent pénétrer jusqu'aux tubercules qui, par ce moyen, se conservent très-bien pendant tout l'hiver. (Courtois-Gérard, de Paris. *(Manuel de culture maraîchère.)*

Certaines variétés ne donnent jamais de graines, mais beaucoup d'autres en produisent.

Du reste, c'est par les graines que l'on peut obtenir les meilleures races, les plus hâtives et les plus appropriées à notre climat.

30 grammes contiennent 2300 graines.

PATATE

ROUGE, LONGUE.

SYNONYME: PATATE ROUGE D'AMÉRIQUE.

Belle race précoce, originaire de l'Amérique septentrionale.

Elle est très-productive, très-sucrée, mais se conserve mal.

Un de ses avantages, c'est que l'on peut enlever facile-

ment ses tubercules, qui sont tous réunis au collet de la racine.

Tiges minces et longues.

Tubercule fusiforme, sinueux, très-mince et très-effilé, long de 0m,48, diamètre 0m,05.

Peau lisse, de couleur rouge violacé. Chair fine, jaunâtre, grasse, et huileuse.

PATATE

JAUNE, LONGUE.

SYNONYMES: PATATE JAUNE DES INDES, PATATE JAUNE DE MALAGA

Cette variété, également originaire de l'Amérique, est cultivée depuis fort longtemps en France ; elle est excel lente, mais peu productive, et plus tardive que la précédente, dont elle diffère également par la position de ses tubercules, qui sont loin du collet.

Tubercule mince, effilé, long de 0m,43, diamètre 0m,05.

Peau jaunâtre et lisse. Chair fine, sucrée, onctueuse et jaunâtre.

PATATE

IGNAME.

SYNONYME : PATATE INAME.

Cette belle race, que l'on doit aux soins de M. Bernard de Luchet, nous vient de la Guadeloupe; elle se recommande par son produit et sa rusticité.

En 1836, elle a fleuri chez M. Sageret à Paris, et lui a

donné des graines. Il a pu obtenir, ainsi, de semis, plusieurs variétés très-intéressantes.

Tubercule ovale et court, de forme très-grosse, régulière et cannelée.

Peau blanc grisâtre. Chair blanchâtre, farineuse, mais grossière, assez sucrée.

PATATE

VIOLETTE.

SYNONYME: PATATE DE LA NOUVELLE-ORLÉANS.

Excellente variété, originaire, de la Nouvelle-Orléans, introduite en France en 1836, par MM. Gontier et Chevet.

Elle est peu productive, mais se garde assez bien. Ses tubercules, très gros, se forment loin du collet.

Tiges allongées. Tubercule fusiforme, effilé, sinueux, renflé vers le milieu, long de O' ,34, sur 0111,06 de diamètre.

Peau lisse, violet rougeâtre. Chair fine, sucrée, d'excellente qualité.

PATATE

OVOÏDE.

SYNONYME: PATATE COURTE.

Belle race, obtenue par M. Sageret de Paris.

Tubercule ovale, allongé, cylindrique, déprimé au centre, cannelé, long de 0m,16.

Peau blanc grisâtre.

Chair ferme, blanche, sucrée.

Tubercules réunis près du collet de la plante.

PATATE

ROSE.

Excellente variété, obtenue par M. Robert, botaniste distingué, ancien directeur du jardin botanique de Toulon.

Elle est très-productive et d'une bonne conservation.

Tubercule très-gros, ovoïde, cannelé, long de 0m,18 sur 0m,09 de diamètre.

Peau rose, tachetée de jaune. Chair d'excellente qualité, très-savoureuse, ayant le goût de la châtaigne.

PATISSON

(Voir Courge, 1er volume, p. 234.)

PERCE—PIERRE

NOM BOTANIQUE : *Crithmum Maritimum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYMES: BACILLE, BASILIC MARITIME, FENOUIL DES MARAIS, FENOUIL MARIN, HERBE DE SAINT-PIERRE, PASSE-PIERRE, SAXIFRAGE SAUVAGE MARITIME, GEISTE MARINE.

Description. — Plante vivace, originaire des bords de la mer; ses feuilles confites au vinaigre, entrent dans les salades et les assaisonnements.

Tiges traînantes, rameuses, longues de 0m,40, pruineuses et glaucescentes. Feuilles charnues, pinnatifides, à divisions étroites, vert glauque. Fleurs petites et blanches,

disposées en ombelles. Graine oblongue, marquée de trois côtes, convexe d'un côté, aplatie de l'autre.

Durée germinative. — Un an.

Culture. — Le Perce-pierre se sème en mars dans une terre légère, que l'on tient humide. Il est même préférable de semer aussitôt après la maturité de la graine, qui lève très-difficilement quand elle a été conservée. Pendant les gelées, on couvre la plante avec des paillassons.

30 grammes contiennent 10700 graines.

PERSIL

NOM BOTANIQUE : *Apium Petroselinum*.

Famille des OMBELLIFÈRES.

SYNONYME : PERSIL COMMUN.

Description. — Plante bisannuelle, originaire de Sardaigne, dont les feuilles aromatiques s'emploient cuites ou crues, en assaisonnement.

Dans les préparations culinaires, le Persil excite l'appétit, et favorise la digestion. Il répand une odeur aromatique très-agréable.

En médecine, ses racines sont regardées comme diurétiques, et ses graines comme excitantes ; celles-ci renferment une huile volatile.

Tige de I mètre, rameuse, striée et dressée.

Feuilles radicales, nombreuses, bipinnées, lisses, luisantes, d'un très-beau vert; folioles ovales, incisées.

Feuilles supérieures, à folioles linéaires. Fleurs petites, terminales, blanches, disposées en ombelles.

PERSIL NAIN

très fusé (Mousse).

Graine triangulaire, ovoïde, brun grisâtre, très-aromatique, convexe d'un côté, recourbée, et marquée de cinq côtes saillantes.

Durée germinative.,— Trois ans.

Culture. — On sème de février en juillet dans une bonne terre bien meuble, On peut également semer à l'automne, au pied d'un mur, au midi, pour en avoir de bonne heure au printemps.

Ses graines mettent environ un mois à lever.

Pour n'en pas manquer en hiver, avoir soin (le couvrir les plants avec de bons paillassons, à l'approche des gelées et dans les temps de neige, car les hivers rigoureux détruisent toujours le Persil.

Il existe encore un moyen pour lui faire passer l'hiver, c'est de faire un semis à bonne exposition, de juillet en août, sur lequel on place des châssis à l'approche des gelées.

On peut également obtenir du jeune Persil, dans la deuxième quinzaine de mars, en plaçant en janvier des coffres à bonne exposition ; après avoir préparé le terrain, et fait un semis, on pose les panneaux et l'on entoure les coffres d'un réchaud de fumier; donner de l'air toutes les fois que la température le permet, et bassiner au besoin.

30 grammes contiennent 7300 graines.

PERSIL

FRISE.

Description. — Sous-variété de la précédente, dont elle

a tous les caractères, ses feuilles seules sont légèrement crispées.

Culture. — La même que pour le Persil *commun,* à cette exception que le Persil *frisé* peut se semer en toute saison. Il arrive aussi parfois, que les semences jouent, et donnent le Persil *ordinaire.*

PERSIL

GRAND, DE NAPLES.

Description. — Il est plus haut que le Persil *commun,* mais il ne convient guère pour fourniture de salade, ses côtes étant très-grosses.

On l'emploie généralement comme le Céleri, et l'on mange les côtes cuites après les avoir fait blanchir.

Culture. — Semer très-clair ou replanter à 0m,30 de distance.

PERSIL

NAIN , TRÈS-FRISÉ.

Remarquable par sa petite .stature et la beauté de ses feuilles qui sont tellement crispées, qu'elles offrent l'apparence de la mousse.

Il est très-lent à monter.

PERSIL

FRISÉ, DE SMITH.

SYNONYME : PERSIL DE WINDSOR.

Jolie race, très-naine et très-touffue, mais vigoureuse.

Feuilles élargies en palme, cloquées et blanchâtres à la face inférieure.

PERSIL

A GROSSE RACINE.

Variété à grosse racine charnue, ayant la même saveur que celle du Céleri-Rave et que l'on prépare de la même manière.

PE-TSAI.

(*Voir* Chou Chinois, ter volume, p. 189.)

PICRIDIE

CULTIVÉE.

Nom BOTANIQUE : *Picridium vulgare*.

Famille des COMPOSES.

SYNONYMES : TERRE CREPIE, TERRA CREPOLA.

Plante annuelle, originaire du Midi de la France, et très-estimée en Italie.

On mange les jeunes feuilles en salade, comme celles de la Chicorée sauvage; elles possèdent une saveur douce assez agréable.

Tige haute de 0m,50, lisse, striée, légèrement branchue. Feuilles embrassantes, simples, allongées, denticulées au sommet; feuilles radicales, étroites, allongées, longues de 0m,14, s'élargissant vers l'extrémité , d'un vert très-blond et légèrement denticulées. Fleurs fasciculées et jaunes.

Graine quadrangulaire, allongée, un peu courbée, parsemée de tubercules placés transversalement, couleur brun noir.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème par rayons, en mars et successivement pendant l'été et l'automne. Les semis d'été doivent être faits à demi-ombre ; comme cette plante repousse promptement, elle peut être coupée deux ou trois fois. Arroser fréquemment l'été.

30 grammes contiennent 35700 graines.

PIMENT.

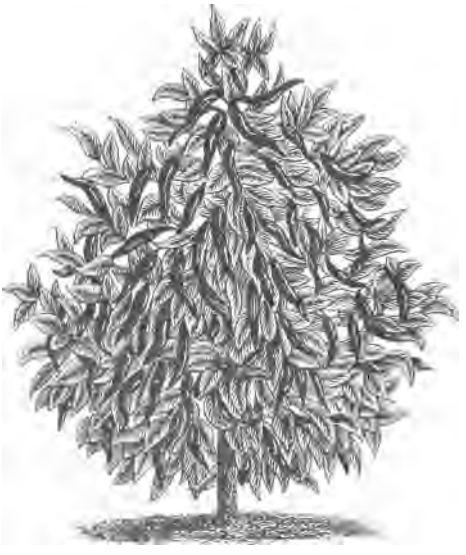
Nom BOTANIQUE : *Capsicum.*

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES : CORAIL DES JARDINS, HERBE AU CORAIL, MILLE GRAINES, POIVRE LONG, POIVRE DES PAYSANS, POIVRE D'ESPAGNE, POIVRE DE GUINÉE, POIVRE DE CALICUT, POIVRE DE PORTUGAL, POIVRE D'INDE, POIVRE DU BRÉSIL, POIVRON.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Inde et de l'Amérique méridionale.

Les fruits de cette plante sont âcres et piquants, et récoltés avant leur maturité, se confisent au vinaigre



Piment long roue .

Piment gros carré doux.

PIMENTS

cerise.

Piment tomate rouge

avec ou comme les cornichons; lorsqu'ils sont mûrs, on les fait sécher au soleil ou au four, on les pulvérise et on s'en sert comme assaisonnement. Tige herbacée ou frutescente et rameuse. Feuilles alternes, oblongues, entières et luisantes. Fleurs de couleur blanc pâle, axillaires, monopétales, solitaires, cinq divisions. Fruit pendant ou érigé, de forme variable, et de couleur rouge, jaune ou même violette, suivant les variétés. Graine réniforme, aplatie et jaunâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème en février et mars sur couche ou sur terreau en avril, et lorsque le plant à quatre ou cinq feuilles, on le repique en pépinière toujours sur couche, pour le replanter en mai sur plate-bande au midi ou dans des pots que l'on enterre dans une couche.

30 grammes contiennent 4100 grains.

PIMENT

LONG

NOM BOTANIQUE : *Capsicum annuum.*

SYNONYME : POIVRE LONG.

On l'emploie préférablement aux autres races pour assaisonnement, et les contrées méridionales de la France le cultivent avec succès pour la fabrication des conserves.

Tige de 0111,75; feuilles moyennes, vert foncé, un peu ondulées sur les bords et légèrement cloquées ; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, long de 0m,10, de

0111,031 de diamètre, pendant ou dressé, terminé en pointe, légèrement recourbé , de couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENT

LONG JAUNE.

Tige de 0m,75, un peu tachetée de violet à l'insertion des feuilles et aux intersections des rameaux; feuilles moyennes, vert foncé; fleurs blanches. Fruit conique, long de 0m,006, sur 0m,022 de diamètre, pendant, de couleur jaune vif.

PIMENT

DU CHILI.

Tige de 0m,50 ; feuilles nombreuses, petites, très-aiguës; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, long de 0m,05, sur 0m,014 de diamètre, pendant, couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENT

GROS CARRÉ DOUX.

SYNONYME PIMENT CLOCHE.

Belle et bonne race.

Tige (le 0m,70, forte, un peu colorée de violet ; feuilles grandes, légèrement cloquées, roulées sur les bords, à pétioles longs; fleurs blanches; fruit très-gros, pendant,

long de 0m,07, sur 0m,06 de diamètre, terminé par quatre proéminences, de couleur rouge corail, et de saveur douce.

PIMENT

CERISE.

Nom BOTANIQUE : *Capsicum cerasiforme*.

Tige de 0m,80 ; feuilles petites, étroites, légèrement cloquées, un peu ondulées sur les bords, très-aiguës ; pétiole long; fleurs blanches.

Fruit pendant, de la forme et de la grosseur d'une cerise, couleur rouge vif, saveur piquante.

PIMENT

CERISE JAUNE.

Variété qui diffère de la précédente par la couleur de son fruit.

PIMENT

ROND.

SYNONYME : PIMENT CERISE GROSSE.

Tige de 0m,90; feuilles petites, étroites, aiguës, légèrement cloquées, un peu ondulées sur les bords; pétiole long; fleurs blanches.

Fruit pendant, de la forme d'une cerise, mais un peu plus gros, couleur rouge vif, saveur piquante.

PIMENT

A CONFIRE.

Tige de 0m,70, légèrement teintée de violet; feuilles grandes, un peu cloquées, légèrement roulées sur les bords; pétioles longs ; fleurs blanches.

Fruit très-gros, terminé par quatre cônes, un peu déprimé, long de 0m,067, sur 0m,063 de diamètre, pendant, de couleur rouge corail et de saveur douce.

Maturité hâtive.

PIMENT

TOMATE.

Ce piment a le fruit jaune, arrondi, et toruleux comme la *Tomate* dont il a emprunté le nom. Il est doux et mûrit plus difficilement que le Piment *ordinaire.*

Tige de 0m,70, très-forte; feuilles très-grandes et très-larges ; fleurs blanches , à dents recourbées vers l'intérieur. Fruit pendant, déprimé, de 0m,066 de diamètre, marqué de côtes comme celui d'une Tomate, lisse, régulier, de couleur rouge corail et de saveur douce.

PIMENT

TOMATE JAUNE.

Tige très-forte, de 0m,70 ; feuilles grandes et larges; fleurs blanches, à dents recourbées vers l'intérieur.

Fruit dressé, déprimé, marqué de côtes comme celui d'une tomate, large de 0111,065, lisse et régulier, de couleur jaune vif et de saveur douce.

PIMENT

MONSTRUEUX.

SYNONYMES PIMENT DOUX D'ESPAGNE, PIMENT SUCRÉ D'ESPAGNE.

Tige de 0m,60, très-forte; feuilles grandes; pétiole court; fleurs blanches. Fruit très-gros, pendant, terminé en cône obtus, long de 0m,09, sur 0m,055 de diamètre, de couleur rouge corail, de saveur douce.

Maturité hâtive.

PIMENT

DE CAYENNE.

SYNONYME PIMENT ENRAGÉ.

Variété très-productive, originaire des Antilles, à fruit d'une saveur extrêmement forte.

Tige de 0m,45, ramifiée à la base ; feuilles petites, étroites, allongées; pétiole long; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, pendant ou dressé, long de 0m,06, sur 0m,013 de diamètre, légèrement courbé à son extrémité, de couleur rouge corail et de saveur très-piquante.

PIMENT

VIOLET.

Tige de 1 mètre, fortement colorée de violet à l'insertion des feuilles et à l'intersection des rameaux; feuilles moyennes, allongées, très-aiguës; pétiole très-long; fleurs blanches, tachetées de violet à l'extrémité de la corolle; pédoncule violet, très-long. Fruit conique, obtus, pendant, long de $0^{m},03$, sur 0''',02 de diamètre, de couleur vert rougeâtre sur la moitié et violet noirâtre sur l'autre, devenant rouge intense à la maturité.

PIMENT

BEC D OISEAU.

Cette variété ne mûrit son fruit complétement que dans le Midi de la France.

Tige de 0111,40 ; feuilles très-petites; fleurs blanches. Fruit conique-allongé, dressé, long de $0^{m},04$, sur $0^{m},01$ de diamètre, de couleur rouge corail et de saveur piquante.

PIMENTS

RACES AMÉRICAINES.

PIMENT

SWEET MOUNTAIN MAMMOTH,

Obtenu aux États-Unis en 1850.

Tige de 0m,75, colorée de violet; feuilles grandes, cloquées, roulées légèrement sur les bords ; pétioles longs; fleurs blanches. Fruit énorme, marqué de quatre proéminences, long de 0m,085 sur 0m,08 de diamètre, pendant, de couleur rouge corail, et de saveur douce.

Maturité assez hâtive.

PIMPRENELLE.

NOM BOTANIQUE : *Poterium Sanguisorba*.

Famille des ROSACÉES.

SYNONYMES : PETITE PIMPRENELLE, BIPINELLE.

Plante vivace, indigène, employée dans les fournitures de salade. (Ce qui ne sert pas en cuisine, se donne au bétail.)

Tige de 0m,60, un peu anguleuse; feuilles radicales, ailées, régulièrement dentées, de onze à quinze folioles ovales ; fleurs très-petites, terminales, dioïques, verdâtres. Graine oblongue, pointue, à quatre angles membraneux, chagrinée et jaunâtre.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème au printemps ou à l'automne en bordure. Après le semis, étendre un *léger* paillis sur toute la planche et arroser au besoin. On peut encore multiplier à la même époque par l'éclat des pieds.

30 grammes contiennent 3150 graines.

PISSENLIT

ORDINAIRE.

NOM BOTANIQUE : *Taraxacum dens leonis*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYME : DENT DE LION.

Cette plante se trouve abondamment dans les prés, les lieux herbeux et incultes. A la fin de l'hiver, lorsque le cœur est rempli et à demi-blanchi, on la cueille alors dans les pâtures, et elle fournit une bonne salade très-recherchée. Par la culture, on obtient le Pissenlit beaucoup plus développé et meilleur ; on mange ses pousses en salade dans les premiers jours (lu printemps,. ou cuites comme la chicorée.

Les vaches, les brebis et les chèvres broutent le pissenlit, mais les chevaux n'en veulent pas.

Feuilles radicales linéaires lancéolées, sinuées, à lobes

dentés ou découpés, longues d'environ 0m,22 sur 0m,10 dans leur plus grande largeur (lorsque la plante est cultivée dans les jardins). Fleurs axillaires, sessiles et jaunes. Graine petite, allongée, cannelée, de couleur brune.

Culture. — On sème au printemps dans une terre bien amendée, on recouvre le semis de 0111,15 de sable gras et les pissenlits percent à travers la planche.

La culture de cette plante a pris depuis quelques années une extension considérable, on arrive à obtenir de très-belles plantes, dont le cœur est bien fourni, et qui remplacent avantageusement la Chicorée sauvage *Barbe de capucin;* elles sont moins amères et beaucoup plus savoureuses.

PISSENLIT

AMÉLIORÉ A LARGES FEUILLES.

Variété à très-larges feuilles et d'un très-bon rapport pour la consommation d'hiver.

PISSENLIT

AMÉLIORÉ, FRISÉ, A LARGES FEUILLES.

Variété nouvelle, atteignant la grosseur d'une belle chicorée, qu'on peut lier et recouvrir. Très-bonne salade d'hiver.

POIREAU.

Nom BOTANIQUE : *Allium porrum.*

Famille des **LILIACÉES.**

SYNONYMES : POIRÉE, PORETTE, PORREAU.

Description. — Plante bisannuelle, originaire des contrées méridionales de l'Europe, introduite seulement dans la culture en 1502. Avant cette époque, elle était délaissée, quoique son origine remonte à l'antiquité. Chez les Égyptiens et les Romains, on en trouvait sur toutes les tables, ce qui prouve qu'ils en faisaient un bien plus grand cas que nous.

Usage --La base des feuilles, formée en faisceau, est la partie qui se mange; on s'en sert pour relever les potages et les bouillons, et donner du goût aux sauces et à certains mets.

Racine munie d'un plateau très-mince, ayant à la partie inférieure de nombreuses racines très-déliées; à la partie supérieure se trouvent des feuilles engainantes, formant à leur base un renflement assez court, surmonté d'une sorte de corps cylindrique, plus ou moins gros, blanc dans la partie en terre.

Ces feuilles ensuite s'épanouissent en éventail; elles sont longues, étroites, glauques, disposées en gouttière, et terminées en pointes, lisses et unies sur le bord; du centre de ces feuilles, formant un faisceau, s'élève une tige unique de 1 m,50, cylindrique, entourée d'une spathe que termine une longue pointe caduque et donnant naissance à des fleurs blanches, sillonnées d'une ligne rose

et disposées en ombelles, Graine triangulaire, convexe d'un côté et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème le Poireau en février, mars et juillet dans une terre substantielle et amendée. Les engrais employés préférablement pour l'amendement sont: le fumier de cheval, de mouton, le marc de raisin, la charrée ou cendre de lessive; le fumier de bétail à cornes ne lui vaut rien.

Lorsque le plant est assez fort, on le repique dans une terre bien ameublie à 0m,16, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines.

Pour cette opération, on choisit un temps couvert et pluvieux.

Pendant l'été, on sarcle et on arrose souvent. Quand on veut obtenir de beaux Poireaux, il suffit pendant l'été de couper quatre à cinq fois les feuilles. On peut aussi semer en septembre, pour récolter de bonne heure en été. Le plant passe alors l'hiver et l'on met en place en février.

Beaucoup de maraîchers sèment vers la fin de décembre ou le commencement de janvier, sur couche ou sous panneaux, et garantissent le plant au moyen de réchauds et de couvertures. Vers la fin de février ou le commencement de mars, ils repiquent en pleine terre, en ayant soin de raccourcir les racines et de rogner l'extrémité des feuilles; il faut avoir soin d'enfoncer le plant profondément, car plus le Poireau est enterré, plus il est blanc. On arrose au besoin. Ainsi traités, ces Poireaux sont bons à récolter dans les premiers jours de juin.

30 grammes contiennent 12,000 graines.

POIREAU

COMMUN LONG.

Variété rustique, supportant parfaitement le froid et convenant pour la culture en pleine terre.

Tige' longue de 0m,16, enfoncée dans la terre de 0111,09, diamètre 0m,02, terminée à la partie inférieure par un renflement peu marqué. Feuilles à 0m,10 de terre, ne tombant en se repliant que vers le milieu de leur longueur; elles sont assez dressées, couleur vert glauque.

POIREAU

DE MONTAGNE.

Variété à tige mince et maigre, beaucoup plus petite dans toutes ses proportions que le Poireau *long;* feuilles d'un vert plus vif.

POIREAU

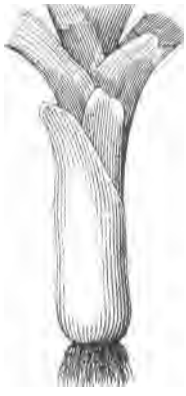
GROS COURT.

Cette race supporte mai nos hivers, et pour cette raison est généralement cultivée sur couche où elle grossit promptement.

Nous appelons *la Tige,* dans le Poireau, le faisceau formé de la réunion des feuilles à leur base.

POIREAUX

Poireau monstrueux de Rouen.



Poireau de Musselbourg.

Dans le Midi, où elle est très-cultivée, on l'élève de pleine terre.

Tige longue de 0m,11, enfoncée dans la terre de 0m,05, diamètre 0m,035, terminée à la partie inférieure par un renflement plus court, moins arrondi que dans le Poireau *long,* mais plus marqué. Feuilles bien formées en éventail, se repliant sans paraître brisées comme dans le Poireau *long ;* elles sont également plus blondes et plus larges et d'une contexture plus molle.

POIREAU

JAUNE, DU POITOU.

SYNONYME : POIREAU JAUNE TRÈS-GROS, COURT.

Remarquable par son feuillage d'un vert très-blond et par sa grosseur.

Les maraîchers l'ont adopté pour la culture sur couche; elle atteint ainsi un volume plus gros que dans le Poireau *long* et le Poireau *gros court,* et vient plus promptement.

Tige longue de 0m,12, enfoncée en terre de 0",05, diamètre 0111,07, terminée à la partie inférieure par un renflement assez prononcé; feuilles bien développées en éventail, très-larges, légèrement ondulées, très-blondes.

POIREAU

TRÈS-GROS, DE ROUEN.

Variété rustique, remarquable par son volume qui atteint parfois la grosseur du bras. On lui donne la pré-

férence sur toutes les autres pour la culture sur couche, à cause de son prompt développement.

Tige longue de 0m,10, enfoncée en terre de 0m,05, diamètre 0m,08 qu'elle dépasse souvent ; terminée à la partie inférieure, par un renflement court et bien marqué ; feuilles très-larges, bien développées en éventail, couleur vert glauque.

POIREAU

DE MUSSELBOURG.,

SYNONYME : POIREAU SUPÉRIEUR.

Très-belle race et très-rustique, d'origine anglaise, mais donnant difficilement des graines.

Tige longue de 0m,09, enfoncée dans la terre de 0m,05, diamètre 0''',035, terminée à la partie inférieure par un renflement plus court et moins arrondi que dans le Poireau *long;* feuilles bien développées en éventail, moins vertes que celles du Poireau *gros court,* étroitement plissées.

POIREAU

GROS, DE BRABANT.

Très-rustique et assez estimé.

Tige longue de 0m,11, enfoncée en terre de 0m,05, de 0m,032 de diamètre, terminée par un renflement assez court, bien marqué, arrondi ; feuilles bien formées en éventail, larges, d'une contexture molle, blondes et ne semblant pas comme cassées en se repliant, ainsi que cela a lieu dans le Poireau *long.*

POIREAUX.

RACES ANGLAISES.

POIREAU
FLAG LONDON.

Bonne race, mais supportant difficilement nos hivers.

Tige longue de 0m,10, enfoncée en terre de 0111,05, de 0,035 de diamètre, terminée à la partie inférieure, par un renflement plus court, moins arrondi, mais plus marqué que dans notre Poireau *long;* feuilles bien formées en éventail, larges, d'une contexture molle, et blondes.

Les races suivantes, d'origine anglaise, nous ont été recommandées, mais nous n'avons pu encore les étudier :

POIREAU AYTON CASTLE.
— HENRY'S PRIZE.

POIRÉE

BLONDE.

NOM BOTANIQUE : *Beta vulgaris*.

Famille des CHÉNOPODÉES.

SYNONYME : BETTE,

Description. — Plante bisannuelle, originaire de l'Eu-

rope méridionale, dont les feuilles douces et fades sont employées pour corriger l'acidité de l'oseille. Elles servent également en médecine à divers usages.

Racine longue, ligneuse, cylindrique; feuilles ovales, longues de 0m,22, larges de 0m,12, lisses, épaisses et blondes : pétiole blanchâtre.

Durée germinative. — Cino ans.

Culture. — On sème en bordure ou en planche, de mai en août, et cette plante ne demande d'autres soins que d'être arrosée au besoin. Six semaines environ après le semis, on peut commencer à couper la Poirée, opération qui a lieu fréquemment, afin d'obtenir de nouvelles feuilles qui sont plus tendres.

Pour n'en pas manquer l'hiver, il faut poser des coffres dès l'approche des *gelées,* et on couvre de paillassons pendant la nuit; on les enlève dès que la température le permet; on donne de l'air aussi souvent que possible.

POIRÉE

A CARDE BLANCHE.

NOM BOTANIQUE *Bela vulgaris*.

Famille des **CHENOPODÉES**.

SYNONYMES : BETTE A CARDE, CARDE POIRÉE.

Variété de la *Poirée,* dont les pétioles des feuilles sont très-larges et très-tendres, se cuisent à l'eau salée et se mangent à la sauce blanche. Cette race est la plus cultivée; feuilles longues de 0m,30, larges de 0m,18, clo-

quées, linguiformes, décurrentes le long du pétiole (ou carde), qui a de $0^m,06$ à $0^m,09$ de large, d'un vert assez intense. Nervures blanches.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Semer en mars pour donner l'hiver, et fin juillet pour le printemps. Ces semis doivent être faits clairs. Avoir soin d'éclaircir les plants, pour qu'ils se trouvent espacés d'environ 0^m40. Il est bon de les couvrir à l'approche des gelées. Pendant la sécheresse, arroser abondamment afin d'avoir des cardes grosses et bien tendres.

POIRÉE

A CARDE ROUGE.

Cette variété est aussi cultivée pour plante d'ornement.

Pétiole (ou carde), rouge pourpre; feuilles vertes, très-cloquées ; nervures rouge pourpre.

Qualité inférieure à celle de la Poirée à *Carde blanche.*

POIRÉE

A CARDE JAUNE.

Egalement moins bonne que la Poirée à *Carde blanche,* mais convenant parfaitement comme plante d'ornement, pour massifs et corbeilles.

Pétiole (ou carde) jaune ; feuilles vert jaunâtre; nervures jaunes.

POIRÉE

A CARDE FRISÉE.

Pétiole (ou carde) blanche. Feuilles très-cloquées, frisées et très-blondes.

POIS.

NOM BOTANIQUE : *Pisum sativum.*

Famille des LÉGUMINEUSES.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Europe méridionale, dont on consomme le grain avant qu'il soit formé; on l'emploie aussi à l'état sec. Dans les variétés sans parchemin dites *mange-tout,* on mange les cosses et les grains. Lorsque le grain est sec et concassé, il fournit une bonne purée. La cosse et les tiges fraîches ou sèches des pois, composent un excellent fourrage pour les animaux.

Tige à noeuds (ou mérithales) plus ou moins rapprochés dans les variétés à rames. Tige volubile, longue de $0^{m},15$, dans les espèces naines. Feuilles placées à la base du pétiole, à folioles alternes, ailées, entières, ovales, arrondies, garnies de stipules très-grandes; pétiole arrondi, terminé par des vrilles rameuses ; pédoncules axillaires. Fleurs grandes, de couleur blanche ou rouge violacé, selon les variétés; gousse oblongue, plus ou moins charnue, contenant cinq à douze graines, pendante, glabre, cassante et *sans parchemin,* dans les espèces dites *mange-tout.* Grain arrondi ou presque carré suivant les variétés,

plus ou moins gros, jaune, blanc, vert ou tacheté de roux ; ombilic blanc ou noir.

Durée germinative. — Quatre ans.

Les nombreuses variétés de cet excellent légume peuvent se diviser en quatre sections principales :

I' POIS à écosser à rames,	dont on ne mange que le grain.
2° — — nains,	
3° POIS sans parchemin à rames,	dont on mange la cosse et le grain.
4° POIS sans parchemin, nains,	

Culture. — On sème les Pois hâtifs en novembre et décembre, au midi, le long des plates-bandes, en touffes ou en rayons, dans un sol sain et léger, préférablement dans une terre neuve ou du moins qui n'ait pas produit depuis plusieurs années, il faudrait même choisir pour obtenir quelque précocité des terrains chauds et sablonneux. Dans les terres naturellement bonnes, il faut éviter de fumer, l'engrais donnant trop de vigueur aux Pois au détriment des grains. Depuis la fin de janvier jusqu'au mois de mars, on sème les Pois de deuxième et troisième saison.

On prolonge ces semis jusqu'en juillet, en pleine terre, avec certaines variétés que nous allons désigner. Jusqu'à la récolte, il faut biner et sarcler, ramer les grandes espèces, et pincer les espèces hâtives à la troisième fleur.

Pour les primeurs, on sème dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis. Avoir soin dès que ces Pois ont atteint 0111,22 à 0",25, de les coucher

vers le fond des châssis, en mettant des lattes sur leurs tiges ; leurs têtes se relèvent alors et continuent de pousser; quelques jours après, on enlève les lattes et le bas des tiges reste couché.

Cette opération a pour but de les faire ramifier davantage, et d'augmenter le nombre des cosses.

1° POIS

A ÉCOSSER A RAMES.

NOM BOTANIQUE : *Pisum saccharatum.*

POI S

MICHAUX , ORDINAIRE.

SYNONYMES : PETIT POIS DE PARIS, POIS DE LA SAINTE-CATHERINE.

Description. — Variété excellente, très-estimée pour sa précocité et sa qualité, très-bonne à manger en vert, nullement difficile sur la nature du terrain, productive et rustique. C'est l'une des meilleures sous tous les rapports.

Tige de 1^{m},30 ; feuilles larges et blondes; fleurs

blanches; arrêt au septième nœud ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de huit par pied, longues de 0",08, larges de 0",015, épaisses de 0m,012, droites, renfermant sept grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — On sème ordinairement avant l'hiver au pied des murs exposés au midi. On le pince à trois ou quatre fleurs ; dans les bonnes terres on le rame.

Beaucoup de jardiniers sèment vers le 25 novembre (à la Sainte-Catherine) sur les côtes inclinées au midi, ou bien en décembre, et encore en février et mars.

Les rayons destinés à recevoir le semis doivent être peu profonds; après avoir semé, on foule les pois que l'on recouvre de terreau, et lorsqu'ils ont atteint 15 ou 20 centimètres de hauteur, donner un binage et remplir les rayons. On a également soin, comme nous l'avons dit, de pincer l'extrémité des tiges au-dessus de la troisième fleur pour hâter la maturité.

1 litre contient 3400 grains.

POIS

MICHAUX, DE RUELLE.

Description. — Variété plus précoce que la précédente, et à cosses un peu plus fortes, très-rustique, et également facile pour le terrain.

Sa qualité est peut-être un peu inférieure à celle du Pois *Michaux ordinaire,* cependant c'est une bonne race.

Tiges de 1m,10 ; feuilles vertes, larges; arrêt au cinquième noeud; une cosse par maille; fleurs blanches,

Gosses au nombre de huit à dix par pied, plus grosses que celles du Pois *Michaux ordinaire*, longues de 0°',08, larges de 0ᵐ,016, épaisses de 0ᵐ,018, arquées, renfermant six ou sept grains arrondis, légèrement déprimés, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en décembre, février ou mars dans des rayons un peu profonds, et à 0'°,25 les uns des autres; après le semis, fouler et recouvrir de terreau, donner quelques binages et pincer à trois ou quatre fleurs.

4 litre contient 3900 grains.

POIS

MICHAUX, DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Pois LE PLUS HATIF, POIS A LA REINE, POIS BERGÈRE.

Description. — Recommandable par sa grande précocité; il est plus délicat que le Pois *Michaux ordinaire* et passe mal l'hiver.

De plus, comme il est moins haut, il pourrait se passer de rames, aussitôt qu'il a été pincé. Ce Pois est de bonne qualité pour manger en vert et peut servir pour la culture sous châssis.

Il convient également bien pour la culture de pleine terre, mais n'aime pas les terrains humides.

Tige de 0ᵐ,80 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de six et sept par pied, longues

de 0m,071, larges de 0m,018, épaisses de 0m,017, droites, ayant beaucoup de ressemblance avec celles du Pois *Michaux ordinaire,* mais plus petites, renfermant six ou sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer à la fin de février ou au commencement de mars. Semer également sous châssis et sur couche pour primeur, dans les premiers jours de novembre.

POIS

D'AUVERGNE.

SYNONYMES : POIS SERPETTE, POIS COSAQUE.

Description. — Excellente race, recommandable par son produit, et la finesse de son grain, nullement difficile sur le choix du terrain ; ses cosses sont très-longues, arquées et garnies de grains.

Tige de 1m,30 ; feuilles allongées et blondes; fleurs blanches; arrêt au douzième noeud ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de dix et onze par pied, longues de 0°',085, larges de 0m,016, épaisses de 0m,012, très-arquées, s'allongeant insensiblement en pointe depuis la moitié de sa longueur, renfermant huit à dix grains arrondis, réguliers, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février en mars.

1 litre contient 5200 grains.

POIS

QUARANTAIN (DE NIORT).

Description. — Bonne race précoce, et peu exigeante pour la qualité de la terre.

Tige de 1 mètre; feuilles assez larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au sixième nœud ; une cosse par maille. Cosses au nombre de six à huit par pied, longues de $0^{m},068$, larges de $0^{m},017$, épaisses de 0111,0165, droites, un peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, quelquefois déprimés, et variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février ou mars, en rayons peu profonds, donner quelques binages et pincer à trois ou quatre fleurs.

1 litre contient 3800 grains.

POIS

MICHAUX, DE NANTERRE.

Description. — Bonne variété rustique et très-productive, mais moins précoce que les Pois *Michaux ordinaire* et *Michaux de Ruelle.*

Tige de I mètre ; feuilles moyennes, vert foncé ; fleurs blanches; arrêt au septième nœud ; deux cosses par maille. Cosses au nombre de huit ou neuf par pied, longues de $0^{m},07$, larges de $0^{m},01$, épaisses de $0^{m},011$, arquées, renfermant six et sept grains arrondis, petits,

de couleur jaune blond, prenant rarement une teinte verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer en décembre, février ou mars, biner et pincer à trois ou quatre fleurs.

1 litre contient 3900 grains.

POIS

BIVORT.

Description. — Race délicate et résistant difficilement à la gelée; elle est extrêmement précoce.

Tige de 0m,90 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au neuvième nœud : deux cosses par maille. Cosses au nombre de 6 et 7 par pied, longues de 0m,07, larges de 0m,019, épaisses de 0m,016, droites ou fort peu arquées, renfermant 6 et 7 grains arrondis ou rarement déprimés, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : 100 jours après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février ou mars.

1 litre contient 3,730 grains.

POIS

MICHAUX A OEIL NOIR.

Description. — Très-bon en vert, rustique, productif, mais peu précoce, remarquable surtout, par son grain à ombilic noir.

Tige de 1m,20 ; feuilles larges et blondes; fleurs blanches; arrêt au septième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de 8 et 9 par pied, longues de 0,072, larges de 0m,015, épaisses de 0m,012, droites ou très-peu arquées, renfermant 6 et 7 grains arrondis, de couleur jaune blond, marqués d'un point noir très-saillant à l'ombilic.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de décembre, février et mars.

1 litre contient 3,200 grains.

POIS

RINGLEADER.

Description. — C'est peut-être le Pois le plus précoce que l'on connaisse et l'un des plus productifs.

Il a le défaut d'être un peu délicat, et convient pour la culture sous châssis. Son grain en vert est fin et de bonne qualité.

Tige de 0m,60; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au cinquième noeud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de 6 ou 7 par pied, longues de 0m,055, larges de 0m,013, épaisses de 0m,011, droites, renfermant 6 et 7 grains, ronds, petits, très-serrés dans la cosse, et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois après le semis.

Culture. — On sème au commencement de novembre sur couche, recouvrir ensuite légèrement les graines et repique! le plant dès qu'il a 0m,08 à 0m,10 de hauteur.

On doit donner de l'air, toutes les fois que la température le permet, et couvrir avec des paillassons en cas de gelée.

Lorsque les Pois ont atteint 0m,25 de haut, on couche toutes les tiges vers le haut du coffre, en les recouvrant d'un peu de terre, pour les maintenir dans cette position.

Au moment de la floraison, pincer la 3e ou 4e fleur.

On peut semer également en novembre en pleine terre; mais cette variété craignant beaucoup les gelées, il est préférable d'attendre, pour la culture de pleine terre, les mois de février et de mars, où elle n'a plus de froid rigoureux à redouter.

1 litre contient 4,400 grains.

POIS

TRÈS-HÂTIF UNIFLORE, DE GENDBRUGGE.

Description. — Variété hâtive, exigeant une terre riche; grain en vert de bonne qualité.

Tige de 0°',45; feuilles semblables à celles du Pois *Michaux*, mais un peu moins larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied; longues de 0m,052, larges de 0m,011, épaisses de 0m,010, droites, renfermant six ou sept grains ronds, serrés dans la cosse, petits, jaune-verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semer au commencement de novembre sur couche, ou en février et mars en pleine terre.

Un litre contient 4,000 grains.

POIS

BIFLORE, DE GENDBRUGGE

Description. — De bonne qualité en vert, mais ne réussit bien que dans une très-bonne terre; il est très-productif et précoce.

Tige de 0m,65 ; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au septième noeud; une cosse, quelquefois deux, par maille.

Cosses au nombre de six ou sept par pied, longues de 0m,063, larges de 0',013, épaisses de 0m,012, droites, contenant sept grains arrondis, déprimés, marqués de rides en forme de fossettes, jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 3,540 grains.

POIS

PRINCE ALBERT.

Description. — Cette variété est une des plus hâtives; son grain en vert est fin et de bonne qualité, mais elle est un peu délicate, moins productive que les variétés précédentes, et exigeante sur la nature des terrains.

Tige 0m,50; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au quatrième nœud ; une seule cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 01,055, larges de 0m,012, épaisses de 0m,001, droites,

renfermant six et sept grains serrés dans la cosse, petits, arrondis et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Ce Pois convient très-bien pour la culture sous châssis, quoique l'on puisse le semer également en novembre en pleine terre; mais comme il est sujet à souffrir dans les hivers rigoureux, il est préférable d'employer le premier mode. On sème alors dans les premiers jours de novembre sur couche; recouvrir ensuite les graines légèrement, et, lorsque les Pois sont bien levés, les recharger d'une légère couche de terre fine; repiquer le plant dès qu'il a atteint huit à dix centimètres de hauteur.

Pendant les gelées, il faut prendre les précautions d'usage, et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Lorsque les Pois ont atteint $0^{m},25$ de haut, on couche toutes les tiges vers le haut des coffres, et on les recouvre d'un peu de terre pour les maintenir dans cette position. On arrose légèrement au besoin.

Dès qu'ils sont fleuris, on pince la troisième ou quatrième fleur.

Un litre contient 4,100, grains.

POIS

DE MARLY.

Description. — Variété tardive, très-productive et très-grande (ce qui nécessite des rames assez hautes) ; belles cosses, gros grain, très-rond et tendre.

Tige $1^{m},40$; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille. Gosses

au nombre de neuf ou dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,018, épaisses de 0m,0137, droites, mais tronquées à l'extrémité inférieure, renfermant sept et huit grains arrondis.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 2,230 grains.

POIS

EMPEREUR, HATIF.

Description. — Variété plus précoce que le Pois *Michaux de Hollande* et aussi productive. Elle est de bonne qualité pour manger en vert, mais assez difficile sur la nature des terrains et exige une terre riche.

Tige 0m,70; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au septième nœud ; une cosse par maille.

Cosses plus grosses que celles du Pois *Prince-Albert,* au nombre de six ou sept par pied, longues (le 0m,062, larges de 0m,014, épaisses de 0m,013, renfermant sept grains arrondis, irrégulièrement déprimés et sillonnés de rides, de couleur jaune blond ou verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février et mars.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

FÈVE.

Description. — Variété tardive et très-grande (il lui faut de fortes rames), remarquable par la grosseur de son grain, tendre, mais peu sucré. Elle est rustique et se ramifie lorsqu'elle est semée en bonne terre.

Tige $1^{m},35$; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au douzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six par pied, longues de $0^{m},08$, larges de $0^{m},016$, épaisses de $0^{m},018$, arquées, renfermant sept et huit grains, gros, arrondis ou oblongs, de couleur jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.

Un litre contient 2,530 grains.

POIS

DANIEL O'ROURKE.

Description. — Très-hâtif et très-productif.

Tige de $0^{m},95$; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; une et deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de $0^{m},07$, larges de $0^{m},019$, épaisses de $0^{m},017$, droites et fort pen arquées, plus petites que celles du Pois *Michaux*,

mais lui ressemblant beaucoup, renfermant six et sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.

POIS

D AST R ACA N.

Variété à longue cosse, d'assez bonne qualité et demi-hâtive.

Tige de 1m,60 ; feuilles larges, blondes; fleurs blanches ; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,085, larges de 0m,016, épaisses de 0m,012, droites, très-peu arquées, renfermant six ou sept grains arrondis.

Maturité : quatre mois après le semis.

POIS

BLANC, DU PRINCE DALGOROUSKI.

Rustique, productif et tardif, d'assez bonne qualité.

POIS

CARACTACUS , DE WAITE.

Très-belle race, très-hâtive et productive.

Tige de 0m,90 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs

POIS

Ringleader hâtif.

blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou fort peu arquées, au nombre de six et sept par pied, longues de 0 ,07, larges de 0m,018, épaisses de 0m,016, renferment six et sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : trois mois après le semis.

Un litre contient 3,850 grains.

POIS

DE DICKSON, FIRST AND BEST.

Excellent Pois, très-précoce et très-productif.

POIS

DE DILLESTONE.

Variété hâtive et productive.

POIS

CAPUCINE.

Grand Pois à rames; fleur rouge.

POIS

TRÈS-HATIF AMÉLIORÉ, DE SHARPE.

Nouvelle variété très-bonne et très-helle.

POIS

FAVORI, DE COOK.

Belle race hâtive et productive.

POIS

CARTER S WHITE GEM.

Variété très-productive et d'excellente qualité, remarquable par la largeur de ses cosses, qui sont bien remplies.

Elle est d'une bonne précocité.

POIS

PRIZETAKER A LA MOELLE.

Bonne race rustique et très-productive.

POIS

RIVAL, D'ESSEX.

Très-bon Pois assez hâtif, rustique et productif.

Tige de 1m,20 ; feuilles larges, d'un vert foncé; fleurs blanches; arrêt au treizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,075, larges de 0m,016, épaisses de 0m,014, un peu

arquées, renfermant six et sept grains très-beaux, régulièrement ronds, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 2,450 grains.

POIS

VERT A LA MOELLE, DE WOODFORD.

Belle race, assez productive et hâtive.

POIS

SABRE BLEU OU SCIMITAR.

Pois superbe, mais tardif et délicat; cosses très-belles, renfermant dix grains en moyenne.

POIS

TAYLOR S PROLIFIC.

Très-belle race hâtive, mais un peu délicate et difficile sur la nature des terrains; grain en vert d'excellente qualité.

Tige de 0,50; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied ; longues de 0m,056 ; larges de 0m,011, épaisses de 0m,010, droites, renfermant six ou sept grains, ronds, petits, serrés dans la cosse, et de couleur jaune verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de février et de mars.
Un litre contient 4,470 grains.

POIS

EARLY DOUBLE BLOSSOM.

Ce Pois est rustique, peu exigeant sur la qualité des terrains, mais laisse un peu à désirer, tant sous le rapport de la qualité que de son produit.

Tige de 1m ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de cinq et six par pied, longues de 0m,078, larges de 0m,016, épaisses de 0'°,016, arquées, renfermant cinq et six grains déprimés, le plus souvent arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 2,880 grains.

POIS

RINGWOOD'S MARROW .

Variété précoce, de bonne qualité, rustique, facile pour le terrain, mais pas assez productive.

Tige de 1',30; feuilles larges, blondes; fleurs blanches; arrêt au huitième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,068, larges de 0,016, épaisses de 0m,012, très-peu arquées, renfermant cinq et six grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis,

POIS

LAXTON'S PROLIFIC.

Nouvelle variété très-belle, très-productive, de deuxième précocité, et d'un grand mérite.

Cette précieuse race, récemment obtenue en Angleterre, a produit une profonde sensation lors de son apparition.

Des cosses à l'état vert ont été exposées à Londres ; elles contenaient en moyenne onze ou douze grains chacune, et étaient remarquablement belles.

Nous ne croyons pas qu'il soit possible de lui en comparer d'autres, parmi ceux de sa saison.

Ce Pois est extrêmement robuste, et peut être semé au printemps de bonne heure.

POIS

LAXTON'S SUPRÊME.

Très-jolie race nouvelle, hâtive, à gros grain carré d'une saveur délicieuse, et reconnue par la Société d'horticulture de Londres comme une précieuse acquisition.

Le rapport suivant, que nous avons reçu d'un de nos correspondants, constate les précieuses qualités de cette variété :

Pois suprême de Laxton.

« Un correspondant bien connu, écrivant dans la *Chronique des « jardiniers* du 27 juin, dit : « Le comité des fruits et légumes de la

« Société royale d'horticulture a, depuis déjà deux saisons, formulé en « termes généraux sa haute opinion sur les mérites du nouveau Pois « précoce de M. Thomas Laxton. Je viens d'avoir l'occasion d'ins- « pecter quelques-uns de ces nouveaux Pois, et, parmi eux, celui « nommé *suprême*, variété obtenue du Prolifique de Laxton, croisé « avec le *petit bijou* (little gem). A l'état sec, le Pois est en couleur, « d'un vert olive foncé et de forme légèrement dentelée. La plante « croît environ à trois pieds et demi de hauteur, et est tout aussi « précoce que le *Daniel O'Rouke*, *grand* avantage pour un pois d'une « qualité de si haute classe. J'ai été tellement frappé du caractère « remarquable du *suprême* que j'en ai obtenu quelques cosses pour « votre inspection. Elles sont un peu avancées en maturité, car c'é- « tait presque le moment de la récolte; mais c'est un spécimen exact « de la grosseur, et je les ai cueillies pour vous servir d'échantillon « comme terme moyen. La pièce de terre où ils ont été obtenus a « environ deux acres et quart d'étendue, et la croissance de ce Pois « est si égale et si uniforme, que l'on ne peut remarquer dans cette « variété aucune trace de caractère mêlé ou différent, que l'on ren- « contre dans les autres espèces que j'ai vues croître à Chiswik. C'est « indubitablement un Pois précoce de première classe, et qui doit « être d'une acquisition aussi précieuse que n'importe quel Pois nou- « vellement introduit.

« L'éditeur de la *Chronique des jardiniers* dit : — C'est un Pois « magnifique ! L'échantillon envoyé avait d'énormes cosses bien rem- « plies, remarquablement belles.

« La Société royale d'horticulture d'Angleterre l'appelle : un Pois « magnifique, *pois carré* (marrow) d'excellente qualité, avec des cosses « recourbées, très-longues et très-pleines.—Il a reçu un certificat de « première classe de la Société royale d'horticulture, et aussi partout « où il a été exposé. a

---

POIS

LAXTONS EVERGREEN.

Excellent Pois, devenant après la cuisson d'une belle nuance vert-foncé.

POIS

KENTISH INVICTA.

Variété extrêmement précoce et à cosses très-pleines.
Grain arrondi, vert bleuâtre.
Tige de 0m,70.

POIS

EXTRA-PRÉCOCE, DE PHILADELPHIE.

Originaire des États-Unis d'Amérique, renommé sur les marchés des États du Sud.
Qualité excellente.

POIS

DICKSON'S EARLY FAVOURITE.

Très-beau Pois à écosser, assez productif.

POIS

SURPRISE, DE CARTER.

Variété recommandable , grain d'excellente qualité, grandes cosses. Belle race pour le marché.

POIS

FORTYFOLD.

Cosses légèrement courbées ; beau grain, de qualité.

POIS

GLOIRE, DE HARISSON.

Variété méritante, de deuxième précocité.

POIS

DE COMMENCHON.

Extrêmement productif et de précocité moyenne; grain de bonne qualité.

Tige de 0m,60 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au huitième et neuvième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,062, larges de 0m,014, épaisses de 0m,012, droites, renfermant six et sept grains, serrés dans la cosse, petits, ronds, jaune verdâtre.

POIS

HATIF, DE SURESNE.

Race délicate, demandant une terre riche; elle est assez précoce et de bonne qualité.

Tige de 0m,50; feuilles moyennes, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au quatrième nœud ; une cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0",05, larges de 0m,010, épaisses de 0m,010, un peu arquées, renfermant six et sept grains, petits , ronds, serrés dans la cosse, de couleur jaune verdâtre.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

C LA MART.

SYNONYME : Pois CARRÉ FIN.

Description. — Excellent en vert, grand, tardif, très-productif et sucré; grain fort serré dans la cosse. Il est en outre peu délicat sur le terrain.

Tige 1m,20; feuilles allongées, vert blond; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, allongées en pointe près du calice, au nombre de douze à quatorze par pied; longues de 0m,07, larges de 0' ,019, épaisses de 0m,016; renfermant huit grains ordinairement carrés, un peu ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois dix jours après le semis.

Culture. — On le sème généralement pour l'arrière-saison en plein champ et sans rames; dans les jardins, il ne peut guère se passer d'être ramé.

Un litre contient 3,460 grains.

C'est cette variété qu'on emploie pour prolonger les semis en pleine terre, jusqu'à la fin de juillet.

POIS

PRINCESSE ROYALE, GROS BLANC.

Très-belle variété nouvelle, et très-prolifique.

POIS

DE GOUVIGNY.

Très-beau pois, mais exigeant des rames très-hautes, dans les terres riches.

Tige de 1m,35; feuilles larges, vert foncé; fleurs blanches; arrêt au treizième noeud; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées carrément , au nombre de onze et douze par pied ; longues de 0m,08, larges de 0 ,018, épaisses de 0m,015; renfermant sept et huit grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

CLAMART HATIF.

Sous-variété du Pois *Clamart ordinaire,* mais plus précoce de dix jours environ.

Feuilles moins dressées, plus blondes; grain moins gros et plus arrondi.

POIS

GÉANT.

Description. — Variété très-grande, mais peu productive ; grain énorme, moelleux, peu sucré. Qualité médiocre.

Tige de 2 mètres ; feuilles larges, vert foncé, tachetées de rouge à l'insertion de la tige ; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille ; fleur violette, à étendard plus clair que les ailes. Cosses un peu arquées, arrondies à l'extrémité, à éperon dressé, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0111,09, larges de 0",02, épaisses de 0m,019, contenant six grains , souvent carrés, de forme irrégulière, très-gros, de couleur jaune verdâtre, marqués de légères taches noires ; ombilic noir.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer de mars en mai.

1 litre contient '1900 grains.

POIS

GROS VERT, NORMAND.

SYNONYME : POIS A PURÉE.

Description. — Variété tardive et à grandes rames, estimée pour son excellente qualité en sec.

Elle est très-productive et on l'emploie généralement en purée.

Tige de 1m,60 ; feuilles larges , vert blond ; fleurs

blanches ; arrêt au dix-septième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,018, épaisses de Oœ,015, presque droites, renflées vers l'extrémité, renfermant cinq et six grains, arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

litre contient '1680 grains.

POIS

A COSSE VIOLETTE.

Description. — Variété délicate, peu productive, très-remarquable par la couleur de ses cosses, d'un beau violet pourpre.

Plante vigoureuse et très-haute, grain gros et grisâtre, farineux, un peu ferme, d'une saveur analogue à celle de la petite *Fève de marais.*

Très-estimée, mais son grain prend à la cuisson une couleur de café, peu agréable a l'œil.

Tige 1m,40 ; feuilles larges, vertes, tachetées de violet à l'insertion de la tige; fleurs violet bleuâtre, à étendard moins coloré que les ailes ; arrêt au treizième nœud; deux cosses par maille. Cosses presque droites, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,018, épaisses de 0m,016, de couleur violet foncé, tachetées de vert, renfermant six grains, gros, très-déprimés, de couleur jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1520 grains.

POIS

CARRE BLANC.

Description. — Très-rustique, de très-bonne qualité, plus tardif et plus *élevé* que le Pois *Clamart,* ayant le défaut de s'élever trop souvent en tiges et en feuilles au détriment des fruits ; grain sucré.

Tige de 1m,70, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième noeud; deux cosses par maille. Cosses un peu arquées ou droites, allongées en pointe près du pédoncule, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,007, larges de 0m,018, épaisses de 0m,0165, renfermant six à huit grains, arrondis, déprimés, de couleur jaune blond pâle.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2150 grains.

POIS

CARRÉ, A OEIL NOIR.

Excellente variété, à grandes cosses bien pleines, servant à approvisionner abondamment les marchés.

Tige de 1m,40.

POIS

CARRE VERT.

Description. — Ce Pois est remarquable par son produit et la beauté de son grain, qui est excellent pour être mangé en sec, cassé et en purée.

Tige de 1m,75 ; feuilles larges vert blond, fleurs blanches; arrêt au dix-huitième nœud ; deux cosses par maille. Cosses droites, renflées vers l'extrémité, au nombre de sept à neuf par pied, longues de 0m,093, larges de 0m,0178, épaisses de 0m,015, renfermant cinq et six grains, arrondis, déprimés plutôt que carrés, de couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture, — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1700 grains.

POIS

VERT, DE NOYON.

Variété demi-hâtive, productive, et peu difficile sur le choix des terrains.

Tige de 1m,20 ; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches ; arrêt au onzième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0 ,07, larges de 0'1,015, épaisses de 0m,012, renfermant six à huit grains, déprimés, verdâtres.

Maturité : quatre mois après le semis.

1 litre contient 2650 grains.

POIS

TURC, A FLEUR BLANCHE.

SYNONYME : Pois COURONNE.

Ce pois est remarquable par la disposition de ses fleurs blanches, réunies en bouquets au sommet de sa tige; il est très-délicat, peu productif et mérite d'être cultivé seulement comme curiosité, sa qualité laissant à désirer.

Tige de I mètre, renflée et accidentellement aplatie, portant à son extrémité supérieure un bouquet de fleurs, très-rapprochées les unes des autres ; feuilles petites, vert pâle; fleurs blanches, en couronne au sommet de la tige; arrêt au quinzième nœud deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de huit à douze par pied, longues de 0,065, larges de 0m,0165, épaisses de 0,012, contenant quatre et six grains arrondis, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

I litre contient 4000 grains.

POIS

TURC, A FLEUR ROUGE.

Sous-variété du précédent, ayant les mêmes qualités et les mêmes défauts, mais différant par la couleur de ses fleurs, rouge vif, disposées également au sommet de la tige.

POIS

SURPRISE DE FAIRBEARD.

Très-jolie race, remarquable par la beauté de sa cosse. Elle est demi-hâtive et assez productive.

POIS

DE LORRAINE.

Variété extrêmement tardive, plutôt cultivée comme plante fourragère que comme espèce potagère.

Feuilles très-étroites ; cosses très-petites.

POIS

DORÉ.

Remarquable par la couleur de sa cosse et de son grain, de bonne qualité; il est très-productif.

Tige de 1m,50; feuilles larges, très-blondes ; fleurs blanches; arrêt au douzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses droites, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0,075, larges de 0111,014, épaisses de 0m,011, d'un vert jaunâtre, renfermant six et sept grains, très-beaux, arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois vingt jours après le semis.

1 litre contient 3730 grains.

POIS

Pois Empereur.

POIS

LYN'S PROLIFIC.

Assez bonne race, tardive, n'offrant du reste rien de remarquable.

POIS

MARROW FAT.

Très-beau pois, mais ayant le défaut d'exiger des rames très-hautes; il lui faut également une terre riche.

Produit abondant.

Tige de 1m,40 ; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,018, épaisses de 0m,135, droites, tronquées carrément à l'extrémité inférieure, renfermant sept et huit grains arrondis, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

I litre contient 2,350 grains.

POIS

DWARF MARROW FAT.

Variété tardive, et peu productive, n'ayant rien de remarquable.

POIS

EARLY EXTRA.

Belle race hâtive, exigeant une terre riche, convient pour la culture sous châssis ; on peut également la semer en octobre, mais elle souffre dans les hivers rigoureux.

Tige de 0m,45 ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au cinquième nœud ; une seule cosse par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,055, larges de 0,012, épaisses de 0m,011, droites, renfermant six et sept grains, serrés dans la cosse, petits, ronds, jaune verdâtre.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de novembre, décembre et janvier sur couche.

1 litre contient 4100 grains.

POIS

EARLY HOTSPUR.

Grand pois tardif, exigeant des rames très-hautes dans les terres riches, et peu productif

Tige de 1m,60 ; feuilles larges, vert foncé ; fleurs blanches; arrêt au quinzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à douze par pied , longues de 0m,08, larges de 0m,0155, épaisses de 0m,013, arquées, tronquées carrément, renfermant sept et huit grains, assez petits, ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

MONASTERY MARROW.

Belle variété tardive et productive, demandant une terre riche et des rames très-hautes.

Tige de 1m,50 ; feuilles larges, vertes; fleurs blanches ; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,073, larges de 0°',0155, épaisses de 0m,011, droites, tronquées carrément, renfermant sept et huit grains petits, arrondis, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

POIS

EARLY RACE HORSE.

De bonne qualité en vert, et peu délicat pour le terrain.

Tige de 1 mètre ; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud; une et deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,06, larges de 0m,018, épaisses de 0m,0165, droites ou fort peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, variant du jaune blond au jaune verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre en février et mars.

1 litre contient 3800 grains.

POIS

RELIANCE THURSTON'S.

Race tardive et rustique, remarquable par la grosseur de son grain.

Tige de 1m,20; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches ; arrêt au douzième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,0175, épaisses de 0m,019, arquées, renfermant six à huit grains ronds, blancs, très-gros.

Maturité, cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

1 litre contient 2600 grains.

POIS

EARLY CHARLTON.

Très-beau pois, très-productif, excellent en vert, facile pour le terrain et rustique.

Tige de 1,20 ; feuilles larges, blondes; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,072, larges de 0m,016, épaisses de 0m,012, droites ou peu arquées, renfermant sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Un litre contient 3050 grains.

POIS

DANECROFT GIRLING'S.

Variété très-délicate, aussi hâtive que le Pois *Michaux de Hollande,* mais peu productive.

Elle est remarquable par la singularité de ses feuilles blondes et glacées, comme si la gelée eût passé dessus ; grain arrondi et jaune.

I° POIS

A. ECOSSER, A RAMES.

VARIÉTÉS RIDÉES.

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, JAUNE.

SYNONYME : Pois DU BRÉSIL.

Variété obtenue par Knight, célèbre physiologiste et horticulteur Anglais, introduite en France par M. Vilmorin en 1810.

L'une des meilleures en vert Elle est tardive, à grandes rames, et n'est pas exigeante sur la nature des terrains,

En bonne terre elle se ramifie facilement.

Son grain carré, gros, ridé, de qualité sucrée, est très-estimé, très-tendre. Ses cosses sont longues, grosses et bien fournies.

Les pois ridés sont très-recherchés, à cause de leurs grains sucrés et abondants, ils supportent assez facilement les chaleurs d'été.

Tige 1m,30, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges et vertes ; fleurs blanches ; arrêt au quinzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, à éperon relevé, tronquées carrément à la partie inférieure, au nombre de huit ou neuf par pied, longues de 0°',085, larges de 0m,017, épaisses de 0m,014, renfermant six à huit grains, ordinairement carrés, très-ridés, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2540 grains

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, VERT.

Description. — Ce pois est rustique et de bonne qualité.

Tige 1m, 40; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, à éperon court, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0111,09, larges de 0m,019, épaisses de 0m,015, renfermant sept et huit grains, carrés, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2620 grains.

POIS

VICTORIA MARROW.

SYNONYME : Pois A LA MOELLE.

Description. — Variété recommandable, de bonne qualité et rustique.

Tige 1m,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vert marbré ; fleurs blanches ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou peu arquées, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,019, épaisses de 0m,015, renfermant six et sept grains, très-gros, souvent carrés, irréguliers et un peu ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 2250 grains.

POIS

GRAND VERT MAMMOTH.

SYNONYME : ROI DE MOELLE.

Description. — Remarquable par la beauté de sa cosse, par son produit et sa qualité.

Tige de 1m,30, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges, vert marbré ; fleurs blanches ; arrêt au treizième noeud; deux cosses par maille.

Cosses très-grandes, droites, éperon recourbé et terminé en pointe, au nombre de treize et quinze par pied, longues de 0m,11, larges de 0",02, épaisses de 0m,013, renfermant six et huit grains, gros, carrés ou arrondis, déprimés, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

1 litre contient 1,860 grains.

POIS

RIDE, CHAMPION D ANGLETERRE.

Description. — Une des meilleurs variétés à manger en vert, de première précocité, à très-belles cosses, et à grains ridés bléus, sucrés et abondants,

Tige de 1 mètre, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de neuf et dix par pied, longues de 0m,09, larges de 0",016, épaisses de 0 ",011, renfermant six et sept grains, carrés ou déprimés, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis en pleine terre de mars en mai.

1 litre contient 2,400 grains.

POIS

RIDÉ VEITCH'S PERFECTION.

Description. — Belle race, excellente à manger en vert.

Tige de 0m,90 ; feuilles larges, vert foncé ; fleurs blanches ; arrêt au treizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,085, larges de 0''',0172, épaisses de 0m,013, renfermant six à huit grains, déprimés, souvent carrés, très-ridés, de couleur bleu-verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

1 litre contient 2,250 grains.

POIS

RIDÉ, CHAMPION D'ÉCOSSE.

Description. — Très-productif et de bonne qualité.

Tige de 0111,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au treizième nœud, deux cosses par maille.

Cosses droites ou très-peu arquées, à éperon recourbé, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0''',087, larges de 0 '',016, épaisses (le 0m,014, renfermant six et sept grains, carrés, irréguliers, très-ridés et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de pleine terre.

I litre contient 2480 grains.

POIS

RIDÉ VERT, NEC PLUS ULTRA.

Très-belle variété tardive, à grain sucré, très-tendre, excellent en vert.

Tige de 1m,30 ; feuilles larges; fleurs blanches; arrêt au seizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,018, épaisses de 0m,014, droites ou peu arquées, à éperon relevé, tronquées à la partie inférieure, renfermant six à huit grains, irrégulièrement arrondis, assez gros, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

I litre contient 2570 grains.

POIS

LAXTON'S ALPHA.

Pois superbe, le plus hâtif des pois ridés.

Grain bleu ridé, d'excellente qualité.

POIS

MERVEILLEUX, DE Mgr LÉAN.

Beau pois carré, ridé blanc, d'un très-grand rapport et d'une constitution vigoureuse.

Cosses grandes, très-pleines, renfermant sept et huit grains d'excellente qualité.

Tige haute de I mètre.

Cette variété est de quinze jours plus tardive que le Pois Daniel O'Rourke.

POIS

Mc LÉAN'S EPICUREAN.

Excellente race, productive, de deuxième précocité.

Cosses très-pleines; grains très-gros , carrés, ridés, d'une saveur délicieuse.

Tige de 0m,70.

POIS

LAXTON'S CONQUEST.

Excellente race, très-belle, tardive, mais très-productive. Grain ridé vert, très-sucré et bien estimé.

POIS

LAXTON'S QUALITY.

Variété de deuxième précocité ; grain ridé , sucré , excellent.

POIS

LAXTON'S QUANTITY.

Assez précoce et d'un produit considérable ; grain ridé, très-bon.

POIS

GREAT BRITAIN,

Belle race, forte et vigoureuse, très-haute et d'excellente qualité.

Grain ridé blanc.

POIS

PREMIER DE M' LEAN, RIDÉ BLANC.

Très-beau pois, ridé blanc, productif et de bonne qualité.

POIS

PREMIER DE M' LEAN, RIDÉ VERT.

Jolie race, de premier ordre sous tous les rapports.

'fige de 1"',30.

Cosses très-grandes, renfermant sept à neuf grains, carrés, très-ridés, de couleur verdâtre, très-sucrés et d'excellente qualité.

POIS

PRINCE DE GALLES (Mc LEAN.)

Très-belle et bonne variété, à grain ridé bleu.

POIS

PRINCESSE DE GALLES (M LEAN.)

Excellente race, à grain ridé blanc, très-sucré.

POIS

HUNTINGDONIAN.

Très-belle variété nouvelle, à grain ridé bleu.

POIS

MERVEILLE.

Le plus gros des pois ridés, et l'un des plus tardifs.
Grain ridé blanc, très-gros, d'excellente qualité.

POIS

IMPÉRIAL WONDER.

Beau pois ridé , de trois semaines plus tardif que le Pois *Veitch's perfection.*

POIS

FAIRBEARD'S NON PAREIL

Excellente race, d'un grand produit.
Grain petit, carré , ridé et jaune.

POIS

DWARF GREEN MAMMOTH.

Belle race, demi-hâtive et productive ; grain ridé, vert, sucré, excellent.

POIS

ROI DES MOELLES.

Variété demi-hâtive, à grain ridé, vert, sucré; assez productive.

POIS

BRITISH QUEEN.

Variété de grand mérite, forte, vigoureuse et de précocité ordinaire, hauteur 2 métres, qualité supérieure; rapporte très-longtemps.
Grain déprimé, très-ridé, blanc, recommandable.

POIS

LÉVIATHAN DE CARTER.

Le plus tardif de tous les pois ridés.
Grain ridé, d'excellente qualité.

2° POIS

A. ÉCOSSER, NAINS.

Nom BOTANIQUE *Pisum humile*.

POIS

NAIN TRÈS-HATIF, A CHASSIS.

Description. — Cette variété, propagée par M. Gonthier, de Montrouge, est remarquable par sa précocité et sa petite stature; elle s'élève à 0'°,16, charge beaucoup, et convient très-bien pour la culture sous châssis; on peut également la cultiver en pleine terre; elle est très-rustique ; belles cosses bien fournies. Grain de très-bonne qualité.

Tige 0°',16, se ramifiant en terre riche; feuilles petites (comparées à celles des Pois à *rames),* vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0m,063, larges de 0',013, épaisses de 0°'011; renfermant cinq ou six grains arrondis , réguliers, de couleur jaune brun.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril en pleine terre. Pour culture de primeur, semer dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 3,730 grains.

POIS

NAIN HATIF.

Description. — Variété également remarquable par sa précocité, de très-bonne qualité, un peu délicate et de petite stature; cosses plutôt petites que grandes.

Tiges de 0m,45, se ramifiant en terre riche; feuilles plus larges que celles du Pois *nain hâtif à châssis;* fleurs blanches; arrêt au quatrième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0m,065, larges de 0",0135, épaisses de 0°',0125; renfermant cinq et six grains ronds, très-réguliers, très-fins, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis d'automne pour primeur ou de mars et d'avril en pleine terre.

Un litre contient 4,550 grains.

POIS

NAIN, DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Pois NAIN ORDINAIRE, POIS A LA REINE, POIS A BOUQUET.

Description. — Le meilleur de tous les Pois nains, très-productif, peu exigeant sur la qualité du terrain, chargeant bien, mais ayant les cosses et les grains trop petits. Dans les terres peu riches, on le met en bordure ; on l'emploie également pour la culture forcée.

Tige de 0m,35, non ramifiée; feuilles vert foncé , moins larges que dans le précédent; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses légèrement arquées, au nombre de dix à douze par pied; longues de 0m,07, larges de 0m,0135, épaisses de 0m,0145; renfermant sept et huit grains arrondis, de couleur blond verdâtre.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis sur couche et sous châssis en novembre, ou en pleine terre de mars en avril.

Un litre contient 4,370 grains.

POIS

TRÈS-NAIN, DE BRETAGNE.

SYNONYME : POIS NAIN A BORDURE.

Description. — Excellent Pois, et l'un des plus petits, très-hâtif, remarquable par sa petite stature qui le rend très-propre à être cultivé en bordures.

Tige de 0m,25 sera mifiant en terre riche; feuilles vertes à folioles très-rapprochées; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0,065, larges de 0m,012, épaisses de 0m,010, renfermant cinq ou six grains arrondis, réguliers, jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 4,070 grains.

POIS

NAIN VERT, PETIT.

SYNONYMES : POIS NAIN *VERT* ANGLAIS, POIS NAIN *VERT SUCRE.*

Description. — *Variété* un peu délicate, mais de bonne qualité; grain petit, très-sucré.

Tige de 0m,45 ; feuilles étroites, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de sept et huit par pied, longues de 0m,06, larges de 0m,012, épaisses de 0m,010; renfermant six et sept grains arrondis, petits, réguliers et verdâtres.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis en mars et avril,

Un litre contient 5,250 grains.

POIS

NAIN VERT, DE PRUSSE.

Description. — Excellent et très-productif.

Tige de 0 ,60, non ramifiée; feuilles moyennes, d'un vert assez vif ; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,063, larges de 0,013, épaisses de 0m,012, renfermant sept ou huit grains, petits, arrondis, réguliers, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 4,000 grains.

POIS

NAIN GROS, SUCRÉ JAUNE.

Variété tardive et productive, à gros grains, de fort bonne qualité. Comme la plante est forte et trapue, elle demande un peu plus d'espace que les autres espèces naines ; elle craint un peu la sécheresse.

Tige de 0m,35, ramifiée dans les terres riches; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,065, larges de 0m,013, épaisses de 0m,012,

renfermant six à huit grains, gros, bien arrondis et de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

1 litre contient 2,880 grains.

POIS

NAIN HÂTIF, A ECOSSER.

Description. — Belle race précoce, assez rustique et de qualité.

Tige de 0m,28, ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au sixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,06, larges de 0m,010, épaisses de 0m,010, presque droites, renfermant cinq ou six grains, arrondis, réguliers, jaune brunâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril en pleine terre ou en novembre sur couche et sous châssis pour primeur.

Un litre contient 3,800 grains.

POIS

NAIN, DE JOSEPH.

Description. — Extrêmement précoce, de qualité assez bonne, peu productif et tendre à la gelée.

Tige de 0m,40, ramifiée en terre riche; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,062, larges de 0m,013, épaisses de 0m,011, un peu arquées, renfermant cinq et six grains, arrondis, très-réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis d'automne pour primeur, ou de mars en avril pour pleine terre.

Un litre contient 2,600 grains.

POIS

NAIN , VERT IMPÉRIAL.

Description. — Variété très-productive, de bonne qualité, très-estimée.

Tiges de 0m,50, se ramifiant en terre riche; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,016, épaisses de 0m,0145 contenant six et sept grains assez gros, très-beaux, déprimés, arrondis, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre alois quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 2,250 grains.

POIS

NAIN BISHOP, A LONGUE COSSE.

Description. — Belle et bonne race, productive et rustique.

Tige 0m,50, se ramifiant en terre riche ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées, très-grosses, tronquées carrément à l'extrémité, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,09, larges de 0m,02, épaisses de 0m,014, renfermant six et sept grains arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril.

Un litre contient 2,600 grains.

POIS

NAIN, DE LÉVÊQUE, A GROS GRAIN.

Description. — Variété hâtive, à petite cosse; grain de bonne qualité.

Tige de 0',30 , ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou un peu arquées, au nombre de neuf à douze par pied , longues de 0m,065, larges de 0m,013, épaisses de 0m,011, renfermant cinq et six grains, ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 4,550 grains.

POIS

BURBRIDGE'S SURPRISE.

Description. — Très-bonne variété, remarquable par sa grande précocité et sa petite stature.

Tige de 0m,40, ramifiée en bonne terre ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses droites ou peu arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,075, larges de 0m,016, épaisses de 0m,014, renfermant six et sept grains assez gros, déprimés ou carrés, de couleur verdâtre.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 2,050 grains.

POIS

BANKSIAN MARROW.

Description. — Bonne race, mais un peu difficile sur la qualité de la terre.

Tige 0m,45, se ramifiant en bonne terre; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au neuvième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,073, larges de 0m,014, épaisses de 0m,013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semer en mars et avril.

Un litre contient 2,450 grains.

POIS

WILL WATCH, FAIRBEARD'S.

Description. — De bonne qualité et de précocité moyenne.

Tige de 0m,40, ramifiée en terre riche; feuilles moyennes, vert foncé; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites, au nombre de sept ou huit par pied, longues de 0m,082, larges de 0m,017, épaisses de 01'1,015, renfermant six et sept grains assez gros, déprimés ou carrés, couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semer de mars en avril.

Un litre contient 2,180 grains.

POIS

EARLY DWARF LONG PODDED.

Remarquable par sa précocité et sa petite taille ; il est

également de bonne qualité, mais un peu tendre à la gelée.

Tige de 0m,35 , ramifiée en bonne terre; feuilles moyennes et vertes; fleurs blanches; arrêt au cinquième nœud ; deux cosses par mailles.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0°,068, larges de 0"',014, épaisses de 0'°,0125, droites, renfermant cinq et six grains ronds, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois vingt jours après le semis.

Un litre contient 4,660 grains.

POIS

VICTORIA DE FLACK.

SYNONYME : POIS IMPÉRIAL DE BEDMAN.

Description. -- Tige de 0m,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges vertes; fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosse au nombre de six à huit par pied, longues de 0',08, larges de 0m,016, épaisses de 0',013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains, arrondis, déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 2,310 grains.

De bonne qualité, mais difficile sur le terrain.