POIS

PROLIFIC MARROW . DANECROFT.

Description. — De bonne qualité.

Tige de Oœ,60; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième nœud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,08, larges de Oœ,016, épaisses de 0 11,013, très-peu arquées, renfermant six et sept grains arrondis, réguliers, de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en avril.

Un litre contient 2,300 grains.

POIS

PEABODY.

Excellente race, très-productive, très-prolifique et très-naine. Hauteur Oœ,38.

Grain arrondi et blanc, d'une saveur excellente.

Nous avons compté jusqu'à trente cosses sur un seul pied de cette plante.

POIS

NAIN DE BECKS GEM.

SYNONYME : Pois THOM THUMB.

Description. — Très-beau Pois, de bonne qualité et très-hâtif.

Tige de Om,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vertes ; fleurs blanches; arrêt au sixième noeud,; deux cosses par maille.

Cosses arquées, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0.11,017, épaisses de 0m,013, renfermant six et sept grains, arrondis, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois dix jours après le semis.

Culture. — Semer en mars ou avril en pleine terre, et pour primeur au commencement de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 2,700 grains.

POIS

FLACK S IMPÉRIAL, NAIN VERT.

Description. — Bonne race, mais exigeante sur la qualité du terrain.

Tige de Om,50, ramifiée en bonne terre ; feuilles larges vertes ; fleurs blanches ; arrêt au dixième noeud ; deux cosses par maille.

Cosses presque droites ou très-peu arquées, au nombre de six à huit par pied, longues de Om,075, larges de Om,015, épaisses de Om,0125, renfermant six et sept grains arrondis, un peu déprimés, de couleur verdâtre.

Maturité : quatre mois et demi après le semis.

Culture. — Semer de mars en avril.

I litre contient 2,280 grains.

POIS

M^c^ LEANS BLUE PETER.

Extrêmement nain (hauteur 0m,1t), d'excellente qualité ; très-productif et à cosses pleines.

POIS

CARTER˙S FIRST CROP BLUE.

(Première récolte de Carter. bleu.)

Jolie race précoce et nouvelle, reconnue pour être la plus hâtive, haute de 0"',30, très-recommandable.

Production abondante ; qualité excellente.

(Tige littéralement couverte de cosses.)

POIS

BURBRIDGE S SURPRISE.

Belle variété naine, de qualité, à grain déprimé, assez gros, de couleur verdâtre.

POIS

PRINCESSE ROYALE, DE Mc LÉAN.

Très-nain, à longue cosse, de qualité parfaite, très-précoce, très-prolifique et productif.

Tige haute de 0m,32 ; longues cosses, très-belles; grain de saveur très-sucrée.

POIS

CARRÉ, DE WATERLOO, NAIN.

Nouvelle variété anglaise, ainsi décrite dans le rapport de la Société royale d'horticulture de Londres : « Pois excellent, dix jours plus tardif que le Pois *Daniel o'Rourke*, de 0m,35 de haut, produisant de très-belles cosses, très-pleines.

POIS

NAINS, A ÉCOSSER.

VARIÉTÉS RIDÉES.

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, NAIN JAUNE SUCRÉ:

Description. —Variété assez délicate et sujette à geler, ayant les mêmes qualités sucrées que les autres pois ridés; elle aime les terres riches.

Tige $0^{m},50$, se ramifiant en bonne terre; feuilles étroites, couleur vert pâle ; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,08, larges de 0,013, épaisses de 0m,012, renfermant sept et huit grains carrés, très-ridés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars et d'avril.

Un litre contient 3,720 grains.

POIS

RIDÉ, DE KNIGHT, NAIN VERT SUCRÉ.

Description. — Race délicate et tardive.

Tige de 0m,50, se ramifiant dans les terres riches ; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au quinzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses arquées et tronquées à la base , mais plus grosses que dans la variété précédente, éperon presque droit, au nombre de six à huit par pied, longues de 0m,07, larges de 0m,015, épaisses de 0m,013 ; renfermant six à huit grains carrés, très-ridés, couleur verdâtre.

Maturité : cinq mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semer dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis. Semis de mars ou avril en pleine terre.

Un litre contient 2,890 grains.

POIS

RIDÉ NAIN VERT, NAPOLÉON NATIF (CLIMAX).

Description. — Belle et bonne race précoce et productive, à grain vert très-sucré.

Tige de 0m,48, ramifiée; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au seizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,06, larges de 0' ,015, épaisses de 0m,011, arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, renfermant six à huit grains carrés ou irréguliers, très-ridés, de couleur verdâtre.

Maturité : Trois mois vingt jours après le semis.

Culture. — Semis de mars ou d'avril en pleine terre, dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis.

Un litre contient 3,000 grains.

POIS

RIDÉ NAIN, BLANC, EUGÉNIE, HATIF (ALLIANCE.

Description. — Pois productif, carré, ridé, blanc, très-précoce et de bonne qualité.

Tige de 0m,50, se ramifiant dans les terres riches; feuilles larges, vertes; fleurs blanches; arrêt au quatorzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses au nombre de sept à huit par pied, longues de 0m,062, larges de 0m,016, épaisses de 0m,011, arquées et tronquées à la base, éperon presque droit, renfermant cinq et six grains irréguliers ou carrés, très-ridés, vert blanchâtre.

Maturité : Trois mois dix jours après le semis.

Culture. — Semis dans les premiers jours de novembre sur couche et sous châssis, ou en mars-avril en pleine terre.

Un litre contient 3,250 grains.

Pois Laxton's Alpha.

POIS

NAIN, DE DREW.

Race extrêmement naine (de 0m,32 de hauteur) formant un buisson épais et touffu et se ramifiant beaucoup, très-précoce et très-productive.

Grain très-gros, d'une teinte bleuâtre, légèrement ridé, sucré, d'un goût excellent.

POIS

PETIT BIJOU DE Mc LEAN (LITTLE GEM.)

Variété prolifique, d'une précieuse acquisition, très-précoce.

Tige de 0m,35 ; grain carré, ridé, de couleur verdâtre, très-sucré et d'un goût excellent.

POIS

M LEANS ADVANCER.

Variété nouvelle, d'origine anglaise. Excellent Pois, très-prolifique, aussi précoce que le Pois *Daniel O'Rourke*

Cosses très-longues et très-pleines ; grain carré, ridé, vert, de parfaite qualité.

POIS

RIDÉ VERT, MAMMOTH NAIN.

Jolie race, de qualité, très-naine, de précocité ordinaire et productive.

POIS

TOM-POUCE (VRAI.)

Excellent pois, très-précoce; remarquable par sa petite stature grain ridé, vert, très-sucré et d'un goût excellent.

POIS

YORKSHIRE HERO.

Bonne variété, demi-hâtive, à grain ridé, vert, de qualité parfaite.

POIS

MULTUM INPARVO.

Variété nouvelle, très-belle, très-productive et très-hâtive; grain ridé, vert, excellent.

POIS

LORD RAGLAN, RIDÉ, NAIN VERT.

Très-belle race, recommandable, précoce et productive; grain ridé, vert, de qualité.

3° POIS

SANS PARCHEMIN, A RAMES.

NOM BOTANIQUE : *Pisum macrocarpum*.

SYNONYMES : POIS MANGE-TOUT, POIS GOULUS.

POIS

SANS PARCHEMIN, A DEMI-RAMES.

Description. — Variété très-productive, très-hâtive, et peu difficile sur le choix du terrain.

Tige de 1m,30, se ramifiant en terre riche; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches; arrêt au onzième nœud; deux cosses par maille.

Cosses arquées, légèrement tronquées à l'extrémité, au nombre de dix à douze par pied, longues de 0111,075, larges de 0m,016, épaisses de 0m,012, renfermant six à huit grains arrondis, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars ou mai.

Un litre contient 3,110 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, A COSSE BLANCHE.

Description. — Variété peu productive et d'une saveur peu agréable, remarquable par la couleur blanche de ses cosses, qui se conserve depuis le commencement jusqu'à la maturité. Les tiges veulent être ramées.

Tige de 1m,50; feuilles vert blond, teintées de rouge à l'insertion de la tige; fleurs rouges; arrêt au seizième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, de couleur blanc jaunâtre, au nombre de douze à quatorze par pied, longues de 0m,07, larges de 0m,015, épaisses de 0m,01, renfermant six et sept grains déprimés, de couleur jaune verdâtre, marqués de taches brunes ou noires.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. Semer de mars en mai.

Un litre contient 2,200 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, A COSSE JAUNE.

Description. — Variété obtenue par M. Galland de Ruffec, de très-bonne qualité, mais peu productive. La cosse est plus large que dans la précédente, et la. plante est plus élevée ; elle est particulièrement remarquable par la couleur jaune de sa cosse.

Tige de 1m,20 ; feuilles larges, vert blond; fleurs blanches, parsemées de teintes jaunes; arrêt au quatorzième noeud; deux cosses par maille.

Cosses droites et contournées, sans parchemin, très-minces à l'extrémité et non tronquées, bossuées par les grains et de couleur jaune verdâtre, au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,10, larges de 0m,02, épaisses de 0''',075, renfermant six et sept grains oblongs, réguliers, et de couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,150 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, CORNE DE BÉLIER, A FLEUR BLANCHE.

SYNONYME : POIS CROCHU A LARGE COSSE.

Description. — Le meilleur des *mange-tout;* plante vigoureuse à grandes rames, rustique, tardive et très-productive dans les terres riches. Cosses grandes, larges,

charnues et crochues (ce qui lui a fait donner le nom de *corne de bélier).*

Tige 1m,60, se ramifiant en bon terrain; feuilles larges, vert blond ; fleurs blanches; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille. Cosses droites, très-grandes, sans parchemin et légèrement contournées, au nombre de dix et onze par pied; longues de 0m,11, larges de 0m,024, épaisses de 0m,012, renfermant six et sept grains arrondis, déprimés, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois quinze jours après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,350 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, A FLEUR ROUGE.

Variété très-tardive, productive et rustique, mais sa saveur n'est pas très-agréable; plante élevée, à cosses crochues comme dans la précédente.

Tige 1m,60, se ramifiant dans les terres riches; feuilles allongées, vert blond, tachetées de rouge autour de l'insertion de la tige ; fleurs rouges ; arrêt au douzième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, sans parchemin, à éperon droit, au nombre de onze à treize par pied , longues de 0m,08, larges de 0m,015, épaisses de 0m,012, renfermant sept et huit grains arrondis , couleur brun pâle, marqués de taches brun foncé.

Maturité : cinq mois après le semis.

Un litre contient 3,270 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, GÉANT A TRÈS—LARGE COSSE, FLEUR VIOLETTE.

SYNONYME : Pois D'ALGER.

Description. — Peu productif, de qualité médiocre, mais remarquable par la dimension de ses cosses beaucoup plus larges et plus grandes que dans toutes les autres variétés.

Tige de 1m,50 ; feuilles larges, vert blond , tachetées de rouge autour de l'insertion de la tige; fleurs à étendard rouge, caréne violette; arrêt au douzième nœud une cosse par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, contournées, d'un vert blond transparent, à valves épaisses et charnues, au nombre de cinq et six par pied, longues de 0m,15, larges de 0m,036, épaisses de 0m,015 , renfermant cinq et six grains irréguliers , jaune verdâtre, mouchetés de brun.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 2,030 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, LE PLUS HATIF D'UNE FLEUR.

Très-belle et bonne race, haute de 1m ; extrêmement précoce.

POIS

SANS PARCHEMIN, HATIF, DE HENRI, EXTRA.

Helle plante de 1m,20, très-hâtive et très-productive.

POIS.

SANS PARCHEMIN, RIDÉ, DE KNIGHT.

Variété recommandable sous tous les rapports:
Premier Pois sans parchemin, ridé de Knight.

POIS

SANS PARCHEMIN, GÉANT, A GRAIN VERT.

Variété tardive de qualité médiocre.

POIS

SANS PARCHEMIN, JAUNE.

Variété nouvelle, à très belles cosses; gros grains, de qualité.

4° POIS

SANS PARCHEMIN, NAINS

OU MANGE TOUT.

POIS

SANS PARCHEMIN , NAIN ORDINAIRE.

SYNONYME : POIS SANS PARCHEMIN, NAIN, DE DEUXIÈME SAISON.

Description. — Variété très-productive et de bonne qualité; cosses petites, nombreuses et tendres.

Tige de 0m,70, se ramifiant en terre riche; feuilles larges et vertes; fleurs blanches; arrêt au dixième noeud; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin , arquées, déprimées à l'extrémité, au nombre de huit et neuf par pied, longues de 0111,08, larges de $0^{m},014$, épaisses de 0m,012, contenant six et sept grains arrondis, souvent déprimés, de couleur jaune blond.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis, et semis de mars et avril en pleine terre.

I litre contient 4,330 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN HÂTIF, DE HOLLANDE.

Description. — Excellente variété, originaire de Hollande.

Tige 0m,55, se ramifiant en bonne terre; feuilles moyennes, vert blond; fleurs blanches ; arrêt au sixième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin, arquées, déprimées à l'extrémité inférieure, au nombre de six à huit par pied , longues de 0m,07, larges de 0m,013, épaisses de 0m,011, renfermant cinq et six grains arrondis ou déprimés, quelquefois marqués de rides en forme de fossette, couleur jaune blond.

Maturité : quatre mois douze jours après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis pour primeur.

Semis de pleine terre en mars et avril.

Un litre contient 4,400 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN, DE GRACE, A CHASSIS.

Description. — Bonne race, très-précoce, mais un peu délicate.

Tige de 0m,40 ; feuilles moyennes et vertes, fleurs blanches; arrêt au huitième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses sans parchemin . arquées, bossuées par la forme des grains, serrées et déprimées à l'extrémité inférieure, au nombre de six et sept par pied, longues de 0m,075, larges de 0m,013, épaisses de 0m,012, renfermant cinq et six grains arrondis ou déprimés, de couleur jaune blond.

Maturité : trois mois et demi après le semis.

Culture. — Semis d'automne sur couche et sous châssis.

Un litre contient 4,200 grains.

POIS

SANS PARCHEMIN, NAIN, A FLEUR ROUGE.

Description. — Rustique, tardif et d'une saveur laissant à désirer. Il est assez productif.

Tige de 0m,50 ; feuilles moyennes, vert blond, marquées de rouge autour de l'insertion de la tige; fleurs rouge pâle; arrêt au neuvième nœud ; deux cosses par maille.

Cosses un peu arquées, légèrement contournées, à éperon droit, au nombre de huit à dix par pied, longues de 0m,08, larges de 0m,135, épaisses de 0m,011, sans parchemin, renfermant six et sept grains arrondis, brun pâle marbré de roux.

Maturité : cinq mois après le semis.

Culture. — Semis de mars en mai.

Un litre contient 3,000 graina.

POIS-CHICHE.

Nom BOTANIQUE : *Cicer arietinum*.

Famille des LÉGUMINEUSES.

SYNONYMES : GARVANCE, POIS-CICHE, POIS GRIS, POIS BLANC, POIS BÉCU, POIS DE BREBIS, POIS CORNU, CAFE FRANÇAIS, CISERON, CESERON, CICEROLE, GARVANE.

Description. — Plante annuelle, originaire d'Italie, très-cultivée dans les contrées méridionales de l'Europe, en Afrique et en Asie.

Le grain se mange sec; quand il est cuit entier, il n'est pas d'une digestion facile, et on le préfère accommodé en purée; il sert à faire la base de la *purée aux croûtons* si estimée dans nos départements ; on a essayé, mais sans succès de le substituer au café, après l'avoir torréfié.

Tige de $0^{m},33$, droite, herbacée, velue et anguleuse; feuilles ailées avec impaire; folioles dentées.

Fleurs axillaires, petites, blanches et solitaires.

Gousse renflée, rhomboïdale, renfermant deux grains blanc-jaunâtre, arrondis, et terminés par une pointe recourbée du côté de l'ombilic.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps, récolte à l'automne, un peu avant la maturité, afin que les grains cuisent bien.

Dans les contrées méridionales de la France, on sème à l'automne pour récolter l'été suivant.

Un litre contient 1,900 grains.

POIS—CHICHE

ROUGE.

Description. — Variété remarquable par sa fleur rouge pourpre, et possédant les mêmes qualités que la précédente.

Tige de $0^{m},35$, herbacée, anguleuse, droite et velue; feuilles ailées avec une impaire, à folioles dentées. Fleurs petites, axillaires, solitaires et de couleur rouge pourpre, portées par un pédoncule plié.

Gousse rhomboïdale et renflée, renfermant deux grains presque ronds, terminés par une pointe courbée du côté de l'ombilic, de couleur brun foncé.

Culture. — Semer au printemps, récolte à l'automne.

Un litre contient 2,010 grains.

POMME DE TERRE.

NOM BOTANIQUE : *Solanum tuberosum*.

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES PARMENTIÈRE, PATATE DE LA MANCHE, PATATE DES JARDINS, TAUFELLE, TARTAUFLE, TARTUFLE, PATATE DE VIRGINIE, CROMPIRE.

Plante originaire des contrées intertropicales du continent américain, pays où elle croît spontané-

ment depuis la Caroline jusqu'au Chili, apportée en Galice [1] en 1530, et devenue indigène.

C'est à Raleigh [2] que l'on attribue son importation en Europe, en 1585; cependant en 1546, les Italiens qui la devaient sans doute aux Espagnols, la cultivaient déjà, et l'employaient à la nourriture des hommes et des animaux ; ce qui porterait à croire que Raleigh n'en est pas le premier importateur.

Ce qu'il y a de certain, c'est qu'en 1783, la France était le seul pays européen, où l'on repoussât la culture de cette précieuse plante.

Parmentier [3], célèbre agriculteur, fit tomber des préjugés ridicules, et multiplia partout les plantations de pommes de terre.

Ce fut la pomme de terre qui sauva la France de la disette en 1793, 1816 et 1817.

Aujourd'hui, elle est classée parmi les plantes les plus utiles; elle est, comme aliment, une des substances qui contiennent le plus de fécule amylacée; elle remplace parfaitement le tapioka, le sagou et l'arrow-root [4], ainsi

[1] Province d'Espagne, avec le titre de royaume, comprise dans l'angle nord-ouest de la Péninsule. Elle est bornée à l'ouest et au nord par l'océan Atlantique; au sud par le Portugal, à l'est par le royaume de Léon et la principauté des Asturies. Elle a pour capitale Santiago.

[2] Sir Walter Raleigh, né en 1552 à Budley (Devonshire), fit plusieurs découvertes, entre autres celle de la Virginie. Il commanda plusieurs expéditions, et introduisit en Angleterre le tabac, le cerisier et la pomme de terre. II fut décapité en 1618, en vertu d'un jugement prononcé contre lui quinze ans auparavant.

[3] Parmentier (Antoine-Augustin), célèbre agronome, né à Montdidier (Somme) en 1737, quitta la pharmacie pour se livrer à l'étude des plantes alimentaires.

Il mourut en 1814.

[4] Nom anglais d'une fécule extraite de la racine du *Maranta indica*, plante des Indes Orientales, cultivée maintenant à la Jamaïque.

que toutes les fécules exotiques, souvent falsifiées, et qui sont importées en Europe à grands frais.

Mélangée à la farine de froment, on la fait entrer quelquefois dans la confection du pain.

Avec la fécule on fait du sucre, et on retire du tubercule fermenté une eau-de-vie très-forte.

On l'a appelée aussi *Parmentière*, du nom de Parmentier qui en propagea la culture et en démontra la salubrité comme aliment.

En Suède, d'après le docteur Clarke, on mange les sommités des tiges, après les avoir fait bouillir.

Racine garnie de rameaux nombreux , donnant naissance à des tubercules plus ou moins gros.

Tige de $0^{m},30$ à $0^{m},60$, dressée, rameuse, herbacée et anguleuse; feuilles pinnées avec impaire, pubescentes en dessous; folioles ovales.

Fleurs blanches, roses ou violettes, partagées en deux faisceaux, et disposées en cimes terminales; pédoncule articulé.

Fruit ou baie, arrondi de la grosseur d'une cerise.

Graine lenticulaire, aplatie.

Durée germinative : trois ans.

Culture. — Les tubercules employés à la reproduction, doivent être choisis parmi ceux de moyenne grosseur; les plus gros sont naturellement réservés pour la consommation.

La plantation des tubercules entiers donne de meilleurs résultats, que si l'on est forcé de les diviser; dans ce dernier cas, il faudrait alors les couper dans le sens de leur longueur, de manière que chaque partie soit nantie d'une portion de la couronne.

Après la récolte, on laisse sur le terrain les pommes

de terre que l'on destine à la plantation, jusqu'à ce qu'elles aient pris une teinte verte très-prononcée ; ensuite on les met dans un grenier jusqu'a la fin d'octobre. Il faut avoir soin de choisir pour cet usage celles qui sont de forme régulière, très-saines et reproduisant exactement les caractères de la variété que l'on veut cultiver.

REPRODUCTION PAR LES TUBERCULES.

10 CULTURE FORCÉE. - SEMIS SUR COUCHE ET SOUS CHASSIS.

Les premières pommes de terre se plantent sur couche et sous châssis, vers le 15 janvier.

On prépare une couche d'environ $0^{m},45$ d'épaisseur; on l'entoure d'un réchaud de fumier et on la charge de $0^{m},25$ de bonne terre.

On met quatre rangs par coffre, et on plante chaque pomme de terre à $0^{m},33$ de distance sur la ligne.

Avoir soin de couvrir de paillassons pendant la nuit, et donner un peu d'air au moment du soleil.

La récolte a lieu dans la première quinzaine de mars.

On peut faire encore une seconde saison de pommes de terre sur couche.

Il faut donner les mêmes soins, seulement on remplace les châssis par des paillassons que l'on étend pendant la nuit.

2° CULTURE DE PLEINE TERRE.

On plante en pleine terre vers le 15 février. A cet effet, faire des trous de 0"',20 à $0^{m},25$ de profondeur, dans les

terres argileuses , car dans les terres sablonneuses, les trous doivent être un peu plus profonds.

On espace ces trous à $0^{m},33$ de distance, et on plante une pomme de terre dans chaque trou.

Avoir soin de mettre sur chaque trou une poignée de litière, pour préserver les pousses, en cas de gelée, à leur sortie de terre.

Après la levée, biner, achever de remplir les trous, et quand les tiges sont assez hautes, relever la terre autour des touffes.

Les récoltes ont lieu dans la première quinzaine de de juin.

3° CULTURE EN PLEIN CHAMP.

Planter en mars et avril par touffes à $0^{m},50$ les unes des autres, et à $0^{m},25$ de profondeur; butter, lorsque les pommes de terre sont levées et donner un binage, ainsi que quelques façons en attendant la récolte.

Du reste, en principe, plus et mieux l'on travaille les pommes de terre, plus leur produit est abondant.

REPRODUCTION PAR LE SEMIS.

1° CULTURE SUR COUCHE.

On sème en mars, sur couche ordinaire ou sur couche sourde.

En avril et mai, mettre le plant en pleine terre, aux mêmes distances que pour la plantation des tubercules.

2° CULTURE EN PLEINE TERRE.

Semer très-clair en avril, dans des rigoles peu profondes, et recouvrir légèrement; en cas de gelée, abriter avec des paillassons; mettre en place en mai et juin, selon la force des plants, en les espaçant à 0m,33.

30 grammes contiennent 110,500 graines.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA CULTURE DES POMMES DE TERRE.

Dans les terres fortes et argileuses, au lieu d'engrais, on emploie soit de la grande litière, soit de la paille neuve, ou bien même des tiges sèches de végétaux. Par ce moyen, on obtient généralement des pommes de terre de bonne qualité.

En Irlande, où les terres sont trop humides, on obtient néanmoins des pommes de terre d'excellente qualité, par un procédé de culture qui donne, comme production, de très-heureux résultats.

Le terrain est divisé en planches, ayant une longueur de 1m,40 environ , lesquelles sont distantes entre elles d'environ 0m,65. L'intervalle qui existe entre ces planches, sert à rechausser la plantation, et conséquemment n'est point planté.

Après avoir labouré légèrement ces planches, on y répand du fumier, sur lequel on place les pommes de terre à environ 0111,25 les unes des autres, en tous sens; on

les recouvre ensuite avec environ $0^{m},08$ de terre, prise dans les tranchées de séparation.

Les plants ayant atteint quelques centimètres d'élévation, on les recharge d'une nouvelle couche de terre, prise également dans les intervalles non plantés.

La même opération se fait encore, pour la dernière fois, quelque temps après.

En suivant cette méthode bien simple, la récolte a lieu, dans des conditions extrêmement favorables.

La reproduction par le semis est un mode de culture important au point de vue du renouvellement et de l'amélioration des races; aussi l'emploie-t-on généralement dans les cultures spéciales, où l'on veut obtenir des produits de qualité supérieure ou des nouveautés.

Au commencement de la végétation , les intervalles laissés libres entre les rangs, peuvent être plantés en laitue, oseille, radis, etc., etc., mais quand les tiges des pommes de terre ont pris de la force, on enlève ces petites plantes, et on achève de combler les rayons.

MALADIE DES POMMES DE TERRE.

Plusieurs moyens ont été proposés pour combattre les effets de la *maladie* de la Pomme de terre, que nous ne nous expliquons pas autrement que par son altération ; mais d'après les expériences nombreuses qui ont été faites, aucun , jusqu'à ce jour , ne s'est montré d'une efficacité assez absolue, pour qu'on puisse le préconiser.

Il convient donc, pour obtenir des récoltes saines, de choisir de préférence pour les plantations, des terres sèches et peu ou point fumées; les terrains humides ou

trop fertiles influent d'une manière trop sensible sur la santé de la pomme de terre.

Les plantations faites avant l'hiver, sont encore à considérer.

Enfin, nous croyons que les semis peuvent soustraire la pomme de terre à l'influence de la *maladie,* dans le cas de continuation, par suite de l'épuration rigoureuse des récoltes successives; seulement pour ce moyen, il faut des semis en abondance et répétés pendant plusieurs années.

L'expérience renouvelée ainsi pendant quelques années, ne peut qu'offrir des tubercules très-sains.

POMME DE TERRE

MARJOLIN.

SYNONYMES : POMME DE TERRE KIDNEY, POMME DR TERRE QUARANTAINE, POMME DE TERRE MARJOLAINE.

Description.--Race d'un grand mérite, recommandable par la beauté de son tubercule et la qualité de sa chair; elle est extrêmement précoce, et on la préfère pour la culture sous châssis.

Tubercules réunis, allongés, aplatis, un peu contournés à la base; yeux peu nombreux et presque effacés; peau lisse, fine et jaune. Chair farineuse , de couleur blanc-jaunâtre; germe blanc lavé de rose.

Tige de 0m,30, dressée et peu ramifiée; feuilles concaves, obtuses, espacées, d'un vert intense, peu cloquées et peu nombreuses; folioles moyennes.

Fleurs avortant presque toujours.

Maturité hâtive.
Poids 75 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars ou planter les tubercules sur couche et sous châssis en janvier.

POMME DE TERRE

CHAVE.

Description. — Jolie variété, extrêmement productive, de première précocité et de bonne qualité; elle est généralement adoptée pour la grande culture.

Tubercules réunis, bien arrondis ; yeux très-enfoncés; peau épaisse, ayant quelques légères crevasses, de couleur jaune-verdâtre. Chair un peu grossière, mais bonne et savoureuse , de couleur jaunâtre; germe blanc jaunâtre, coloré de violet.

Tige de $0^{m},50$, forte, presque couchée; feuilles contournées, ondulées, cloquées, nombreuses et de couleur vert intense ; folioles moyennes; fleurs lilas.

Maturité hâtive.
Poids 150 grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril en rigoles, peu profondes , et plantation des tubercules en mars-avril par touffes.

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE, DE HOLLANDE.

SYNONYME : POMME DE TERRE PARMENTIÈRE.

Description. — Excellente race, très-estimée et de bonne conservation. Elle est demi-tardive et assez productive.

Tubercules épars, allongés, aplatis et atténués vers le point d'attache; yeux peu nombreux , presque effacés ; peau lisse, très-fine et jaune. Chair sèche, très-farineuse, de couleur jaunâtre; germe blanc, légèrement teinté de violet.

Tige dressée et forte. Feuilles à folioles frisées.

Fleurs grandes, penchées, de couleur lilas; pédicelles très-longs.

Maturité demi-tardive.

Poids : GO grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril. Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

TRUFFE D' AOÛT.

Description. — Extrêmement précoce et de bonne qualité.

Tubercules réunis , arrondis; yeux assez nombreux, enfoncés profondément. Peau rugueuse, gercée, de cou-

leur rouge-brun. Chair blanc-verdâtre; germe rose vif, teinté de violet.

Tige presque couchée; feuilles ondulées, contournées, cloquées et nombreuses; folioles allongées ; fleurs blanches.

Maturité hâtive.

Poids 80 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

EARLY DYKÉMAN.

Une des plus précoces que nous connaissions.

Tubercule volumineux, de qualité très-estimée. (Originaire des États-Unis.)

POMME DE TERRE

BLANCHARD.

Variété extrêmement précoce et productive, de bonne qualité.

POMME DE TERRE

SEGONZAC.

SYNONYME : POMME DE TERME DE LA SAINT-JEAN.

Description. — Cette variété est très-bonne, plus pro-

ductive que la Pomme de terre *chave*, niais moins hâtive de quelques jours.

Tubercules réunis, arrondis; yeux profondément enfoncés; peau épaisse, un peu gercée, de couleur jaune-verdâtre. Chair bonne , savoureuse, mais un peu grossière , de couleur jaunâtre ; germe blanc , nuancé de violet.

Tige dressée, haute de $0^{m},40$; feuilles allongées, contournées, ondulées, cloquées irrégulièrement et nombreuses, d'un vert blondissant; folioles moyennes. Fleurs avortées.

Maturité demi-hâtive.

Poids 140 grammes.

Culture. — Semer en pleine terre en avril, en rigoles peu profondes, et plantation de tubercules en mars-avril par touffes.

POMME DE TERRE

POUSSE DEBOUT.

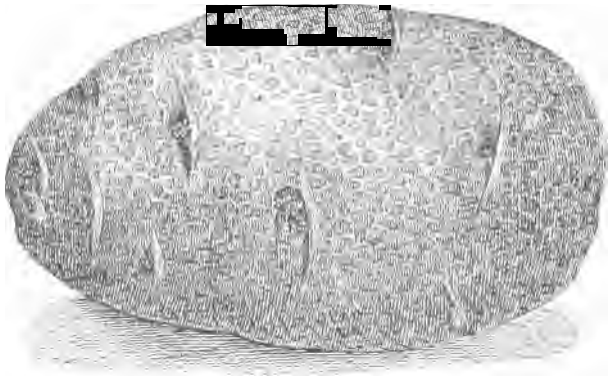
Description. — Recommandable par son produit; sa qualité est assez bonne; elle sert à alimenter les marchés.

Tubercules épars, allongés, amincis vers la base au point d'attache; yeux proéminents, mais peu nombreux.

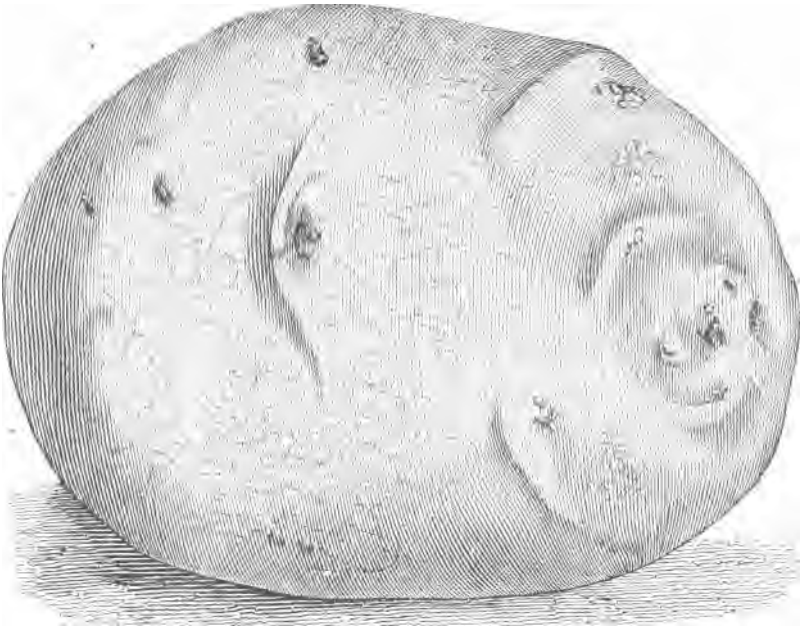
Peau rose violacée. Chair jaunâtre, assez bonne; germe blanc rosé. Tige dressée, haute de $0^{m},45$; feuilles allongées, contournées, ondulées, finement cloquées et nombreuses; fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

POMMES DE TERRE .



Pomme de terre Early rose .



Pomme de terre Bresee's peerless.

Poids 62 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre. Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

VITELOTTE.

Excellente variété productive, très-recommandable par la qualité de sa chair, et recherchée pour la cuisine, parce qu'elle ne se défait pas dans les ragoûts.

Tubercules réunis, allongés, aplatis; yeux nombreux et proéminents; peau unie, rose clair. Chair cohérente, blanc verdâtre; germe rose violacé.

Tige dressée, de 0111,40, forte, rameuse et anguleuse, nuancée de rouge-brun à la base ; feuilles moyennes, ondulées , contournées , cloquées et nombreuses; fleurs blanches et grandes.

Maturité demi-hâtive.

Poids 60 grammes.

Culture. — Semis d'avril eu pleine terre. Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

NOISETTE - SAINVILLE.

SYNONYME: CHÂTAIGNE SAINVILLE

Description. — Race délicate, peu productive, mais

d'une excellente qualité, obtenue de graine par M. de Sainville.

Tubercules réunis, arrondis; yeux peu proéminents; peau fine et jaune. Chair blanche , très-farineuse, sèche et d'une qualité égale, si ce n'est supérieure, aux meilleures espèces; germe blanc verdâtre.

Tige couchée, de 0m,40 ; feuilles arrondies, mucronées, serrées, nombreuses, vert foncé; cloqures fines; folioles petites ; fleurs nulles.

Maturité demi-hâtive.

Poids 30 grammes.

Culture. — Semer sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

Plantation de tubercules sur couche en janvier ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

EARLY ROSE (ROSE PRÉCOCE.)

Une des meilleures introduites jusqu'à ce jour, très-estimée et recommandable sous tous les rapports.

POMME DE TERRE

PEACH BLOW (JERSEY), (FLEUR DE PÉCHER).

Excellente race, originaire des États-Unis, cultivée abondamment pour les marchés de New-York, et fort recherchée en Amérique pour l'exportation en Europe.

Elle est de qualité supérieure et très-productive.

POMME DE TERRE

BLANCHE, FLEUR DE PÊCHER.

D'origine américaine , sous-variété de la précédente , et de qualité parfaite.

POMME DE TERRE

SEBEC.

Très-recommandable, de qualité parfaite et d'une bonne conservation.

Elle est volumineuse et également bonne, soit comme variété hâtive ou tardive.

Originaire d'Amérique.

POMME DE TERRE

EARLY GOODRICH.

De très-bonne qualité , très-précoce et productive, (originaire des États-Unis d'Amérique).

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE, DE HOLLANDE.

Description. — Bonne variété productive, recommandée par sa qualité, très-estimée.

Tubercules épars , allongés , effilés, aplatis et souvent contournés; yeux ne paraissant qu'avec le germe.

Peau un peu rugueuse, de couleur rouge violacé ; chair d'excellente qualité et très-jaune; germe rose violacé.

Tige haute de $0^{m},70$, forte, légèrement inclinée et rougeâtre; feuilles allongées, serrées, ondulées, pliées à la base, peu nombreuses; cloques fines; folioles petites ; fleurs grandes et blanches.

Maturité demi-hâtive.

Poids 82 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE, DE STRASBOURG.

Description.—Productive et très-bonne, recommandable.

Tubercules réunis, arrondis et bossués; yeux peu enfoncés; peau très-fine, rouge, intense; chair serrée, jaunâtre et de parfaite qualité; germe rose vif teinté légèrement de violet.

Tige dressée, forte, haute de $0^{m},60$, verte, mais violet brunâtre sur quelques faces; feuilles allongées, ondulées, cloquées, nombreuses et vert foncé; folioles grandes.

Fleurs blanches sur les bords et lilas au centre.

Maturité demi-tardive.

Poids 62 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

IGNAME.

Description. — Race extrêmement productive et se recommandant par sa qualité.

Tubercules épars, allongés, irréguliers; yeux profonds; peau fine, jaune rosé; chair farineuse, d'excellente qualité , blanc verdâtre ; germe rose, teinté légèrement de violet.

Tige dressée, haute de $0^{m},50$; feuilles ondulées, contournées, cloquées, peu nombreuses ; feuilles supérieures très-ondulées, plus blondes et entièrement pliées; folioles petites. Fleurs blanc-lilacé.

Maturité tardive.

Poids 115 grammes.

Culture. — Semis (l'avril en pleine terre. — Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

XAVIER.

Description. — Excellente variété très-estimée et remarquable par la forme parfaite de son tubercule.

Tubercules réunis, allongés et amincis vers le point d'attache ; yeux légèrement proéminents. Peau un peu rugueuse, épaisse et de couleur rose clair ; chair de bonne qualité, jaunâtre; germe lilas, lavé de rose à l'extrémité, et blanc-rosé à la base.

Tige dressée, de 0m,50 , verte, nuancée de taches rouges; feuilles nombreuses, allongées, aiguës , contournées, ondulées; cloques fines; folioles moyennes. Fleurs blanches.

Maturité demi-hâtive.

Poids 88 grammes.

Culture. — La même que pour la variété précédente.

POMME DE TERRE

NAINE, HATIVE.

Description. — Bonne variété précoce, mais peu productive.

Tubercules réunis, régulièrement arrondis; yeux proéminents; peau légèrement gercée et jaune. Chair jaune, de bonne qualité ; germe blanc violacé.

Tige couchée, de 0m,40 ; feuilles contournées, d'un vert très-intense et nombreuses; folioles moyennes et serrées. Fleurs avortées.

Maturité hâtive.

Poids 70 grammes.

Culture. Semis sur couche en mars, ou en pleine terre en avril.

Plantation de tubercules sur couche en janvier ou en pleine terre en avril.

POMME DE TERRE

BRESEE'S PEERLESS (SANS PAREILLE DE BRESEE.)

Variété d'origine américaine, une des meilleures qui soit cultivée.

Elle atteint un volume considérable (de 500 grammes à un kilog.), est extrêmement productive et d'excellente qualité. Elle se conserve parfaitement.

La Société d'horticulture de Massachusett (États-Unis d'Amérique) l'a reconnue pour être préférable, comme, qualité, à la Pomme de terre *rose précoce (Early rose),* qui jouit d'une si grande réputation.

POMME DE TERRE

DESCROIZILLE.

Description. — Excellente race, tardive, mais ayant le défaut de n'être pas assez productive.

Tubercules épars, un peu allongés; yeux profonds; peau légèrement rugueuse et rosée; chair ferme, farineuse, jaune, de qualité parfaite; germe blanc-violacé.

Tige à demi-couchée, de $0^{m},50$; feuilles pliées, contournées, ondulées et nombreuses, de couleur vert foncé; folioles moyennes. Fleurs blanches.

Maturité tardive.

Poids 40 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine *terre,* en rigoles peu profondes. — Plantation des tubercules en mars-avril, par touffes,

POMME DE TERRE

DES CORDILLIÈRES.

Description. — Cette variété n'a de remarquable que la couleur de sa chair; elle est de qualité médiocre, délicate et peu productive.

Tubercules réunis, arrondis, irréguliers ; yeux profonds; peau jaune-foncé, tachetée de brun; chair peu farineuse, de couleur jaune-foncé; germe blanc-jaunâtre-saumoné.

Tige droite de $0^{m},60$, ramifiée, jaune verdâtre; feuilles allongées, contournées, ondulées, d'un vert blond; cloques nulles ; folioles petites. Fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

Poids 40 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

ROSÉE, DE CONFLANS.

SYNONYMES: POMME DE TERRE ROSACE, POMME DE TERRE ROSACE DE MILLIERS-LE-BEL.

Description. — Très-productive et très-cultivée pour ce motif; mais sa qualité laisse beaucoup à désirer.

Tubercules épars, allongés, légèrement contournés et amincis vers le point d'attache; yeux proéminents. Peau

lisse, très-fine, rose clair; chair peu farineuse et jaune; germe blanc-rosé.

Tige forte, dressée, de 0m,53, verte, teintée de violet l la base; feuilles allongées, pliées, un peu contournées, aiguës et cloquées, nombreuses et de couleur vert foncé; folioles grandes. Fleurs grandes et blanches.

Maturité très-tardive.

Poids 52 grammes.

Culture. — La même que pour la précédente variété.

POMME DE TERRE

DE JEANCÉ.

Variété productive , demi-tardive et de bonne qualité.

Tubercules réunis, arrondis; peau jaune ; chair farineuse, de bonne qualité et jaune.

POMME DE TERRE

JACKSON WHITE (JACKSON BLANC.)

Variété très-odorante, de bonne qualité et demi-tardive. (Originaire des États-Unis.)

POMME DE 'FERRE

BRESEE'S PROLIFIC:

Excellente race, d'origine américaine, et très-productive. Elle mûrit environ trois semaines après la Pomme de terre *rose-précoce* (Early rose). Recommandable.

POMME DE TERRE

ARTICHAUT JAUNE.

Description. — Remarquable par la singularité de sa forme, ce qui constitue du reste son seul mérite; car elle est de qualité médiocre, quoique assez productive.

Tubercules réunis, allongés, effilés vers le point d'attache, et garnis de protubérances imbriquées; peau lisse et jaune; chair peu farineuse, laissant à désirer comme qualité, et de couleur blanc verdâtre; germe blanc.

Tige couchée et faible ; feuilles crispées ; fleurs blanches.

Maturité demi-tardive.

Poids 85 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre. — Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

CHANDERNAGOR.

Description. — Elle est de mauvaise qualité, mais très-productive, et se fait en outre remarquer par la singulière marbrure de sa chair; aussi ne la signalons-nous que pour ce motif.

Tubercules réunis, arrondis; yeux profonds; peau lisse, de couleur brun rougeâtre; chair blanche, marbrée de violet et de qualité très-inférieure ; germe violet foncé.

Tige forte, dressée, haute de $0^{m},40$, verte, nuancée de rouge ; feuilles planes, mucronées, peu nombreuses et vert foncé; folioles ovales.

Maturité demi-tardive.

Poids 80 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre.

Plantation de tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

LATE ROSE (ROSE TARDIVE.)

Originaire des Etats-Unis, et une des meilleures variétés d'hiver introduites jusqu'à ce jour.

POMME DE TERRE

DE ROHAN.

Description. — Très-jolie race, remarquable par son volume, son produit très-abondant, et fort cultivée comme variété agricole; sa qualité laisse un peu à désirer.

Tubercules réunis, arrondis irrégulièrement , le plus souvent soudés ensemble; yeux très-profonds. Peau rose, teintée de jaune ; chair peu farineuse , de qualité médiocre et blanc verdâtre; germe rose-saumoné.

Tige inclinée , forte, haute de $0^{m},52$, vert-jaunâtre, nuancée de violet foncé à la base; feuilles allongées, contournées, pliées à la base, ondulées, cloquées, et de couleur vert foncé; folioles moyennes. Fleurs avortées.

Maturité tardive.

Poids 150 grammes.

Culture. — Semis d'avril en pleine terre.

Plantation des tubercules en mars-avril.

POMME DE TERRE

TARDIVE, D'IRLANDE.

Description. — Cette variété, extrêmement tardive, n'est pas très-productive; mais comme elle est une des dernières à germer, elle obtient assez de faveur sur les marchés, à une époque où les autres variétés sont épuisées; de plus, elle est de qualité excellente.

Tubercules réunis, arrondis et bossués; yeux profonds; peau lisse, de couleur jaune, lavée de rose; chair de parfaite qualité et blanche; germe blanc nuancé de rose.

Tige dressée, faible, de 0 ,35, verte, teintée de violet à la hase; feuilles allongées, concaves, étroites, légère - ment contournées, pliées à la base, et peu nombreuses; folioles moyennes. Fleurs petites et lilas.

Maturité très-tardive.

Poids 82 grammes.

Culture. — Semer en avril en pleine terre, dans des rigoles peu profondes.

Plantation des tubercules : mars-avril.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Description. —De parfaite qualité et assez productive.

Tubercules réunis, arrondis régulièrement; yeux presque effacés; peau lisse , violet foncé; chair jaune, de très-bonne qualité; germe violet foncé, marbré.

Tige forte, nuancée de taches rougeâtres; feuilles planes, très-petites, vert clair. Fleurs violettes.

Maturité tardive.

Poids 70 grammes.

Culture. — Semis (l'avril en pleine terre.

Plantation en mars-avril.

NOTA. - Les variétés de Pommes de terre sont innombrables; nous n'avons donc pu les étudier toutes; mais, néanmoins, comme parmi ces différentes races, provenant des semis nombreux faits dans le but de régénérer cette plante, qui souffre trop souvent des ravages de la maladie, il s'en trouve dans une proportion qu'il est impossible d'apprécier, et possédant des qualités qui nous forcent à les recommander, nous avons, dans ce but, recueilli les variétés les plus remarquables, et nous les avons classées par année d'introduction, en citant leur origine.

POMMES DE TERRE

RACES ÉTRANGÈRES.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1815.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Bloc jaune.	*(Angleterre.)*
Champion.	*(Angleterre).*
Ox-Noble.	*(Angleterre).*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1816.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

Schawen.	*(Angleterre.)*

INTRODUCTION. — ANNEE 1817.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE

Bangor de Cork. *(Angleterre.)*
Bangor rouge. *(Angleterre.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Le fruit à pain. *(M. Gibbs,)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Cantorbery. *(Angleterre.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1826.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE

Fine hâtive d'Amérique. *(M. Rob. Corr.)*
La Six-Semaines. *(M. Rob. Carr.)*
Minum Cup. *(M. Warren.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Mercer. *(M. Rob. Carr.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1827.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI -LONGUE.

Patraque rouge. *(M. Barrow.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1829.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Limale. *(M. le baron de Hooghworst.)*
Minum Cup. *(M. Warren.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Read apple. *(M. de Warren.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1834.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine, blanche, ronde, tardive.
Blanche, hâtive, à tête basse.
Connaught Cup.
La blanche coupe.
Rouge rose.
Sauvage.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine, hâtive élevée.
Champion hâtive.
Champion tardive.
De Forley.

Délices hâtive de Fox.
Don.
Globe hâtive de Fox.
Hâtive à châssis.
Hâtive à feuilles de frêne.
Hâtive de Londres.
Hâtive de semence.
Hâtive de Hopetoun.
Hâtive de Ross.
Hâtive de Wellington.
Hâtive de Williamson.
La Lank.
La Rock.
Les murs de la Grande-Bretagne.
Lumpers.
Manly n° 1.
Naine hâtive Américaine,
Naine hâtive à châssis.
Nec plus ultra.
Particulière de Londres.
Patersons.
Péruvienne.
Poppies.
Prince de Galles.
Prolifique hâtive.
Sauderson.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Blanche de Dryden.
Du Cap de Bonne-Espérance.
Kidney américaine marbrée.
Kidney de Southerland.
Kidney géante, de Musgrove.

Kidney hâtive, des champs.
Kidney jaune.
Kidney sans pareille.
Kidney tardive, des champs.
Magnificent.
Naine hâtive, de Londres.
Nouvelle Kidney à feuilles d'orme.
Pygmée de Ross.
Semence du capitaine Fruser.
Variable.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

Ananas longue. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Asperge.
Variété de l'ananas.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

Hollandaise hâtive. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Américaine de Key.
Buffle oblongue.
Châtaigne.
Esselback Kidney.
Fermière.

OBTENTEUR : *M. de Gerando.*

La Chaucey.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

L'Irlande tardive.
Legston.
Rouge de Cork.
Rouge de Petershire.
Rouge de Sawers.
Rouge hâtive.
Rouge hâtive à tête basse.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI-LONGUE.

Rouge pâle hâtive. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Kidney d'Albanie.
Kidney, géante de Robertson.
Longue allemande.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

A peau noire.
Emperor.
Grise Ecossaise.
Halle de Staffold.
Irlandaise de Douglas.
Kidney noire.
Kidney rouge longue de Londres.
La bleue de Londres.
La Coupe.
Lady Mary.
La Marbrée.
La peau violette.
Noire Américaine.
Noire à œil blanc.
Noire de semence.
Noire écossaise.
Noire rugueuse.
Profit du pauvre homme,

Quarante pour un, de Taylor.
Tardive de Wellington.
Variété de la grise Écossaise.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1835.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Baudouine. *(M. Loth.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Manly n° 2. *(M. Charlwood.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1838.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

Lumper. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

De Hovorst. *(M1 Akermann.)*
Peruvian. *(M. Lawson.)*
Staffold Hall. *(M. Lawson.)*
Yorkshire Kidney. *(M. Charlwood.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Cornwall. *(M. Charlwood.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Charlwood.*

Devonshire red.
Scotch red.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Gris flamand. (M. *Akermann.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1843.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Warner.*

Martin's prolific Globe.
Sodens New early Oxford.

INTRODUCTION. - ANN EE 1844.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

A feuille de frêne. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Kidney à feuille de frêne. *(M. Charlwood.)*
Foxe's John Bull. *(M. Lawson.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1845.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Magendie.*

American Pink.
Dropper.
Round-red.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Magendie.*

Black monocco.
Lumper.
White Finck.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Kirkwall Kidney. *(M. Lawson.)*
Haigh superb Kidney. *(M. Lawson.)*
Unwin's Kidney. *(M. Warner.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Warner.*

Early American.
Martin's superior early prolific.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1846.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Egyptian new Kidney.
Falconer's Kidney.
Imperial Kidney.
Miller's Thumb Kidney.
Red pine apple,

POMME DE TERRE

ROUGE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Cork red.
Flaming or pale red.
Kay early purple.
Lancashire pink eyed.
Lawhead early red.
Onion Potatoe.
Pink eyed Dairy Maid.
Purple Skinned early.
Red early field.
Shetland black.
White eyed blue or black.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

Variable Shaped Kidney. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Aberdeen favorite.
Black's seedling.
Castarphine hill early.
Cluster early White.

Dickson early field.
Dod's Seedling.
Early-Don.
Esselback.
Fonely round white early.
Imder Sauk Dambar.
Imvermay early.
Irish pink.
John's early.
Lawson prolific.
Little nut.
London-Don.
Mairten's early.
Old Scotch white.
Orchards.
Prolifique tardive.
Quebec profit.
Rostaing.
Seck no further.
Second early.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Agricultural Kidney.
Cape of good hope Kidney.
Large irish Kidney.
London dwarf Kidney.
Magnificent Kidney.
Matchless Kidney.
New American Kidney.
Sutherland white Kidney.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Blue horn Kidney.
Common blue field.
Entire black.
Farmer's black.
Rafford Kidney.

INTRODUCTION. — ANNÉE 1841.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Purple. *(M. Beaurepaire.)*
Wéry. *(M. Simonis-Pire.)*

INTRODUCTION. — ANNÉE 1848.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Goldemberg.*

Rouge tardive d'Allemagne.

Rouge tardive des environs de Strasbourg.
Saint-Louis précoce.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Grosse blanche. (*M. Goldemberg.*)
Hosen Muller. (*M. Boussingault.*)
Mylord. (*M. Magnery.*)

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Goldemberg.*

Jaune hâtive.
Jaune précoce d'Allemagne.

INTRODUCTION. — ANNÉE 1850.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Lawson.*

Manly's early.
Prince Régent.
Williamson's early.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Allan's early. *(M, Lawson.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Red from Norway. *(M. Lawson.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

As leaved Kidney. *(M. de Gourcy.)*

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE PETITE.

Des Polders. *(M. Van Geert.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Ash leaved round.	(*M. de Gourcy.*)
De Zélande.	(*M. Van Geert.*)
Gold finder.	(*M. de Gourcy.*)
Hobekiers.	(*M. Van Geert.*)
Lawson's conqueror.	(*M. de Gourcy.*)

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Late London dwarf blue Kidney. (*M. le comte de Gourcy.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1853.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Régenérée.	(*M. De Valsoff.*)

POMMES DE TERRE

RACES FRANÇAISES,

INTRODUCTION. — ANNÉE 1816.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

Duagienne. *(Douai.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Rouge longue, de l'Indre. *(Indre.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

La Bavière.	*(Jemmapes.)*
La Berbourg.	*(Forêts.)*
La chair rouge.	*(Indre.)*
La Rouge écailleuse.	*(Indre.)*
La Schaaden.	*(M. Sarre.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La belle Ardennes.	
La belle Ochreuse.	*(Jemmapes.)*
La Calcinger.	*(Forêts.)*
La Coton.	*(Douai.)*
La Jacof.	*(Sorre.)*
La Prime rouge.	*(Forêts.)*
La Rose jaune.	*(Escaut.)*
La Semi-rouge.	*(Forêts.)*
La Tardive d'Ardennes.	*(Forêts.)*
La Virolle.	*(Ardennes.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bleue des Forêts.	*(Forêts.)*
La Bleue de Zélande.	*(M. Fribe.)*

La Bleue noirâtre.	(*M. Desechelle.*)
La Rhénoise.	(*Haute-Saône.*)
La Violette à chair marbrée.	

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Brugeoise.	*(Escaut.)*
Divergente.	*(Escaut.)*
La Beaulieu.	(*Haute-Marne.*)
La Mouffin.	*(Escaut.)*
La Rose œil.	
La Sageret.	
Le long brin.	*(Forêts.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE PETITE.

Albiflore.	*(Boucher de la Meuse.)*
La Batave.	(*M. (le la Boessière.*)
La Chinoise.	(*Hanovre.*)
L'épais buisson.	*(Clèves.)*
L'orpheline.	*(Frise.)*
La petite Hollande.	*(Escaut.)*
La petite panachée.	(*Jemmapes.*)

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Jaune d'août.	*(Jemmapes.)*
La bonne Wilhelmine.	*(M. Ordinaire.)*
La feuille de haricot.	*(Côte-d'Or.)*
La fine peau.	*(Ardennes.)*
La grosse baie.	*(Clèves.)*
La jaune d'œil.	*(M. Morel de Vindé.)*
La jaune semi-longue.	*(Douai.)*
La jaune tardive.	*(Jemmapes.)*
La tige couchée.	*(Douai.)*
La Variante.	*(Jemmapes.)*
La Zélandaise.	*(Morbihan.)*
Neuf-semaines.	*(M. Escaut.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Jaune longue.	*(Ardennes.)*
La Corne de vache.	*(Morbihan.)*
La Souris jaune.	*(Douai.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

Imbriquée.	*(Ardennes.)*
La Pomme de pin.	*(Forêts.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Sageret.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Tardive de Vitry.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Bernarde.	*(M. Thomas.)*
La bonne Bellot.	*(M. Français.)*
La Claire bonne.	*(Ardennes.)*
La hâtive de Meudon.	*(Environs de Paris.)*
La Mayençaise.	*(M. Ordinaire.)*

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Blanche.	*(M. Grégoire.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Jeannette. *(Clèves.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La hâtive. *(M. d'Evry.)*
Philadelphie. *(M. Leroy.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1818.

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

La petite jaune. *(M. (liard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Luxembourg. *(M. Pierard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Cylindrique. *(M. Biard.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Rouge pâle. *(M. Biard.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Commune. *(M. Genin.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

L'agathe. *(M. Pinard.)*
La Noire. *(M. Genin.)*
La Violette rude. *(M. d'Argentré.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1819.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Sageret.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Dorée. *(M. Sageret.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1820.

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Jaune blanche. *(M. Picard.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Rouge d'Espagne. *(M. Picard.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Morel de Vindé.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Jersey. *(M. Morel de Vindé.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

Artichaut rouge. *(M. Gondoin.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Desechelle.

INTRODUCTION. - ANNÉE 1825.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Bellot. *(M. Bellot.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Saint-Jean, de M. de Chazal. *(M. de Chazal.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1827.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Golden sauvage. *(M. de Sabine.)*
La Dorée. *(M. de Sabine.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Sauvage du Chili. *(M. de Sabine.)*

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

La Rognon. *(M. de la Boessière.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La de Fayolle. *(M. Sageret.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1829.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La Dailly. *(M. Bailly.)*
La Jacquinot de Presle.
La Reinette. *(M. Armand de Caillon.)*
Reinette du Gâtinais. *(Les Barres,)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Noisette. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

Le Cornichon français. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

La hâtive de Ville-d'Avray. *(M. de Sainville.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Cornichon français. *(M. de Sainville.)*
Cornichon violet. *(M. de Sainville.)*
La Découflé. *(M. Découflé.)*

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE LISSE.

La Tessier. *(M. Sageret.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Issue de la Sageret. *(M. Fleury.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : M. *Sageret*.

La bonne d'août.
La Duchesne.
La Sainclair.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *Verrières.*

La rose jaunâtre.
La rose obronde.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Kopaire. *(M. Sageret.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE I S3 1.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Sageret.*

La Gilbert.
La Pictée.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Challan. *(M. Sageret.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Canada. *(M. Rameau.)*
La dégénérée de la Truffe d'août. *(Halle de Paris.)*

La Miller. *(M. Sageret.)*
La Saulnier. *(M. Saulnier.)*
La Thaer.
La Thouin. *(M. Sageret.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Bose. *(M. Sageret.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Sageret.*

Filassier.
La Daubenton.
La Young

INTRODUCTION. - ANNÉE 1832.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Jaune, hâtive, ronde. *(M. Bailly.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Knight. *(M. Rameau.*
Jaune longue, très-hâtive. *(M. Bailly.)*
La longue d'été et d'hiver. *(M. Rameau.)*
La précoce Van ès-extra. *(M. Rameau.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Rameau.*

La précoce Schaerbeek.
La Rognon jaune.

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE LISSE.

Rouge longue, hâtive. *(Grignon.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

L'œil violet rouge. *(M. Rameau.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. de Sainville.*

Cornichon suisse.
La Suisse.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Hétéroclite longue. *(M. Foucard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Hétéroclite ronde. *(M. Foucard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

La Cent jours. *(Argenteuil.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

OBTENTEUR : *M. Cam. Beauvais.*

La Saxe.
Saxonne.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La dégénérée de la Gilbert.
La dégénérée de la violette Sageret.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Guyard.*

Blanche de Villersexel.
La blanche, it fleur violette.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

De la Louisiane. (*M. Parguez.*)
La Picry. (*M. Picry.*)

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

De la Chine. (*M. Parguez.*)

INTRODUCTION. - ANNÉE 1836.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Tri pet. *(M. Tripel.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La hâtive de Bourbon-Lancy. *(M. Quiclet.)*
La Bicolore. *(M. Baptiste.)*
Violette Godefroy. *(M. Godefroy.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1837.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Hâtive de Pontarlier. *(M. Picry.)*
La nouvelle des Vosges. *(M. Parisot.)*
La Corsicaine. *(M. Bonin.)*
Tardive de Pontarlier. *(M. Picry.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La hâtive de Châteaurenard. *(M. Bailly.)*
La longue Anglaise. *(M. Bailly.)*
Violette de Lanilis. *(M. Guesner.)*
Violette de Pontarlier. *(M. Picry.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La longue hâtive nouvelle. *(M. Mabire.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

OBTENTEUR : *M. Guesnet.*

Mousson blanche.
Mousson rose.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

Longue précoce. *(M. Mabire.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

Artichaut dégénéré. *(M. Bouvier.)*
Haricot. *(M. Merat.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Grosse excellente. *(M. Mercier, d'Alençon.)*
Jaune d'Islande. *(M. Merat.)*
La blanche à fleur blanche. *(M. Gérard.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Dorée bicolore. *(M. Sabine.)*
Rouge de M. le comte de Crouy. *(M. le comte de Crouy.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Lefèvre.*

La Charbonnière.
Savoyarde.
Stonolifère des montagnes du Mexique.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

La Bangor violette. *(M. de Vindé.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

La Jaune d'août. *(M. Quenedet.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

La Bertin. *(M. Bertin.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Blanche amidon. *(M. Guyard.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

L'Anglaise. *(M. Magendie.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1840.

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Des Etats-Unis. *(M. de Valcourt.)*
La Someiller. *(M. Parguez.)*
La Vierge. *(M. Someiller.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

D'Ostérode. *(M. Duvilliers.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1841.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Parguez.*

Noire des Montagnes de la Suisse.
Violette prodigieuse.
Rose early.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Descroizille nouvelle. *(M. Loquet.)*
Rouge de Sibérie. *(M. Parguez.)*

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Rough black. *(M. Rendu.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI -LONGUE.

Rouge d'Irlande. *(M. Parguez.)*

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

De la Saint Jean.	*(M. le marquis de Fayolle,)*
Douglas.	*(M. Rendu.)*
Jaune ronde.	*(M. Parquez.)*
Réniforme.	*(M. Rendu.)*
Ronde de Perth.	*(M. Parquez.)*
Russe tardive.	*(M. le marquis de Fayolle.)*

INTRODUCTION. - ANNEE 1842.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE ENTAILLÉE.

Kent Kidney. *(M. de Gourcy.)*

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

Précoce de Harvey. *(M. le comte de Gourcy.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Russian Lead. *(M. le comte de Gourcy.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Yorkshire red. *(M. de Gourcy.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1843.

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE LISSE.

La Quarantaine. *(Halle de Paris.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1844.

POMME DE TERRE

ROUGE , DEMI-LONGUE.

Durham. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE ENTAILLÉE.

Boudin rouge. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Bertin rouge. *(M. Jullien.)*
Printanière de Sarreguemines. *(M. Royer.)*
Rouge de Flandres. *(M. Moll.)*
Tardive. *(M. Julien.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

Boudin noir.
Bertin noir.

Bertin noir non marbrée.
Neuf semaines à œil violet.

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE LISSE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

D'Egypte.
Souris.

POMME DE TERRE

JAUNE , LONGUE ENTAILLÉE.

Boudin blanc. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, LONGUE CYLINDRACÉE.

Rognon de Coq. *(M. Jullien.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

OBTENTEUR : *M. Jullien.*

A pourceaux.
Bertin blanc.
Dunkerque.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Stolonifère. *(Semis de Verrières.)*

POMME DE TERRE

ROUGE , LONGUE ENTAILLÉE.

Rose longue hâtive. *(M. Jagnot.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Plate de M. Bailly. *(M. Badly.)*

POMME DE TERRE

BLANCHE ROSÉE.

Benefits. *(M. Magendie.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1846.

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

La longue corne. *(M. Simon Louis.)*
Royale. *(M. Briffaut,)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Grisette. *(M. Goutier.)*
Rouge de Strasbourg. *(M. Royer.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1847.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Rosée de Conflans. *(Halle de Paris.)*

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

Rosace de Villers le Bel. *(Halle de Paris.)*

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Saint-André de Suède. *(M. Thierry-Tollard.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bleue. *(M. Gloreau.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1848.

POMME DE TERRE

ROUGE, DEMI- LONGUE.

Bollen. *(M. Goldenberg.)*
Pâte blanche. *(M. Maguery.)*

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

Blanche hâtive à taches bleues. *(M. Boussingault.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bleue hâtive. *(M. Boussingault.)*

POMME DE TERRE

ROUGE, LONGUE ENTAILLÉE.

OBTENTEUR : *M. Boussingault.*

Rouge de Paufers.
Saint-Louis tardive.

INTRODUCTION. – ANNÉE 1850.

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE.

Sancerre. *(Société d'Agriculture.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Jaune hâtive. *(M. Hiver.)*

POMME DE TERRE

JAUNE PETITE.

Comice d'Amiens. *(M. Pingré de Guimicourt.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Rouge hâtive. *(M. Hiver.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1852

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE.

Cornichon rose, de Hollande.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Hézard. *(M. Hézard.)*

INTRODUCTION. - INNÉE 1853.

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE.

Rothschild.

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Augustine. *(M. Hézard.)*
Marjolin tardive, *(M. Bazin.)*
Trouvaille d'or. *(M. Liron d'Airolles.)*

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Bourbon Lancy. *(M. Deliron.)*

POMME DE TERRE

JAUNE, RONDE GROSSE.

Circassienne. *(M. Bonier.)*
De la Saint-Jean améliorée. (M. *Ramey.)*
Vilmorin. *(M. Soulbien.)*

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE.

Schultenmann. *(Société d'Agriculture.)*

INTRODUCTION. - ANNÉE 1855.

POMME DE TERRE

JAUNE RONDE GROSSE.

Guyraudienne.	*(M. Ramey.)*
Roscovite.	*(M. Goulven Denis.)*
Sierra Nevada.	*(Muséum d'histoire naturelle.)*

Les variétés suivantes se recommandent autant par leur qualité que par leur production, et ont été de notre part l'objet d'études attentives dans nos cultures où nous les avons eues constamment sous les yeux, aussi nous empressons-nous de leur réserver un accueil favorable dans cet ouvrage.

POMME DE TERRE

HARDY.

Excellente race pour le potager, obtenue par M. Hardy père.

Sa cuisson facile la fait recommander surtout pour les ragoûts, sa chair est d'un excellent goût, et sa production est tellement abondante qu'elle donne jusqu'à trente et quarante tubercules par pied.

Tubercule ovoïde, aplati, un peu plus gros à une extrémité ; yeux peu enfoncés ; peau légèrement rugueuse, jaune pâle ; chair extrêmement fine et délicate, d'une cuisson très-prompte et d'un goût excellent, couleur jaune clair; germe blanc, légèrement teinté de violet.

Feuilles à folioles vert cendré, pubescentes en-dessous.

Tige de 0m,30 à 0m,/0.

Maturité demi hâtive.

POMME DE TERRE

LE BIENFAITEUR.

SYNONYME : LAWERY.

Bonne variété féculente, rustique et productive, originaire de Belgique ; son nom de *Bienfaiteur* lui vient de sa résistance à la maladie.

Tubercule arrondi-allongé, déprimé ; yeux assez profondément enfoncés, sous une ride prononcée. Peau

rouge violet terne, nuancée de jaune, et parsemée de mouchetures fines et ternes, Chair jaune foncé au centre et colorée de violet rosé sous la peau ; germe blanc teinté de violet.

Tige de 0m,55, dressée, simple, anguleuse, de couleur vert grisâtre; feuilles à folioles moyennes et allongées, cloquées très-irrégulièrement, d'un vert blondissant; fleurs grandes et blanches, colorées de rose.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

MARCEAU.

SYNONYME : LA CONFÉDÉRÉE.

Originaire d'Amérique, et rapportée en France par M. Vavin fils, qui la baptisa du nom du navire qu'il commandait. Cette pomme de terre est d'excellente qualité, de bonne garde et précoce ; de plus elle est d'une cuisson facile et ne se délie pas, ce qui la fait rechercher pour les ragoûts.

Tubercule assez gros, allongé, déprimé ; yeux peu profondément enfoncés. Peau chagrinée, très-fine, parsemée de quelques taches verruqueuses, de couleur jaune foncé. Chair blanche, féculente, très-fine, excellente au goût.

Maturité demi-hâtive.

POMME DE TERRE

DELAVILLE.

Excellente variété, obtenue par M. Delaville, jardinier de M. Beaumenil, an château de Fitz-James, près Clermont (Oise), se conservant très-longtemps sans éprouver d'altération.

Tubercule oblong. Peau violet foncé, fine et lisse ; yeux nuls. Chair très-farineuse et fine, de qualité excellente et de bonne garde.

Maturité demi-hâtive.

POMME DE TERRE

LONGUE D ISLANDE.

Importée en France par M. Eugène Robert en 1835, au retour d'un voyage qu'il fit en Islande, cette variété fut aussitôt propagée par M. L. Vilmorin qui la fit cultiver avec succès dans plusieurs départements.

Elle est de qualité excellente, très-farineuse, extrêmement productive, et joint à tous ces avantages la faculté de résister parfaitement à la maladie.

Tubercule très-allongé; yeux proéminents; peau jaune pâle nuancé de rose ; chair jaune, très-fine, délicate, farineuse, excellente au goût.

POMME DE TERRE

LONGUE, ROSE MARTIN.

SYNONYME : POMME DE TERRE SAINTE-MARIE.

Race volumineuse, productive, très-estimée et suffisamment farineuse, obtenue par M. Valenciennes.

Tubercule cylindrique, allongé, et un peu atténué à la base; yeux peu profondément enfoncés, sous des rides très-saillantes. Peau un peu rugueuse, de couleur jaune terne. Chair jaune terne, liseré rouge foncé, très-farineuse; germe blanc teinté de violet.

Tige élevée, pubescente, rameuse, vert clair nuancé de violet, à la base ; feuilles étroites, vert cendré, à folioles rapprochées. Fleurs petites, blanc-jaunâtre.

Maturité hâtive.

POMME DE TERRE

ROUGE, DE LA MURE.

Variété très-répandue dans le canton de la Mure, et rapportée de Grenoble par M. Crapon qui l'a propagée ; elle est extrêmement productive et résiste parfaitement à la maladie ; sa chair est peu farineuse.

Tubercule assez gros, de forme arrondie ; yeux proéminents. Peau lisse, rouge clair. Chair jaune, peu farineuse; germe rouge violacé.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

REINE BLANCHE.

Excellente race, très-farineuse, et de première précocité.

Tubercule très-gros, arrondi; yeux peu profondément enfoncés. Peau fine, de couleur jaune pâle. Chair blanche, très-fine, farineuse, excellente au goût. Feuilles vert foncé.

POMME DE TERRE

DE SOLEILHAS.

Remarquable par sa précocité, son excellente qualité et son énorme production.

M. Brun, instituteur à Soleilhas (Hautes-Alpes), qui a propagé cette excellente race, la recommande particulièrement pour sa rusticité et surtout pour son produit, qu'il a trouvé considérable, même sur des terrains extrêmement médiocres.

Tubercule moyen, arrondi; yeux proéminents et nombreux. Peau jaune lisse; chair très-fine, féculente, d'excellent goût, de couleur jaune clair.

Maturité extrêmement hâtive.

POMME DE TERRE

LA COQUETTE.

Obtenue en 1849, par Mme Catherine Plomteux, de Warêt-l'Evêque (Belgique), cette variété est d'excellente qualité, très-féculente, et d'une cuisson facile et prompte. Elle a également le mérite d'être productive et rustique, mais elle est tardive. Race recommandable.

Tubercule ovale, arrondi aux extrémités ; yeux proéminents; peau gercée et jaune, marquée de taches plus ternes. Chair jaune pâle, féculente, facile à cuire, et d'un goût excellent.

Tige dressée, simple, haute de $0^{m},50$, à angles saillants, de couleur vert blond; feuilles étroites, vert cendré. Fleurs blanc-pur.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

COMICE D AMIENS.

Obtenue par M. Lebrun et recommandable par sa précocité et son produit extrêmement abondant!, qualité excellente.

Tubercule déprimé, arrondi ; yeux peu enfoncés.

Peau lisse de couleur jaune foncé. Chair jaune foncé.

Tige forte, vert clair, colorée de violet à la base. Feuilles vert clair. Fleurs blanches nuancées de purpurin.

Maturité très-hâtive.

POMME DE TERRE

BELLE DAME, DE BRUXELLES.

Propagée par M. Gaud de Juvisy et ayant le mérite de se conserver très-tard en saison avant de germer.

Elle est d'excellente qualité et très-productive.

Tubercule moyen, cylindrique, allongé; yeux peu enfoncés. Peau rugueuse, de couleur jaune chamois. Chair blanc verdâtre, cohérente, très-recherchée pour les ragoûts; germe violet.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

DE NORWÉGE.

Bonne race, rustique et productive, que l'on doit à M. Rohart, fabricant d'engrais, qui l'a rapportée de Norwège.

Tubercule arrondi, un peu allongé et aplati sur les deux faces, de couleur jaune grisâtre.

Peau chagrinée, rugueuse et crevassée. Chair jaunâtre, bonne et savoureuse; germe blanc jaunâtre.

Tige de 0m,50, assez forte ; feuilles de dimension moyenne. Fleurs nombreuses, petites et blanches.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

RAINEVILLE.

Excellente race, remarquable par sa richesse en fécule, et sa cuisson prompte et facile, obtenue par M. Lebrun; elle est extrêmement productive.

Tubercule moyen, lisse, allongé et jaune ; yeux peu nombreux et assez proéminents ; chair jaune pâle, très-fine, excellente au goût ; germe blanc rosé.

Tige de 0m,35. Fleurs blanc lilacé.

POMME DE TERRE

NAPOLÉON.

Très-hâtive, et se recommandant par la beauté de ses tubercules et la qualité de sa chair ; elle est assez productive.

Tubercule moyen, aplati, allongé, un peu contourné à la base; yeux peu nombreux et peu profondément enfoncés. Peau lisse, très-fine et jaune; chair jaune pâle, farineuse et savoureuse ; germe blanc. Tige de 0m,30, dressée; feuilles épaisses, obtuses, concaves; folioles moyennes; fleurs rares.

Maturité très-hâtive.

POMME DE TERRE

BLANCHARD.

Variété très-précoce, de bonne qualité, et extrêmement productive, obtenue par M. Vuitry.

Elle possède en outre l'avantage de réussir dans tous les terrains.

M. le comte de Lambertye, à qui l'on doit de si remarquables ouvrages sur l'agriculture, estime que la Pomme de terre *Blanchard*, est plus farineuse, aussi précoce, et beaucoup plus productive que la Pomme de terre *Marjolin*.

Et nous partageons son avis, même quand il dit que cette supériorité ne fera pas descendre la Pomme de terre *Marjolin* du rang qu'elle occupe , à cause de *l'élégance* de sa forme qui la fait tant priser par les restaurateurs.

Tige simple, anguleuse, nuancée de violet de la base au sommet.

Feuilles vert jaunâtre, légèrement pubescentes en-dessus et en dessous. Fleurs violet foncé.

Tubercule arrondi, un peu déprimé; yeux proéminents et nuancés de violet; peau rugueuse, un peu gercée, de couleur jaune foncé. Chair jaune clair ; germes violacés.

Maturité très-précoce.

POMME DE TERRE

JEANCÉ.

Variété productive, demi-tardive et de bonne qualité.

Tubercule gros, arrondi ; yeux nombreux et profondément enfoncés. Peau rugueuse, parsemée de points verruqueux, couleur jaune foncé; chair jaune pâle, d'excellente qualité.

Tige forte, anguleuse, rameuse et glabre; feuilles pubescentes et ondulées; folioles peu nombreuses ; fleurs très-grandes et blanches.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

DES ILES MARMONT.

Elle est remarquable par son volume, malheureusement elle est sujette à la maladie, et pour ce fait sa culture a été négligée.

Tubercule énorme, presque cylindrique, allongé, lisse, arrondi aux extrémités; yeux profondément enfoncés et nombreux. Peau jaune tachetée de rose, et lisse. Chair jaune clair. Tige forte, anguleuse, glabre, vert clair, colorée légèrement de violet. Feuilles rugueuses en-dessus, plus unies en-dessous, vert clair. Fleurs blanches, teintées de violet.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

MANGEL WURZEL.

Cette variété qui tire son nom de la Betterave dont elle affecte la forme, est très-productive, de bonne qualité, mais trop sujette à la maladie , ce qui la fait délaisser.

Tubercule gros, très-long, cylindrique, presque pyriforme ; yeux profondément enfoncés et nombreux. Peau assez fine, rose pâle; chair ferme, très-farineuse, jaune pâle nuancée légèrement de rose; germe rose violacé.

Tige de 0°',50, dressée, forte, colorée da rouge sur les côtes, de couleur vert jaunâtre; feuilles nombreuses ; folioles moyennes, allongées, pointues, cloquées, ondulées, non contournées, vert foncé.

Fleurs lilas, lavées de rose sur les bords.

Maturité tardive.

POMME DE TERRE

CAILLAUD.

SYNONYME : POMME DE TERRE BOSSIN.

C'est à M. Bossin, qui la reçut du Chili, que l'on doit cette excellente race. M. Caillaud, à qui M. Bossin donna les premières graines de cette variété, la fit cultiver et en obtint des résultats surprenants.

Elle est éminemment productive, très-farineuse, excellente au goût, d'une cuisson facile et prompte, et d'une maturité demi-tardive.

Tubercule très-gros, un peu allongé irrégulièrement et légèrement déprimé; yeux enfoncés profondément.

Peau jaune foncé et lisse; chair jaune clair, farineuse, d'un goût délicieux.

Tige de $0^{m},50$, très-rameuse, anguleuse, glabre et verte, souvent colorée de rose à [la hase; feuilles à folioles vert foncé et pubescentes. Fleurs rares.

Maturité demi-tardive.

POMME DE TERRE

CHARDON.

SYNONYMES : POMME DE TERRE PATRAQUE JAUNE, POMME DE TERRE DE SAXE.

Extrêmement productive et très-rustique, mais moins féculente que les autres races.

Cultivée principalement pour la nourriture des animaux ; elle rend de grands services par son énorme production. Elle fut obtenue en 1848 par M. Chardon, cultivateur à Gréez, canton de Montmirail (Sarthe).

Tubercule très-gros, arrondi; yeux enfoncés profondément.

Peau rugueuse , légèrement crevassée , de couleur jaune brun; chair jaune clair, verdâtre à la circonférence; germe blanc violacé.

Tige forte, rameuse, vert clair, tachetée de pourpre; feuilles grandes; folioles développées. Fleurs grandes et blanches.

Maturité tardive.

Les variétés suivantes , que nous avons reçues d'Angleterre, nous ont paru fort recommandables.

Pomme de terre : Ash-top Fluke.
Blanc de lait de Wheeler.
Champion de Carter.
Marjolin de Fluke.
Marjolin de Lapstone.
Paterson's Bovinia.

RÉGÉNÉRATION

DES POMMES DE TERRE

Les Pommes de terre, comme toutes les plantes en général, sont exposées à différentes maladies; déjà en 1786, le célèbre Parmentier signalait une maladie fréquente en Angleterre, apparaissant surtout dans les années de pluie, et à laquelle on donna le nom de *Frisolée*. Bose, dans son *Nouveau cours complet d'agriculture,* décrit ainsi la Frisolée ou Frisée.

« *Frisée.* — Maladie des Pommes de terre, qu'on ap-
« pelle *Pivre* en Irlande. On la reconnaît à la tige d'un
• vert brunâtre et comme bigarrée, aux feuilles repliées
• sur elles-mêmes, bullées, maigres, rapprochées de la
• tige, et marquées do points jaunâtres. Les tubercules sont petits et peu nombreux.

« Il est des variétés de Pommes de terre qui sont plus
• sujettes à la *Frisée* que les autres.

• Une partie de Pommes de terre, provenant de pieds *frisés* ayant été mise dans une lessive de cendres,
« donna naissance à fort peu de pieds *frisés,* tandis que
« l'autre en fit naître. qui le furent tous.

• Un cultivateur anglais eut deux rangées de Pommes
• de terre dont tous les pieds étaient attaqués de la *frisée;* il les laissa en terre, ne croyant pas qu'elles me-
« ritassent la peine d'être récoltées. L'année suivante,

« aucun des nouveaux pieds produits n'eût cette maladie,
« Il en conclut que c'est au défaut de maturité des tuber-
« cules que cette maladie est due, et il pourrait avoir
« raison. »

Les premiers symptômes de la maladie en France apparurent en 1844 ; on y fit peu attention ; mais en 1845, une maladie terrible envahit tout à coup la culture de la Pomme de terre, très-florissante jusqu'alors, et présenta des caractères épidémiques tellement alarmants, qu'on pensa un moment qu'il fallait abandonner cette culture.

Cependant cette épidémie, devenant de plus en plus grave, préoccupa nombre de savants et de cultivateurs, qui proposèrent divers moyens, soit pour s'opposer à la marche de la maladie, soit pour en annuler les effets ; quelques-uns ont donné d'excellents résultats, et ont contribué à l'amélioration de la culture; mais si cette maladie, comme toutes les épidémies du reste, a pu disparaître momentanément, elle n'est point encore détruite.

En 1846, un rapport fut adressé à l'Académie des sciences par MM. Gaudichaud, Boussingault et Payen, et les faits qu'ils ont constatés au début de la maladie, sont encore aujourd'hui reconnus de la plus rigoureuse exactitude.

Voici ce rapport :

« Quoiqu'il règne encore des incertitudes, touchant la cause première de l'affection spéciale qui exerça ses ravages sur nos cultures de Pommes de terre en 1845, un grand nombre d'observations précises et concordantes permettront de présenter ici des conclusions générales.

a Et d'abord, il est évident que la maladie s'est développée sous des conditions très-diverses et à des époques

différentes, durant plus de trois mois, dans les lieux qu'elle a successivement envahis.

« Les influences météorologiques, défavorables à la production des tubercules, ont donc été rendues plus graves par une cause spéciale, irrégulièrement disséminée, plus active là oû se sont réunis l'excès d'humidité, une abondante fumure et une végétation affaiblie par une grande laxité des tissus.

• L'influence que divers observateurs ont attribuée à la dégénérescence des variétés de Pommes de terre, nous a paru nulle; en sorte que le renouvellement par des semis n'aurait, selon nous, aucune importance probable dans la question d'avenir de cette précieuse culture.

« Généralement, l'altération des tiges sembla avoir précédé celle des tubercules ; ce phénomène serait, sans doute, un avertissement utile, si l'affection principale se montrait de nouveau.

« Voici quels sont les caractères distinctifs de la maladie nettement déterminée aujourd'hui :

10 « Des taches rousses partant, en général, de la périphérie, s'avançant sous l'épiderme dans toute l'épaisseur de la couche corticale, et même graduellement dans la portion médullaire, et parfois jusqu'au centre ou dans l'axe du tubercule;

« 20 La désagrégation ou la disparition de la fécule, dans une zone plus ou moins étendue, autour des tissus envahis par la substance de couleur rousse ;

« 30 La dureté acquise après la cuisson par toutes les portions des tissus que les taches ont atteintes;

40 La résistance à la putréfaction et à divers réactifs, plus grande dans les tissus consolidés par la subs-

tance fauve orangée, que dans tout le reste de la masse des tubercules;

« 5o La composition des parties tachées, plus pauvres en fécule, plus abondantes en matière azotée que les parties semblables des tissus non envahis du même tubercule, ou de tubercules sains récoltés dans le même sol;

« 6o Les variétés hâtives, qui sont parvenues à maturité dans chacune des localités avant l'invasion du mal, ont été récoltées et se sont, la plupart, conservées dans les magasins bien disposés;

« 7o L'affection spéciale a fait des progrès ou s'est développée sur les Pommes de terre récoltées en apparence saines durant la maladie régnante, et mises en silos ;

« 80 Souvent même les progrès de saltérations secondaires furent tellement rapides dans les silos, que les tissus désagrégés laissèrent écouler une grande partie des sucs mis en liberté subitement, comme après le dégel des pommes de terre;

« 9o Les tubercules ont donné dans les fabriques moins de fécule blanche, plus de fécule fauve, moins, en somme, de produit total que les Pommes de terre à l'état normal des mêmes localités;

« 10o L'extraction immédiate de la fécule a permis d'utiliser les récoltes envahies, en général, mieux et plus promptement que tout autre moyen ;

110 Les tubercules affectés, sans être doués de propriétés délétères bien établies, ne peuvent être considérés comme formant une bonne nourriture, à moins d'en retrancher les tissus envahis ;

« 120 On peut conserver les tubercules attaqués en les tenant isolés les uns des autres dans des endroits peu humides , ou divisés en tranches au coupe-racines , lavées avec de l'eau très-faiblement acidulée et séchées à l'étuve ;

« **13°** La pulpe des féculeries, foulée toute humide dans les silos, se conserve assez bien pendant plus d'un mois, tandis que si on l'étend à l'air , elle se couvre rapidement de moisissures abondantes ;

« 140 L'addition d'un peu de sel dans la pulpe hâte son altération;

« 15° On pourrait, dans quelques usines, prolonger la conservation de la pulpe, diminuer son poids des quatre cinquièmes et la rendre transportable à de grandes distances, en la soumettant à la *presse,* et en achevant sa dessication sur une touraille ou dans une étuve à courant d'air;

« 16° Les tubercules sains ou attaqués jusqu'à un certain point, que l'on destine à la reproduction, acquièrent une plus grande énergie vitale, lorsqu'on les expose pendant quelque temps à l'air et à la lumière.

« Ce procédé, employé depuis plusieurs années, par M. L. Vilmorin, pour ses plantations, offre l'avantage de maintenir les pousses très-courtes, et de prévenir les ruptures accidentelles. »

Il faut lire le charmant ouvrage sur les Pommes de terre, de M. Ed. Vianne, directeur du *Journal d'Agriculture progressive,* et auteur d'un grand mérite, afin de se rendre un fidèle compte des recherches opérées depuis vingt-six ans dans le but d'apporter des moyens curatifs

ou d'éclairer l'industrie sur la véritable nature du fléau qui attaque la Pomme de terre.

Nous citerons seulement quelques passages de ces intéressantes observations :

« Dans le courant de 1860, dit M. Ed. Vianne, M. Bary, professeur de botanique à Fribourg, publia une brochure sur cette impor-
« tante question, qu'il étudiait depuis plusieurs années, de laquelle
« il ressortait que la maladie était causée par un champignon désigné
« par les savants, sous le nom de *Botrytis infestans*, *Botrystis devas-*
« *tatrix*, *Peronospera*, trois noms qui indiquent un même végétal pa-
« rasite ; que ce champignon attaquait premièrement les folioles des
« fanes sur lesquelles il signale sa présence par des taches brunes
« qui se développent d'autant plus rapidement que le sol et le temps
« sont plus humides, et qu'il pénètre dans l'intérieur de la plante
« par des conduits cellulaires.

«Au moyen d'une forte loupe, on peut, en effet, suivre la marche
a de la maladie, qui est celle de l'envahissement du parasite. 11 passe
« des folioles aux pétioles; de là, il passe dans la tige, par laquelle
il gagne les tubercules.

Les expériences de M. Bary, faites avec un soin minutieux et plu-
« sieurs fois répétées, ne laissent aucun doute sur ce sujet; mais ce
« qui ne s'explique pas aussi clairement, c'est l'apparition du fléau
« qui apparut en Allemagne vers 1830, et qui se développa sur une
« grande échelle en France en 1845. Ce que le savant professeur
« n'explique pas non plus clairement, c'est sa conservation d'une
« année à l'autre, et les raisons qui font que quelques parties
« d'un champ restent intactes lorsque d'autres sont complètement
détruites, ni pourquoi certaines variétés sont moins attaquées que
« d'autres.

« La maladie des tubercules est encore bien plus redoutable que
« celle des fanes, car si cette dernière diminue notablement le pro-
« duit, l'autre le détruit complètement. La cause de cette funeste
« altération n'a pas été mieux expliquée que celle des fanes. Les uns
« l'attribuent, de même que celle des fanes, à une dégénérescence de
« la pomme de terre; d'autres n'y voient que l'effet de conditions
« atmosphériques défavorables. Ceux-ci regardent l'altération des
« tubercules indépendante de celle des fanes, ceux-là pensent que
« l'altération des tubercules est occasionnée par un champignon pa-
« rasite, qu'ils nomment *Fusisporium solani*, qui serait différent du
a *Peronospera*, dont l'influence ne se ferait sentir que sur les fanes.

ED. VIANNE. — *Pommes de terre, leur culture, emploi et conservation.*

De nombreux moyens ont été proposés pour prévenir la maladie de la pomme de terre ou arrêter son développement. Nous en citerons quelques-uns, en nous aidant des agronomes qui ont le plus étudié sa culture, ou cherché les moyens de la préserver de la maladie.

En première ligne nous citerons M. Victor Chatel, grand philanthrope et infatigable chercheur, qui a conseillé la plantation automnale *avec buttage et débuttage successifs, le chaulage des tubercules.*

C'est encore lui qui a conseillé de *chauler la terre,* au moment du buttage, afin de mettre la chaux entre deux terres, de donner le *dernier labour très-profond,* afin de placer la plante dans une terre nouvelle; de laisser verdir *les tubercules* destinés à la reproduction; de placer *les tubercules pour semences sur des claies,* et beaucoup d'autres conseils pour lesquels nous renvoyons à l'ouvrage de M. Ed. Vianne : *Pommes de terre, leur culture, emploi et conservation.*

M. Le Roy-Mabille, convaincu que la maladie n'est autre que la dégénération des pommes de terre, provoquée par une continuité de culture avec des tubercules non arrivés à maturité, conseille de planter en octobre, et de placer les tubercules à $0^{m},25$ de profondeur, ensuite de les butter, de manière qu'ils soient entourés partout d'au moins 0m,30 de terre.

C'est une excellente méthode, nous en convenons, mais cette culture ne peut être pratiquée dans toutes les terres.

Faite avec intelligence et persévérance, cette plantation d'automne paraît être un préservatif de *la* maladie. En outre, elle augmente le produit d'une manière notable, elle donne des tubercules plus parfaits et de meil-

leur goût; mais il faut fumer modérément, choisir des tubercules parfaitement sains, et les planter entiers à 0m,30 dans un terrain sec et meuble.

M. Bossin, sur l'autorité duquel on doit s'appuyer, prescrit la plantation hivernale, et elle a pour résultat non-seulement d'augmenter le produit et de paralyser la maladie, mais encore elle donne des tubercules excellents, et préférables à ceux plantés dans d'autres conditions.

D'après notre expérience, c'est celte méthode à laquelle nous donnons la préférence, car nos cultures, en la pratiquant, ont toujours été garanties du fléau, et les cultivateurs à qui nous l'avons conseillée ont toujours obtenu les mêmes avantages.

La condition essentielle pour cette plantation, c'est d'avoir des variétés de pomme de terre précoce. Au mois de février, on fait des trous de 0m,25 de profondeur et à 0m40 en tous sens ; on place au fond de chaque trou un tubercule entier, et on met un peu de fumier dessus, si le terrain n'a pas été fumé. On remplit les trous avec la terre que l'on a retirée; on butte une ou deux fois, et puis on n'y touche plus, jusqu'à l'arrachage.

Dans les terres humides, on emploie également la sciure de bois, sur laquelle on plante les pommes de terre. Ce procédé a toujours donné de bons résultats.

Enfin M. Henri Marès conseille le soufrage des fanes de pomme de terre, pratiqué de la même manière qu'on le fait pour la vigne. Cette méthode a réussi dans le midi, mais chez nous elle n'a donné aucun résultat.

Tous ces moyens, et d'autres que la portée de cet ouvrage ne nous permet pas d'indiquer, ont suffi néanmoins, sinon à produire des effets constants et décisifs, du moins à apporter une amélioration tellement sen-

sible, qu'aujourd'hui si la maladie n'a pas complétement disparu, du moins elle est moins fréquente.

Néanmoins on a constaté que cette plante donnait un produit moindre qu'autrefois et qu'elle était même plus délicate.

Nous ne pouvons attribuer cela qu'à l'effruitement des terres et à la négligence apportée souvent à cette culture.

POTIRON.

Voir Courge Potiron, tome Ier, page 221.

POURPIER.

Nom BOTANIQUE *Portulaca oleracea*.

Famille des **PORTULACEES**.

SYNONYMES : PORCELIN, PORCELLANE, POURCELLANE, POURCELLAINE, PORCHAILLES.

Description. — *Plante* annuelle, originaire des Indes, et dont les feuilles estimées pour leur qualité douce et rafraîchissante, se mangent ordinairement crues en salade ou cuites et assaisonnées au jus comme la Laitue.

Tige dressée, simple, lorsqu'elle est cultivée et par conséquent serrée, autrement rameuse et couchée, longue de 0m,30 dans les lieux où elle croît naturellement et quand elle est isolée. Feuilles alternes, entières, charnues, glabres et ovales, formant une espèce de rosette à l'extrémité de la tige. Fleurs sessiles, sortant de l'aisselle des feuilles, très-petites, de couleur jaunâtre, s'ouvrant d'ordinaire par l'effet de la lumière solaire de neuf heures à midi. Graine noire, déprimée.

Durée germinative. — Huit ans.

Culture. — Le Pourpier craint beaucoup la gelée et ne peut être semé en pleine terre qu'en niai et successive-

ment pendant tout l'été. Alors on le sème à la volée, on recouvre la graine d'une légère couche de terreau et on bassine assidûment jusqu'à la levée.

Pour en avoir de primeur, semer sur couche et sous châssis depuis janvier jusqu'en mars. Comme la graine est très-fine, il faut semer clair et à la volée et recouvrir très-légèrement avec un peu de terreau.

Après la première ou la seconde coupe, on recharge la couche de nouvelle terre et on fait un second semis.

30 grammes contiennent 69,500 grains.

POURPIER

VERT.

Feuilles de couleur vert tendre, longues de 0m,05, larges de 0m,032.

POURPIER

DORÉ.

Variété du Pourpier *vert*, dont toutes les parties sont blondes; elle est très-estimée, mais elle dégénère souvent et reprend alors sa couleur verte primitive.

POURPIER

DORÉ, A LARGES FEUILLES.

Variété obtenue par M. Boulanger, de la Pommeraye, près Sauzé ; elle se fait surtout remarquer par la dimension de ses feuilles, beaucoup plus larges que celles des variétés précédentes.

QUINOA

BLANC.

Nom BOTANIQUE : *Chenopodium quinoa.*

Famille des CHENOPODÉES.

SYNONYMES : ANSERINE QUINOA , PETIT Riz DU PÉROU.

Description. — Plante annuelle, originaire du Pérou, où sa graine farineuse était employée comme seul aliment, avant la conquête des Espagnols.

Aujourd'hui encore on en fait un grand usage, c'est un aliment sain et de facile digestion. Sa graine sert également à la nourriture de la volaille qu'elle excite à pondre, à cause de ses qualités échauffantes. Associée avec le millet, que l'on fait fermenter, on en obtient une sorte de bière qui n'est pas désagréable.

On mange les feuilles comme les épinards ainsi que nous l'avons dit dans le 1er volume, en décrivant cette plante. (Voir *Anserine Quinoa.)*

Tige droite, haute de 1m,70, rameuse; feuilles alternes. triangulaires, sagittées, découpées par des dents très-obtuses, couleur vert blond ; fleurs très-petites, compactes, en grappes resserrées, de couleur verdâtre. Graine comprimée, jaune d'or.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Outre sa consommation alimentaire, on peut semer le Quinoa dans des terres riches, où il produit un fourrage vert très-abondant et excellent pour les vaches.

30 grammes contiennent 12,040 graines.

QUINOA

NOIR.

Variété colorée de rouge brun dans toutes ses parties ; feuilles plus petites que dans l'espèce précédente; graine également plus petite et de couleur noire grisâtre.

Ce sont les feuilles seules que l'on emploie comme aliment; les graines étant considérées comme médicinales et employées à cet usage.

RADIS

Nom BOTANIQUE : *Raphanus sativus*

Famille des CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : RAVE, RAVONNET, PETIT RADIS, PETITE RAVE.

Plante annuelle, originaire de la Chine et du nord de

l'Inde, cultivée de temps immémorial dans la plus grande partie de l'Europe.

La racine est la partie comestible.

Les radis se servent sur les meilleures tables comme hors d'oeuvre et on les mange au commencement du dîner.

En France, il s'en fait une consommation considérable toute l'année.

La chair du radis a une saveur plus ou moins piquante et plus ou moins âcre. Cette saveur est néanmoins, et dans beaucoup de variétés, assez modérée pour flatter seulement le goût et le piquer légèrement.

Racine fusiforme ou arrondie. Tige de 0m,55 à 0m,75, dressée, rameuse et glabre ; feuilles à lobes arrondis, glabres, pinnatifides ; fleurs grandes, variant du blanc au violet clair, suivant les variétés; siliques presque versiculeuses, ventrues et glabres. Graine arrondie irrégulièrement, variant du jaune gris rougeâtre au jaune rougeâtre suivant les variétés.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — Le radis se sème presque toute l'année.

Les premiers semis se font vers la moitié de septembre ils sont bons à récolter vers la fin de novembre. On sème encore sur couche en hiver et au premier printemps. Depuis février jusqu'en mars, ces couches doivent être à l'air libre ; il suffit pour garantir le semis de la gelée à cette époque, de le couvrir avec des paillassons.

De mars en août, on sème en pleine terre et à la volée ; pendant les chaleurs, il faut beaucoup d'eau, et un peu d'ombre. Un mois après le semis, la récolte est bonne à faire.

30 grammes contiennent 3,240 graines.

RADIS

ROND ROSE.

SYNONYME : RADIS SAUMONÉ.

Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée, fine et déliée.

Feuilles nombreuses, assez grandes.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND, ROSE HÂTIF.

Description. — Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée et déliée ; collet fin. Feuilles plus petites que dans la précédente variété, niais peu nombreuses.

Maturité très-précoce.

Culture. — Semis sur couche.

RADIS

ROND, ROUGE VIF ÉCARLATE.

Racine sphérique ou légèrement déprimée , à queue

fine et déliée, se fendant quelquefois dans l'axe de la racine, couleur rouge intense; collet fin.

Feuilles peu nombreuses et plus petites que dans le Radis *rond rose.*

Maturité précoce.

RADIS

ROND ROSE, A BOUT BLANC.

Racine sphérique, de couleur rose, à queue légèrement allongée, fine et déliée, colorée de blanc à la base.

Feuilles petites et peu nombreuses.

Maturité précoce.

RADIS

ROND, BLANC, ORDINAIRE, TARDIF.

Racine sphérique ou légèrement déprimée, de couleur blanche, à queue pincée et déliée; collet fin.

Feuilles nombreuses et assez grandes.

Maturité tardive.

Sa saveur est plus douce que celle du Radis *rond rose.*

RADIS

ROND, BLANC, PETIT, HÂTIF DE HOLLANDE.

Très-bonne race.

Racine sphérique, très-petite, légèrement allongée; de couleur blanche, queue fine et déliée. Chair tendre, cassante et savoureuse.

Feuilles assez grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND VIOLET.

SYNONYME : RADIS ROND, ROUGE.

Racine presque sphérique, de couleur violet foncé ; queue fine, allongée et déliée.

Chair cassante, saveur prononcée.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité demi-hâtive.

RADIS

ROND, VIOLET, HÂTIF.

Racine presque sphérique, de couleur violet foncé queue allongée, fine et déliée.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

ROND JAUNE HATIF,' DE TOUS LES MOIS.

Variété très-hâtive, aussi prompte à se faire que le Radis rond rose

Racine presque sphérique, queue également allongée ; peau fine, de couleur jaune ; chair fine, serrée et piquante.

Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité hâtive.

RADIS

DEMI-LONG, ROSE NATIF.

Description. — Variété aussi hâtive que le Radis rond rose hâtif.

Racine cylindrique, en forme d'olive, arrondie en cône obtus aux extrémités, se terminant en queue déliée, de couleur rose ; collet très-fin.

Feuilles petites peu nombreuses.

Maturité hâtive.

Culture. — Semis sur couche.

RADIS

DEMI-LONG, ÉCARLATE.

Description. — Variété hâtive, à racine fusiforme, la partie supérieure est terminée en cône aigu, longue de 0m,04, de couleur rouge vif; collet très-fin.

Feuilles grandes et nombreuses.

Culture. — Semis d'été.

RADIS

DEMI-LONG . ROSE, A BOUT BLANC.

Description. —Variété très-tendre, d'excellente qualité, mais tendant à creuser.

Racine en forme d'olive, allongée et colorée de blanc a la hase; queue très-déliée.

Feuilles petites et peu nombreuses.

Maturité précoce.

Culture. — Semis de printemps.

RADIS

DEMI-LONG, BLANC.

Bonne variété, à racine cylindrique, légèrement allongée,

longue de 0m,0448, de couleur blanche un peu transparente. Feuilles petites.

Maturité précoce.

RADIS

GRIS D'ÉTÉ.

Racine presque sphérique, queue légèrement allongée; peau rugueuse, de couleur grisâtre, parsemée de lignes blanches; chair blanche, serrée, cassante, de saveur piquante ; feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

JAUNE D'ÉTÉ.

L'un des meilleurs stimulants.

Racine sphérique, à queue légèrement allongée ; peau rugueuse, marquée de lignes blanchâtres; chair blanche, serrée, de saveur piquante. Feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

GROS BLANC D'AUGSBOURG.

SYNONYME : RADIS BLANC D'AUTOMNE.

Racine fusiforme, terminée en cône aigu, presque cylindrique, long de 0m,16 ; peau un peu rugueuse et blanche. Chair serrée, saveur très-piquante. Feuilles amples.

Maturité très-tardive.

RADIS

NOIR D'HIVER, ROND.

SYNONYMES : RADIS DE STRASBOURG, RAIFORT D'HIVER.

Variété très-tardive.

Racine allongée, cylindrique, terminée par une queue fine et déliée ; peau rugueuse, de couleur très-noire, terne. Chair serrée, de saveur très-piquante. Feuilles amples.

Maturité tardive.

RADIS

NOIR, LONG D'HIVER.

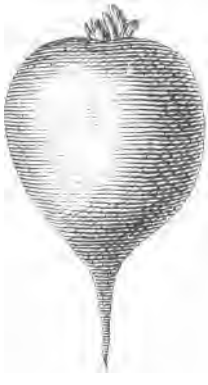
Description, — Racine allongée et pointue, longue de 0m,20, de couleur très-noire et terne, terminée par une

rond o e

ar

rond rose hât

ng os



noir long d'hiver

queue fine et déliée, peau rugueuse; chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes.

Maturité tardive.

Culture. — Semer de préférence en juillet.

RADIS

NOIR, PETIT HÂTIF, DE TOUS LES MOIS.

Variété un peu moins tardive que le Radis *noir d'hiver rond.*

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue; peau rugueuse, de couleur noir foncé, chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes et nombreuses.

Maturité demi-tardive.

RADIS

VIOLET, GROS D HIVER,

Variété très-tardive.

Racine sphérique, assez grosse, queue légèrement allongée, collet gros; peau rugueuse, de couleur violet noirâtre ; chair serrée, de saveur piquante. Feuilles grandes.

Maturité très-tardive.

RADIS

ROSE D HIVER, DE CHINE.

Variété excellente, de longue conserve, importée de Chine en France par les missionnaires et répandue par les soins de M. l'abbé Voisin.

Racine cylindrique , allongée , renflée à l'extrémité inférieure, se terminant par une queue fine et déliée, longueur 0m,11; peau fine, de couleur rouge très-vif, sillonnée de lignes moins intenses, dans le sens de la circonférence ; chair ferme, comme dans le radis noir, d'une saveur franchement piquante; feuilles amples; pétiole rose vif.

Maturité demi-tardive.

RADIS

VIOLET D HIVER , DE CHINE.

Racine allongée, cylindrique, terminée par une queue fine et déliée, longue de 0m,10 environ.

Peau assez fine, de couleur rouge violacé; chair ferme, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité demi-tardive.

RADIS

BLANC D HIVER, A FEUILLES LONGUES, DE CHINE.

Variété délicate, produisant difficilement des graines.

Racine fusiforme, cylindrique dans la partie supérieure, longue, de $0^m,12$; peau blanche et fine; chair ferme, piquante. Feuilles amples, se distinguant des autres variétés par leur forme entière, lobée, linguiforme et dentée sur les bords.

Maturité demi-tardive.

RAVE

ROSE LONGUE.

Description. — Les Raves ne diffèrent des radis que par la forme de la racine, qui est beaucoup plus allongée.

Racine fusiforme, très-allongée, longue de $0^m,14$, rétrécie vers le collet.

Peau rouge vif, de couleur rose pâle dans la moitié inférieure de la racine. Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité hâtive.

Culture. — Semer de mai à septembre

RAVE

ROSE A COLLET COURT.

Racine très-allongée, fusiforme, longue de 0°,14; collet hors de terre, plus élargi que dans la variété précédente, de couleur rouge vif.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité très-hâtive.

RAVE

BLANCHE , A COLLET VERT.

Racine sortant de terre de 0m,02 environ, blanche à la partie inférieure, et colorée de vert à la partie supérieure, très-allongée, fusiforme, rétrécie vers le collet, longue de 0m,13 environ.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante. Feuilles peu amples.

Maturité hâtive.

RAVE

BLANCHE, A COLLET VIOLET.

Racine allongée, fusiforme, sensiblement rétrécie vers le collet, longue d'environ 001,14, blanche dans la partie

inférieure et colorée de violet à la partie supérieure.

Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles amples.

Maturité hâtive.

RAVE

VIOLETTE.

Racine très-allongée, fusiforme, longue de 0m,15, sensiblement rétrécie vers le collet. Peau violette et flue. Chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Feuilles peu amples.

Maturité précoce.

RAVE

VIOLETTE HATIVE.

Cette variété, moins grosse que la précédente, est cultivée pour primeur, en raison de sa précocité.

Racine fusiforme, allongée, rétrécie vers le collet, longue de 0m,12. Peau violette et fine; chair tendre et cassante, de saveur piquante.

Maturité extrêmement précoce.

RAVE

TORTILLÉE DU MANS.

Racine cylindrique, très-allongée, contournée en manière de tire-bouchon, longue d'environ 0m,35 (diamètre

0m,22); peau blanche, lisse; chair blanche, peu serrée, de saveur piquante ; feuilles très-amples.

Culture. — Semer plus clair que les autres variétés dans une terre douce et profonde.

RAIFORT SAUVAGE

!Nom BOTANIQUE : *Cochlearia armoracia*.

Famille *des* CRUCIFÈRES.

SYNONYMES : CRAN DE BRETAGNE, CRAN DES ANGLAIS, CHANSON RUSTIQUE, CHANSON DE BRETAGNE, GRAND RAIFORT, MOUTARDE DES CAPUCINS, MOUTARDE DES MOINES, RADIS DE CHEVAL.

Description. — Plante vivace, indigène, extrêmement commune dans les champs. Ses racines ont une saveur très-piquante, on les emploie râpées comme la moutarde qu'elles remplacent assez avantageusement dans quelques contrées.

Dans diverses localités, on mange les feuilles en salade on les fait aussi cuire, et on les prépare de diverses manières.

Les racines conviennent peu aux estomacs faibles, qui les digèrent difficilement; on peut dans ce cas, obvier à cet inconvénient, en mangeant quelques feuilles de la plante.

Les bestiaux mangent les feuilles du Raifort avec assez de plaisir.

Racine presque cylindrique dans la moitié de sa longueur, très-allongée, de couleur blanchâtre Tige de 0m,50, glabre et rameuse vers le haut.

Feuilles radicales, pétiolées, dentées, ovales-oblongues ; feuilles supérieures, sessiles, couleur vert foncé. Fleurs

disposées en longues grappes ; silicules petites et glabres, souvent avortées.

Culture. — On multiplie le Raifort sauvage, de tronçons de racines, que l'on plante au printemps, dans une terre fraîche et ombragée. Tous les soins consistent ensuite à donner quelques binages.

On récolte les racines à la troisième année.

RAIPONCE.

NOM BOTANIQUE : *Campanula rapunculus*.

Famille des CAMPANULÉES.

SYNONYMES : CHEVEUX D'ÉVÊQUE, BATON DE JACOB, PIED DE SAUTERELLE, RAIPONCE DE CARÊME, RAMPON, RAVE SAUVAGE.

Description. — Plante bisannuelle, indigène, dont la racine blanche, charnue, ferme et tendre, d'une saveur très-douce, ainsi les feuilles tendres et fort jeunes, se mangent en salade.

Elle croît naturellement sur le bord des fossés, dans les prés, et dans les champs.

Racine petite, fusiforme, blanche et charnue. Tige rameuse, haute de 0',50. Feuilles radicales, ovales-oblongues, rétrécies en pétiole à leur base; feuilles de la tige, sessiles, pointues, glabres, Fleurs disposées en épis au sommet des rameaux et de couleur bleue. Graine ovale, brune et luisante.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème à la fin de juin et en juillet sur terre bien labourée et ameublie. Comme la graine est très-fine, on doit la mêler avec du sable ou de la terre

sèche tamisée, afin que le semis soit plus égal et pas trop dru. Recouvrir ensuite avec du terreau fin, et étendre un peu de fumier long, que l'on retire aussitôt après la levée des graines. Avoir soin de bassiner régulièrement deux fois par jour pour favoriser la germination des graines.

En février suivant, on commence la récolte des Raiponces que l'on peut prolonger jusqu'en mars et avril.

30 grammes contiennent environ 850,000 graines.

RHUBARBE

HYBRIDE.

NOM BOTANIQUE : *Rheum hybridum*.

Famille des POLYGONES.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Asie, croissant spontanément dans la partie septentrionale de la Chine, le long de la chaîne des montagnes, qui de la Tartane descend jusqu'au Tibet.

Les jeunes tiges et les pétioles ont une saveur acide comme l'oseille qu'ils peuvent remplacer au besoin.

Les pétioles servent également à faire d'excellentes confitures, et on les emploie encore pelées et coupées par tronçons, pour mettre dans les tartes avec ou en place de fruits.

La Rhubarbe est un médicament précieux, à la fois tonique et purgatif, mais d'une saveur fort désagréable.

Tige de 1m,50 à 2 mètres, cannelée et rougeâtre; feuilles radicales, cordiformes, courtes, arrondies, un peu cloquées, d'un vert très-foncé et luisant; pétiole charnu,

de couleur vert blond, tacheté de petits points rouges. Fleurs rougeâtres, disposées en épis rameux autour de la tige. Graine triangulaire, brun noirâtre, garnie d'ailes scarieuses, de couleur brun pâle.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème en mars sur plate-bande de terre légère. On repique le plant à environ I mètre de distance, dans une terre saine et profonde. Tous les soins se bornent ensuite, à couper les vieilles feuilles et à donner chaque année un binage au printemps. On commence à couper les pétioles vers la fin de mai.

On peut aussi multiplier la Rhubarbe par la séparation des touffes, que l'on divise au printemps, en ayant soin que chaque éclat soit muni d'un germe reproducteur.

On repique également le plant à I mètre de distance.

30 grammes contiennent 800 graines.

RHUBARBE

UNDULATUM.

On fait un grand usage de cette variété en Angleterre, où l'on emploie les côtes comme nous l'avons dit *précédemment.* Elle est très-précoce à pousser au printemps.

Feuilles radicales, cordiformes, petites, ondulées et très-cloquées, à lobes peu profonds; pétiole vert, blondissant, parsemé de points rouges plus pâles, plus allongés et moins fréquents que dans la Rhubarbe *hybride,* d'une saveur toute particulière et moins acide que cette dernière.

RHUBARBE

DE NÉPAUL.

NOM BOTANIQUE : *Rheum australe.*

SYNONYME : RHUBARBE AUSTRALE.

Originaire du Népaul [1], vivace, et la plus estimée. Tige de 2 mètres, rougeâtre,

Feuilles radicales, cordiformes, entières, très-amples, peu ondulées; nervures rougeâtres; pétiole rougeâtre, couvert de pruine et de saveur très-acide.

Fleurs rougeâtres, disposées en panicule lâche autour de la tige.

Graine plus grosse et plus ligneuse que dans la Rhubarbe *hybride.*

RHUBARBE

ROUGE NATIVE DE TOBOLSK.

Vivace et très-précoce â pousser au printemps.

Feuilles radicales, petites, entières et ondulées; pétiole de couleur rougeâtre, plus intense que dans la variété précédente, saveur moins acide que dans les autres variétés.

---

[1] Népaul, royaume d'Asie, au nord de l'Hindoustan, dans lequel i est souvent compris. Ce pays, quoique indépendant de fait, est sous le protectorat de l'Angleterre depuis 1814.
Capitale : Katmandou.

RHUBARBE.

REINE VICTORIA.

Feuilles plus larges que longues, très-ondulées sur les bords, de couleur vert foncé luisant; cloqures douces; pétiole rouge à la base.

ROMARIN.

NOM BOTANIQUE : *Rosmarinus officinalis*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : ENCENSIER, HERBE AUX COURONNES.

Description — Plante indigène, haute de 1m,50 et plus, ayant la forme d'un arbrisseau, dont les feuilles servent à aromatiser les mets.

La qualité parfaite du miel de Narbonne et de Mahon est due au Romarin.

Il paraîtrait que cette plante rend plus savoureuse la chair des moutons qui la broutent.

Enfin on en fait grand cas en parfumerie.

Rameaux longs, grêles, de couleur cendrée. Feuilles persistantes, linéaires, étroites, sessiles, un peu dures, vert noir en dessus, blanches en-dessous. Fleurs disposées en petits bouquets axillaires, latérales, de couleur bleu pâle, donnant en février-mai. Graine ovale, échancrée à l'une des extrémités, de couleur brun clair.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — On sème en pleine terre en mai, à une exposition chaude et abritée.

On peut également multiplier le Romarin de boutures, de marcottes et d'éclats des pieds. Il faut arroser souvent et le tailler pour qu'il se garnisse davantage.

30 grammes contiennent 28,200 graines.

ROQUETTE.

NOM BOTANIQUE : *Brassica eruca*.

Famille des **CRUCIFÈRES**.

SYNONYME : ROQUETTE DES JARDINS.

Description. — Plante annuelle et indigène, d'une odeur forte, dont on mange les jeunes feuilles en salade.

Tige rameuse et velue, haute de $0^{m},50$. Feuilles longues, vertes, pétiolées, tendres, glabres et lisses; lobe terminal obtus et assez grand. Fleurs jaune-pâle, tachetées de violet, ayant l'odeur de la fleur d'oranger; siliques droites et glabres. Graine déprimée, un peu arrondie et brune.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème clair au printemps et successivement tout l'été; sarcler, éclaircir et arroser au besoin.

30 grammes contiennent 15,450 graines.

SALSIFIS.

NOM BOTANIQUE : *Tragopogon porrifolium*.

Famille des COMPOSES.

SYNONYMES : CERCIFIX, SALSIFIS BLANC, SALSIFIS DES JARDINS, BARBERON.

Description. — Plante indigène, bisannuelle, dont on mange les racines.

Racine fusiforme, longue de 0m,35, de couleur blanc jaunâtre. Tige de I mètre, cylindrique, rameuse, lisse, fistuleuse. Feuilles radicales, lancéolées-linéaires, entières, contournées à leur partie supérieure, et terminées en pointe aiguë, de couleur vert glauque. Fleurs terminales, solitaires, violettes. Graines longues, striées, prolongées en un pédicelle lisse et grêle soutenant une aigrette plumeuse.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème le salsifis en mars, avril et mai, dans une terre bien ameublie, profondément labourée et fumée de l'année précédente Si le temps est sec, arroser assidûment le semis pour assurer la levée, puis biner, sarcler et éclaircir si le plant est trop dru.

On commence à récolter les racines en octobre, puis successivement jusqu'au printemps.

30 grammes contiennent 3,280 grains.

SALSIFIS BLANC

‹NOUVEAU›.

Variété nouvelle, obtenue en 1868 dans nos cultures, et bien préférable à la variété ordinaire sous tous les rapports. Sa racine est plus grosse, pas ou peu branchue, ne rouillant pas (défaut constant de la variété ordinaire), d'un goût très-fin, saveur légèrement sucrée. *(Exposition de Bordeaux 4er septembre 1869. Salsifis obtenu de semis, reconnu supérieur à la variété cultivée jusqu'à ce jour. Mention honorable accordée par le jury le 5 septembre 1869)*

Racine fusiforme, longue de 0m,50 à 0-,55, blanc jaunâtre. Tige de 1m,20, cylindrique, lisse, fistuleuse et rameuse. Feuilles plus grandes que dans la variété précédente, entières et finissant également en pointe aiguë, contournées à leur partie supérieure, d'un vert glauque. Fleurs terminales, solitaires, bleues. Graines longues, striées, un peu rudes, brunes ou noirâtres, prolongées en un long pédicelle lisse, grêle, qui soutient une aigrette plumeuse.

SARRIETTE

COMMUNE.

NOM BOTANIQUE : *Satureia hortensis*.

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : SARRIETTE DES JARDINS, SARRIETTE ANNUELLE, HERBE DE SAINT-JULIEN, HERBE A ODEUR, SAVOURÉE, SADRÉE.

Description. — Petite plante annuelle, indigène à nos départements voisins du bassin de la Méditerranée, dont on emploie les feuilles comme assaisonnement. L'odeur aromatique qu'elles exhalent, sert à relever les mets et à corriger leur fadeur.

En médecine, les feuilles sont employées comme stimulantes, et comme fondantes, appliquées à l'extérieur. La Sarriette est cultivée dans toute la France et forme dans les parterres de petits buissons et des bordures.

Tige de $0^{m},30$, dressée, rameuse, pubescente, rougeâtre. Feuilles lancéolées-linéaires, opposées, épaisses, et glabres, de couleur vert blond. Fleurs petites, lilas, axillaires, disposées deux par deux sur un pédoncule.

Graine ovale, brune, tachetée de noir.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème au printemps; ensuite elle se perpétue d'elle-même dans les jardins, une fois qu'on l'y a introduite.

30 grammes contiennent 44,000 graines.

SARRIETTE

VIVACE.

Nom BOTANIQUE : *Satureia Montana.*

Famille des LABIÉES.

Description. — Plante indigène et vivace, dont on emploie les feuilles comme assaisonnement.

Tige rameuse et ligneuse, haute de 0m,30. Feuilles étroites, sessiles, très-aiguës, ponctuées. Fleurs axillaires, blanches, disposées deux par deux ou trois ensemble sur le même pédoncule. Graine ovale, anguleuse et brune.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On multiplie de graines ou d'éclats au printemps; on la plante ordinairement en bordure.

30 grammes contiennent 58,000 graines.

SAUGE

OFFICINALE.

NOM BOTANIQUE : *Salvia officinalis.*

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : GRANDE SAUGE, HERBE SACRÉE.

Description. — Plante vivace, très-aromatique, originaire de l'Europe où elle est très commune.

Elle exhale une odeur aromatique quand on la froisse; ses feuilles servent à aromatiser les mets; elles fournissent également une huile essentielle, qui a pour base le camphre, ainsi qu'une eau distillée et une infusion que l'on emploie souvent pour ranimer les forces vitales.

Tige provenant d'une souche ligneuse, qui pousse des rameaux droits, hauts de 0m,50, velus et blanchâtres. Feuilles lancéolées, elliptiques, finement chagrinées. Pétioles secs et longs. Fleurs bleues ou blanches, paraissant en juillet, disposées en épi lâche et terminal. Graine sphérique, brun noir.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — Multiplication de boutures ou d'éclats; terre légère, exposition chaude.

Semis de printemps en pleine terre.

30 grammes contiennent 7,150 graines.

SCOLYME

D ESPAGNE.

NOM BOTANIQUE : *Scolymus hispanicus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : CARDOUILLE, EPINE JAUNE.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale, dont la racine longue et charnue se mange comme le salsifis, avec lequel elle a beaucoup de rapport par sa saveur.

Racine fusiforme, longue de 0m,40. Tige de 1 mètre

divisée en rameaux étalés; feuilles grandes, sinuées, épineuses, ayant beaucoup de ressemblance avec celles du chardon. Fleurs jaunes, assez grandes, sessiles, solitaires, garnies de bractées raides, dentées et épineuses sur les bords.

Graine jaunâtre, aplatie, munie d'un appendice scarieux, blanchâtre.

Durée germinative. — Trois ans.

Culture. — On sème en juin dans une terre saine, douce et profonde, par lignes espacées de 0m,40 à 0m,50 quand les plantes sont levées, on les éclaircit, de manière qu'elles se trouvent à 0m,25 l'une de l'autre.

Arroser assidûment les semis pendant les chaleurs, pour assurer la levée, puis biner et sarcler.

30 grammes contiennent 3,830 graines.

SCORSONÈRE.

Nom BOTANIQUE : *Scorsonera hispanica.*

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : SALSIFIS NOIR, SCORSONÈRE D'ESPAGNE, CORCIONNAIRE, ECORCE NOIRE.

Description. — Plante vivace, originaire du midi de la France, dont la racine, d'une saveur très-délicate, est noire, et se mange comme celle du salsifis. Elle en diffère cependant en ce qu'on ne la mange communément qu'à la seconde année. On se sert également de la racine de la scorsonère dans la teinture.

Racine fusiforme, noire, chagrinée, longue de 0m,32.

Tige de 1m,20, légèrement cannelée, cylindrique et glabre! feuilles radicales, ovales, planes, ondulées, légèrement dentées sur les bords, et rétrécies en pétioles; feuilles supérieures, lancéolées.

Graine longue, cannelée, de couleur blanchâtre.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème à la volée, en février, mars et avril ou à la fin de juillet et en août. Après le semis, tous les soins consistent à éclaircir le plant, à sarcler, et à donner quelques binages. La récolte des racines se fait en octobre de l'année suivante et successivement jusqu'au printemps.

Comme elle donne ses fleurs dès la première année, lorsque ses graines sont mûres, on coupe les tiges rez-terre, et la plante émet de nouvelles feuilles.

30 grammes contiennent 2,440 graines.

SOUCHET

COMESTIBLE.

NOM BOTANIQUE : *Cyperus esculentus*.

Famille des CYPÉRACÉES.

SYNONYMES : AMANDE DE TERRE, SOUCHET TUBÉREUX, SOUCHET SULTAN.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale ; on mange les nombreux tubercules dont ses racines sont garnies; la chair, de couleur jaunâtre, est tendre et douce.

Cette plante fournit également une huile fort borine, et une espèce d'orgeat très-agréable.

En Espagne, en Allemagne, et dans quelques départements de la France, on en fait un grand usage.

Racine composée de fibres menues, soutenant à leur extrémité plusieurs tubercules arrondis, de la grosseur d'une noisette et de couleur brun pâle.

Tige nue, triangulaire, haute de 0m,20; feuilles radicales, très-longues, étroites, pointues, rudes sur les bords, vert glauque. Fleurs sessiles, disposées en ombelle serrée, de couleur brune.

Culture. — On la multiplie de tubercules que l'on plante en mars en terre légère, plutôt humide que sèche, bien ameublie, par touffes espacées d'environ 0m,30. On plante trois ou quatre tubercules qu'on fait ordinairement gonfler dans l'eau. Biner, sarcler et arroser.

La récolte des tubercules se fait en octobre.

TÉTRAGONE

CORNUE.

NOM BOTANIQUE : *Tetragonia expanse.*

Famille des MESEMBRIANTHÊMÉES.

SYNONYMES TÉTRAGONE ÉTALÉE, ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Nouvelle-Zélande' et des îles de la mer du Sud, introduite

Nouvelle-Zélande, nom de deux grandes îles du Grand Océan Austral, dans le S.-E. de l'Australie. Ce pays fut découvert en 4642 par le célèbre navigateur hollandais Tasman (Abel Jansen), qui naquit à Hoorn en l'an 1600, et fut chargé par Van Diémen, gouverneur des Indes hollandaises, de faire un voyage de découvertes dans l'Océan Austral, où il découvrit encore la contrée appelée Terre de Van-Diémen.

en Europe en 1772 par sir J. Banks. C'est un bon légume, pouvant remplacer avantageusement, pendant l'été, l'Epinard dont il a la saveur.

Tiges traînantes, longues de 0m,60 ; feuilles alternes, pétiolées, entières, planes et charnues. Fleurs sessiles, apétales, verdâtres. Fruit conique, surmonté de quatre appendices en forme de corne. Graines petites.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème en février et mars sur couche, on repique en pleine terre en mai, à environ 0m,60 de distance.

On peut semer également en place au printemps, en terre douce bien terreautée.

L'avantage particulier que présente la Tétragone, c'est que plus il fait chaud, plus elle produit. Cette plante est rampante, et lorsqu'elle est développée couvre entièrement le terrain.

THYM

Nom BOTANIQUE : *Thymus vulgaris.*

Famille des LABIÉES.

SYNONYMES : THYM COMMUN, FRIGOULE, FARIGOULE, FALIGOULE, MIGNOTISE DU GENEVOIS.

Description.. — Plante vivace et ligneuse, originaire de l'Europe méridionale, remarquable par son odeur aromatique très-agréable. Ses feuilles sont employées pour aromatiser les mets.

Elle est très-commune sur les collines exposées au soleil.

Les animaux herbivores la recherchent et la mangent avec plaisir. C'est en parlant du Thym, que Lemierre a dit :

> Et les zéphyrs légers voltigeant sur le *Thym*,
> Nous rapportent le soir les parfums du matin.

Tige de 0m,16, très-ramifiée, de couleur brun rougeâtre. Feuilles petites et étroites, vertes en dessus et blanches en dessous. Fleurs petites, disposées en épi au sommet des branches et de couleur lilas. Graine ronde et noire.

Durée germinative. — Deux ans.

Culture. — On sème en terre douce en avril.

On peut également le multiplier au printemps par la séparation des touffes.

30 grammes contiennent 1,940 graines.

TOMATE

ROUGE GROSSE.

NOM BOTANIQUE : *Solanum lycopersicum.*

Famille des SOLANÉES.

SYNONYMES : POMME D'AMOUR, POMME DU PÉROU, POMME D'OR.

Description. — Plante annuelle, originaire du Mexique et du Pérou, importée en Europe vers la fin du XVIe siècle. On la cultive beaucoup dans les parties chaudes de l'Europe et même dans nos contrées. En Italie, on mange les fruits cuits ou crus en salade, et chez nous, le suc légèrement acide, sert à faire des potages et des sauces. On les confit aussi dans le vinaigre.

Tige de 1 mètre, diffuse et rameuse. Feuilles ailées,

pétiolées, vertes en-dessus, blanches en-dessous. Fleurs jaunes, disposées en corymbe. Fruit déprimé, large de $0^{m},08$, sillonné de côtes irrégulières; peau lisse, de couleur rouge vif.

Graine réniforme, déprimée, chagrinée, de couleur blanc jaunâtre.

Durée germinative. — Cinq ans.

Culture. — On sème pour primeur sur couche et sous châssis en janvier; on repique le plant en février lorsqu'il est assez fort, également sur couche chaude et sous panneaux. Après la plantation, couvrir pendant la nuit les panneaux avec des paillassons, et avoir soin de préserver l'intérieur des coffres de toute humidité, mettre en place sur une nouvelle couche en mars; placer une cloche sur chaque plante et donner de l'air toutes les fois que la température le permet. Lorsque la plante commence à se développer, on choisit deux branches que l'on attache, en les courbant, à des petits piquets enfoncés dans la couche à une certaine distance du pied, puis on supprime les autres branches, et lorsque les plantes sont suffisamment garnies de fleurs, on pince l'extrémité de celles qui ont *été* réservées.

Enlever ensuite avec soin tous les bourgeons, à mesure qu'ils se développent, arroser légèrement de temps en temps, et donner de l'air lorsqu'il fait beau, puis enlever complètement les feuilles, dès que les tomates commencent à rougir. La maturité commence à la fin de niai, et se prolonge de juin en juillet.

On sème encore des tomates en mars sur couche et sous châssis; on les repique en pépinière également, avant de les planter définitivement en place.

La taille et les autres soins à donner sont en tout sem-

blables à ceux que nous venons d'indiquer. Les premiers fruits mûrissent en juillet et successivement jusqu'en octobre.

30 grammes contiennent 20,700 graines.

TOMATE

ROUGE HÂTIVE, A FEUILLE CRISPÉE.

SYNONYME : TOMATE QUARANTILLONE.

Description. — Cette variété est de quinze jours plus hâtive que la Tomate *rouge grosse,* et préférée pour la culture de primeur.

Tige de I mètre, diffuse, très-rameuse.

Feuilles pétiolées, ailées, roulées sur elles-mêmes dans le sens de la longueur, vertes en-dessus et blanches en-dessous.

Fleurs en corymbe et jaunâtres.

Fruit déprimé, de couleur rouge vif, large de $0^{m},07$ et marqué de côtes irrégulières.

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

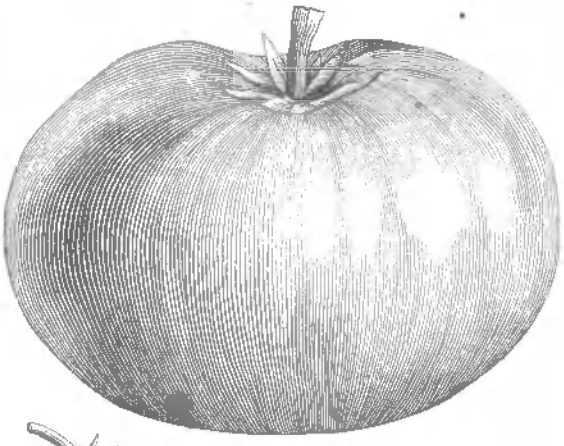
TOMATE

ROUGE RONDE.

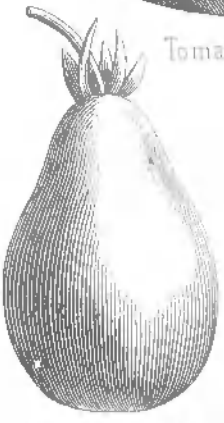
SYNONYME : TOMATE PETITE, ROUGE.

Tige de $0^{m},90$, rameuse, diffuse; feuilles ailées, pétiolées, blanches en-dessous, vertes en-dessus; fleurs jaunâtres, en corymbe.

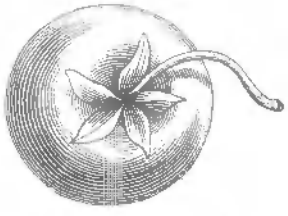
TOMATES



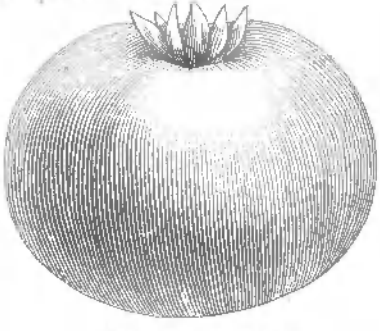
Tomate rouge grosse



Tomate poire.



Tomate cerise rouge



Tomate pomme.

G O PE ,

O ATES.

Fruit déprimé, de la grosseur d'une prune Reine Claude, à peau lisse et de couleur rouge vif.

TOMATE

J AUNE, GROSSE.

Très-belle race à fruit jaune.

Tige rameuse, diffuse, haute de I mètre; feuilles ailées pétiolées, vertes en-dessus, blanchâtres en-dessous. Fleurs en corymbe et jaunâtres. Fruit déprimé, large de 0m,08, marqué de côtes irrégulières, à peau lisse, d'un beau jaune.

TOMATE

JAUNE, PETITE.

Variété à petit fruit jaune, de la dimension d'une grosse cerise.

Tige rameuse et diffuse, haute de I mètre. Feuilles pétiolées, ailées, blanchâtres en-dessous, vertes en-dessus. Fleurs ,jaunâtres, en corymbe. Fruit déprimé, de la grosseur d'une cerise et de couleur jaune.

TOMATE

CERISE.

Sous-variété de la précédente, mais à fruit rouge de la grosseur d'une cerise.

TOMATE

POIRE,

Variété à petit fruit rouge, de la forme d'une poire.

TOMATE

POMME.

Fruit arrondi, très-plein, de la forme et de la grosseur d'une pomme de dimension moyenne.

TOMATE

A TIGE RAIDE.

Cette variété peut se passer de tuteur.

Fruit gros, très-plein, moins précoce que la Tomate *rouge hâtive.*

TOPINAMBOUR.

NOM BOTANIQUE : *Helianthus tuberosus*.

Famille des COMPOSÉES.

SYNONYMES : POIRE DE TERRE, ARTICHAUT DE JÉRUSALEM, ARTICHAUT DU CANADA, ARTICHAUT DE TERRE, SOLEIL VIVACE, TERTIFLE.

Description. — Plante vivace, originaire du Brésil et du

Canada, et parfaitement acclimatée dans les jardins d'Europe,

Les tubercules ont la peau brune, la chair blanche et ont beaucoup de rapport, comme goût, avec l'artichaut. On en fait d'excellentes fritures , et l'on s'en sert également comme garniture pour certains ragoûts.

Les bestiaux sont très-friands des jeunes tiges, des feuilles et des fruits.

Racines tubéreuses, traçantes, de forme irrégulière et de couleur rose violet. Tige droite, rude, rameuse, haute de 2m,25. Feuilles pétiolées, alternes, acuminées à la partie supérieure, cordiformes à la base, rudes et dentées en scie.

Fleurs grandes et jaunes.

Culture. — Cette plante se reproduit de tubercules que l'on plante en février et mars. On la cultive comme la pomme de terre.

Elle résiste aux gelées, aussi ne fait-on la récolte des tubercules que successivement, et selon les besoins.

VALÉRIANE

D ALGER.

Nom BOTANIQUE : *Fedia cornucopiæ.*

Famille des VALÉRIANÉES.

SYNONYMES : VALÉRIANE , CORNE D'ABONDANCE.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Algérie, dont les feuilles se mangent comme celles de la Mâche.

La racine de la Valériane possède une saveur âcre et

légèrement amère; son odeur est forte, fétide et même nauséabonde. On l'emploie en médecine, elle est tonique, antispasmodique, vermifuge, fébrifuge, etc.

C'est un excitant puissant, et dont l'action se porte principalement sur le cerveau.

Les chats aiment avec passion l'odeur de la racine de Valériane, aussi est-il difficile d'en conserver dans les jardins, ces animaux étant sans cesse à gratter autour de la plante ou à se rouler dessus.

Tige rameuse et glabre, haute de 0m,35 ; feuilles épaisses, sessiles, ovales-oblongues, entières et d'un vert luisant. Fleurs rouges et nombreuses, fasciculées. Graine oblongue, vésiculeuse, convexe d'un côté, déprimée de l'autre et de couleur jaunâtre.

Durée germinative. — Quatre ans.

Culture. — Semer au printemps et mieux à l'automne en terre *légère.*

30 grammes contiennent 2,260 graines.

VERS

POUR SALADE.

(*Voir* Chenillette, Ier volume, page 86.)

APPENDICE.

Un nombre infini de variétés nous ont passé sous les yeux depuis le commencement de cet ouvrage, il y a bientôt deux ans (on ne doit pas oublier que ce n'est qu'en étudiant la plante sur le terrain même, que nous avons pu la décrire).

Pour cela, il nous a fallu suivre pas à pas sa végétation, sa croissance, la comparer à sa congénère sur des terrains de différente nature, et enfin lui chercher par la culture, une amélioration qui l'a souvent trouvée rebelle.

Il reste encore beaucoup d'espèces que nous n'avons pu décrire : quelques-unes trop délicates pour notre climat, malgré les soins dont on les a entourées, n'ont pu arriver à maturité, d'autres obtenues récemment dans le cours de cet ouvrage, n'ont pu être placées dans l'ordre alphabétique qu'elles réclament.

Nous comblons aujourd'hui cette lacune en les groupant et en leur donnant ici la place qu'elles méritent.

(Note de l'auteur)

ASPERGE

COLOSSALE, DE CONOVER.

Jolie variété nouvelle, très-grosse, tendre, productive et de bonne qualité.

(Sa pousse atteint parfois jusqu'à 0m,10 de circonférence.)

ASPERGE

GÉANTE OU GROSSE, VERTE.

Une des meilleures et des plus grosses, très-estimée.

AUBERGINE

BLANCHE, GROSSE, RONDE.

Belle race, à gros fruit, arrondi et blanc.

AUBERGINE

A FRUIT ÉCARLATE.

Nom BOTANIQUE : *Solarium pseudo-melongena*.

SYNONYME : FAUSSE MELONGÈNE

Tige de 1 mètre. Fruit pendant, ovoïde, aplati, sil-

lonné, de couleur écarlate très-vif et de la grosseur d'un œuf de poule.

Culture. — Semer en avril sur couche, et repiquer en terre légère et riche, à bonne exposition.

AUBERGINE

TOMATE ECARLATE.

Fruit déprimé, marqué de côtes irrégulières, à peau lisse et de l'écarlate le plus vif.

AUBERGINE

NOIRE, LONGUE.

Fruit long, de 0m,18 environ, arrondi â son extrémité et un peu recourbé, de couleur violet noirâtre.

AUBERGINE

GÉANTE, DE PÉKIN.

Fruit très-gros, de couleur violet noirâtre.

BETTERAVE

ROUGE NOIRE FONCÉE, PLATE, D ÉGYPTE.

Excellente race, d'une précieuse acquisition, tendre et délicieuse. Elle se rapproche beaucoup par sa forme du Navet de Hollande plat.

Racine déprimée, un peu irrégulière. Chair rouge noirâtre, tendre, très-sucrée.

Maturité précoce.

BETTERAVE

ROUGE SANG AMÉLIORÉE, DE DEWING,

Précieuse variété pour le marché, très-estimée pour salade.

Belle et grosse racine; chair rouge sang foncé, sucrée, excellente au goût.

BETTERAVE

ROUGE SANG AMÉLIORÉE, DE HATCH.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Très-précoce, tendre et d'une saveur agréable.

Les marchés de Boston (Etats-Unis d'Amérique) en font grand cas, et elle est en faveur chez les maraîchers

des environs de New-York, qui en cultivent de fortes quantités.

Racine aplatie, large de 0m,20 sur 0m,10 environ d'épaisseur, marquée de gibbosités en forme de côtes, peu régulière.

Chair rouge très-foncé, peu serrée, très-sucrée.

BETTERAVE

PERFECTION . DE CARTER, POUR SALADE.

Obtenue par M. James Carter de Londres, et parfaite de forme, de goût et de couleur. Elle est surtout très-estimée pour salade.

Racine petite; chair rouge foncé, sucrée, d'une saveur exquise. Feuillage très-foncé.

BETTERAVE

S[illegible]-OSYTH , DE CARTER.

Du même obtenteur, et de belle qualité.

Chair rouge très-foncé, excellente au goût.

Feuillage très-ornemental.

BETTERAVE

LONGUE UNIE, ROUGE SANG FONCE.

Belle et bonne variété, de longue conservation.

Racine fusiforme, allongée, assez grosse, à moitié hors de terre. Peau lisse, rouge brun.

Chair rouge sang foncé, de bonne qualité.

BETTERAVE

ROUGE FONCÉ ANANAS D HENDERSON.

D'origine anglaise, et de qualité supérieure.

Racine de grosseur moyenne. Chair cramoisi foncé, sucrée et excellente au goût.

Feuilles petites, de couleur rouge très foncé.

BETTERAVE

BRÉSILIENNE, PANACHÉE.

Cette race n'a d'autre mérite que la panachure curieuse de ses feuilles, et constitue plutôt une plante ornementale qu'utile.

Ses feuilles sont côtelées et veinées de cramoisi brillant, jaune et blanc, ce qui produit un effet charmant.

BETTERAVE

PERPÉTUELLE, ÉPINARD.

On emploie les feuilles de cette variété pour remplacer les épinards, auxquels elles sont bien préférées, et supérieures comme qualité ; elles ont de plus l'avantage de durer toute la saison.

CAROTTE

LONGUE ORANGE, AMÉLIORÉE.

Belle variété, très-grosse, d'une couleur orange foncé, et d'une saveur très-agréable, originaire de Massachussett (Etats-Unis d'Amérique).

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE, ÉCARLATE, DE JAMES.

Belle race, à racine demi-longue, très-grosse.

CÉLERI

BLANC SOLIDE.

Variété très-cultivée, à côtes dures, cassantes, et blanc clair.

CÉLERI

CRISTAL, BLANC DE COLLE.

Excellente race, naine, dure, cassante, délicieuse au goût.

CÉLERI

SANDRINGHAM , BLANC.

Une des meilleures variétés.

Côtes très-grosses, blanches, cassantes, d'une saveur très-agréable.

CÉLERI

INCOMPARABLE, NAIN BLANC, DE TURNER.

Plante tardive et naine, d'un grand mérite, se conservant mieux qu'aucune autre. Elle est d'une qualité parfaite et très-estimée sur tous les marchés.

Côtes blanches, serrées, solides, cassantes et juteuses, saveur agréable.

CÉLERI

MAMMOTH, DE LAING , ROUGE.

Le plus gros céleri connu, originaire d'Angleterre, atteignant parfois et en bonne culture le poids de 4 et 5 kilogrammes.

Il est presque vivace de sa nature, et particularité curieuse à noter, ne donne jamais de graines la première année.

CÉLERI

MAMMOTH BLANC, DE DIXON.

Nouvelle variété, d'une précieuse acquisition, atteignant une grande dimension.

Côtes solides, cassantes, et d'une saveur agréable.

CÉLERI

NON PAREIL, D'IVERY, ROUGE.

Belle race, d'un goût exquis.

CÉLERI

DU MARCHÉ DE BOSTON.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique, et très-estimé sur les marchés de Boston pour ses côtes tendres, cassantes, et d'une qualité parfaite.

CÉLERI

NAIN, IMPÉRIAL, DE HOOD.

Variété nouvelle, à côtes violet foncé, d'un goût exquis.

CELERI

INCOMPARABLE NAIN . CRAMOISI.

Race nouvelle, très-naine, excessivement solide , et d'une belle couleur cramoisi-foncé.

CHICORÉE

FRISÉE GROSSE, DE RUFFEC.

Très-belle et bonne variété, d'une haute perfection, et bien recommandable.

Feuilles d'un beau vert, disposées en rosace, longues d'environ 0',25 ; côte large, de $0^{m},01$ environ, nue à la base, jusqu'à la première division, dans une longueur de $0^{m},06$, entièrement blanche, découpée en lobes profonds ; feuilles du centre, légèrement frisées, mais moins finement découpées que dans les autres variétés.

CHOU

HÂTIF, DE WAKEFIELD.

Très-bonne race, de grosseur moyenne, très-serrée, précoce et très-estimée.

CHOU

IMPERIAL, DE WHEELER.

D'origine anglaise , d'excellente qualité , et très-précoce.

CHOU

PREMIUM , DE MASON.

Excellente race, très-recommandable.
Pomme petite, aplatie, très-ferme.

CHOU

DE MASON, DE STONE.

Variété avantageuse pour le marché, originaire des Etats-Unis d'Amérique, et cultivée avec succès aux environs de Boston.

Pomme plate , petite , très-ferme , qualité sucrée, tendre et savoureuse. Pied court.

CHOU

MAMMOTH, DE MARBLEHEAD.

Obtenu aux Etats-Unis d'Amérique, et le plus gros chou qui soit connu.

Le rapport suivant que nous avons reçu d'un de nos correspondants de New-York, relate ainsi les qualités de cette variété, que nous serions heureux de voir se propager en France:

« C'est là assurément la plus grosse variété du monde « du genre chou. De forme, cette variété diffère, la tête « étant quelquefois presque hémisphérique, et d'autres u fois presque plate. Convenablement cultivée, elle est • compacte et dure. Sa grosseur est véritablement *mam-* « *moth,* variant de celle d'une mesure d'un demi-bois seau, à celle d'un panier de deux boisseaux et même « davantage. On a obtenu de ces choux qui, dépourvus « de toutes les mauvaises feuilles, ne pouvaient entrer dans un panier de deux boisseaux, ayant deux pouces « de plus de diamètre.

« M. Alley, le producteur de ce chou, en a obtenu « qui mesuraient soixante-dix pouces ou près de six pieds de circonférence, mesurés autour de la pomme. Le poids de ces choux est proportionné à leur dimension, pesant a en prenant la moyenne d'un acre, avec la haute culture « des fermiers de Marblehead, environ trente livres par « pied. On expose souvent des spécimens pesant de « quarante à soixante livres par tête.

« Cette variété a parfaitement réussi dans les Etats « du Sud et on la considère aujourd'hui comme une « des meilleures pour cette latitude.

« Cultivez en lignes à quatre pieds de distance et « laissez environ quatre pieds entre les plantes. »

CHOU

GROS BERGEN, OU GRAND AMÉRICAIN.

Variété américaine.

Une des plus grosses et des plus tardives, excellente pour le marché, et de longue conservation.

On peut ramasser dans une cave ceux qui ne sont pas suffisamment pommés à la fin de l'automne, ils achèvent de se former.

Pomme très-grosse, ferme, très-tendre, de couleur vert clair et d'un goût exquis.

Pied court.

CHOU

INCOMPARABLE, DE KEMP.

Nouvelle variété anglaise, très-hâtive, très-naine et très-compacte.

CHOU

PETIT, PIXIE.

Très-petit chou, très-hâtif et d'un goût délicat.

Recommandable.

CHOU

HÂTIF, WYMAN.

Originaire d'Amérique. Notre correspondant décrit ainsi cette variété :

« Un des choux hâtifs de marché, des meilleurs et « des plus profitables. Il fut obtenu par M. John Wyman, « de Arlington, Massachussett, il y a environ dix ans et a été très-peu disséminé. Il pomme de bonne heure dans la « saison, est de grosse dimension et de première qua- « lité, et obtient le plus haut prix de tous les choux « hâtifs amenés au marché de Boston, se vendant facile- « ment au mille, la dernière saison, à 180 dollars le « mille.

« Ce chou a obtenu de nombreuses récompenses aux « expositions de la Société d'horticulture de Massachus- « sett. »

CHOU

HÂTIF. DRUMHEAD.

Belle variété hâtive, ronde, à tête plate, très-dure et d'excellente qualité.

CHOU DE MILAN

GLOBE VERT.

Variété extrêmement robuste, s'améliorant par la gelée.

Pomme peu ferme, mais très-tendre et d'un goût très-agréable.

Feuilles ridées, vert foncé.

CHOU DE MILAN

AMÉRICAIN, AMÉLIORÉ.

Excellente race. Pomme très-grosse, ferme et d'une qualité parfaite.

CHOU DE MILAN

NEW FEATHER STEMMED.

Véritable hybride, réunissant la végétation et les caractères du Chou de Bruxelles.

CHOU-VERT

FRISÉ, D'ÉCOSSE,

Très-jolie race, rustique et fort cultivée. Les gelées ont la propriété de l'améliorer.

Feuilles vert foncé, ridées et frisées. Pied haut de 0m,65.

CHOU—VERT

NAIN FRISÉ, AMÉLIORÉ DE MONNIER.

Obtenu dans nos cultures, et très-estimé.

Il est fort cultivé pour le bétail, et résiste parfaitement à l'hiver.

Feuilles vert jaunâtre, à franges très-fines, que l'on peut ramasser dans une cave très-claire, et qui fournissent d'excellents verts en hiver et au printemps.

CHOU—VERT

DE SIBÉRIE.

Variété nouvelle, très-robuste, et en grande faveur chez les jardiniers, à cause de sa rusticité, qui lui permet de pouvoir résister aux hivers les plus rigoureux.

CHOU—VERT

SUPERFIN PANACHÉ.

Description. — Superbe plante d'ornement, et excellent légume, ce qui lui constitue un avantage marqué sur les autres espèces.

Feuilles admirablement nuancées de pourpre, de rose et de blanc, et bordées de franges vertes, d'un effet charmant.

Culture. — Semer en terre légère, et repiquer les plants assez profondément pour que les feuilles affleurent le sol.

CHOU-VERT

DES CHAUMIÈRES.

Description. — Très-beau chou, jouissant d'une grande réputation. 11 est extrêmement vivace, d'un goût excellent et d'un très-grand rapport.

Culture. — Semer en mars sur couche, repiquer à un mètre de distance.

CHOU—VERT

L'ABERGELDIE.

Très-joli chou vert, nain frisé, d'une saveur délicate et moelleuse.

CHOU—VERT

DE JERSEY.

Variété très-belle et à pied très-haut.

CHOU

DE BRUXELLES, NAIN AMÉLIORÉ.

Nouvelle race, de qualité excellente.

CHOU

DE BRUXELLES, BAIE DE ROSE.

Variété nouvelle, d'origine anglaise, et de qualité parfaite.

CHOU

DE BRUXELLES, NOUVEAU DE SAVOIE , TIGE DE PLUME.

Légume délicat et délicieux ; véritable hybride, possédant les caractères et la végétation des Choux de Bruxelles.

CHOU-BROCOLI

ÉCLIPSE DE DAVIDSON.

Variété nouvelle, naine, excellente et extrêmement vivace.

Pomme grosse et ferme, de couleur blanc de crême et d'une saveur parfaite.

Maturité tardive.

CHOU—BROCOLI

DE COVENT GARDEN.

Nouvelle variété anglaise à pomme grosse et blanche.

CHOU-BROCOLI

BLANC, DU CAP.

Cette race ressemble tellement au Chou-fleur, qu'on l'appelle parfois Brocoli Chou-fleur.

Pomme très-grosse, blanche et compacte.

CHOU—BROCOLI

A REJETONS BLANCS.

Très-belle variété, compacte et curieuse, produisant une très—grosse pomme, tandis que la tige donne naissance à quarante ou cinquante pommes beaucoup plus petites.

CHOU- BROCOLI

SUPERBE BLANC, DE SHEARER.

Nouvelle variété écossaise, extrêmement vivace, supérieure à toutes les autres variétés et résistant bien à la gelée.

CHOU-BROCOLI

CHAMPION DE CARTER.

Une des meilleures variétés naines et tardives.

Pomme grosse et serrée.

CHOU—BROCOLI

D'ÉTÉ, DE CARTER.

Nouvelle race, entièrement distincte des autres variétés par le feuillage, la graine et la pomme, venant environ deux semaines plus tôt que le Chou-Brocoli Champion de Carter.

CHOU-BROCOLI

DE FROGMORE.

Originaire d'Angleterre, et obtenu aux jardins royaux.

Il est très-méritant sous tous les rapports.

Son extrême vigueur, sa dimension très-naine et ses feuilles se tassant ou se repliant très-étroitement au-dessus des têtes jusqu'à ce qu'elles soient assez grosses pour s'en servir, les protégeant ainsi des gelées, constituent un de ses principaux mérites.

Pomme grosse, blanche, tendre et excellente.

CHOU-BROCOLI

VIOLET HÂTIF, DU CAP.

Extrêmement rustique, et sous ce rapport très-précieux pour le Nord.

Pomme très-grosse, bien serrée, d'un violet brunâtre et excellente au goût.

CHOU—FLEUR

LENORMAND, A PIED COURT.

Variété nouvelle et très-estimée. Pomme très-grosse, très-belle et bien formée.

CHOU—FLEUR

NATIF, DE LONDRES.

Jolie race, cultivée aux environs de Londres pour la première récolte.

Pomme très-belle, compacte et blanche.

Feuilles moyennes. Pied court.

CHOU—FLEUR

MAMMOTH, NAIN DE CARTER.

Ce Chou-fleur se recommande particulièrement par sa précocité et sa rusticité. Il est très-nain, et résiste parfaitement à la sécheresse.

Pomme très-grosse, blanche et serrée. Pied très-court.

CHOU—NAVET

RUTABAGA, SUCRÉ D ALLEMAGNE.

Excellente variété qui n'est pas assez répandue.

Racine oblongue, large de 0m,20 environ dans son plus grand diamètre et longue de 0m,25.

Peau brun verdâtre ; chair blanc pur, très-serrée, très-sucrée, douce et savoureuse, conservant sa solidité et sa fraîcheur jusqu'au printemps.

CHOU-NAVET

RUTABAGA DE SUÈDE, IMPÉRIAL, DE CARTER.

Nouvelle race, d'origine anglaise, très-recommandable, d'une haute perfection, ayant obtenu plusieurs prix de Ire classe à diverses expositions en Angleterre.

Production extraordinaire.

CHOU—NAVET

RUTABAGA IMPÉRIAL, DE CARTER, JAUNE, A COLLET VIOLET, HYBRIDE.

CHOU-NAVET

RUTABAGA IMPERIAL, DE CARTER, A COLLET VERT, HYBRIDE.

Variétés améliorées des Turneps d'Ecosse ou d'Aberdeen, employées comme fourrage d'arrière-saison , et atteignant une grande dimension.

CHOU-NAVET

RUTABAGA, AMÉRICAIN AMÉLIORÉ.

Variété fort cultivée en Amérique, tant pour la table que pour le fourrage.

Chair très-ferme, de belle qualité, se conservant bien jusqu'à l'été.

CONCOMBRE

HATIF, DOS BLANC.

Excellente espèce pour forcer et très-productive. Elle est un peu plus grosse que le Concombre à *châssis hâtif*.

Fruit droit, vert foncé dès qu'il est formé, devenant blanc verdâtre à sa maturité, conservant sa fraîcheur plus longtemps que les autres variétés.

Écorce pourvue de mamelons épineux et blancs.

Maturité hâtive.

CONCOMBRE

AMÉLIORÉ HÂTIF, DOS BLANC (ou MARCHÉ DE BOSTON).

Sous-variété de la précédente, mais améliorée et originaire des Etats-Unis d'Amérique, très-estimée aux environs de Boston, où tous les jardiniers l'emploient pour forcer.

On l'a également fort adoptée pour la culture de pleine terre.

On l'emploie seulement quand il est jeune et tendre, ce qui se reconnaît en passant l'ongle du pouce à travers l'écorce.

Maturité très-précoce.

COURGE

JAUNE HÂTIVE, NON COUREUSE, BUISSON A CÔTES.

Variété hâtive, plate, à côtes, d'un jaune orange foncé; écorce unie.

On l'emploie jeune et tendre pour cuire.

COURGE

HÂTIVE BLANCHE, NON COUREUSE, BUISSON A COTES.

Même forme que la précédente, mais atteignant de plus fortes dimensions, couleur crême clair. Sa qualité est également inférieure, et elle est un peu plus tardive.

Ces trois variétés sont issues des Etats-Unis, mais cette dernière est particulièrement cultivée dans le Sud.

COURGE

DE BOSTON, A LA MOELLE.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique, et la plus commune sur les marchés de Boston.

Elle se conserve très-bien en hiver, et se fait bouillir aussi sèche qu'une pomme de terre.

Fruit de forme ovoïde; écorce extrêmement mince, couleur orange clair ou saumon; chair orange foncé, très-fine, d'excellent goût; grains gros et blancs.

Poids moyen, trois à quatre kilogrammes.

COURGE

COU-TORS, D AUTOMNE OU D HIVER.

Variété recommandable sous tous les rapports, et la plus généralement cultivée pour l'automne ou l'hiver.

Elle est très-productive, excellente en tarte, et précieuse également comme récolte de ferme pour nourrir bestiaux et porcs.

Fruit long et solide, couleur jaune pâle (une particularité à noter en passant, c'est que plus la couleur est foncée, meilleur est le fruit).

COURGE

CRÊME VÉGÉTALE DE MOORE.

Nouvelle variété anglaise, introduite par M. Thomas Moore, secrétaire de la Société d'horticulture de Londres; c'est une variété améliorée de la Courge *végétable marrow*.

Fruit petit, ovale, couleur de crême et de saveur extrêmement délicate.

COURGE,

A CRÈME.

Race anglaise d'été, de même forme que la Courge à côtes; très-recommandable, goût très-délicat.

COURGE

HUBBARD.

Originaire des Etats-Unis, et une des meilleures espèces pour la table ; sa qualité est très-souvent égale à celle. de la pomme de terre.

Ecorce très-dure.

On peut la conserver trois mois plus tard que la Courge à la moelle, avec les mêmes soins.

« Avec une bonne culture, nous dit notre correspon-
« dant de New-York, 5,500 livres de cette courge, bonne
« pour le marché, ont été obtenues dans un demi-acre
« de terre.

« Cette variété a obtenu le premier prix à l'exposition
« de la Société d'horticulture de Massachussett. »

COURGE

DU CANADA, COU-TORS VRAI).

Sous-variété de la Courge *cou-tors* d'automne ou d'hiver, extrêmement productive et préférée par beaucoup de personnes.

Son fruit est petit, très-précoce, et l'un des meilleurs pour conserver. Si on le suspend dans une chambre bien sèche, et de température *égale*, il se conservera parfaitement jusqu'à la récolte de l'année suivante.

Cette espèce est très-coureuse et doit se planter à deux mètres de distance.

COURGE

YOKOHAMA.

Variété nouvelle, originaire du Japon, et très-recommandable.

Elle appartient à l'espèce Giraumon-Turban, 0m,15 à 0m,18 de hauteur, sur 0 ,20 à 0m,24 de largeur, et pèse environ 4 à O kilog.

Elle se distingue de la Courge Hubbard et autres variétés à chair fine, en ce que sa tige au lieu d'être ronde et charnue, est très-longue, ligneuse, et à angles comme celle d'un potiron.

La surface est fortement côtelée, la peau verruqueuse dans la première période de la végétation, couleur vert pâle, passant au vert très-foncé, quand elle est un peu plus avancée, et d'une couleur uniforme orange foncé quand elle est arrivée à maturité.

Sa chair est de couleur orange foncé, d'un goût agréable, sucrée et sèche, à grain très-fin et sans aucune fibre.

Elle est excellente cuite et mise au four, est supérieure à toutes les autres variétés pour tartes; elle a beaucoup d'analogie avec la pomme de terre comme saveur.

Elle se conserve jusqu'en février ou mars.

GOMBO

VERT, NAIN AMÉLIORE.

Cosses unies. Fruit ou capsule petit, vert et rond.

HARICOTS

A RAMES.

HARICOT

CRANBERRY HORTICULTURAL OU OEUF DE ROITELET

RAISIN DES BOIS).

Variété très-productive et excellente en sec. On l'emploie également en cosses.

Cosses rayées de rouge; grains ovales, de grosseur moyenne, blanc de crême, pointillés de rouge clair.

HARICOT

CRANBERRY BLANC (RAISIN DES BOIS.

Grain blanc, même forme que la précédente variété, mais plus petit, et à cosses plus rondes.

Variété très-tendre et d'un goût très-savoureux.

HARICOT

CHEF INDIEN OU HARICOT CIRE ALGÉRIEN.

Une des meilleures variétés, soit pour manger en vert ou en sec, remarquable par ses belles cosses, tendres, succulentes et richement colorées, produisant en grande abondance, et se conservant très-longtemps.

Dans les saisons humides, ces cosses restent cassantes et tendres, jusqu'à ce que les grains soient assez gros pour être employés en vert. Les grains sont noirs quand ils sont mûrs.

HARICOT

CIRE GÉANT.

Nouveau haricot à rames, d'une précieuse acquisition, avec des cosses de $0^{m},15$ à $0^{m},17$ de long, épaisses et charnues, de couleur jaune pâle et d'une apparence cireuse; grains rouges et très-tendres.

HARICOT

HATIF, DE HOLLANDE (COUTEAU A GAINE).

Une des variétés les plus hâtives et les plus prolifiques, ayant de longues cosses plates avec des grains blancs excellents en vert ou en sec.

On les emploie préférablement écossés.

HARICOT

CONCORDE.

Cette variété est sans doute croisée des Haricots *raisin des bois blanc* et *horticultural,* car elle possède les excellentes qualités des deux.

Grain blanc avec une tache de marron jaunâtre vers l'œil, tacheté et marqué de rouge rosé.

HARICOTS

NAINS.

HARICOT

CIRE NOIRE.

Nouvelle variété d'un grand mérite, hautement recommandable comme haricot à filandres; cosses transparentes, jaune cire, épaisses et très-tendres.

HARICOT

GROS BLANC OU NAIN ROYAL.

Une des meilleures espèces en vert parmi les pois nains ; grains énormes, blanc pur, tendres et délicats.

HARICOT

DATIF, JAUNE LONG, DE SIX SEMAINES.

Variété vivace et prolifique ; grain de couleur marron pâle jaunâtre, avec une ligne vert olive autour de l'œil.

HARICOT

DE CHINE, HATIF.

Très-hâtif et de bonne qualité. Grain blanc, coloré, tacheté vers l'œil de rouge violet.

HARICOT

SOUPE A LA TORTUE, NOIR.

Race extrêmement productive et dont les jeunes cosses sont tendres et d'excellente qualité.

Les grains sont petits, noir luisant, et s'emploient bien mûrs, dans la préparation d'une soupe qui, par la couleur et le parfum, ressemble énormément à celle que l'on fait avec la tortue verte.

HARICOT

BLANC CARRÉ (MARROW).

De belle qualité comme haricot à filandres, mais supérieur pour écosser lorsque les grains sont verts; c'est aussi une excellente variété à cuire, quand les grains sont mûrs, et on la cultive beaucoup pour cet usage.

HARICOT

RACHEL, HATIF.

Un des plus hâtifs, des plus productifs et des plus vivaces. Grain brun, coloré de blanc à une extrémité; cosses érigées et tendres quand elles sont vertes.

HARICOT

LE RÉFUGIÉ.

Robuste, de bonne qualité, extrêmement productif; comme haricot à filandres ou pour confire, il est regardé comme le meilleur.

Grain marron avec de nombreuses taches violettes.

HARICOT

HÂTIF ROND, JAUNE, DE SIX SEMAINES.

Jolie race précoce et prolifique; grain jaune orange, avec une ligne étroite, d'un brun rougeâtre autour de l'œil.

IGNAME

DE CHINE.

NOM BOTANIQUE : *Dioscorea batatas*.

Famille des DIOSCORÉES.

SYNONYME : IGNAME PATATE.

Description. — Parmi les plantes proposées pour remplacer la pomme de terre, l'igname de Chine doit être placée en première ligne. La saveur de sa racine, très-féculente, diffère peu de celle de la pomme de terre.

Elle est vivace et originaire de la Chine, où sa racine est en grande faveur ; elle fut importée en France en 1848.

Racine longue de $0^{m},50$, sur $0^{m},04$ de diamètre, renflée en massue vers l'extrémité, mais amincie vers le collet, de couleur jaune brun.

Poids 400 grammes environ.

Tige volubile, mince, longue de 1' ,50. Feuilles opposées, cordiformes, pétiolées, vertes et lisses.

Fleurs disposées en épis à l'aisselle des feuilles et jaunâtres.

Culture. — La plantation de l'igname de Chine a lieu en mars et avril.

Ce sont les bulbilles qui naissent dans les aisselles des feuilles ou les jeunes racines que produisent les bulbilles, que l'on plante en lignes à $0^{m},20$ de distance environ.

Il faut des arrosements pendant la sécheresse.

Les tiges quoique rampantes, n'ont pas besoin d'être ramées, elles produisent même davantage, si on peut les laisser ramper sur le sol.

On laisse généralement les racines de l'igname de Chine deux ans en terre, afin d'obtenir de la plante tout ce qu'elle peut produire.

LAITUE

GROSSE DE L INDE.

Une des plus grosses variétés, ayant beaucoup de ressemblance comme forme avec la Laitue *Batavia blonde,* mais moins bouclée ; les feuilles sont plus blanches, quelquefois bordées de rose.

Elle forme de grosses pommes rondes, qui se coupent blanches, cassantes, et presque transparentes.

Aucune laitue ne supporte mieux la chaleur de l'été, et n'est plus recherchée pour le marché.

LAITUE

BRUNE DE HOLLANDE.

Elle supporte admirablement l'hiver, et n'a besoin d'aucun abri, ce qui fait son mérite principal.

Elle pousse en forme de chou, mais ne fait pas une pomme serrée.

On la sème généralement à l'automne.

LAITUE

PERPIGAN.

Nouvelle variété allemande, très-recommandable, ré-

sistant parfaitement à la sécheresse, et ne montant pas à graine aussi vite que les autres variétés.

LAITUE

DE BOSTON, FRISÉE.

Originaire des Etats-Unis d'Amérique.

Variété d'une grande beauté et de qualité supérieure.

La symétrie de sa pousse et la frisure fine et élégante de ses feuilles la rendent très-ornementale.

LAITUE

VERTE ROBUSTE, D' HAMMERSMITH.

La meilleure pour semer en automne ; elle supporte bien l'hiver.

LAITUE

HATIVE, SALADE, BEURRE.

Très-tendre et d'un goût délicat.

LAITUE

TOM-POUCE, DE WHEELER.

Nouvelle variété anglaise, très-naine, très-serrée, d'ex-

cellent goût, cassante et fraîche, montant difficilement à graine.

LAITUE

ROMAINE, TACHETÉE.

Pomme grosse, cassante et ferme.

LAITUE

DE FLORENCE OU DORÉE.

Race de premier mérite, très-cassante.

MARTYNIA

PROBOSCIDA.

Description. — Plante annuelle, vivace, avec des tiges fortes, branchues, haute de 0`,025.

Les parties que l'on emploie sont les jeunes cosses, qui se produisent en grande abondance, et qu'il faut cueillir lorsqu'elles sont à peu près à moitié mûres, ou quand elles sont tendres et succulentes. On s'en sert pour confire et beaucoup les trouvent préférables aux concombres.

Culture. — Le martynia est facile à cultiver; comme la plante est grosse et s'étend beaucoup, il faut mettre les plants à une distance de $0^{m},75$ environ l'un de l'autre.

On peut semer en avril ou mai , en pleine terre , ou bien on peut semer plus tôt sur couche, puis transplanter.

MELON

DE SUÉDÉ.

Belle variété à chair jaune, d'un goût très-agréable, et d'excellente qualité.

Elle est extrêmement précoce.

Ses graines, comme celles des melons jaunes en général, sont plus grosses que celles des melons verts, plus plates et un peu recourbées.

MELON

GROS, MUSQUÉ.

Une des plus grosses variétés, elle est très-productive.

Fruit ovale-allongé, à côtes fortement marquées ; chair épaisse, couleur saumon clair et d'une saveur musquée particulière.

MELON

BLANC , DU JAPON.

Originaire du Japon, extrêmement précoce, et le plus sucré de tous les melons musqués à écorce mince.

Fruit moyen, presque rond, de couleur blanc de crème; chair épaisse.

MELON

CITRON VERT DE L'ANJOU.

Obtenu dans nos cultures.

Beau fruit, presque rond, aplati aux deux extrémités et grossièrement veiné en dessus ; chair épaisse, verte, fondante, très-sucrée et très-savoureuse.

MELON

MINORQUE.

Nouvelle et superbe variété, atteignant une grande dimension et très-productive ; chair jaune, d'un goût délicieux.

MELON

DÉLICES DE LA PYRAMIDE.

Obtenu dans nos cultures.

Le plus hâtif des melons à chair verte.

Fruit petit, à gros filets, aplati aux deux bouts ; chair verte, très-épaisse, ferme, sucrée, délicieusement savoureuse.

MELON

DE POCHE , DE LA REINE ANNE.

Variété anglaise, d'un goût excellent, et d'un très-bel ornement pour la table.

Fruit petit, magnifiquement panaché. Chair écarlate, très-savoureuse.

MELON

HUNTER.

Variété à chair jaune, grosse, savoureuse et très-productive.

MELON

SUPERBE , D'ALLEN.

Nouvelle variété à chair verte et sucrée.

MELON

JENNY LIND.

Fruit petit, mais d'un goût délicieux.

MELON

DE SAVONE.

Variété nouvelle, à chair verte, d'excellente qualité, sucrée, délicieuse.

MELON

GROS CANTALOUP JAUNE, DE HUESCA.

Fruit assez gros, arrondi, à filets et côtes légèrement marqués; chair couleur saumon , épaisse et musquée, plus hâtive que les variétés vertes.

MELON D'EAU

DE PERSE.

Introduit en Amérique par Bayard Taylor, le célèbre voyageur des bords de la mer Caspienne.

Voici ce que nous écrit notre correspondant au sujet des qualités de ce melon :

« Après un essai de deux ans, nous pouvons en toute confiance le recommander comme une très-précieuse acquisition, particulièrement pour les Etats du Centre « et du Midi.

« Sa forme est globuleuse et elliptique, sa couleur « vert pale avec des raies noires; chair rouge vif et remarquablement fine ; saveur délicieuse, avec une écorce « d'un demi-pouce d'épaisseur seulement. Une particularité de ce melon, c'est qu'on peut l'enlever de la tige « et le conserver jusqu'à l'hiver. Il atteint une grande dimension. »

MELON D'EAU

CITRON.

Fruit rond uni, rayé, marbré de vert clair, convient pour conserves. Chair blanche et ferme; graines rouges.

MELON D'EAU

CRIME A LA GLACE.

Fruit moyen, presque rond, couleur vert pâle ; écorce très-mince ; chair solide, écarlate, cassante, de goût délicieux; graine blanche.

MELON D'EAU

LONG, DE LA CAROLINE.

Une des meilleures variétés.
Fruit très-gros, allongé, rayé; chair écarlate vif.
Graine de couleur marron.

MELON

AMÉRICAIN - RUSSE.

Variété hybride, entre le Melon *de Perse* et le Melon *sucré de Montagne,* obtenue également par Taylor.

Notre correspondant dit :

« C'est un hybride extraordinaire et sans égal pour sa grosseur, sa délicieuse chair cassante, et son goût par-« fumé. Trois sujets mesuraient respectivement 20 et « 12, 17 et 14, 18 et 14, le plus gros pesant quarante « livres.

Le Russe-Américain mûrit environ trois semaines « plus tard que les variétés américaines, il a l'écorce la « plus mince possible, avec une masse de chair rouge « cramoisi de cinq pouces de diamètre, invariablement • sucré et ferme , et surpasse de bien loin tous les « melons connus jusqu'à ce jour aux Etats-Unis. »

MELON D'EAU

DOUX, DE MONTAGNE.

Variété nouvelle, d'introduction très-récente, et une des meilleurs espèces pour la culture générale, de couleur vert foncé. Ecorce mince ; chair écarlate, ferme, très-sucrée et délicieuse.

MELON D'EAU

ORANGE.

Remarquable par la séparation qui existe entre la chair et l'écorce, laquelle peut s'enlever comme l'écorce d'une orange, en la séparant légèrement avec un couteau.

Fruit ovale, de couleur verte; chair rouge, de qualité moyenne; graines épaisses et courtes.

MELON D'EAU

PHINNEY.

Fruit ovale, hâtif; chair d'un beau rouge, sucrée, très-tendre et savoureuse.

MELON D'EAU

D'ESPAGNE, NOIR.

Fruit rond, vert, très-foncé, un peu plus petit que le Melon *doux de Montagne;* écorce très-mince ; chair écarlate, saveur très-richement sucrée; graines noires.

MELON

TARTE AUX POMMES.

Nouvelle variété du Japon.

Le fruit cuit et mis en tarte, remplace avantageusement la pomme. Il se conserve jusqu'en mai.

MELON

IMPÉRIAL, DE GOODWIN.

Belle espèce de jardin, de saveur délicieuse.

NAVET

NOIR, LONG.

SYNONYME : NAVET NOIR D'ALSACE.

Variété très-estimée dans le Nord, très-rustique, et supportant les hivers les plus rigoureux.

Racine fusiforme, nette, enterrée, longue de 0m,16 (diamètre 0m,09).

Peau noir grisâtre. Chair blanc grisâtre, demi-sèche. Feuilles petites, vert foncé.

Maturité précoce.

OGNON

BLANC , DE LISBONNE.

Très-jolie variété, se gardant bien et très-estimée aux Etats-Unis d'Amérique dans le sud ou le sud-ouest.

Bulbe rond, blanc, très-gros.

OGNON

DE PORTUGAL, BLANC.

Variété américaine.

Bulbe blanc, gros, de la même dimension que celui de l'Ognon *jaune de Danvers.*

OGNON

DE WETHERSFIELD , ROUGE.

Une des meilleures variétés pour la culture générale.

Bulbe de bonne grosseur, presque rond, rouge, très-productif et se gardant bien.

OGNON

HÂTIF, BLANC , PLAT, ITALIEN DE TRIPOLI.

Très-belle variété précoce, d'une végétation extrêmement rapide.

Bulbe d'un très-beau blanc, et de saveur très-douce.

OGNON

GROS PLAT, ITALIEN DE TRIPOLI , BLANC.

Bulbe plat, énorme, pesant souvent jusqu'à '1 kilog. 500, d'un blanc très-pur et d'un goût très-doux.

OGNON

GROS, ITALIEN DE TRIPOLI , ROUGE SANG.

Bulbe plat, extrêmement volumineux, atteignant le même poids que le précédent, de couleur rouge sang.

OGNON

NOUVEAU GÉANT ROCCA, DE NAPLES.

Splendide variété, aussi grosse que les deux précédentes, de forme globulaire, à peau brun clair.

PANAIS

L'ÉTUDIANT.

Variété nouvelle, moins longue que les autres Panais (longue d'environ 0m,22), et s'amoindrissant rapidement de haut en bas.

PERSIL

CHAMPION DE CARTER.

Variété grande, frisée, fine, d'un vert intense, et bien supérieure aux autres variétés comme garniture.

PERSIL

DE MYATT, POUR GARNITURE.

Variété très-grande, frisée, fine, d'un vert éclatant.

PERSIL

GÉANT, FRISÉ, DU LABRADOR.

Production abondante; feuilles frisées, très-fines.

PERSIL

SANS ÉGAL , FRISÉ , D'ENFIELD.

Une des espèces à feuilles frisées les plus délicates.

PERSIL

CHAMPION FRISÉ , MOUSSE.

Le plus élégant persil frisé qui soit cultivé pour garniture.

RAPHANUS

CAUDATUS.

Plante très-remarquable, originaire de l'Inde, et qui produit abondamment des cosses extraordinaires, d'une dimension énorme (leur longueur atteint parfois $0^{m},65$).

Ces cosses ont une saveur extrêmement agréable, et lorsqu'elles sont à moitié mûres, on peut les manger de la même manière que la racine du radis ordinaire; elles possèdent en outre l'immense avantage d'être d'une digestion facile, sont très-estimées en salade, et également très-bonnes pour confire. Cuites, elles sont délicieuses.

La graine une fois semée, lève très-rapidement, et au bout de deux mois environ, les plantes fleurissent à profusion.

TOMATE

GÉNÉRAL GRANT.

Variété assez grosse (de $0^{m},12$ environ de diamètre), apparaissant par grappes.

Fruit rond, légèrement aplati, régulier et rarement à côtes, de couleur cramoisi brillant, luisant; peau remarquablement fine, unie et brillante, bien colorée jusqu'à la tige, qualité bien appréciée de ceux qui les cueillent pour la table ; chair très-ferme, solide et non aqueuse, d'un goût excellent.

Cette bonne variété se conserve longtemps après avoir *été* cueillie, supporte bien les voyages, et garde sa qualité sans se dessécher.

TOMATE

PERFECTIONNÉE , DE LESTER.

Fruit de grande dimension, lisse, de forme régulière, rouge rosé, remarquablement ferme, bien rempli jusqu'au centre, d'un excellent goût.

TOMATE

NATIVE , A GRAPPES DE SIMS.

Variété extrêmement précoce et supérieure pour la table.

Fruit petit, lisse, rond, porté en bouquets ou grappes au nombre de quatre à vingt sur chaque pied.

TOMATE

MARCHÉ DE BOSTON.

Variété améliorée de la Tomate *grosse rouge,* très-productive, de belle apparence et de qualité supérieure. Originaire des Etats-Unis d'Amérique et fort cultivée par les jardiniers du marché de Boston, qui la regardent comme supérieure à toutes les autres variétés.

TOMATE

DE MAU PAY.

Variété de grande apparence pour le marché.
Fruit rond, lisse, très-solide, de couleur rouge foncé.

TOMATE

TILDEN.

Belle race pour le marché, remarquable par sa solidité et ses qualités.

Fruit ovale, de grosseur moyenne, d'un écarlate brillant; peau lisse et luisante. Chair très-ferme et de haut goût.

TOMATE

PRUNE JAUNE.

Fruit ovale et parfaitement lisse, couleur jaune citron, employé principalement pour conserver.

TOMATE

MAMMOTH CHIHUAHA.

Le principal mérite de ce fruit est sa grosseur. (Il pèse fort souvent 1 kilog. à 1 kilog. 500.)

TOMATE

NAINE PROLIFIQUE ORANGE.

Variété naine, très-productive et de belle qualité, se recommande particulièrement pour la culture de primeur.

Fruit peu gros, à côtes légères, couleur cramoisi brillant.

TOMATE

LA FAVORITE DES CUISINIERS.

Une des meilleures pour la culture générale et servant A approvisionner abondamment les marchés.

Plante forte et vigoureuse. Fruit de grosseur moyenne, rond ou ovale, lisse, couleur rouge foncé, très-ferme et d'excellente qualité.

TOMATE

ILE FEJEE.

Fruit très-gros, rouge, teinté de cramoisi rose, lisse, solide, et d'une saveur agréable.

TOMATE

FRAISE OU CERISE DE TERRE.

Nom BOTANIQUE : *Physalis edulis*.

Variété entièrement distincte des précédentes.

Le fruit possède une pulpe juteuse, ayant le goût agréable de la fraise, avec un certain degré de douceur et d'acidité.

On l'emploie fort souvent en conserves, en y mêlant du jus de citron.

En le garantissant de la gelée, le fruit se conservera jusqu'au printemps.

PRINCIPES GÉNÉRAUX.

Préparation du Sol.

Les terrains les plus favorables à la culture résultent du mélange des terres fortes et des terres *légères.*

Les terres fortes sont argileuses, peu perméables et d'une dessiccation lente; les terres *légères* sont sableuses et meubles, mais ne retenant pas l'engrais dissous par les pluies, ce dernier leur est moins profitable que dans les terres fortes; il est vrai aussi que la végétation y est plus rapide. La végétation des plantes dépendant autant de la nature du sol que des influences météorologiques, il faut donc chercher à obtenir une terre qui soit en rapport avec la nature de la plante que l'on lui destine, en lui fournissant les conditions propres à son alimentation.

C'est ce qu'on appelle l'amendement, c'est-à-dire l'amélioration d'un terrain par l'addition de divers engrais, ou par le mélange de diverses terres, reconnues les plus convenables à l'alimentation organique.

La qualité d'une terre dépendant de substances formées d'éléments minéralogiques et organiques, se modifie souvent elle-même par la nature du sous-sol et par celle du climat.

Ce sous-sol, s'il est imperméable, et si les roches

mélangées qui le constituent sont d'une trop grande cohésion, il arrive que le reflux des eaux pluviales reste à la surface, fait pourrir les racines par l'excès d'humidité ou bien en temps de sécheresse, force ces eaux à s'évaporer, sans que la plante puisse s'alimenter.

Lorsque le sous-sol est sablonneux, l'eau au contraire après avoir pénétré le sol arable, c'est-à-dire la partie qui recouvre le sous-sol, s'écoule rapidement, et les racines alors imprégnées de cette humidité passagère, retrouvent une nouvelle vigueur.

L'amendement n'a qu'un but, c'est de fournir au terrain les éléments qui lui manquent.

Les terres argileuses qui sont composées d'argile ou de silicate d'alumine hydrate, ainsi que d'oxyde de fer et d'un peu de silice, retiennent fortement les eaux pluviales, ce qui les rend froides quand il fait humide et très-dures quand il fait sec, par suite du retrait qu'elles prennent pendant les chaleurs; aussi les racines y pénètrent-elles difficilement, et les fentes qui s'y produisent pendant l'été, en découvrant les grosses racines, brisent-elles celles qui sont trop faibles.

En général, ce sont des terres à blé et à trèfle, quoique cependant les artichauts, les cardons, les choux-fleurs, les fèves et les oignons, y viennent assez bien.

Pour rendre de semblables terres propres à la culture des plantes potagères, il faut les améliorer par un mélange convenable de terres calcaires, de sables et de marne, en ajoutant d'autant plus de ces substances, que la terre qui doit les recevoir est plus alumineuse.

Les terres calcaires ont pour base la *craie* (carbonate de chaux); il s'y trouve également du sable et de l'argile, en proportions plus ou moins grandes ; cette terre retient l'eau, et renferme des propriétés alcalines qui servent à

activer la végétation si on la mêle à une terre plus forte.

Pour bonifier ces terres qui peuvent être trop fraîches, on y ajoute un mélange de sable et de vieux terreau si elles sont trop sèches au contraire, on y met de la terre argileuse mélangée de fumier de vache.

Les terres siliceuses ou sableuses, qui par suite du sable ou de la silice qu'elles renferment abondamment, ne peuvent être compactes, laissent s'écouler l'eau avec trop de rapidité, s'échauffent très-vite, et se refusent à activer une végétation soutenue.

Ce sont ces terres que l'on appelle *terres chaudes* par opposition aux terres argileuses, qui sont désignées sous le nom de *terres froides.* Elles sont néanmoins très-favorables à la culture des carottes, haricots, pommes de terre, navets, etc.

Il ne faut pas oublier que le sable en divisant les parties argileuses, dont il ne suit pas le retrait, les empêche de se fendre lorsqu'elles se dessèchent.

On modifie ces terres sablonneuses, souvent trop *légères* pour favoriser une végétation vigoureuse, en y ajoutant une certaine quantité de terre argileuse, après l'avoir préalablement fait sécher, et l'avoir divisée en la battant longtemps.

Nous devons ajouter encore, qu'une terre légère, hâtive par elle-même, si elle repose sur un sous-sol argileux, sera de toute nécessité froide et humide, l'eau ne pouvant s'écouler facilement; pour obvier à cet inconvénient, il n'y a qu'un moyen qui ne soit pas dispendieux, c'est le drainage. Quelques cultivateurs ont recours à un autre système, mais que nous ne conseillons pas, car il nécessite trop de frais, c'est d'ouvrir des puits, à travers le banc d'argile, ce qui permet à l'eau de se retirer.

Nous venons de décrire les substances minéralogiques qui composent les terres, maintenant nous allons nous occuper des éléments organiques. Toutes les terres se modifient par la culture; certaines propriétés physiques du sol naturel changent, quelques éléments disparaissent, d'autres surgissent, tous produits par les travaux de la culture, qui en brisant la surface du sol, le rendent perméable à l'eau et à l'air, et décomposent les substances minérales et organiques qui s'y trouvent.

La décomposition des animaux et des végétaux constitue ce que l'on appelle *l'humus,* autrement dit *le terreau.*

Les *terreaux doux* proviennent de l'agglomération des débris des animaux, forment en grande partie la terre des jardins, et sont préférés pour la culture des légumes.

Les terreaux acides proviennent de la décomposition des matières végétales.

L'humus est la base de la fertilité du sol; il forme au pied de la plante une atmosphère de gaz acide carbonique qu'absorbent les racines et les feuilles, et en même temps fournit à la plante l'azote provenant des végétaux dont il est formé.

La terre de bruyère est également un terreau qui se forme au moyen de détritus de bruyères, de genêts et de fougères, dans les terrains secs.

Engrais.

Les débris d'animaux et de végétaux amenés à un certain degré de décomposition, forment ce qu'on appelle l'engrais.

Le fumier est un mélange composé de substances végétales imprégnées d'excréments d'animaux.

Le fumier gras consommé, convient aux terres sèches et légères, et le fumier frais, aux terres fortes et humides. Le fumier de cheval, d'âne et de mulet, est le meilleur pour l'établissement des couches chaudes, et des meules de champignon; il est chaud et léger, et peu ou point consommé, convient aux terres froides, humides, argileuses ; il a la propriété de les échauffer, de les diviser, et de les rendre accessibles aux émanations atmosphériques.

Il possède en outre l'avantage de pouvoir être conservé pendant plusieurs mois sans se décomposer. Le fumier de bœuf et de vache est très-riche en humus. et convient aux terres sèches, chaudes, siliceuses et légères. Il est humide, gras, lourd et froid, et liant toutes les parties des terres qui le reçoivent, leur permet de résister à la grande chaleur.

On peut l'employer pour faire des couches tièdes.

Le fumier de porc est très-froid, et doit être employé avec succès dans la fabrication des composts.

On l'emploie cependant seul dans la culture des citrouilles, des courges et des concombres.

Le fumier de mouton ne vaut rien pour les couches, parce qu'il ne fermente pas assez vite; mêlé aux composts, il est d'une richesse excessive.

Le fumier des lapins, des pigeons et des volailles est très-chaud; on l'emploie pour les plantes qui viennent rapidement.

Le guano est le plus énergique des engrais connus, il provient de déjections fécales d'oiseaux, dissoutes dams l'eau à raison de 1 à 3 kilogrammes par 100 litres d'eau, il constitue un excellent engrais liquide.

On peut se servir des engrais liquides pour toutes les plantes potagères, mais il ne faut pas en abuser, car ce sont des substances énergiques, qui prodiguées avec excès dépasseraient le but que l'on se propose d'atteindre.

La poudrette, sans mélange, est un excellent engrais. Les boues de ville arrosées pendant la sécheresse avec des urines et laissées pendant quelques mois à la fermentation, sont des engrais énergiques, employés avec succès dans la culture des légumes de pleine terre et qui n'altèrent en rien leur qualité.

L'azotate de soude s'emploie également dissous dans l'eau dans la même proportion que le guano, et constitue un très-bon engrais.

Les chiffons de laine, la chair de poisson, le sang desséché, les os en poudre, la colle, etc., très-riches en azote, sont aussi d'excellents engrais.

Dans certaines contrées, comme en Bretagne et en Sologne, où les terres sont dépourvues de calcaire, on fait des cendres avec les sciures et les menus copeaux qu'on laisse pourrir dans les bois; on obtient ainsi un engrais précieux qui contribue puissamment à la fertilité du sol.

La tannée mélangée avec des fumiers et des herbes et arrosée à l'engrais liquide est un excellent engrais, surtout si l'on y ajoute un peu de chaux afin de détruire son acidité.

Elle fournit une grande quantité d'humus, et peut être employée à l'état naturel dans les terrains très-calcaires, qui seuls parviennent à corriger son acidité; dans les autres terres, il y aurait du danger à l'employer seule.

La tourbe à laquelle on a ajouté un dixième de chaux, et qu'on arrose ensuite à l'engrais liquide, rend de grands services comme engrais.

Le fumier des chevaux hongres et des juments est préféré au fumier provenant des chevaux entiers, parce qu'il est moins chaud et moins actif.

Les fumiers que l'on destine aux paillis et aux couches doivent être élevés en tas sur un terrain sec, afin qu'ils puissent pourrir moins vite. Ceux destinés aux engrais, doivent être au contraire déposés dans une fosse. Les couches tièdes et chaudes, se font avec du fumier neuf, c'est-à-dire avec du fumier nouvellement fabriqué. Les balayures des routes sont précieuses, surtout dans les sols argileux.

Enfin, toute substance animale en décomposition, contenant beaucoup d'ammoniaque et d'azote forme un engrais très-puissant.

Paillis.

Le paillis est un fumier court, provenant des vieilles couches, et qu'on étend sur les planches de légumes, afin de conserver l'eau des arrosements à la terre, de plus il empêche la terre de durcir et de se fendre, il étouffe les graines de quelques mauvaises herbes et enfin protége le jeune plant contre les gelées tardives du printemps.

Terreau.

Le terreau est le fumier entièrement décomposé que l'on retire des couches après la récolte, et que l'on mélange par moitié avec le terreau pur.

On s'en sert pour charger de nouvelles couches, favoriser la germination des graines dans les semis de pleine terre, et protéger la levée des plantes.

Arrosements.

Les plantes qui accomplissent le plus promptement leur végétation sont celles qui ont le plus besoin d'eau ; les légumes sont dans ce cas.

L'eau fait partie de l'organisation du végétal, elle pénètre dans ses organes, lui donne de la souplesse, y introduit les substances nutritives renfermées dans le sol, après les avoir dissoutes, et par l'évaporation continuelle des feuilles, entretient la marche ascendante de la sève.

Le sol exige des arrosements en raison de l'élévation de la température qui rend l'évaporation plus grande.

L'état de saturation de la couche atmosphérique superposée au sol, l'électricité de l'atmosphère, la direction du vent, sont autant de causes de l'évaporation.

Les eaux de pluie, en raison de la pureté et de la quantité d'air qu'elles renferment, et des principes dont elles ont été saturées dans l'atmosphère, sont les meilleures; elles sont très-légères, et possèdent des propriétés dissolvantes qui leur permettent de se charger facilement de substances fertilisantes.

Du reste, en principe, plus les eaux servant aux arrosements contiennent d'air, meilleures elles sont.

On doit donc les recueillir avec soin, car elles sont d'une ressource précieuse, surtout pour les jeunes plants et les semis.

Les eaux de ruisseaux et de rivières, quoique ne valant pas les eaux de pluie, sont également bonnes, sur-

tout si elles coulent depuis longtemps; les eaux des grandes rivières sont préférables, surtout aux eaux des petits ruisseaux, qui renferment souvent en trop grande proportion pour leur volume, des substances nuisibles à la végétation; ces mêmes principes sont en doses plus faibles dans les grandes rivières. Les eaux de puits sont mauvaises, car elles contiennent souvent du sulfate de chaux en dissolution, ce qui les rend très-lourdes, et sans propriétés dissolvantes. Il faut avoir soin avant de s'en servir de les tenir longtemps à l'air et au soleil, en les tirant à l'avance, afin qu'elles puissent s'échauffer, on les agite ensuite un peu de temps, pour faire précipiter la chaux à l'état de carbonate de chaux. Les eaux stagnantes ne sont pas favorables à tous les végétaux, elles n'ont ni courant, ni mouvement, et exposées au soleil, elles se corrompent par la décomposition d'animaux et de plantes qu'elles renferment; on doit donc se garder de les employer pures. On peut s'en servir comme engrais liquide, mais étendues à quatre fois au moins leur volume d'eau de rivière ou de pluie.

Les eaux de source, ordinairement très-froides, doivent être exposées à l'air avant d'être employées.

Il faut s'en servir avec prudence, à cause des substances qu'elles entraînent en traversant plusieurs sortes de terrains avant de trouver une issue à la surface du sol, substances qui sont plus ou moins favorables à la végétation.

On doit commencer à arroser dès que les pluies de printemps sont terminées, et continuer jusqu'aux premières pluies d'automne.

Toutes les plantes ont besoin d'eau, mais il faut savoir la leur mesurer selon leur nature.

Au printemps et à l'automne, on doit arroser le ma-

tin ; en été, on arrose le matin et le soir. Il ne faut jamais arroser pendant le jour, à moins que la température de l'eau soit égale à celle des plantes.

Les plantes dans la première période de leur végétation exigent plus d'eau que lorsque le grain ou le fruit commence à se former.

Enfin l'eau donnée avec trop de parcimonie, excite les plantes et ne les avance pas, tandis que des arrosements copieux activent la végétation, surtout si le sol est bien fumé.

Couches.

Les couches servent à activer la germination et le développement des plantes, trop délicates pour notre climat, et qui ne pourraient montrer leurs fleurs et leurs fruits, si l'on semait leurs graines en pleine terre ; en général, elles favorisent la végétation de toutes les plantes.

Toutes les couches doivent être placées sur un terrain plutôt sec qu'humide, et abritées contre les vents du nord; si elles reposent sur un sol humide, il faut qu'elles soient plus épaisses, et pendant l'hiver également plus hautes qu'au printemps, afin qu'elles puissent dégager plus de chaleur; ensuite moins elles sont larges, plus elles doivent être épaisses.

Le fumier que l'on destine aux couches, doit être amoncelé d'avance, et si on emploie. plusieurs fumiers, il faut les mêler, afin que la chaleur soit la même partout. Avant de monter une couche, il faut arroser le fumier que l'on doit employer, si on le juge trop sec, afin qu'il puisse produire une fermentation prolongée,

sans néanmoins se brûler; ensuite on trace deux lignes parfaitement parallèles dans la longueur du terrain que doit occuper la couche, puis on monte de suite une extrémité à la hauteur que doit avoir la couche, en mélangeant le fumier sec avec le fumier humide, et le neuf avec le plus consommé, que l'on étend bien uniformément, avoir soin de le presser et de l'élever des deux côtés bien verticalement, et on continue ce travail, en reculant toujours et en élevant le fumier à la même hauteur.

Lorsque la couche est montée à la hauteur voulue, on arrose une dernière fois le fumier, afin qu'il puisse s'échauffer convenablement, puis on place par dessus les coffres, que l'on remplit de 0-,12 à 0m,15 de bon terreau mêlé avec moitié de bonne terre. Si on ne met pas de coffres sur la couche, on la charge avec du terreau, et on la borde tout autour avec un peu de fumier long plié *en* deux pour maintenir le terreau.

On fait ordinairement trois sortes de couches :

Les *couches chaudes,* les *couches tièdes* et les *couches sourdes.*

Les couches chaudes se font avec du fumier de cheval, sortant de l'écurie, c'est-à-dire dans son premier feu; plus il est imbibé d'urine, meilleur il est ; il fournit une chaleur élevée (65 à 70 degrés), mais qui baisse rapidement, si on ne la ranime avec des réchauds.

Elles se montent de janvier à mars pour les semis de toute espèce, et l'élevage des melons.

Les couches tièdes se montent avec du fumier de vache qui est de plus longue durée que celui de cheval , et dont la fermentation est moins grande, on le mêle avec des feuilles et *un peu* de fumier de cheval.

Ces couches se font en mars et avril.

Les couches sourdes se forment avec des fumiers de lapins et de porcs, mêlés avec des matières herbacées. Ces couches doivent être établies dans une tranchée creusée en terre, on leur donne une forme bombée par dessus, et on les recouvre de bon terreau mélangé avec une terre bien ameublie.

Il faut avoir soin de mettre dans les sentiers qui les séparent, une bonne épaisseur de fumier chaud et sec, afin d'empêcher la chaleur de s'évaporer, car elles ne la conservent pas comme les précédentes.

Elles se font depuis la fin de mars jusqu'en mai, lorsque les gelées ne sont plus qu'accidentelles, et que la température est déjà élevée.

Réchauds.

Les réchauds servent à entretenir ou à ranimer la chaleur des couches, sans avoir besoin de les remanier.

Pour cela, on remplit les sentiers des couches de fumier neuf, qu'on remanie tous les quinze jours, **en** y ajoutant du fumier nouveau s'il y a lieu. Cette opération se fait depuis la fin de novembre jusqu'à la fin de mars, c'est-à-dire pendant les plus grands froids.

Châssis.

Pour obtenir des primeurs, il est indispensable d'avoir des châssis. Un châssis est composé de deux parties, le coffre et les panneaux. La longueur des châssis, varie entre 4',50 et 4''' et leur largeur de 4m à 4m,33. Les

panneaux les plus usités ont 1m,33 de largeur et la longueur doit être égale à la largeur du coffre sur lequel ils reposent. Le devant du coffre est toujours moins élevé que le dos, afin que les panneaux soient inclinés au midi ; on donne de l'air soit en faisant glisser le châssis sur le coffre, soit en soulevant les panneaux avec une crémaillère.

Si l'on veut forcer les plantes que renferme le coffre, on l'entoure de fumier chaud; si l'on veut seulement les préserver du froid, on le borde de feuilles sèches et de litière.

Les coffres de châssis doivent être faits en bois blanc. Les châssis les meilleurs et les plus économiques sont ceux en fer, qui ferment hermétiquement, ne gauchissent pas, et n'ont jamais besoin de réparations.

Le modèle Cressent se vend 10 fr., chez DEROUET, 60, rue Sainte-Anne à Paris, et 11 fr. avec crémaillère en fer. Ces châssis ont 1m,30 sur 1-,30.

On y trouve également des verres doubles, tout taillés, pour châssis à 8 fr. 50 et en verres demi-doubles à 6 fr. 50.

Cloches.

La cloche à bouton est celle qui doit être préférée, le verre est d'une belle qualité, et donne de la lumière aux plantes. On peut avoir des cloches à bouton à '1 fr. en s'adressant directement à la verrerie de Follembray (Aisne).

On se sert des verrines-cloches pour concentrer la chaleur sur les plantes délicates, ou pour les garantir

de la pluie et du froid. L'hiver on les couvre d'un paillasson, l'été on les enveloppe d'une toile, ou bien on les recouvre avec de la paille.

CULTURE DES TERRES.

Défoncements.

Le défoncement a généralement lieu en automne, on ne l'emploie que pour sonder les terres, dont la surface se trouve dans de mauvaises conditions.

Pour cette opération, on divise le terrain en deux, trois ou quatre parties, selon son étendue, on ouvre à son extrémité une tranchée de $1^{m},50$ de largeur et de $0^{m},65$ de profondeur, et on transporte cette terre extraite au bout opposé, c'est-à-dire à l'endroit où doit se terminer l'opération.

Ensuite on ouvre à côté de cette première tranchée une seconde semblable, et la terre que l'on en extrait sert à remplir la première qui se trouve vide; pour cela, il faut jeter dans le fond de la première tranchée la terre de la superficie de la seconde, en ayant le soin de bien diviser le tout, et d'enlever les racines et les pierres à mesure qu'on les rencontre.

On continue ainsi jusqu'au bout du carré, où l'on trouve la terre que l'on a apportée de la première tranchée, et qui sert à combler la dernière,

Labours.

Les labours des terres fortes et fraîches se font à la bèche, parce qu'elles sont mieux divisées; ceux des terres sèches et légères se font à la houe pleine.

On doit d'abord ouvrir dans le bout de la pièce que l'on veut labourer une tranchée d'une largeur de 0m,30 à $0^{m},35$, et d'une longeur indéterminée ; on dépose la terre à l'extrémité opposée, c'est-à-dire à celle où l'on doit terminer; ensuite on prend la terre par béchées en allant à reculons, et on la replace sur l'autre bord de la tranchée, en ayant soin de la retourner chaque fois, pour que celle du fond se trouve en dessus. Il faut également diviser soigneusement les mottes de terre, et enlever les pierres ainsi que les mauvaises herbes que l'on rencontre.

Les labours sont plus ou moins profonds, suivant la nature du terrain et celle des plantes, qui doivent y être cultivées. Dans les terres fortes, il faut donner au labour une profondeur de $0^{m},25$ à $0^{m},30$, et dans les terres sèches, seulement $0^{m},15$ à $0^{m},20$. Dans les labours d'hiver, il faut que le fumier ne soit pas enterré trop profondément, afin qu'il se trouve à la proximité des racines,

Hersage.

Cette opération se fait après les labours, avec la fourche ou le hersoir, de manière à briser les mottes de terre, et après le semis, afin de ramener légèrement la terre sur les graines pour les couvrir.

Binage.

Cette opération a pour but de diviser la terre, afin de la rendre perméable aux influences atmosphériques, en brisant la croûte qui se trouve à sa surface, et qui se forme par la pluie ou la sécheresse.

Sarclage.

Le sarclage consiste à arracher à la main, du sol, les mauvaises herbes qui croissent parmi les plantes cultivées ; si la terre est trop sèche, il faut bassiner au moins une heure avant.

Repiquage.

Toutes les plantes qui ne peuvent être semées en place, doivent être repiquées.

En *été*, il faut autant que possible repiquer par un temps couvert, ou le matin et le soir, si le temps n'est pas favorable.

On doit choisir pour repiquer, du plant qui ne soit pas trop fort, afin d'en assurer plus facilement la reprise.

Les plantes dont la reprise est difficile, doivent être repiquées en pépinière avant d'être mises en place, c'est-à-dire placées très-près les unes des autres et à bonne exposition, elles émettent ainsi une grande quantité de chevelu qui assure la reprise lors de la plantation.

Après le repiquage, il faut arroser chaque plante au pied.

Semis.

La couleur, le poids, et l'examen attentif des graines pour s'assurer qu'elles ne sont pas ridées, et bien remplies, sont autant d'indices certains, pour reconnaître leur parfaite maturité et leur germination, que l'on peut éprouver encore en mettant une certaine quantité de celles qu'on veut semer dans un verre d'eau, les bonnes graines allant au fond, tandis que les mauvaises restent à la surface.

Les graines renfermées dans des siliques doivent être semées avec leur enveloppe naturelle, mais on doit extraire celles contenues dans des enveloppes charnues, et les mettre dans un endroit sec avant de les semer. On mêle les graines fines avec du sable très-fin ou de la terre sèche bien tamisée, et l'on sème ainsi, en les répandant seulement sur le sol, sans les recouvrir.

Les époques des semis varient avec la nature des plantes, le volume de la graine, et le mode de culture.

Du reste, dans le cours de cet ouvrage, nous avons indiqué pour chaque plante, l'époque à laquelle elle doit être semée.

Il y a plusieurs manières de faire les semis : à la volée, en lignes, en pépinière, en pots, et sur couche.

Semis à la volée.

Cette opération consiste à répandre les graines à la main, en les jetant à une certaine distance et le plus également possible; pour éviter d'en répandre dans les

sentiers, il faut semer la largeur de la planche, en commençant par les côtés.

Si les graines que l'on sème ainsi doivent produire des plantes assez grosses, telles que carottes, choux, betteraves, laitues, etc., il faut semer très-clair ; si au contraire elles doivent devenir grêles et minces, il faut semer dru. Dans tous les cas, il est toujours facile d'éclaircir à la main.

Après le semis, on enterre la graine avec la herse ou le rateau, si le terrain n'a pas trop d'étendue, et on arrose un peu, pour faire adhérer la graine à la terre.

Il faut de l'air, de l'eau et de la chaleur, pour que la germination s'accomplisse : l'air agit sur le contenu de la graine, et donne le premier principe vital; l'eau amollit la graine et la fait gonfler, enfin la chaleur active la germination.

Semis en lignes ou en rayons.

Pour semer en lignes, on trace des rayons de $0^{m},03$ de profondeur environ, et à une distance plus ou moins éloignée, suivant la quantité que l'on veut semer. On y répand la graine, et on recouvre avec la terre que l'on a enlevée, ensuite on passe le râteau sur le tout, et on étend une légère couche de terreau,

On emploie ce mode de semis, pour les plantes qui doivent être binées et sarclées.

Semis en pépinière.

C'est généralement à la volée que se font ces semis;

ils ont lieu le plus souvent à l'automne. L'hiver, on étend de la paille et des feuilles sèches, pour les abriter.

Semis en pots.

Les plantes qui ne doivent pas être transplantées, et qui craignent ce mode de culture, ainsi que celles qui, trop délicates, exigent d'être rentrées en serre, aux approches de l'hiver, doivent être semées en pots.

Si l'on sème des graines fines, il ne faut pas que les pots soient percés; la plupart de ces plantes aimant l'humidité, on place ces pots dans des vases pleins d'eau, qui en s'infiltrant à travers les parois, humecte assez la terre pour la tenir fraîche et l'empêche de se tasser.

Ajoutons qu'il est préférable dans les autres cas, de mettre un peu de sable au fond du pot, afin que l'eau n'y séjourne pas trop longtemps et puisse s'écouler rapidement.

Semis sur couche.

Les semis sur couche ont lieu quand la température ne permet pas de confier les graines à la pleine terre, quand les plantes trop délicates redoutent cette culture, ou bien encore lorsqu'on veut hâter la germination des graines. On opère de la même manière que pour les semis de pleine terre, en modifiant, selon la nécessité, les conditions de chaleur, d'humidité et de lumière.

TABLE GÉNÉRALE

ALPHABÉTIQUE

DU DEUXIÈME VOLUME.

Pages.

Accroupie (V. Mâche commune) .. 1
Aigrette (V. Oseille) 92
Amande de terre (V. Souchet comestible) 339
Ansérine quinoa (V. Quinoa) 311
Artichaut de Jérusalem (V. Topinambourg) 346
Artichaut de terre (V. Topinambourg) 346
Artichaut du Canada (V. Topinambourg) 346
Asperge colossale de Conover .. 350
— géante ou grosse verte 350
Aubergine à fruit écarlate 350
— blanche, grosse ronde 350
— géante de Pékin 351
— noire, longue 351
— tomate, écarlate 351
Bacille (V. Perce-Pierre) 197
Barberon (V. Salsifis) 333
Batate (V. Patate douce) 100
Batec (V. Melon d'eau) 39
Batie (V. Melon d'eau) 39
Bâton de Jacob (V. Raiponce) 327
Bette (V. Poirée blonde) 127
Bette à carde (V. Poirée à carde blanche). 128
Betterave brésilienne panachée. 354
— longue unie, rouge sang foncé. 353
— perfection de Carter pour salade 354
— perpétuelle épinard 354
— rouge foncé ananas d'Henderson 354

Pages.

Betterave rouge, noire foncée d'Egypte 352
— rouge sang améliorée de Dewing 352
— St-Osyth de Carter 353
Bipinelle (V. Pimprenelle) 119
Blanchette (V. Mâche commune) 1
Blanquette (V. Mâche commune) 1
Boursette (V. Mâche commune) 1
Brède (V. Morelle commune) 42
Café français (V. Pois chiche).... 204
Carotte longue orange améliorée 355
— rouge demi-longue, écarlate de James 355
Céleri blanc solide 355
— cristal blanc de Cole 355
— du marché de Boston 357
— incomparable, nain blanc de Turner 356
— incomparable, nain cramoisi mammoth, blanc de Dixon .. 357
— mammoth de Laing, rouge .. 356
— nain impérial de Hood 357
— non pareil d'Ivery, rouge..... 357
Ceseron (V. Pois chiche). 204
Chataigne cornue (V. Macre) 4
Chataigne d'eau (V. Mâcre) 4
Cheveux d'évêque (V. Raiponce). 327
Chicorée frisée, grosse de Ruffec. 358
Chou de Mason de Stone 359
— gros Bergen 361
— hâtif de Wakefield 358
— hâtif Drumhead 362
— hâtif Wyman 362

Pages.
Chou impérial de Wheeler 359
— incomparable de Kemp 361
— mammoth de Marblehead 359
— petit Pixie 361
— premium dc Mason 359
Chou-Brocoli à rejetons blancs 367
— blanc du Cap 367
— champion de Carter 367
— de Covent-Garden 366
— d'été de Carter 368
— de Frogmore 368
— éclipse de Davidson 366
— superbe, blanc de Shearer 367
— violet hâtif du Cap 368
Chou de Bruxelles baie de rose. 366
— nain amélioré 365
— nouveau de Savoie 36G
— tige de plume 366
Choufleur hâtif de Londres 369
— Lenormand à pied court 369
— mammoth nain de Carter 369
Chou de Milan américain amélioré 363
— globe vert 362
— new feather stemmed 363
Chou navet Rutabaga américain amélioré 361
— — *Rutabaga de Suède, impérial de Carter* 370
— *Rutabaga, impérial de Carter à collet vert hybride.* 370
— — *Rutabaga, impérial de Carter, jaune à collet violet hybride* 370
— — *Rutabaga sucré d'Allemagne* 369
Chou-Vert de Jersey 365
— — de Sibérie 365
— -- des chaumières 365
— — frisé d'Ecosse 363
— — l'Abergeldie 365
— — nain frisé amélioré de Monnier 363
— superfin panaché 365
Christe marine (V. Perce-Pierre). 107
Chuquette (V. Mâche commune) 1
Cicerolle (V. Pois chiche) 204
Ciseron (V. Pois chiche) 201
Citrouille à confire (V. Melon d'eau à graine rouge) 39

Pages.
Clairette (V. Mâche commune) 1
Concombre amélioré hâtif, dos blanc (ou marché de Boston) 371
— *arête de Stockwood* 372
— *géant d'Arnstadt* 373
— *gloire d'Erfurt* 373
— *hâtif dos blanc* 371
— *le général Grant* 372
— *longue arête de Carter* ..., 372
— *vert extra long de Turquie.* 373
Coq des jardins (V. Menthe-Coq). 41
Coquille (V. Mâche commune) 1
Corail des jardins (Y. Piment) 112
Corcionnaire (V. Scorsonère) 338
Corniche (V. Mâcre) 4
Corniole (V Mâcre) 4
Cornouelle (V. Mâcre) 4
Cornoufle (V. Mâcre) 4
Courge à crème 376
— cou-Lors d'automne ou d'hiver 375
— crème végétale de Moore 375
— de Boston à la moelle. 374
— du Canada, con-tors (vrai) .. 376
— hâtive blanche non coureuse, buisson à côtes 374
— hâtive d'été, non coureuse, buisson cou-tors 373
— Hubbard 376
— jaune hâtive non coureuse, buisson à côtes 374
— yokohama 377
Cran de Bretagne (V, Raifort sauvage) 326
Cran des Anglais (V. Raifort sauvage) 326
Granson de Bretagne (V. Raifort sauvage) 326
Granson rustique (V. Raifort sauvage) 326
Crête marine (V. Perce-Pierre) .. 107
Crève-Chien (V. Morelle commune)
Criste-Marine (V. Perce-Pierre). 107
Cumin noir (V. Nigelle aromatique) 265
Dent de lion (V. Pissenlit ordinaire) 120
Doucette (V. Mâche commune) 1

Pages.

Echarbot (V. Mâcre) 4
Echardon (V. Mâcre) 4
Ecorce noire (V. Scorsonère) 338
Ensencier (V. Romarin) 331
Faligoule (V. Thym) 341
Farigoule (V. Thym) 341
Faux Raifort (V. Raifort sauvage) 326
Fenouil marin (V. Perce-Pierre). 107
Frigoule (V. Thym) 341
Galarin (V. Mâcre) 4
Galinette (V. Mâche commune).. 1
Garvance (V. Pois chiche) 204
Garvane (V. Pois chiche) 204
Gombo vert nain amélioré 378
Graine noire (V. Nigelle aromatique) 74
Grand baume (V. Menthe coq)... 41
Grand chervi cultivé (V. Panais) 97
Grand raifort (V. Raifort sauvage) 326
Grande sauge (V. Sauge officinale) 336
Gros navet (V. Navet) 48
Grosse miche (V. Mâche d'Italie) 2
Grosse rave (V. Navet) 48
Haricots à rames 378
— — chef indien 379
— — cire géant 379
— — concorde 380
— — cranberry blanc 379
— — cranberry horticultural .. 378
Haricots nains 381
— — blanc carré 382
— — cire noire 381
— — de Chine hâtif 382
— — gros blanc ou nain royal 381
— — hâtif, jaune long de six semaines 381
— — hâtif, rond jaune de six semaines 383
— — Rachel hâtif..... 383
— — soupe à la tortue, noir 382
Herbe omelette (V. Menthe-Coq .. 41
Herbe au *coq* (V. Menthe-Coq) .. 41
Herbe aux couronnes (V. Romarin) 331
Herbe aux magiciens (V. Morelle commune) 42

Pages.

Herbe de St-Pierre (V. Perce-Pierre) 107
Herbe de Ste-Marie (V. Menthe-Coq) 41
Herbe sacrée (V. Sauge officinale) 336
Igname de la Chine 384
— *patate* (V. Igname de la Chine) 384
Laitue brune de Hollande 386
— de Boston, frisée.... 386
— de Florence ou dorée 387
— grosse de l'Inde 385
— hâtive salade beurre 386
— Perpigan 385
— romaine tachetée 387
— Tom-Pouce de Wheeler 386
verte robuste d'Hammersmith. 386
Mâche commune 1
— d'Italie 3
— ronde 2
— ronde à grosse graine 2
Mâcre 4
Marjolaine 5
Melon ananas à chair rouge..... 19
— ananas d'Amérique à chair verte 49
— Beckwood 26
— *blanc* (V. Melon de Malte d'été à chair verte) 34
— blanc du Japon. 388
— blanc de Russie 36
— Christiana 25
— Cincinnati 23
— citron vert de l'Anjou 389
— Cohanza..... 38
— *commun* (V. Melon maraîcher) 13
— *d'Amérique* (V. Melon d'eau) 39
— *d'Angers* (V. Melon de Langeais) 15
— d'hiver à chair blanche 35
— d'hiver à chair rouge 36
— d'Ispahan à chair blanche 33
— *de Candie* (V. Melon d'hiver à chair blanche) 35
— de Cavaillon 16
— de Chypre 17
— de Coulommiers 15
— de Grenade 37

Pages.
Melon de Honfleur 14
— de la Caroline 20
— de la Chine 21
— de Langeais 15
— délices de la Pyramide 389
— de Malte d'été à chair rouge 34
— de Malte d'été à chair verte 34
— *de Morée* (V. Melon d'hiver à chair blanche) 35
— *de Moscovie* (V. Melon d'eau) 39
— de Perse 37
— de poche de la reine Anne 390
— de Provins 18
— de Sarepta à chair verte 22
— de Savone 391
— de Séville 35
— de Suède 388
— *de Tours* (V Melon de Langeais) 15
— *français* (V. Melon. maraîcher) 13
— frogmore green flesh 26
— green citron 25
— gros musqué 388
— Hunters long Bockhara 23
— hunter 390
— *jaune de Cavaillon* (V. Melon de Cavaillon) 16
— jaune du Caboul 21
— Jenny Lind. 390
— Lady sellons green flesh 26
— maraîcher. 13
— minorque 389
— monroés green flesh 2h
— *monstrueux de Portugal* (V Melon cantaloup noir de Portugal) 30
— moscatello 20
— muscat de Caravaggio 18
— muscade des Etats-Unis 35
— nutmeg 24
— oblong de quakula 22
— petit de Bonne 20
— *petit sucrin de Chypre* (V. Melon de Chypre) 17
— queen's pocket 25
— de Chypre 17
— star 38
— sucrin à chair blanche 17
— sucrin à petite graine 19

Pages.
Melon sucrin de Tours 16
— sucrin nantais 18
— superbe d'Allen 390
— tête de maure (V. Melon maraîcher) 13
— vert de Guimalaye 21
— vert du Caboul 21
— vert hâtif du Japon 36
— victory of bath 23
— wards nectar' 22
Melon-Cantaloup 27
— à chair verte 32
— d'Alger. 31
— *d'orange* (V, Melon-Cantaloup orange) 28
— *de Hollande* (V. Melon-Cantaloup noir de Hollande) .. 29
— du Mogol 32
— fin hâtif d'Angleterre 30
— gros jaune de Huesca. 391
— *gros galleux* (V. Melon-Cantaloup noir du Portugal) .. 30
— *gros noir* (V. Melon-Cantaloup noir de Hollande) 29
— *gros Portugal* (V. Melon-Cantaloup noir de Portugal) 30
— *hâtif du Japon* (V. Melon vert hâtif du Japon) 36
— noir de Hollande 29
— noir de Portugal 30
— noir des Carmes 31
— orange 28
— petit favori écarlate 33
— prescott 27
— prescott argenté 28
— prescott petit hâtif 27
Melon d'eau. 39
— à graine noire 40
— à graine rouge 40
— américain russe 393
— citron. 392
— crème à la glace 392
— de Perse. 391
— doux de Montagne 393
— d'Espagne noir. 394
— orange 394
— Phinney 394
Mélongène 10
Menthe à bouquets (V. Menthe-Coq) 41

Pages.

Melon *de Sainte-Marie* (V. Menthe-Coq) 41
Menthe-Coq 41
Mignotise du Genevois (V. Thym) 341
Morelle commune 42
Morelle de l'Ile-de-France (V Morelle commune) 44
Morelle (V. Morelle commune) 42
Moutarde à feuille de chou 47
— blanche 44
Moutarde de la Chine (V. Moutarde de Pékin) 46
— de Pékin 46
Moutarde des Allemands (V Raifort sauvage) 326
— *des capucins* (V. Raifort sauvage) 326
— *des moines* (V. Raifort sauvage) 326
— laciniée 47
— noire 34
Moutardelle (V. Raifort sauvage) 326
Moutardin (V. Moutarde noire). 43
Noyau (V. Navet). 48
Navet 48
blanc plat hâtif 57
— blanc plat hâtif à feuille entière 59
— boule de neige 65
— boule d'or 68
— d'Ayres 59
— d'hiver 53
— de Berlin petit 51
— *de campagne* (V. Navet gros d'Alsace) 61
— de Clairfontaine 64
— de Flachère 55
— de Flins 70
— de Freneuse. 50
— de malteau 52
— *de Marteau* (V. Navet 1/2 long des vertus, race Marteau) 63
— de Meaux 51
— demi-long des vertus , race Marteau 63
— de Saulieu 52
— de six semaines à collet vert 65
— *de Telteau* (V. Navet de Berlin petit) 51

Pages.

Navet des Sablons 54
— *Freneuse* (V. Navet de Freneuse). 50
— gros long d'Alsace, collet vert 61
— *gros de Berlin* (V. Navet gros d'Alsace) 61
— jaune d'Ecosse 69
— jaune de Finlande 70
— jaune de Hollande 69
— jaune de Malte 69
— jaune de Tankard 53
— jaune long 52
— *long blanc* (V. Navet long des vertus) 62
— long des vertus 62
— Marteau 63
— noir *d'Alsace* (V. Navet noir long) 396
— noir long 396
noir plat 71
— rave d'Auvergne, collet rose 61
— rave de Cruzy. 54
— rave du Limousin 60
rond de Croissy 54
— *rond des vertus* (V. Navet rond de Croissy) 54
— rose du Palatinat 62
— rouge plat hâtif..... 58
— rouge plat hâtif à feuille entière 60
— turnep 58
— turneps (V. Navet) 48
Nigelle aromatique 74
Noix aquatique (V. Mâcre) 4
Noix d'eau (V. Mâcre) 4
Ognon. 74
— blanc d'Espagne 86
— blanc de Lisbonne 395
— blanc de Thèse 87
— blanc gros 86
— blanc hâtif 84
— blanc hâtif de Nocéra 85
— blanc hâtif de Valence 86
— *blond* (V. Ognon jaune des vertus) 81
— brun d'Espagne 79
— brun de Zélande 78
— *bulbifère* (V. Ognon d'Egypte) 88

Pages.

Ognon *corne de bœuf* (V. Ognon fusiforme) 81
— d'Alger 78
— d'Egypte 88
— *de belle-garde* (V. Ognon de Madère rond) 87
— de Béthune 79
— de Danvers 82
— *de Florence* (V. Ognon blanc hâtif de Nocera). 85
— de Furnes 80
— de James 83
— *de Lencloître* (V. Ognon rouge pâle de Niort) 77
— de Madère, gros plat 87
— de Madère, rond gros 87
— *de Mulhouse* (V. Ognon de Cambrai) 82
— de Portugal, blanc 395
— de Trebons 84
— *de Tripoli* (V. Ognon de Madère plat) 87
— *de Wethersfield, rouge* 396
— double tige 80
— fusiforme 81
— globe 83
— *gros brun* (V. Ognon de Madère) 82
— gros italien de Tripoli, rouge sang 396
— gros plat italien de Tripoli blanc 396
— hâtif blanc plat italien de Tripoli 396
— jaune de Cambrai rond 82
— jaune de Lescure 82
— jaune des vertus 81
— nouveau géant Rocca de Naples 397
— paille gros de Bâle 84
— patate 88
— poire 80
— *pyriforme* (V. Ognon poire). 80
— *rocambole* (V. Ognon d'Egypte) 88
— *romain* (V. Ognon de Madère rond) 87
— *rouge de Hollande* (V. Ognon rouge foncé) 78
— *rouge de Zélande* (V. Ognon rouge foncé) 78

Pages.

Ognon rouge foncé 78
— rouge pâle 77
— rouge pâle de Niort 77
— rouge pâle de Tournon 83
— rouge pâle d'Ingouville 79
— rouge pâle de Strasbourg 79
— rouge très-foncé de Brunswick 80
— soufre d'Espagne 83
— tendre de Murcie.. 86
Orillette (V. Mâche) 1
Oseille 92
— *blonde* (V. Oseille large de Belleville) 93
— blonde de Sarcelle 94
— de Fervent 94
— des neiges 96
— des Pyrénées 94
— épinard 95
— large de Belleville 93
— *stérile* (V. Oseille vierge) 94
— vierge 94
— vierge à feuille cloquée 95
Panais 97
— *court* (V. Panais rond) 99
— de Bretagne 98
— de Guernesey 99
— de Jersey 99
— *de Metz* (V. Panais rond) 99
— impérial très-gros, long 98
— l'étudiant. 399
— long 98
— rond 99
— *royal* (V. Panais rond). 99
Parelle (V. Oseille épinard) 95
Parmentière (V. Pomme de terre) 205
Passe pierre (V. Perce-Pierre) .. 107
Pasté (V. Menthe-Coq) 41
Pastenade blanche (V. Panais) .. 97
Pastenaille blanche (V. Panais) 97
Pastèque (V. Melon d'eau) 39
Pastèque (V. Melon d'eau à graine rouge) 40
Patate courte (V. Patate ovoïde) 107
— *de la Manche* (V. Pomme de terre) 205
— *de la Nouvelle-Orléans* (V. Patate violette) 106
— *de Virginie* (V. Pomme de terre) 205

Pages.

Patate *des jardins* (V. Pomme de terre) 205
— douce 100
— grosse blanche 106
— igname 105
— *marne* (V. Patate igname) **105**
— jaune longue 105
— *jaune de Malaga* (V. Patate jaune longue) 105
— *jaune des Indes* (V. Patate jaune longue) 105
— ovoïde 106
— rose 107
— rouge longue 104
— *rouge d'Amérique* (V. Patate rouge longue) 104
— violette 106
Patience (V. Oseille épinard) 95
Percepierre **107**
Persil. 108
— à grosse racine 111
— champion de Carter 397
— champion frisé mousse 398
— *commun* (V. Persil) 108
— de Myatt pour garniture 397
— de Smith ..... HI
— *de Windsor* (V. Persil de Smith) 111
— frisé 109
— géant frisé du Labrador 398
— grand de Naples 110
— nain très- frisé 110
— sans égal irisé d'Enfield 398
Petit Pois de Paris (V. Pois Michaux ordinaire 132
— *radis* (V. Radis) 312
— *riz du Pérou* (V. Quinoa blanc) 311
Petite Oseille (V. Oseille ronde) .. 93
— *pimprenelle* (V. Pimprenelle) 119
— *raiponce de carême* (V. *Raiponce)* 327
— *roue* (V. Radis) 312
Picridie cultivée **111**
Pied de sauterelle (V. Raiponce). 327
Piment **112**
— à confire 116
— bec d'oiseau 118
— carters white gem 146
— cerise.. 115

Pages.

Piment *cerise grosse* (V. Piment rond) 115
— cerise jaune 115
— *cloche* (V. Piment gros carré doux) 114
Pois capucine 145
— de Cayenne **117**
— de Dickson first and best **145**
— de Dillestone 145
— *doux d'Espagne* (V. Piment monstrueux) 117
— du Chili 114
— *enragé(* V. Piment de Cayenne) 117
— favori de Cooke 146
— gros carré doux. 114
— long 113
— long jaune 114
— monstrueux 117
— rond **115**
— *sucré d'Espagne* (V. Piment monstrueux) 117
— tomate 116
— tomate jaune 11G
— violet 118
Pimprenelle 119
Piss**enlit** ordinaire 120
— amélioré à larges feuilles 121
— amélioré frisé à larges feuilles 121
Plante au *beurre* (V. Moutarde noire) 43
Poire de terre (V. Topinambourg) 346
Poireau. 122
— commun long 124
— de Montagne 124
— de Musselbourg 126
— gros court 124
— gros de Brabant 126
— jaune du Poitou 125
— *jaune très-gros, court* (V Poireau jaune du Poitou) 125
— *supérieur* (V. Poireau de Musselbourg) 126
— très-gros de Rouen 125
Poirée à carde blanche 128
— à carde frisée 130
— à carde jaune 129
— à carde rouge **129**
— blonde 127
Pois **130**

Pages.

Pois *à bouquet* (V. Pois nain de Hollande). 177
— à cosse violette 156
— à la moelle de Victoria 167
— à *la reine* (V. Pois Michaux de Hollande) 134
— à *la reine* (V. Pois nain de Hollande) 177
— à purée 155
— *bergère* (V. Pois Michaux de Hollande) 134
— biflore de Gendbrugge 140
— bivort 137
— *blanc* (V. Pois chiche) 204
— blanc du prince Dalgorouski 144
— Burbridge's, surprise 189
— caractacus de Waite. 144
— carré à œil noir 157
— carré blanc 157
— carré de Waterloo, nain.. 189
— *carré /in* (V. Pois Clamart) .. 153
— carré vert 158
— carters first crop blue 188
— chiche 201
— chiche rouge 205
— Clamart 153
— Clamart hâtif..... 154
— *cornu* (V. Pois chiche)..... 204
— *crochu a large cosse* (V. Pois sans parchemin, corne de bélier à fleur blanche).. 197
— *d'Alger* (V. Pois sans parchemin, géant) 199
— Daniel O'Rourke 143
— d'Astracan 144
— d'Auvergne 135
— de Bishopp à longue cosse... 182
— *de brebis* (V. Pois chiche) .. 204
— de Commenchon 152
— de Gouvigny..... 154
— *de la Sainte-Catherine* (V Pois Michaux ordinaire) 132
— de Lorraine 160
— de Marly 141
— Dicksons early favourite 151
— doré 160
— *du Brésil* (V. Pois ridé de Knight) 165
— dwarf marrow fat 161
— early double blossom. 148

Pages.

Pois early extra 162
— early Hotsper..... 162
— empereur hâtif 142
— extra-précoce de Philadelphie. 151
— fairbeard's non pareil. 174
— fortylord 152
— géant 155
— gloire de Harisson 152
— grand vert mammoth 167
— *gris* (V. Pois chiche) 204
— gros vert normand 155
— hâtif de Suresne 152
— Huntingdonian 173
— impérial Wonder 173
kentish invicta..... 151
— laxton's alpha 170
— laxton's evergreen 150
— laxton's conquest 171
laxton's prolific 149
— laxton's suprême 149
— laxton's quality 171
— *le plus hâtif* (V. Pois Michaux de Hollande). 134
— laxton's quantity..... 172
— M. Lean's advancer 193
— M. Lean's blue Peter 188
— M. Lean's epicurean 171
— lyn's prolific 161
— merveille 173
— merveilleux de M. Lean's..... 170
— multum in parvo. 194
— marrow fat 161
— Michaux à œil noir 137
— Michaux de Hollande 134
— Michaux de Nanterre 136
— Michaux de Ruelle 133
— Michaux ordinaire 132
— *nain à bordure* (V. Pois nain de Bretagne) 177
— nain Bishopp à longue cosse 182
— nain de Becks Gem 187
— nain de Brest hâtif..... 193
— nain de Drew 193
— nain de Hollande 177
— nain de Joseph 180
— nain de Levèque à gros grain 182
— nain gros sucré jaune 179
— nain hâtif 176
— nain hâtif à écosser 180

Pages.
Pois *nain ordinaire* (V. Pois nain de Hollande) 177
— nain très-hâtif à châssis 175
— *nain vert anglais* (V. Pois nain vert, petit) 178
— nain vert impérial 181
— nain vert de Prusse 179
— nain vert, petit 178
— *nain vert sucré* (V. Pois nain vert petit) 178
— petit bijou de Mc Lean 193
— Peabody 186
— premier de M. Lean, ridé blanc 172
premier de M. Lean, ridé vert 172
— prince de Galles, M. Lean 173
— princesse de Galles, Mc Lean 173
— prince Albert 110
— princesse royale, gros blanc 154
— prizetaker à la moelle 146
— quarantain de Niort 136
— ridé champion d'Angleterre .. 158
— ridé champion d'Ecosse 169
— ridé de Knigt jaune à rames 165
— ridé de Knight vert, à rames 166
— ridé nain de Knigkt, jaune sucré 190
— ridé nain de Knight, vert sucré 191
— ridé nain, Eugénie, hâtif 192
— ridé nain vert, Napoléon, hâtif
— ridé veitchs, perfection 169
— ridé vert, nec plus ultra 170
— ringleader 138
— ringwoods marrow 148
— rival d'Essex 146
— *roi de moelle* (V. Pois grand vert mammoth) 167
— sabre bleu ou Scimitar 147
— sans parchemin à cosse blanche. 196
— sans parchemin à cosse jaune 197
— sans parchemin, demi. rames. 195
— sans parchemin à fleur rouge 198
— sans parchemin, corne de bélier à fleur blanche. 197
— sans parchemin à rames 197
— sans parchemin, géant très-large cosse, fleur violette .. 199

Pages.
Pois sans parchemin, géant à grain vert 200
— sans parchemin, hâtif de Henri, extra 200
— sans parchemin. jaune 200
— sans parchemin, le plus hâtif, d'une fleur 199
— sans parchemin, nain hâtif de Hollande 202
— sans parchemin, nain à fleur rouge 203
— sans parchemin, nain de grâce à châssis 202
— sans parchemin, nain ordin .. 201
— sans parchemin, nain de deuxième saison. (V. Pois sans parchemin, nain ordinaire). 200
— sans parchemin, nain ordinaire 200
— sans parchemin, ridé de Knight 200
— *serpette* (V. Pois d'Auvergne) 135
— surprise de Carter 151
— surprise de Fairheard 160
— Taylor's prolific.... 147
— très-hâtif amélioré de Sharpe. 145
— très-hâtif uniflore de Gendbrugge 139
— très-nain de Bretagne 177
— *thorn thumb* (V. Pois nain de Beck's Gem) 187
— turc à fleur blanche 159
— turc à fleur rouge 159
— vert à la moelle de Woodfort 147
— vert de Noyon 158
— Victoria de Flack 185
— Victoria Marrow ..... 16_7
— vert mammoth, ridé nain 191
— yorkshire hero 194
Poivre d'Espagne (V. Piment) 112
— *de l'Inde* (V. Piment) 112
— *de Calicut* (V. Piment) 112
— *de Guinée* (V. Piment) 112
— *de Portugal* (V. Piment) 112
— *des paysans* (V. Piment) 112
— *du Brésil* (V. Piment) 112
— *long* (V. Piment long) 113
Poivron (V. Piment) 112
Pomme d'amour (V. Tomate rouge grosse) 342

Pages.

Pomme d'or (V. Tomate rouge grosse) 342
Pomme du Pérou (V. Tomate rouge grosse) 342
Pomme de terre 205
— artichaut jaune 226
— blanche, fleur de pêcher 219
— belle dame de Bruxelles 293
— Blanchard 295
— *Bossin* (V. Pomme de terre Caillaud) 297
— Bresee's Peerless 223
— Bresee's prolific 226
— Caillaud 297
— Chandernagor 227
— chardon 298
— *châtaigne Sainville* (V Pomme de terre noisette Sainville) 217
— chave 213
— comice d'Amiens 292
— de Jeancé 296
— *de la Saint-Jean* (V. Pomme de terre Segonzac) 215
— Delaville 289
— de Norwége 293
— Descroizille 223
— des Cordillères 224
— de Rohan 228
— de Soleilhas 291
— des lies Marmont 296
— early Dykeman 215
— early Goodrich 2 fleur de pêcher 918
— Hardy 287
— igname 221
— Jackson blanc 225
— jaune longue de Hollande 214
— *la confédérée* (V. Pomme de terre Marceau) 288
— la coquette 292
— *Lawery* (V. Pomme de terre le Bienfaiteur) 287
— le Bienfaiteur 287
— longue d'Islande 289
— longue rose Martin 290
— Mangel Wurzel 297
— Marceau. 288
— *marjolaine* (V. Pomme de terre Marjolin) 212

Pars

Pomme de terre Marjolin 112
— naine hâtive 222
— Napoléon 294
— noisette Sainville 217
— *parmentière* (V. Pomme de terre jaune longue de Hollande) ..... .214
— *Patraque jaune (Y*. Pomme de terre Chardon).. 298
— pousse-debout 216
— quarantaine 212
— Raineville 294
— reine blanche 291
— *rosace* (V. Pomme de terre rosée de Conflans) 224
— *rosace de Villers-le-Bel* (V Pomme de terre rosée de Conflans) 224
rosée de Conflans 224
rose précoce 218
rose tardive 227
— rouge de la Mure 290
— rouge longue de Hollande 219
— rouge ronde de Strasbourg .. 220
Sainte-Marie 290
— Sebec 219
— Segonzac 215
— tardive d'Irlande. 228
— truffe d'août 214
— violette 229
— vitelotte 217
— Xavier 221
Pommette (V. Mâche commune) ..
Porcelin (V. Pourpier) 309
Porcellane (V. Pourpier) 309
Porchailles (V. Pourpier) 309
Porrette (V. Poireau), ... 122
Potiron (V. Courge-Potiron, 1er volume) 221
Poule grasse (V. Mâche commune)..... 309
Pourcellaine (V. Pourpier) 309
Pourcellane (V. Pourpier) 309
Pourpier 309
— doré 310
— doré à larges feuilles. 311
— vert 310
Quatre épices (V. Nigelle aromatique) 71.
Quinoa blanc 311

Pages.

Quinoa noir 312
Rabioule (V. Navet) 48
Rabioule (V. Navet turnep) 58
Radis 312
— *à cheval* (V. Raifort sauvage) 326
— blanc d'Augsbourg 320
— *blanc d'automne* (V. Radis blanc d'Augsbourg) 320
— d'hiver à feuille longue de Chine 323
— *de Strasbourg* (V. Radis noir rond d'hiver) 320
— demi-long blanc 318
— demi-long écarlate 318
— demi-long rose hâtif 317
— demi-long rose à bout blanc 318
— gris d'été 319
— jaune d'été 319
— noir d'hiver long 320
— noir d'hiver rond 320
— noir petit hâtif, de tous les mois. 321
— rond blanc 315
— rond blanc ordinaire tardif ... 316
— rond blanc petit hâtif de Hollande 316
— rond jaune hâtif de tous les mois 317
— rond rose. 314
— rond rose à bout blanc 315
— rond rose hâtif 314
— *rond rouge* (V. Radis rond violet) 316
— rond rouge vif écarlate 314
— rond violet 316
— rond violet hâtif 316
— rose d'hiver de Chine 322
— *saumoné* (V. Radis rond rose) 314
— violet d'hiver de Chine 322
violet gros d'hiver 321
Raifort d'hiver (V. Radis noir d'hiver rond) 320
Raifort saurage ..... 32(3
Raiponce 327
Raisin de loup (V. Morelle commune) 42
Rampon (V. Raiponce) 327
Raphanus caudatus 398
Rave (V. Radis) 312

Pages.

Rave blanche à collet vert 321
— — collet violet ..... 324.
— *plate* (V. Navet) 48
— rose longue 323
— rose à collet court 324
— *longue de Brest* (V. Navet rose du Palatinat) 62
— *saumonée* (V. Rave rose longue) 323
— *sauvage* (V. Raiponce) 327
— tortillée du Mans 325
— violette 325
— — hâtive 325
Régence (V. Mâche d'Italie) 3
Rhubarbe hybride 328
— du Népaul 330
— reine Victoria 331
— rouge hâtive de Tobolsk..... 330
— undulatum 329
Romarin 331
Roquette 332
Sadrée (V. Sarriette) 335
Salade de blé (V. Mâche commune). 1
— *de chanoine* (V, Mâche commune) 1
— *royale* (V. Mâche commune). 1
— *verte* (V. Mâche commune) 1
Salsifis 333
— blanc à fleur bleue..... 333
— blanc à fleur bleue nouveau .. 334
— *noir* (V. Scorsonère) 338
Salsifis (V. Salsifis)..... ... 333
Sarriette annuelle (V. Sarriette commune) 335
— commune 335
— *des jardins* (V. Sarriette commune) 335
— vivace 336
Sauge officinale 336
Savourée (V. Sarriette commune) 335
Saxifrage sauvage maritime (V. Percepierre) 107
Scolyme d'Espagne 337
Scorsonère 338
— *d'Espagne* (V. Scorsonère) .. 338
Senevé (V. Moutarde noire) 45
Senevé noir (V. Moutarde blanche) 44
Soleil vivace (V. Topinambourg). 346
Souchet comestible .. 339

Pages.
Souchet sultan (V. Souchet comestible) 339
— *tubéreux* (V. Souchet comestible) 339
Surelle (N. Oseille) 92
Surette (V. Oseille) 92
Tanaisie des jardins (V. Menthe-Coq) 41
Tartaufe (V. Pomme de terre) 205
Turlutte (V. Pomme de terre) 205
Terre crépie (V. Picridie cultivée) 111
— *grepie* (V. Picridie cultivée). 111
Tertifle (V. Topinambourg) 346
Tétragone cornue (V. Tétragone étalée) 340
— étalée. 340
Thym 341
— commun 341
Tomate 342
— cerise 345
— de Maupay. 400
— général Grant 399
— hâtive à grappes de Sims 400
— jaune grosse 345
— jaune petite. 345

Pages.
Tomate marché de Boston 400
— perfectionnée de Lester 399
— *petite rouge* (V. Tomate rouge ronde) 344
— poire 346
— pomme 346
— *quarantillonne* (V. Tomate rouge hâtive, feuille crispée) 344
— rouge grosse. 3.42
— rouge hâtive, à feuille crispée. 344
— rouge ronde 344
— tige raide 346
Topinambour 346
Topinamboux (V. Topinambour). 346
Tornep (V. navet) 48
Toute-épice (V. Nigelle aromatique) 74
Tribale aquatique (V. Mâcre) 4
Truffe d'eau (V. Mâcre) 4
Trufelle (V. Pomme de terre) 205
Turneps (V. Navet) 48
Turnip (V. Navet) 48
Valeriane d'Alger 347
Vers (V. Chenellette, ter volume) 86
Vinette (V. Oseille) 92

Angers. — Imprimerie P. Lachèse, Belleuvre et Dolbeau. — 1872.